

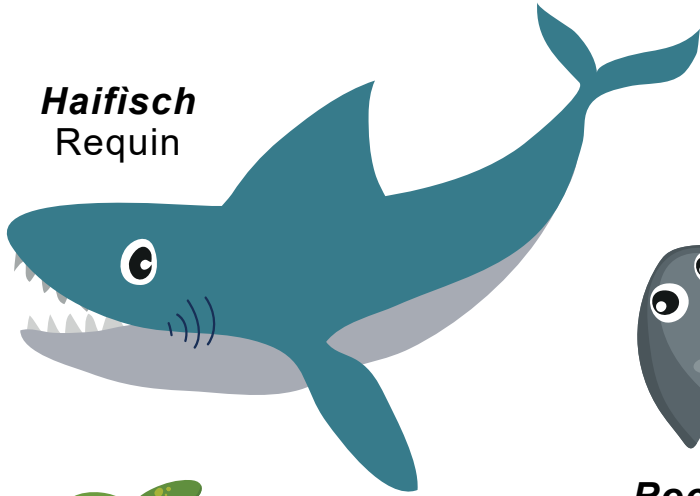
's Lawe ìm Meer

La vie sous-marine

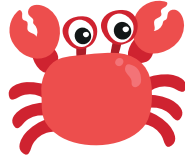


ILLUSTRATION : TERDPONGVECTOR / FREEPIK

Haifisch
Requin



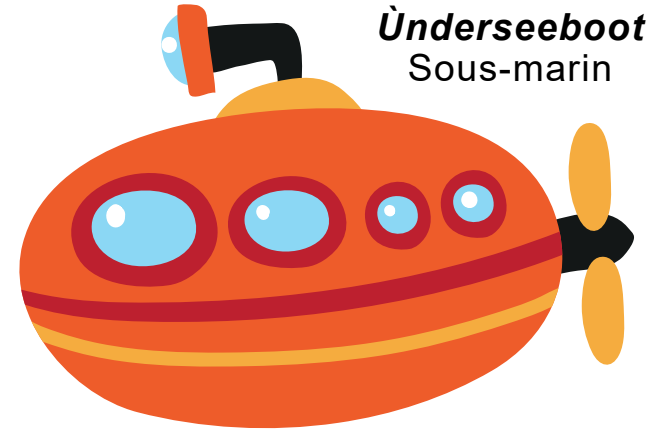
Kräbs
Crabe



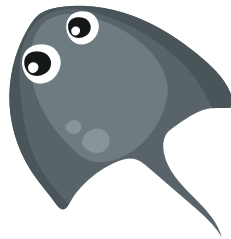
Meermuschel
Coquillage



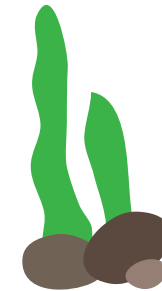
Unterseeboot
Sous-marin



Roche
Raie



Medüs
Méduse

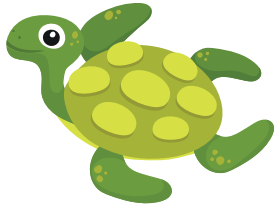


Seegrass
Algues

Fisch
Poisson



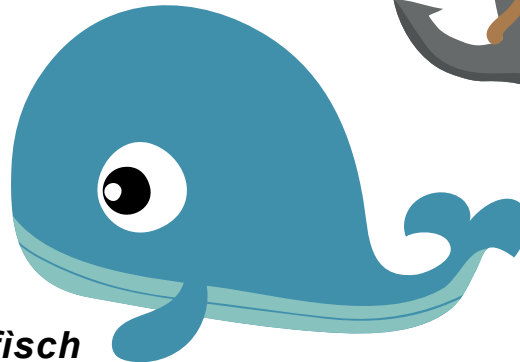
Meeresschildkrot
Tortue de mer



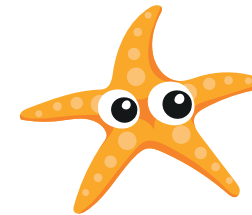
Seerässel
Hippocampe



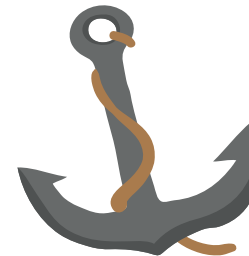
Wahlfisch
Baleine



Seestern
Étoile de mer



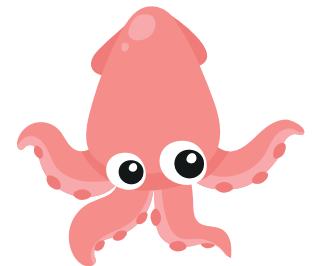
Änker
Ancre



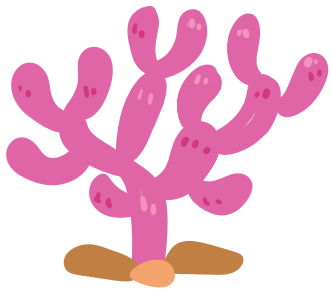
Krevettel
Crevette



Tintefisch
Pieuvre

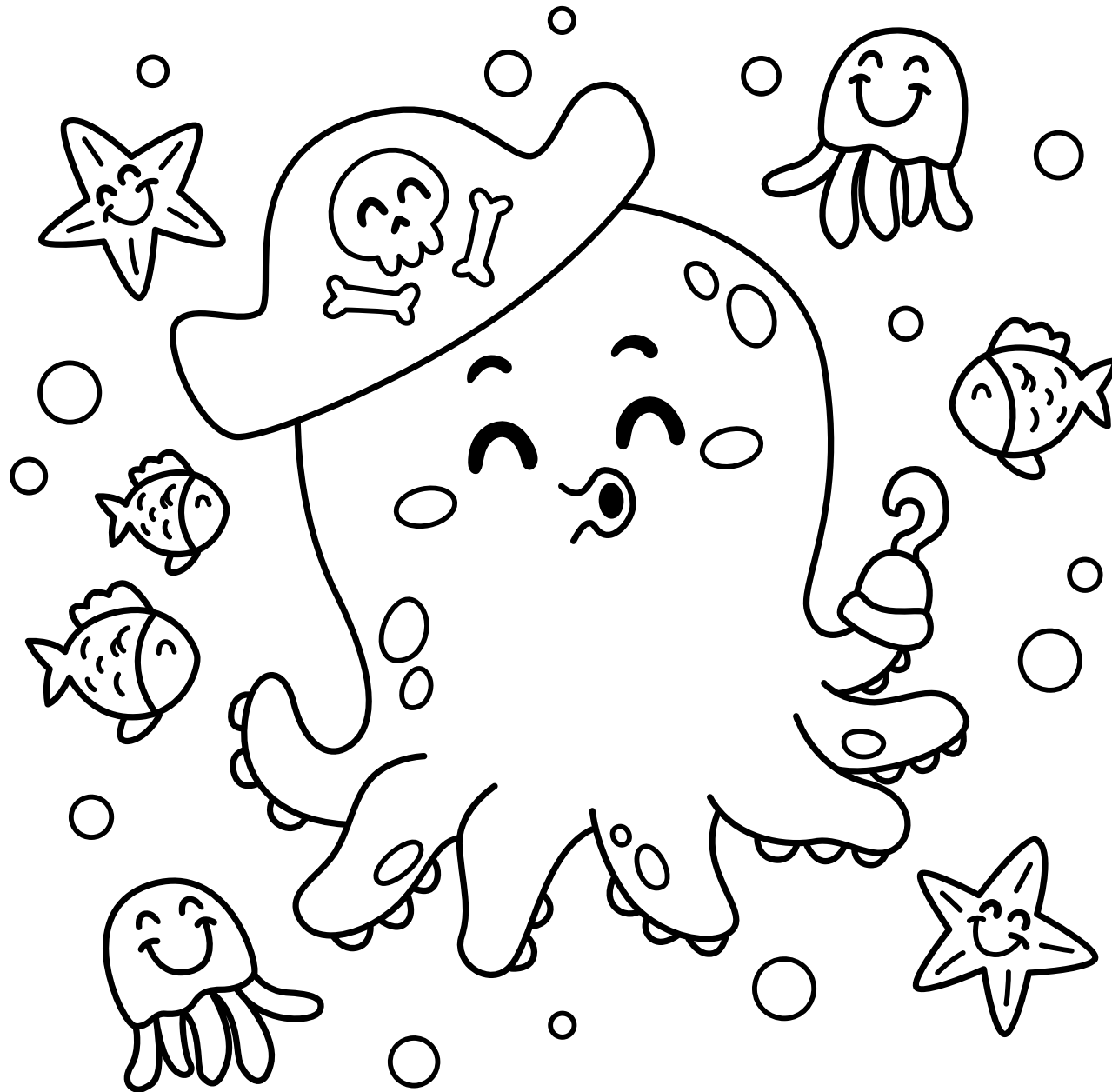


Koralle
Coraux



Hümmer
Homard







D'Zàpfe-Fischle

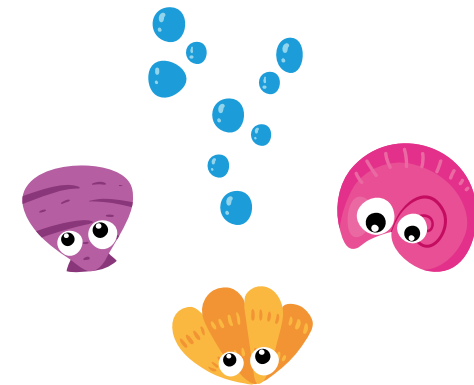


Wàs brücht mr?

- ☐ Blöies Pàppedeckelpàpier (Meeresbodde)
- ☐ Zàpfe ùn Deckle üss Plastik
- ☐ Gales Pàppedeckelpàpier
- ☐ Grienes Krepp- odder Sidepàpier
- ☐ Wàckeläuje zuem Babbe
- ☐ E schwärzer Màrkierstift
- ☐ Glitzerklabstoff
- ☐ Wissi Fàrb (fer d'Blose)
- ☐ Kràftklawer
- ☐ Schar

Wie wùrd's gemàcht?

- 1 Schnid Dréiecke üssem gale Pàppedeckelpàpier üss, fer Flosse ze màche, noh babb se üff de blöie Meeresbodde.
- 2 Klab Plastikzàpfe owwer driwwer, fer de Kérwer vùm Fisch ze forme.
- 3 Babb noch d'Wàckeläuge dezü.
- 4 Mol s Mül mitem schwärze Màrkierstift.
- 5 Màch d'Fischschüppe mitem Glitzerklabstoff.
- 6 Riss Striffle grienes Pàpier àb ùn klab se ründ ùm d'Fisch, so ware d'Àlge gemàcht.
- 7 Mol noch Blose mit de wisse Fàrb.



Fisch-Schokolààkueche



PHOTO : DR

Wàs brücht mr?

Zütàte fer 10 Parsone:

- ☐ 200 g schwärzer Schokolàà
- ☐ 150 g Bütter
- ☐ 150 g Zùcker
- ☐ 4 Eier
- ☐ 80 g Mahl
- ☐ 1 Packele Bächpùlver
- ☐ 1 Packele Smarties

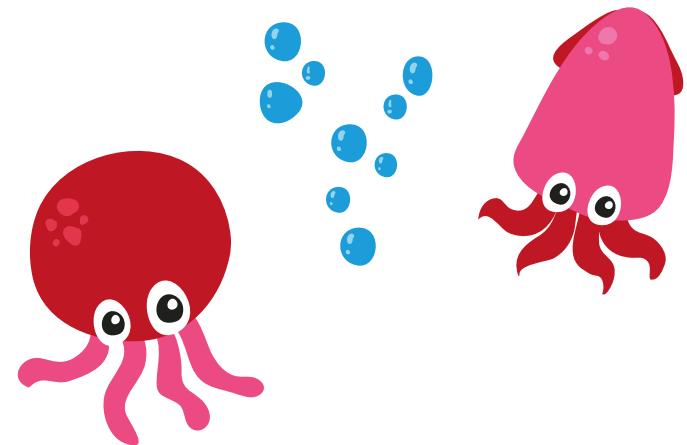
Fer de Schokogùss:

- ☐ 100 g schwärzer Schokolàà
- ☐ 40 g Bütter
- ☐ 1 Sùppelèffel Millich

Wie wùrd's gemàcht?

- 1 *Lon de Schokolàà mìtem Bütter vergehn. Mische de Zùcker drunter, noh gann d'Eier eins noochem àndere. Riehe noch s Mal ùn s Bächpùlver ùnter.*
- 2 *Gann de Teig ìn e ingfatti rùndi Kuecheform. Lon de Kueche 25 bis 30 Minütte bi 180 °C bàche. Lon ne gànz àbkiehle.*
- 3 *Schnide e dréieckiches Stick vùm Kueche (sowie e Stick Kaskueche). Dìs Stick vùrd zum Wàddel ùn de Rascht vùm Kueche zuem Kérwer.*
- 4 *Ìwwergieße de Kueche mìteme Schokolààgùss, noh lèje d'Smarties druff, fer d'Fischschùppe ze màche. Vergasse nìt s Äu ùss Smarties.*
- 5 *Bringe de Wàddel àn de Kueche hinte ùn lèje noch e pààr Smarties dezü, fers Mül ùn d'Flosse ze màche.*

E Gueter!



Sürkrüt mit geraichertem Fisch



PHOTO : DR

Wàs brücht mr? (Zütàte fer 4 Parsone)

De Fisch:

- ☐ 1 geraichertes Schellfisch-Filee
- ☐ 2 geraicherti Foralle-Filee
- ☐ 1 geraicherti Màkrall
- ☐ 4 Sprotte
- ☐ 300 g geraicherter schwärzer Heilbüttodder Ool
- ☐ Millich, fer de Schellfisch ze entsälze

Fer d'Soos:

- ☐ 2 Gläser Wisswin
- ☐ 2 Gläser Roehm
- ☐ 200 g Bütter
- ☐ 1 dicki Schälott
- ☐ Cayenne-Pfaffer
- ☐ Kimmel

Fers Sürkrütt:

- ☐ 50 g Gansefett
- ☐ 2 Ziwwle
- ☐ 2 Knewli-Zeh
- ☐ 2 Gläser Wisswin
- ☐ 1 kg Sürkrütt
- ☐ Sälz, Pfaffer
- ☐ e pàar Lorwerblätter
- ☐ e Halmel Thymiàn
- ☐ e pàar Wächholderbeerle
- ☐ 4 dicki Grümbbiere

Wie wùrd's gemàcht?

Üngfahr ànderthàlb Stünd dürt's. E Hålbstünd vor àss-n-ih'r s Sürkrütt vorbereite, tünke de Schellfisch in d'Millich nin, fer ne ze entsälze. Lon ne so inweiche, bis àss s Sürkrütt gekocht isch ùn àlli Fisch dezükümme.

Fers Sürkrütt:

- 1 D'Ziwwle verhackle ùn se im Gansefett uff kleinem Fir schweiße lon.
- 2 D'Knewli-Zeh, de Wisswin, dänn s Sürkrütt dezügann.
- 3 De Lorwer, de Thymiàn, d'Wächholderbeerle, s Sälz ùn de Pfaffer drunter mische. Bedecke ùn uff kleinem Fir 1 Stünd ùn 15 Minütte kéchle lon.
- 4 D'Grümbbiere inere àndere Kàssroll in kochendem Wässer 20 Minütte koche lon.
- 5 Wànn s Sürkrütt gekocht isch, d'Grümbbiere dezü gann, dänn de gånze Fisch. Bedecke, noh 15 bis 20 Minütte wittersch koche lon.

Fer d'Sos:

Die Soos isch e Wiss-Bütter-Soos. Fer e gueter Hålt, tuen se nit üffwärme. Tuen se in letschter Minütt vorbereite (üngfahr e Viertel Stünd vorsahn).

- 1 D'Schälott verhackle ùn se im Wisswin uff kleinem Fir schweiße lon. De Roehm dezügann, 5 bis 10 Minütte kéchle lon.
- 2 Vùm Fir ewagnamme. De Bütter, de Pfaffer ùn de Kimmel drunter mische ùn debi stàrik schloeje.

's Sürkrüt mit geraichertem Fisch isch gerischt. S Sürkrüt guet àbtropfe lon ùn wàrm asse.

E Gueter!



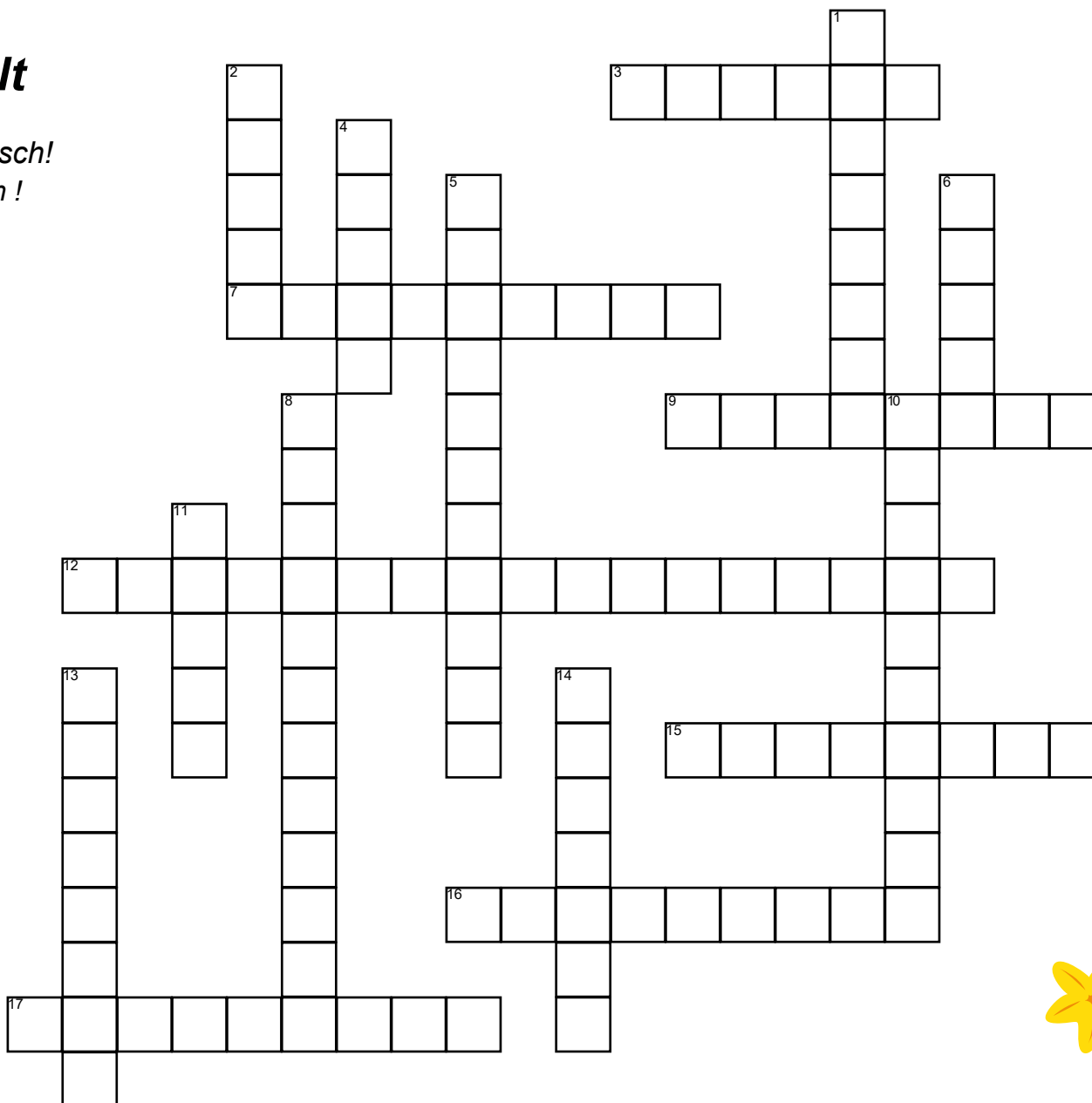
Trouve le mot en alsacien !

1. *algues*

- 2. crabe
- 4. ancre
- 5. coquillage
- 6. raie
- 8. sous-marin
- 10. seiche
- 11. méduse
- 13. huîtres
- 14. moule

Wööjracht:

3. homard
7. hippocampe
9. étoile de mer
12. tortue de mer
15. requin
16. baleine
17. crevettes



De Pappa Fìsch ùn d'Mamma Fìsch

Extrait de l'album « Kinderzitt » de Jean-Pierre Albrecht et Isabelle Grussenmeyer.

*De Pappa Fìsch ùn d'Mamma Fìsch
Schwimme newenànder
De Pappa Fìsch ùn d'Mamma Fìsch
Bliwe scheen binànder
Blub blub blub saat er
Hesch dü mich gër'?
Blub blub blub saat sie
Ja wie noch nie!*



Pour en savoir plus :

www.lehre.olcalsace.org



Ce portail est entièrement dédié à la **transmission** et à l'**apprentissage** de l'alsacien. Vous y trouverez des conseils, des ressources, des idées de sorties, que vous soyez parent, grand-parent, professionnel ou bénévole.

Les thématiques phares de ce portail sont les suivantes : transmettre sa langue, carte linguistique interactive, activités pour enfants, apprendre et enseigner, s'amuser en alsacien.