

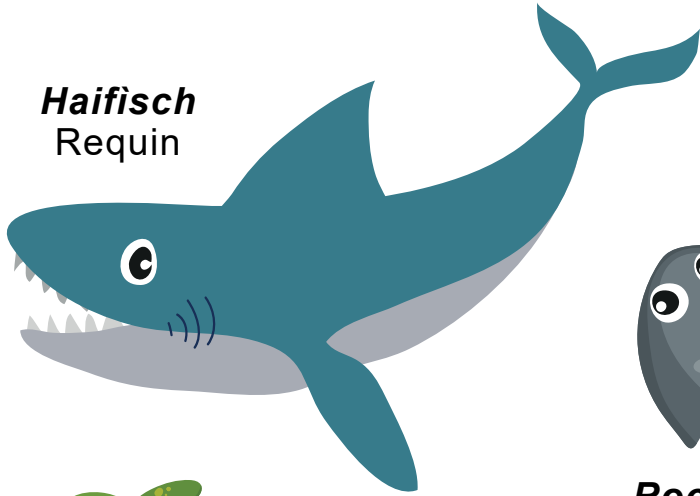
's Unterwàsserlawwa

La vie sous-marine

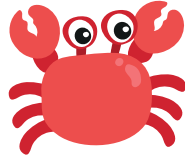


ILLUSTRATION : TERDPONGVECTOR / FREEPIK

Haifisch
Requin



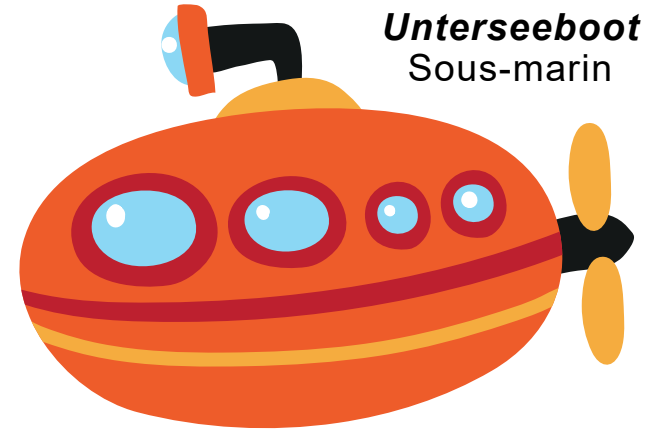
Krabs
Crabe



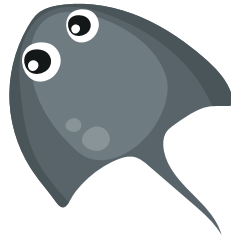
Meermuschla
Coquillage



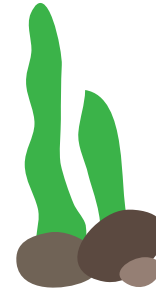
Unterseeboot
Sous-marin



Rocha
Raie



Medüs
Méduse

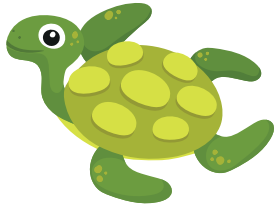


Seegràs
Algues

Fisch
Poisson



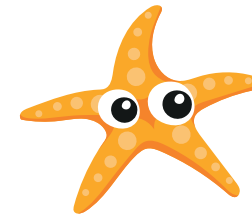
Meeresschildkrott
Tortue de mer



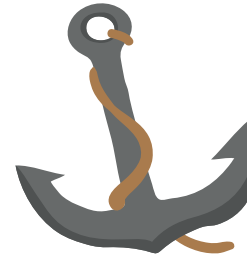
Seerässa
Hippocampe



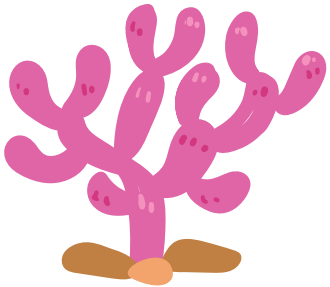
Seestarn
Étoile de mer



Änker
Ancre



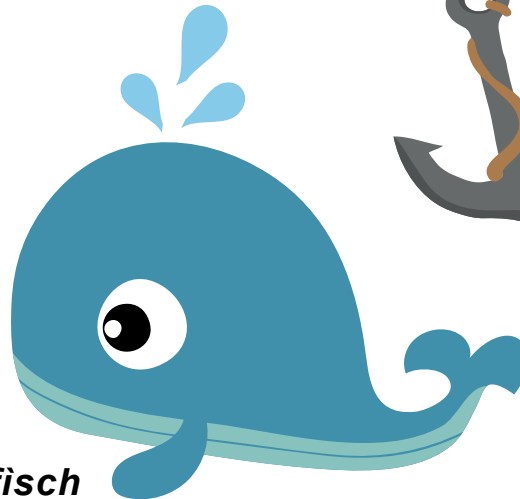
Koràll
Coraux



Hummer
Homard



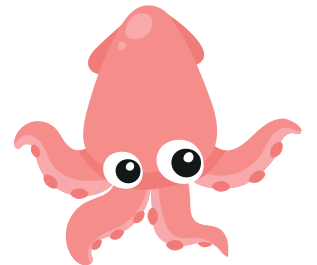
Wàlffisch
Baleine

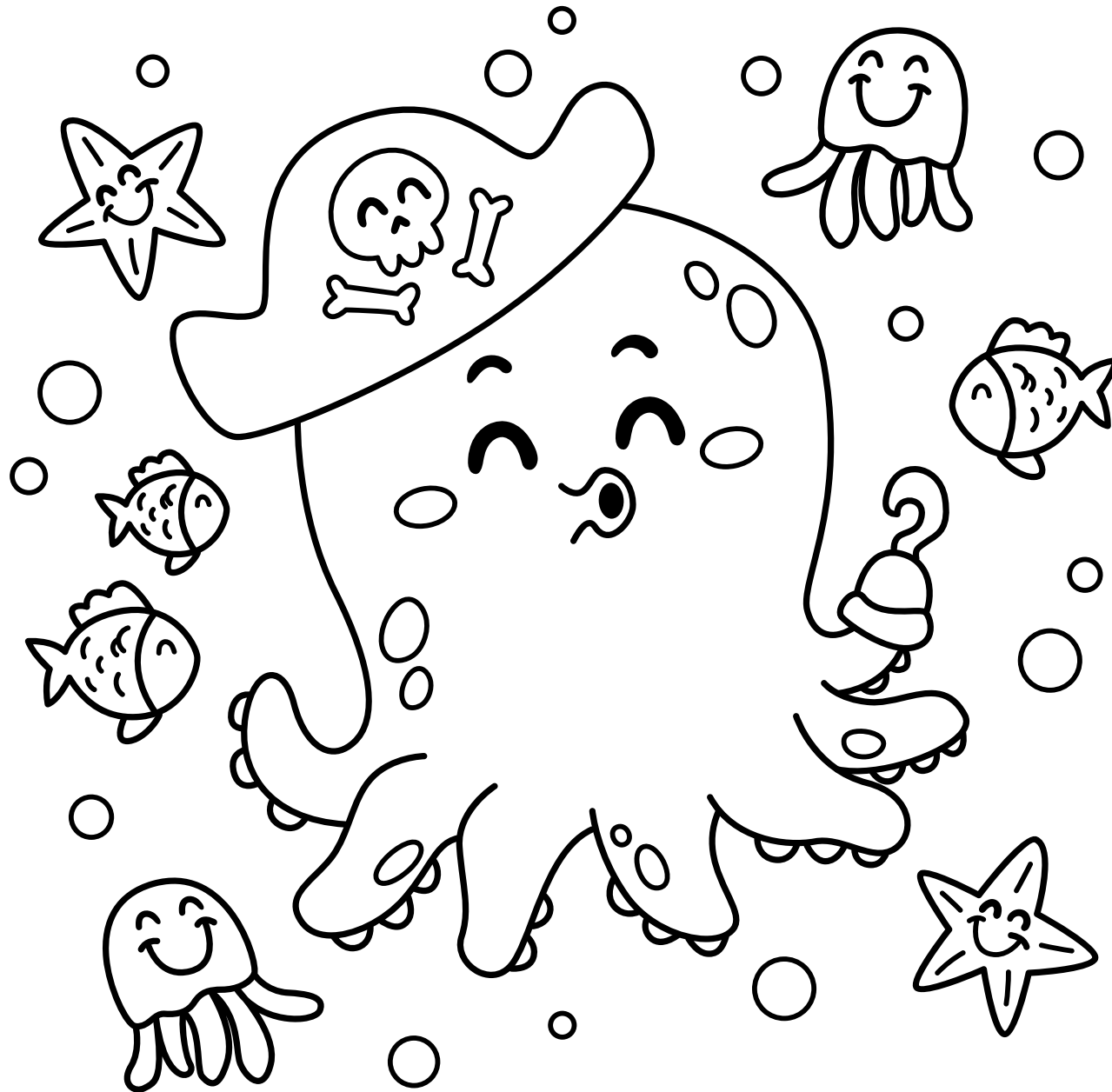


Krevettla
Crevette



Oktopus
Pieuvre







D'Zàpfa-Fischla



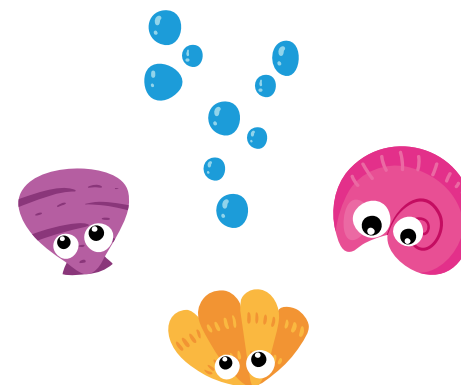
PHOTO : DR

Wàs brücht m'r?

- ☐ Blàuiert Karton (Meeresgrund)
- ☐ Plastikzapfa
- ☐ Gaaler Karton
- ☐ Grian Krepp- oder Sidapàpiir
- ☐ Salbschtklabenda Wàckelàuiga
- ☐ Schwàrzer Màrker
- ☐ Glitzerklawer
- ☐ Wissa Fàrb (fir d Blosa)
- ☐ Stàrker Kleiwer
- ☐ A Schaar

Wie wird's gmàcht?

- 1 Gaala Drèiecka üssem Karton üsssschnida fir d Flossa z'forma, un sie uff dr blàuia Hintergrund kleiwa.
- 2 D Plastizapfa drufkleiwa, fir dr Kärwer vom Fisch gstålta.
- 3 D Wàckelàuiga drzue fiega.
- 4 S Mül mìtem schwàrza Marker zeichna.
- 5 D Schuppa mìtem Glitzerkleiwer ufftràga.
- 6 D grian Pàpiirstreifa verrissa un um dr Fisch kleiwa un sie, um d Fisch kleiwa, fir Àlga darstella.
- 7 Mit wisser Fàrb d Blosa àmola.



Schokoläküecha in Form voma Fìsch



PHOTO : DR

Wàs brücht m'r?

Züetàta fir 10 Persona:

- ☐ 200 g schwärzer Schokolà
- ☐ 150 g Butter
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 4 Eier
- ☐ 80 g Mahl
- ☐ 1 Packla Bäckpulver
- ☐ 1 Packla Smarties

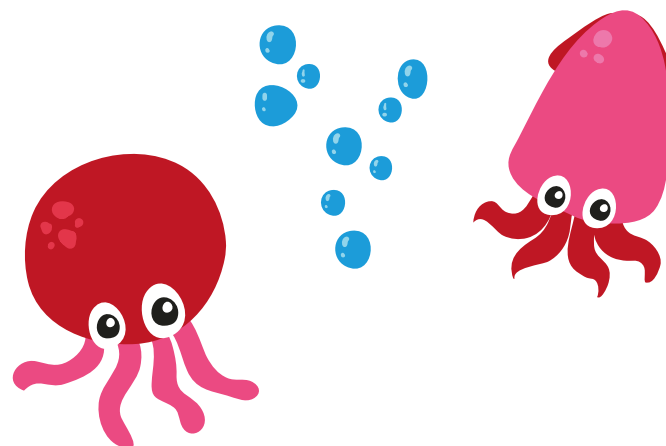
Fer de Schokogùss:

- ☐ 100 g Schokolà
- ☐ 40 g Butter
- ☐ 1 Kàffeeläffala Milch

Wie wùrd's gemàcht?

- 1 Dr Schokolà un dr Butter lo verlàuifa. Mitem Zucker verriahra, un d Eier eins nonem àndera drzüefiega. Mahl un Bäckpulver dririahra.
- 2 Dr Teig in a mit Butter gfattigta runda Form schitta. 25 bis 30 min bi 180°C bàcha. Vollständig àbkiehla lo.
- 3 A drèieckig Stick üss dr Küecha schnida (wie a Stickla Waja). Dàs Stick wird dr Schwänz, d runda Küecha bildet dr Kärwer.
- 4 Ìwergießa d Küecha mitema Schokolàguss, drnoh d'Smarties druff liga, fir d'Fìschschuppa z'màcha. Vergasse nìt s Àuig üss Smarties.
- 5 Hanka dr Wàdel hinta àn d Küecha, un liga noch e pàar Smarties derzue, firs Mül un d'Flossa z'màcha.

E Güeter!



's Sürkrüt mit greichem Fisch



PHOTO : DR

Wàs brücht m'r? (Züetàta fir 4 Persona)

Dr Fisch:

- ☐ 1 greicht Schellfisch-Filee
- ☐ 2 greichti Foralla-Filee
- ☐ 1 greichti Màkrela
- ☐ 4 Sprotta
- ☐ 300 g greichter schwärzer Heilbutt oder Àal
- ☐ Milch fir dr Schellfisch z'entsälza

Fir d'Soosa:

- ☐ 2 Gläser Wisswi
- ☐ 2 Gläser frischer Rühm
- ☐ 200 g Butter
- ☐ 1 dicki Schälotta
- ☐ Cayenne-Pfaffer
- ☐ Kimmel

Fers Sürkrütt:

- ☐ 50 g Gansa-Fatt
- ☐ 2 Ziwala
- ☐ 2 Knowlig-Zinka
- ☐ 2 Gläser Wisswi
- ☐ 1 kg Sürkrüt
- ☐ Sälz, Pfaffer
- ☐ e paar Lorbeerblätter
- ☐ e Halm Thymiàn
- ☐ e paar Wächolderbeera
- ☐ 4 dicki Hardäpfel

Wie wùrd's gemàcht?

Üngfahr ànderthàlb Stund. E Hälbstund vor ebb ihr 's Sürkrüt vorbereita, tünka d'r Schellfisch in d'Milch fir ne entsälza. Lehn ne igweicht bis ass 's Sürkrüt kocht isch, un àlli Fisch drzüekämma.

Fir's Sürkrüt:

- 1 D'Ziwala verhäckla un se im Gansa-Fatt uff mildem Fiir schweissa lo.
- 2 D'Knowlig-Zinka, dr Wisswi, drno 's Sürkrüt drzüega.
- 3 D Lorbeerblätter, dr Thymiàn, d'Wächolderbeere, 's Sälz, dr Pfaffer drimischa. Bedecka un uff mildem Fiir 1 Stund 15 Minüt kächerla lo.
- 4 D'Hardäpfel in'era àndera Kässroll in kochendem Wässer 20 Minüta kocha lo.
- 5 Wenn 's Sürkrüt gkocht isch, D'Hardäpfel drzüe ga, drno d gànza Fisch. Bedecka, drno 15 bis 20 Minüta wittersch kocha lo.

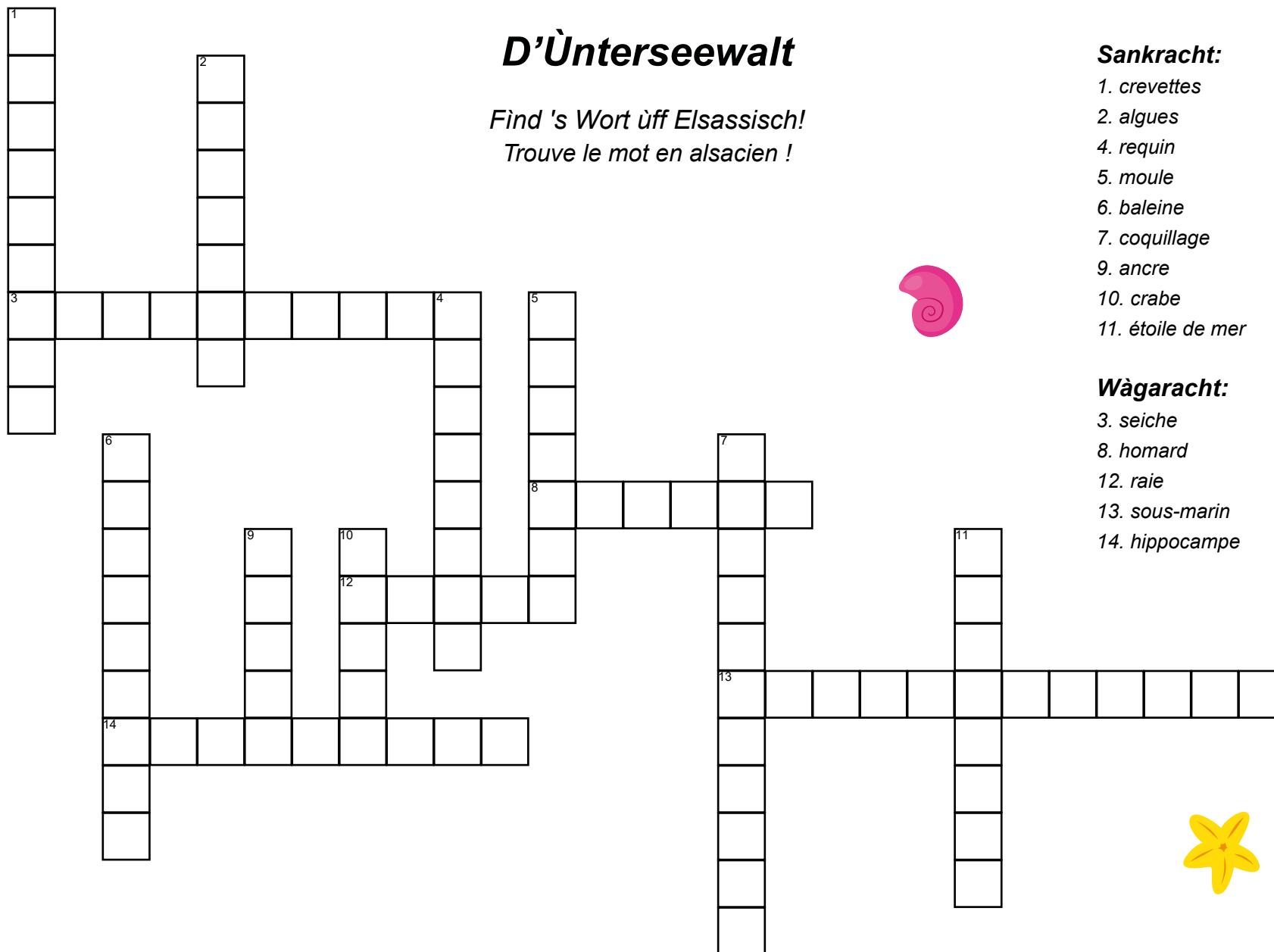
Fer d'Sos:

D Soosa isch e Wiss-Butter-Soosa. Fir e güeter Hält, tien se nit üffwärma. Tien se in letschter Minüta vorbereita (ungfahr e Viertel Stund vorsah).

- 1 D'Schälotta verhäckla un se im Wisswi uff mildem Fiir schweissa lo. Dr Rühm drzüga, 5 bis 10 Minüta kächla lo.
- 2 Vum Fiir awagnamma. Dr Butter, dr Pfaffer un dre Kimmel drirmischae un drbi stàrk schläga.

's Sürkrüt mit greichem Fisch isch grischta. 's Sürkrüt güet àbtropfa lo un wärm assa.

E Güeter!



D'Ûnterseewalt

Find 's Wort ùff Elsassisch!
Trouve le mot en alsacien !

Sankracht:

1. crevettes
2. algues
4. requin
5. moule
6. baleine
7. coquillage
9. ancre
10. crabe
11. étoile de mer

Wàgaracht:

3. seiche
8. homard
12. raie
13. sous-marin
14. hippocampe



Sankracht: 1. Krevetia (crevette) ; 2. Seegräs (algues) ; 4. Haißisch (requin) ; 5. Muschia (moule) ; 6. Wàhrtisch (baleine) ; 7. Meeremuschia (coquillage) ; 9. Ànker (ancree) ; 10. Krabs (crabe) ; 11. Seestarn (étoile de mer).
Wàgaracht: 3. Tintiaßisch (seiche) ; 8. Hummer (homard) ; 12. Raia (raie) ; 13. Ûnterseeboot (sous-marin) ; 14. Seerässa (hippocampe).

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
Bliewe schon binànder
Blub blub blub saat er
Hesch dü mich ger'?
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.