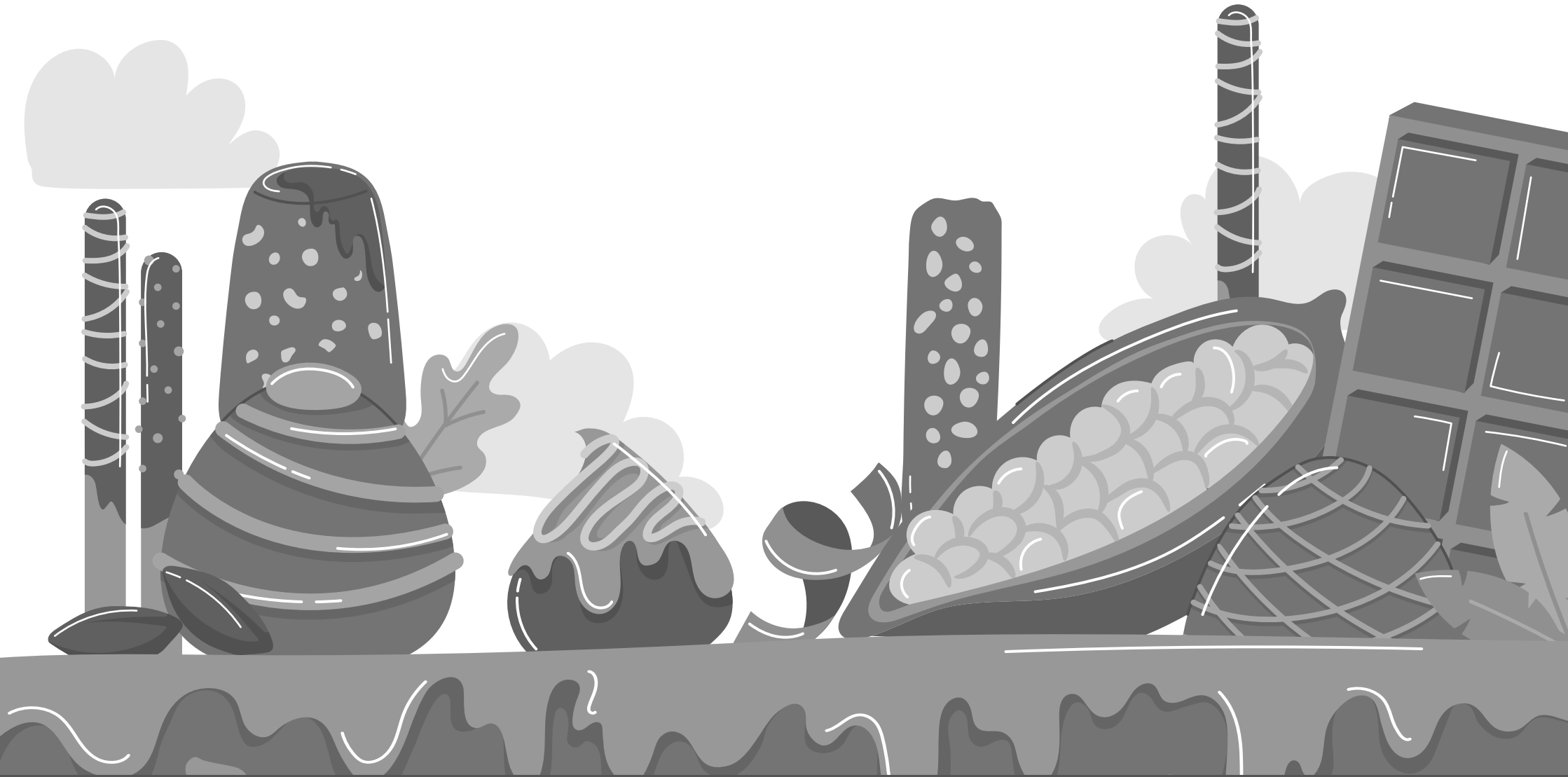


Schokolà zuem fresse gern!

Du chocolat à croquer !



DIE ETÄPPE VÛN DE HERSTELLÛNG VÛM SCHOKOLÄ:



1

d'Ernt

La récolte

D' Kakaobohne wächse uffeme Baam, de Kakaobaam. Sie befind sich in de Kakaoschott, e härti Schäl die sie bschützt. D'Bohne wäre üss de Schott rüssgholt ùn gepùtzt.

2

's Järe ùn 's Trickle

La fermentation et le séchage

D' Kakaobohne wäre dänn in Kische gemacht und regelmässich ùmgerieht. M'r losst se dänn zwei Wüche läng in de Sùnn oder inere Tricklebìehn trickle. D'Bohne wäre dänn brün.



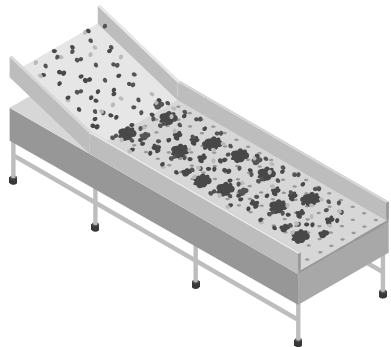
3

's Brënne

La torréfaction

D' Kakaobohne wäre dänn ùfgebroche: d'Kakaokernle wäre herüssgholt.

Dis isch d'Etàp vùm « Breche ». Sie wäre dänn gereescht : dis isch d'Etàp vùm « Reeschte ». D'Kernle wäre dänn verdrückt fer kleine Kakaosplitter ze kréje.



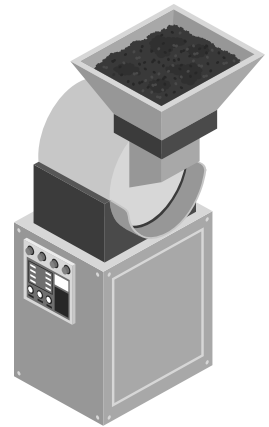
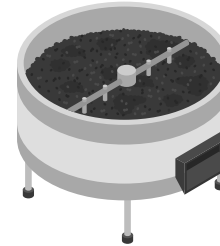
4

's Vermähle ùn 's Conchiere

Le broyage et le conchage

D'kleine Kakaosplitter wäre vermähle bis às es e glätter Teig gibt. In denne Teig màcht m'r dänn verschiideni Zütäte: Zùcker, Millich, Vanill...

's Gänze wird Stùnde läng verrieht. Dis isch d'Etàp vùm Conchiere: d'Mischùng wird scheen glätt ùn de Gschmäck kùmmt herüss.

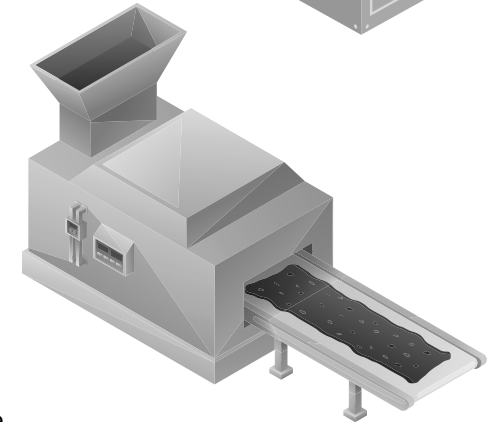


5

's Temperiere

Le tempérage

De Schokolà muess dänn kält wäre fer às er glänzich, krächlich ùn zärt wird.



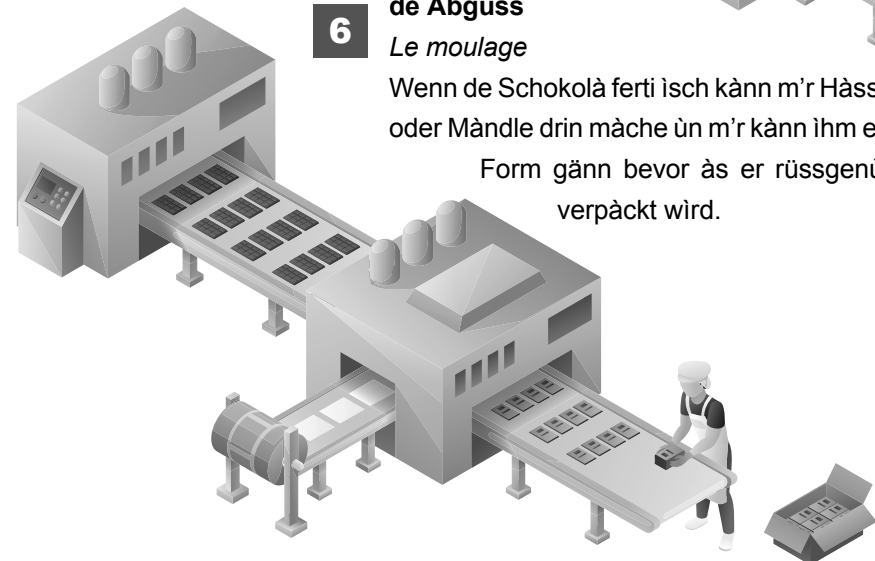
6

de Àbgùss

Le moulage

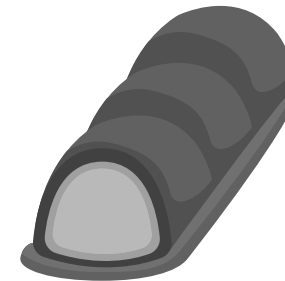
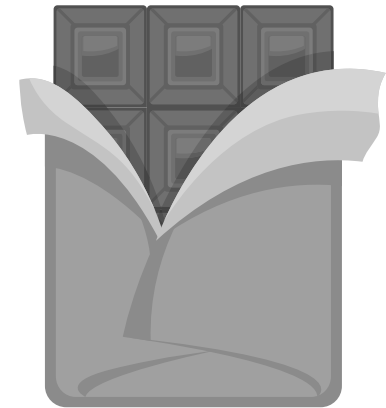
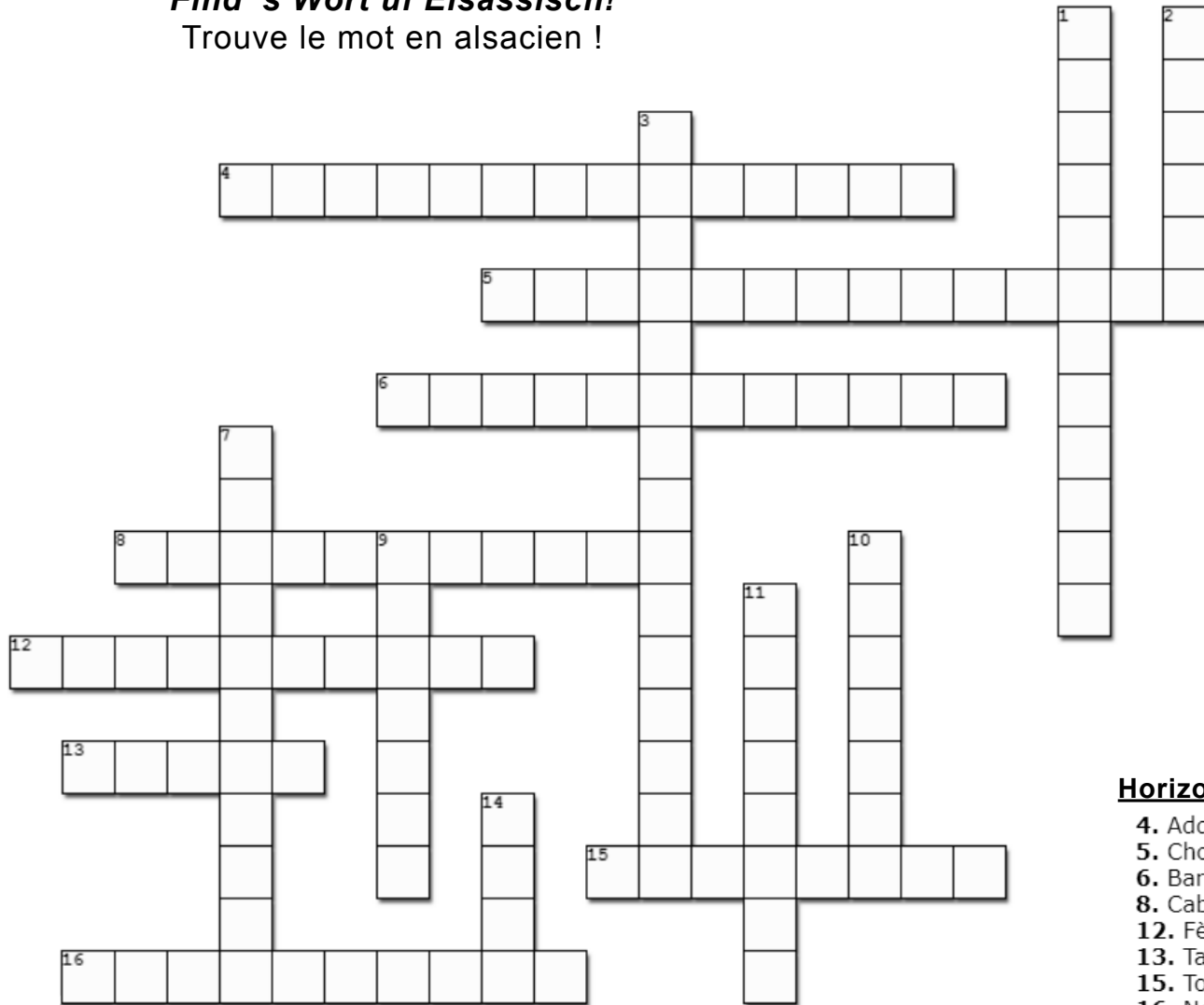
Wenn de Schokolà ferti isch kànn m'r Hüsselniesle oder Mandle drin màche ùn m'r kànn ihm e bsonderi

Form gänn bevor às er rüssgenùmmte ùn verpàckt wird.



Schokolà zuem fresse gern!

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



Horizontal / Wööjracht

4. Addiction
5. Chocolat chaud
6. Barre de chocolat
8. Cabosse
12. Fèves de cacao
13. Tablette
15. Torréfaction
16. Noisettes

Vertical / Sankracht

1. Pâte à tartiner
2. Amandes
3. Truffes au chocolat
7. Graines de cacao
9. Noir
10. Lait
11. Savourer
14. Blanc



E LECKERBÏSSELÀD



Wàs brücht m'r: _____ ✓

Schàblon _____

Pàppedeckelpàpier _____

Lim _____

e Schär _____

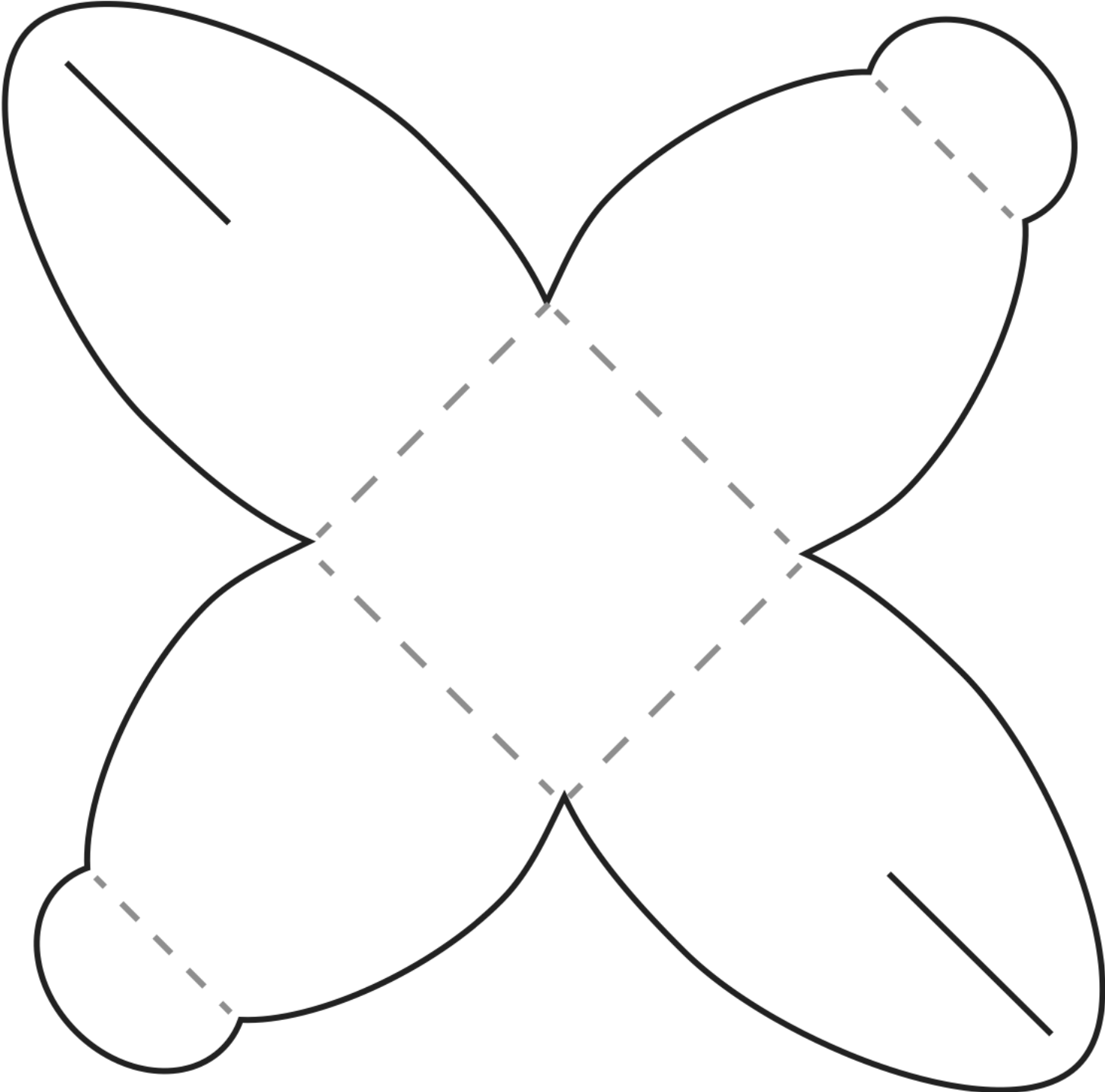
Fàrbstifte odder Filzstifte _____

e Bleistift _____

Wie wìrd's gemàcht?

- 1 Schnid d'Schàblon üss (ùnte löje).
- 2 Nochem üssschnide, mol de Ùmriss vùn de Schàblon ùfem Pàppedeckelpàpier.
- 3 Zeichne d'gstrichelt Linie mìtème Bleistift ùfem Pàppedeckelpàpier.
- 4 Schnid dànn d'Form üss.
- 5 Biej 's Pàpier de gstrichelt Linie noch.

Ziehr dini Bix ùn sej kreativ!



SCHOKO-BÏRE BROWNIES



Wàs brücht m'r:

- 120 g Nüss-Nougat-Creme _____
- 100 g Bütter _____
- 80 g brüner Zùcker _____
- 80 g wisser Zùcker _____
- 2 Eier _____
- 1 Sùppeffel Vanill-Arom _____
- 80 g Mehl _____
- 80 g Schokostreussel _____
- 2 Bire im Sirùpp _____

Wie wird's gemàcht?

Fer ùngefähr niin Brownies (e Form vùn 16×16cm)

- 1 De Offe ùf 160°Gràd vorwärme.
- 2 D'Bire àbtropfe Ion ùn in fini Schnitte schniide.
- 3 De Bütter mit de Nüss-Nougat-Creme riehe.
- 4 D'Zùcker, d'Eier ùn d'Vanill-Arome dezü gänn.
- 5 Àm Schlüss, 's Mehl ùn d'Schokostreussel dezü mische.
- 6 Gänn 2/3 vùm Teig in d'Form. Bedecke mit d'Bire-Schnitte ùn gänn de Rest vùm Teig owe driwwer.
- 7 Ìn de Offe 20 Minüte bàcke.
- 8 Ìn Stickle schniide wenn es àbkhiehl isch.

Fer d'Finschmecker die 's liewer knùsprich hàn, knùsprichi Creme nëmme stàtt e einfàchi Nüss-Nougat-Creme, zùm Beispiel « Crunchy ».

SCHOKOLÀKÜECHE IN DE TÀSS



Wàs brücht m'r:

- E grossi Tàss _____
- 40 g schwärzer Schokolà _____
- 25 g Bütter _____
- 20 g Mehl _____
- 15 g Zùcker _____
- 1 Päckele Vànilie Zùcker _____
- 1 Ei _____

Wie wird's gemàcht?

- 1 De Schokolà in Stickle brèche ùn in d'Tàss gänn.
- 2 De Bütter in Würfel schniide (ùn äü in d'Tàss gänn).
- 3 D'Tàss im Mikrowelle Offe 40 bis 50 Sekunde wärme.
- 4 D'Tàss vùm Mikrowelle Offe rüsshole.
- 5 D'Schokolà-Bütter Mischùng mit d'Gàwwel verriehre.
- 6 De Zùcker in d'Tàss màche ùn 's Ei dedrin verriehre.
- 7 Àm End 's Mahl dezü gänn.
- 8 D'Mischùng güet wittersch mit de Gàwwel verriehre.
- 9 D'Tàss noch emol im Mikrowelle Offe 40 bis 50 Sekunde wärme bis às d'Mischùng ùfgeht.
- 10 D'Tàsse üssem Mikrowelle Offe hole ùn e pàar Minüte abkìehle lon vorem genieße.

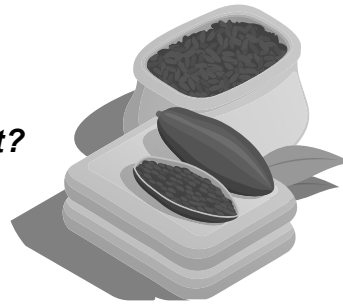
**Mit wisser Schokolà isch's äü gänz güet!
Einfàch wisser Schokolà stàtt schwärzer
nemme ùn ken Vànilie Zùcker dezü gänn.**

Find d'Àntwort ùf d'Fröje mìt Hilf vùm Text: Die Etàpe vùn de Herstellùng vùm Schokolà.

Trouve la réponse aux questions en t'aidant du texte : Les étapes de la fabrication du chocolat.

1. Ùf wellem Bàuim wàchst de Kakao?

- a) d'Àpfelbàuim
- b) d'Kakaobàuim
- c) de Nùssbàuim



2. Wàs schìtzt d'Kakaoschott?

- a) d'Insekte
- b) d'Sùnnne
- c) d'Kakaobohne

3. Wàs pàssiert noch d'Kakaobohne-Ernt?

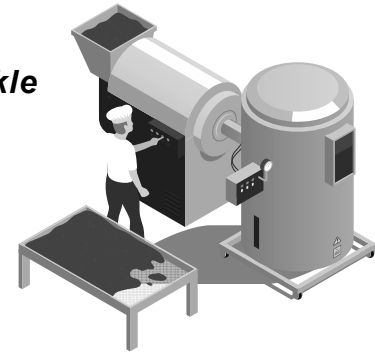
- a) Sie wëre gesse
- b) Sie wëre gepùtzt
- c) Sie wëre gepflàntz

4. Wie làng mien d'Kakaobohne trìckle?

- a) e Dàà
- b) e Wùch
- c) Zwei Wùche

5. Wàs gìbt's wenn d'Schokolàstìckle vermàhle wàre?

- a) Kakaobohne
- b) a Schokolà Teig
- c) Fertischer Schokolà

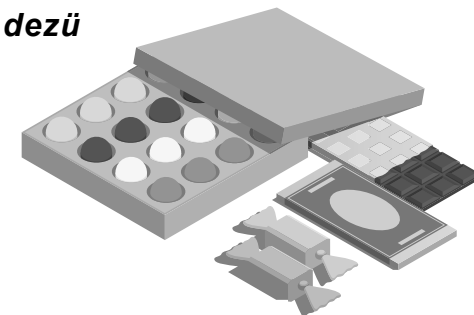


6. Warùm muess m'r de Schokolà kiehle wenn m'r ne temperiert?

- a) fer ne fàrwich ze màche
- b) fer às er glànzich, kràchlich ùn zàrt wird
- c) fer ne ze trìckle

7. Wàs kànn m'r im Schokolà dezü màche wàhrem Àbgùss?

- a) Obststìckle
- b) Hàselnüsse ùn Màndle
- c) Nix, 's müess rein bliewe



HOKUS POKUS Isabelle Grussenmeyer et Jean-Pierre Albrecht

Refrain :

Hokus Pokus Abracadabra

's isch de Hexetanz in de Hexenacht

Hokus Pokus Abracadabra

Do im Hexewald immer nooch Mitternacht

1. Hitt Nach sin alli Hexe do im letschte Eck
vum Wald

Sie singe Hexelieder un tanze wild im Kreis
Bis as de Hexemeischer kummt, so wüescht
un krumm un alt

Der ritt nit uf 'me Bäse doch uf 're schwarze
Geiss

Refrain

2. Jetz suecht de Hexemeischer dchnell e
bstimmtes Hexewort

Er find's im Hexebüechel, es isch e Ritornell
Er brummelt paar mol üewer's Fyr bis as de
Kessel kocht

Un diesmol isch's gerote, es schmeckt nooch Karamell



Refrain

3. E jedi Hexemueder will vun dere

Hexebrüehj

Denn wiedder isch die bsundersch die hett e
siesser Duft

E jedi kreijt e Schiessel voll un trinkt üs,
ohne Müehj

In Drache dann verwandelt tuet flattre durich
d'Luft

Refrain

4. Es geht so wittersch in de Nacht an jedem
Zauberschlaa

Un alli Zauberwörter die wäre üsprowiert
Uf einmol kräjt de Gügelhahn ja hopp es isch
ball Daa

Verschwinde! Saat de Meischer, es wurd nix
meh serviert!

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.