

D'r Wàld ìm Frièhjohr

La forêt au printemps





D'r Wàldmëischer

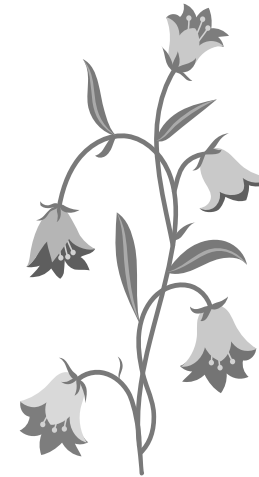
L'aspérule odorante



E pààr Wàldpflànze
Quelques plantes de nos forêts

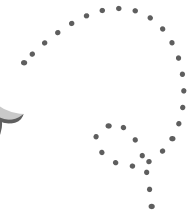
D'Sangessle

Les orties



D'Glockeblüem

La campanule



D'r Sàlwéi

La sauge



's Farnkrüt

La fougère

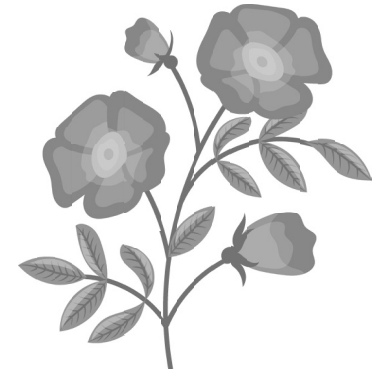
D'r Fìngerhuet

La digitale



D'r Himmelschlüssel

La primevère



's Hëidekrüt

La bruyère

D'r Barläuch

L'ail des ours

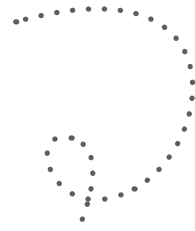


's Zipperlekrüt

L'herbe aux goutteux

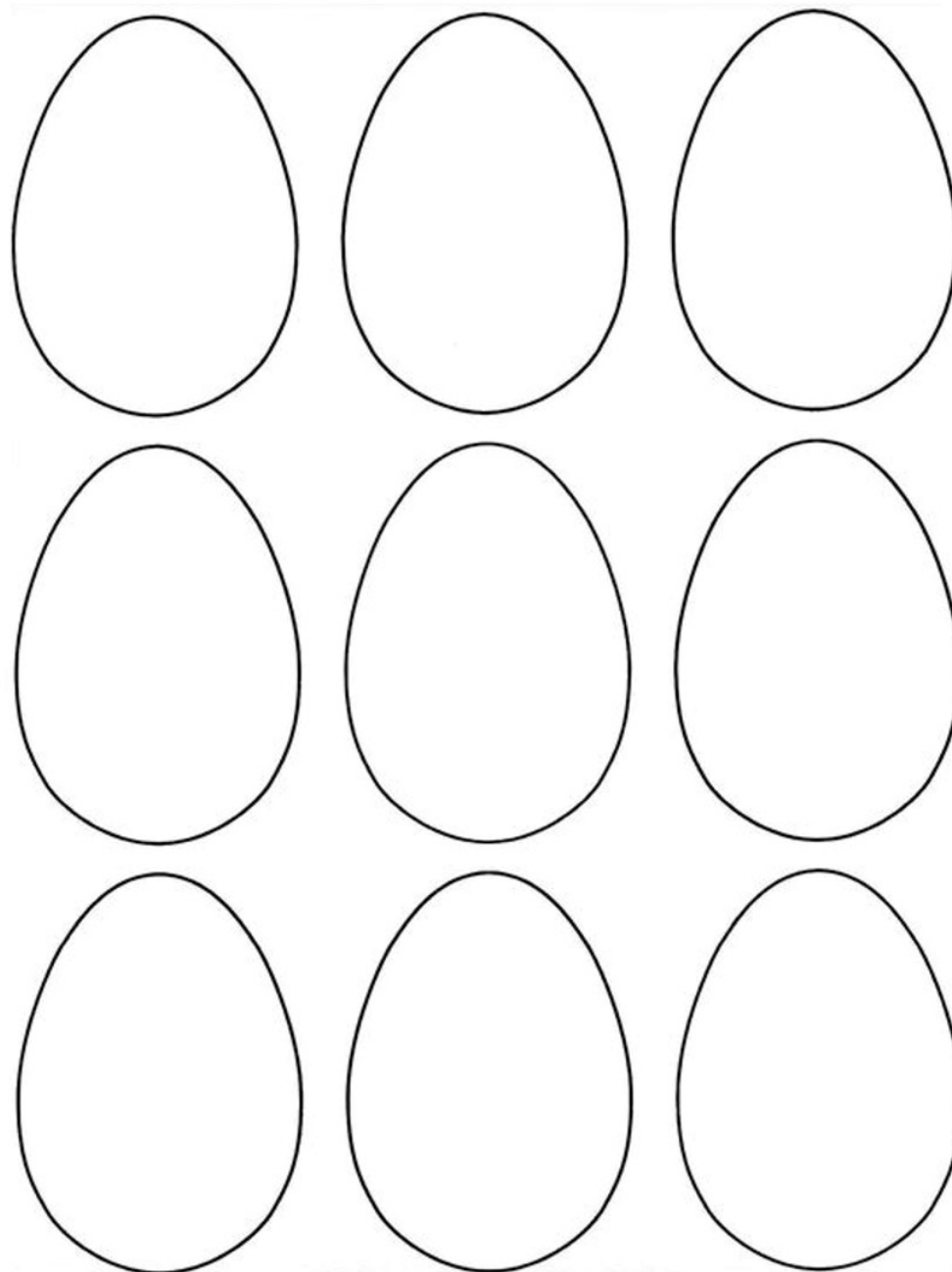
D'r Holder

Le sureau



***Mol d'Oschterëier gràd
so wie's dir Spàs màcht!***

*Dessine et colorie les œufs de
Pâques comme tu le souhaites !*



DE KIRSCHBAAM BLIEHJT

Wàs brücht m'r : _____

E Blätt stàrigs Pàpier _____

Fàrb (brün, rosarot, grien, gël...) _____

E Plastikfläsch _____

E Schër _____

E Bänsel _____

E àlter Teller _____

Wie wìrd's gemàcht ?

- 1** 's Blätt nèmme ùn mìtème Bänsel ùn de brüne Fàrb e Àscht mole.
D'rosarot Fàrb ùf de Teller màche: m'r derf nìt spàre!
D'Plastikfläsch nèmme ùn de Bodde ìn d'rosarot Fàrb tünke ùn ùf 's Blätt túpfe. De rùnd Bodde màcht d'BlieMLE.
- 2** M'r kànn d'BlieMLE e bìssel heller odder e bìssel dùnkler màche: m'r muess nùmme e bìssel rot odder wiss zù de Fàrb màche.
- 3** Trickle Ion ùn 's Kùnschtwàrik ùnterschiwe.



Ìn Jàpàn heisst m'r die BlieMLE **Sakura**
ùn sie symbolisìere 's Frìehjohr.

E scheeni ùn einfàchi Idee fer mìt de Kìnder
ìm Kìrschbaam sini BlieMLE ze mole.





SCHOKOLÀFISCH MIT SMARTIES

E ganz einfaches Rezept fer mit de Kinder ze bache!

Fer 6 bis 8 Persone - Züberëtung : 30 min - Bächzit : 25 min

Wàs brücht m'r :

Fer de Kueche:

200 g Bächschokolà (52 % Kakao) _____

100 g Bütter _____

4 Bio-Ëier _____

150 g Rohrzùcker _____

100 g Wëizemahl T65 _____

1 Packel Bäckpülver _____

1 Priisel Sàlz _____

Fer ze ziere :

50 g Bächschokolà (52 % Kakao) _____

35 g flüssicher Rahm _____

Üngfahr 200 g Smarties _____

1 chamallow _____

Wie wird's gemacht ?

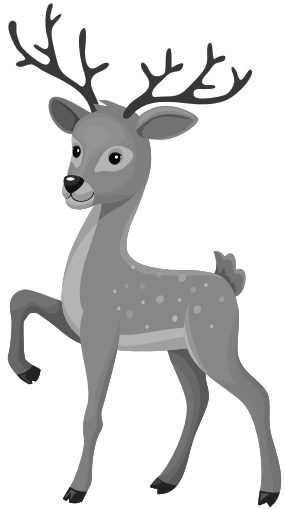
- 1 De Bütter ùn de Schokolà ìn klèini Stickle schniide ùn se ìm Wàsserbàd vergehn lon.
- 2 Vùm Fiir ewagmàche. D'Ëier ùn de Zùcker dezü màche. Guet schlaawe fer àss de Tëig guet lüftich wùrd.
- 3 's Mahl ùn 's Bäckpülver dùrichsibbe ùn se dezü gann.
- 4 E Form vùn 24 cm Dùrichmasser mìtem Tëig fille.
- 5 25 Minüte ìm vorgehëizte Offe bàche lon.
- 6 De Kueche ganz kàlt lon ware ùn ne entforme.
- 7 Fer ne ziere duen ìhr e Ganache rischte : De Rahm zuem koche bringe ùn ne ùf de Schokolà schitte. Guet riehre bis àss d'Ganache scheen glàtt wùrd.
- 8 E Dréiëck ìm Kueche schniide, fer 's Mül ze màche. Diss Stichel wie-n-ihr gschnitte hàn wùrd dänn de Fisch-Schwänz. Àlles ùf e Plàtt natt lëje.
- 9 De Kueche mìt Schokolà-Ganache ànbansle.
- 10 Mìt Smarties ziere ùn e Chamallow fer's Giggele benütze.

*'s Klëine suecht sini Mamma odder siner Babba
Aide les petits à retrouver leurs parents !*



's Fìchsele

d'r Wolf



's Rehkitzel

d'r Fùchs

's Hìrschkalwele

's Reh



's Wildséiele

d'r Faldhàs

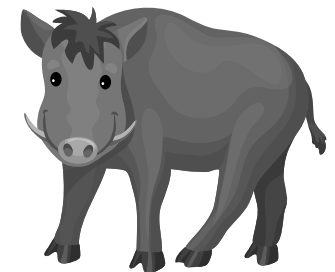
's Wélfele

d'r Hìrsch



's Faldhasele

d'Wildsöi





Àlli mini Pflànze Serge Rieger

Refrain :

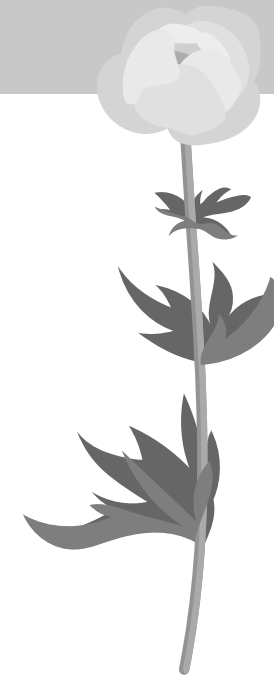
Luej se wie se tånze
Àlli mini Pflànze
Luej se wie se blüeje
D'Ìmme ùm se flieje
Luej se wie se tånze
Àlli mini Pflànze

1. De Lauch mit'm Sàlàt
D'Rädi mit'm Spìnàt
Tånze ìn de Sùn
So gehn d'Taj herùm

Refrain

2. S'G'mies mit de Melon
D'Erpsle mit de Bohn
Tånze ìn de Sùn
So gehn d'Taj herùm

Refrain



3. D'Ziewle mit'm Kehl
D'Tomàt mit'm Stiehl
Tånze ìn de Sùn
So gehn d'Taj herùm

Refrain

4. De Àpfel ùf'm Baum
Luejt sich àlles àn
Àlli Pfädle gràd
Àlles steht Pàràd !

Refrain

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.