

Wihnàchts-Stimmùng im Elsàss

Ambiance de Noël en Alsace



Wer bin ich? Wàs bin ich?

Entoure la bonne réponse pour chacune des propositions :



A. 's Chrìschtkìndel

B. D'r Hàns Tràpp

C. D'r Pìckeressel

D. D'r Tànnebaum

Ich bin....

- Je suis un personnage de l'ombre et je me promène toujours avec mon binôme de lumière. Ma mission est de faire peur aux enfants (et aux grands) qui n'ont pas été très obéissants. On dit que je serais inspiré du redoutable Hans von Trotha de Wissembourg, mais croyez-moi, j'étais là bien avant.
- Je suis l'un des principaux personnages de la période de Noël en Alsace. On me représente souvent sous les traits d'une jeune fille mais en fait, je suis un tout petit garçon. Je représente la lumière et grâce à moi, on peut se procurer tout ce qu'il faut pour bien fêter Noël.
- On me chante dans toutes les langues du monde et vous m'accueillez volontiers dans vos maisons. Certains me préfèrent au naturel avec quelques rubans et chez d'autres, je pourrais concurrencer Las Vegas. Qu'importe mon apparence, je reste toujours vert et je symbolise la persistance de la nature.
- Je suis au service de l'un des principaux personnages de l'Avent. Je l'accompagne dans sa tournée et porte les Männele qu'il distribue. Pour mon dur labeur, on me récompense avec un peu de foin, un sucre ou une carotte. Ne le répétez pas, il m'arrive de travailler pour la concurrence

Réponse :

A
B
C
D

Réponse :

A
B
C
D

Réponse :

A
B
C
D

Réponse :

A
B
C
D

Wer bin ich? Wàs bin ich?

Entoure la bonne réponse pour chacune des propositions :



A. D'r Àdventskràn

B. D'Wihnàchtskuejel



C. D'r Àdventskàlender

D. D'Bredle



- 1 Au début, j'étais bio. J'étais une belle pomme rouge bien luisante, j'ai pu être une noix également. Au fil du temps, je me suis embourgeoisée, j'ai été faite de verre et de mercure puis je me suis démocratisée, toute en plastique. Aujourd'hui, des designers se sont emparés de moi et je vous fais perdre la tête.
- 2 C'est fin novembre qu'on se soucie de moi. Je peux être le fruit de votre créativité ou de celle du fleuriste mais je suis une version festive d'un compte à rebours. Je suis une tradition relativement récente mais j'ai su gagner votre cœur. 4, 3,2, fêtez !
- 3 Je suis la première chose à laquelle vous pensez le matin quand vous vous levez. Je distribue mes bienfaits au jour le jour. Je fus humble à mes débuts et aujourd'hui je peux vous offrir tout ce que vous aimez. Mais attention aux petits malins qui me dévoilent trop vite.
- 4 On me considère comme une tradition typiquement alsacienne mais je suis aussi la plus exotique quand on regarde de plus près. Ma nature profonde vous offre le dépaysement. Poivre, muscade, cannelle, macis, orange, citron, nous venons tous de très loin et sommes bien d'ici.

Ich bin....

Réponse :
A
B
C
D

Réponse :
A
B
C
D

Réponse :
A
B
C
D

Réponse :
A
B
C
D



SPIELWETTBEWERB / JEU CONCOURS

***Pour ce bricolage, pas de modèle,
juste une marche à suivre !***

Envoie-nous une photo de ton bricolage ainsi que tes coordonnées postales par mail à : info@olcalsace.org avant le 1er janvier 2023.

3 gagnants seront sélectionnés et remporteront un livre.

Eso wùrd's gemàcht:

Voici les étapes :

- 1** Geh ìn de Wàld ùn hol:
 - o 6 Naschtle wie ùngfahr 30 cm làng sinn
 - o 3 Naschtle wie ùngfahr 15 cm làng sinn
 - o 3 Naschtle wie ùngfahr 9 cm làng sinnDü brüsch äü noch:
 - o Woll, àm Beschte grìeni
 - o E pààr Perle
 - o Dicks Pàpier, wie rot odder gal ìsch, odder wisses Pàpier wie dü bemole kànnsch
 - o Schnuer
 - o Klaab, e Schar



- 2** Jetz nammsch zwèi Naschtle vùn 30 cm ùn einer vùn 15 cm.
- 3** Formsch e Dréieck: die dréi längschte Naschtle nammsch fer links ùn raachts ùn der vùn 15 cm ìsch d'Bàsis. Entwìdder duesch se zàmme schniere odder zàmme klaawe.
- 4** Jetz brüsch e Naschtel vùn 9 cm fer de Stàmm. Benütz Schnuer odder Klaab fer ne dràn màche.
- 5** Fer àn d'Spitz vùm Dréieck schniidsch e Starne üssem fàr-wiche Pàpier, odder e Harz, e Starnschnüppe... ùn klaabsch's dràn.
- 6** Jetz nammsch d'grièn Woll ùn fadelsch Perle drùf. Es derfe nìt zü viel dràn sinn ùn d'Perle muen e bìssel wit vùnenànder sinn. Noh rollsch d'gezierte Woll rùnd ùm's Dréieck.
- 7** Fer d'Woll hewwe màche, kànnsch se jedesmol rùnd ùm d'Ecke vùm Dréieck rolle.
- 8** Dini Dekoràtion ìsch gerischt. Dü hesch noch Màteriàl iwweri fer zwei ànderi ze baschle! D'Dekoràtion ìsch zuem ùfhange odder zuem ànnestelle.

Viel Spàs ùn scheeni Wihnàchte!

SCHWOWEBREDLE

Àchtung: de Teig muess 24 Stünd im Frische ruehje!

Was brücht m'r :

- 500 Gr Mahl _____
- 250 Gr weicher Bütter _____
- 250 Gr Zùcker _____
- 250 Gr gemàhleni Mandle _____
- 2 Eier _____
- E Teeleffel Zimmet _____
- E bissele Zitrone-Scheelet (àm Beschte Bergamotte) _____
- Ëigal ùn Millich fer ze bansle _____

Wie wird's gemacht?

- 1** De weiche Bütter, de Zùcker, d'Mandle, d'Ëier, de Zimmet ùn d'geräppte Zitrone-Scheelet vermische. De Teig guet veràrweite, àm Beschte mìt de Hand. 's Mahl dezü màche ùn widderrùm guet veràrweite.
- 2** 24 Stünd im Frische ruehje lon.
- 3** De Teig ùngfahr e Stünd vorem Bäche rüsshole. 'Ne ùf 4 bis 5 mm Dicke üsswàale. Mìt verschiedene Fermle (Harzle, Starne, Angele, Holzschìehjle, usw.) üsstache.
- 4** Ùf e Blach lèje wie mìt Bütter ingschmìert ìsch wùrre, odder ùf Bäckpàpier lèje.
- 5** Mìtem Ëigal wie mìt e bissele Millich gemischt ìsch wùrre, goldegal striche.
- 6** Ìn de Offe schiewe ùn ùf Mittelhìtz 10 bis 12 Minüte bache lon.

Lon's éich gschmecke!



CHRISCHTSTOLLE

Wàs brücht m'r:

Fer de Teig:

500 Gr Mahl (+ 1 Sùppeleffel uf d'Sit màche) _____

1 Päckel Bäckpülver _____

1 Kàffeeleffel Zimmet _____

2 Eier _____

170 Gr Puderzucker _____

1 Päckel Vanillzucker _____

200 Gr Bütter _____

250 Gr Bibbeleskäs _____

250 Gr Meertriiwle _____

65 Gr gschnittenes Orangeat _____

125 Gr gemähleni Mandle _____

3 Sùppeleffel Rhum _____

Kümmt noch dezü

1 Stàng Märzipàn _____

Stäubzucker _____

Wie wird's gemàcht?

1 De Offe uf 175 Gràd vorheize.

2 D'Meertriiwle ùn de Sùppeleffel Mähli ìn e Tàss mìsche ùn rìehre. So bliiwe d'Meertriiwle scheen ìn de Heh.

3 E grosi Schààl nèmme ùn àlli Zütàte zàmme mìsche bis àss es e glichmäßicher Teig gìbt.

4 Mähli uf de Àrweitstisch strèie ùn de Teig druf lèere. De Teig mìt de Hånd rünter drücke fer ìhm e ovàli Form gänn. De Teig wird jetzt ìn de Mitte geteilt. Àchtung, er soll àwwer nìt gschnitte wàre!

5 's Wààlholz uf de Teig drücke fer e 3cm breites Gràwele màche. Eini Sit vùm Teig wird noch emol flàch gedrückt.

6 D'Stàng Märzipàn ìn kleini Stickle schnide ùn ìn's Gràwel laje. 's dicke Teil vùm Teig wird gantz einfach uf's dìnne gelajt ùn zàmme gedrückt.

7 De Stolle kùmmt dànn uf 's Blech ùn wird ìn de Offe gemàcht. Er muess 60-75 Minüte bàche. Fer sicher sinn às er guet isch, kànn m'r mìtere Stricknodel drin stüpfe. Wenn ke Teig àn de Nodel meh isch, isch de Kueche gebàche.

8 Wenn de Stolle kàlt isch, màcht m'r Stäubzucker mìtere Sib druf.

Lon's éich gschmecke!



Find d'siwwe Ûnterschiede / Trouve les 7 différences



O Dännebam Ô Sapin

O Dännebam, o Dännebam

Du kanns mir gutt gefalen.

Mat dengem schéine grénge Kleed

Méchs du fir Chrëschttag eis vill Freed.

O Dännebam, o Dännebam

Du kanns mir gutt gefalen.

× 2

*Extrait de la nouvelle compilation OLCA 2022
"Singe mit! - Chansons en platt pour les enfants"
Disponible sur le portail Lehre, rubrique
"Activités pour enfants \ Chanter" :
<http://www.lehre.olcalsace.org>*



Der Adventskalender Le calendrier de l'Avent

Glèni Kinder, grossi Kinder,
hànn alli e Drààm
Vierunzwanzisch Diirle hatt de Wèh zum
Weihnachtsbààm
Jéde Morije mache se, e naujes Diir'l ùff
Owets wann se schlààfe géh'n freije sie
sich drüff

Vierunzwanzisch Diirle hatt de Wèh zum
Weihnachtsbààm
Jéde Morije mache se, e naujes Diir'l ùff
Owets wann se schlààfe géh'n freije sie
sich drüff

Vierunzwanzisch Diirle,
un was dàà hinter steckt
Hann se nun versh'n
irgendwann entdeckt



Glèni Kinder, grossi Kinder,
hànn alli e Drààm
Vierunzwanzisch Diirle hatt
de Wèh zum Weihnachtsbààm
Un wann se dann viel später,
grossi Leit war sinn
Luun se de Kalender an,
als wàre se noch Kind

Vierunzwanzisch Diirle,
un was dàà hinter steckt
So hatt dis im Lèwe,
noch kenner entdenckt

*Extrait de la nouvelle compilation OLCA 2022
"Singe mit! - Chansons en platt pour les enfants"*

Disponible sur le portail Lehre, rubrique "Activités pour enfants \ Chanter" : <http://www.lehre.olcalsace.org>

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.