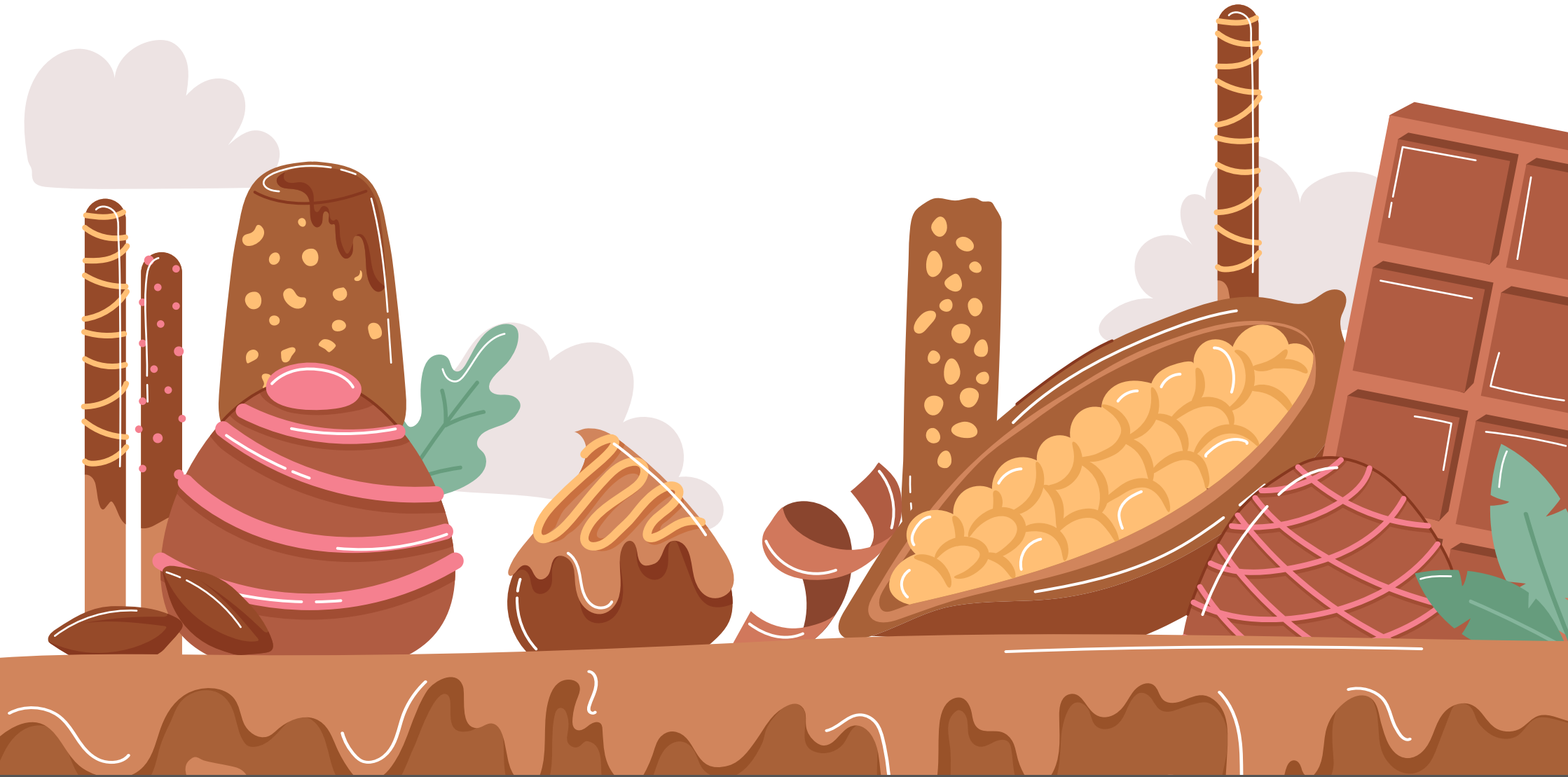


# Schokolà zuem fresse gern!

*Du chocolat à croquer !*



## DIE ETÄPPE VÛN DE HERSTELLÛNG VÛM SCHOKOLÄ:



**1**

### d'Ernt

*La récolte*

D' Kakaobohne wächse üffeme Baam, de Kakaobaam. Sie befind sich in de Kakaoschott, e härte 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 dann in Kische gemacht und regelmässich ùmgerieht. M'r losst se dann zwei Wüche läng in de Sùnn oder inere Tricklebìehn trickle. D'Bohne wäre dann brün.

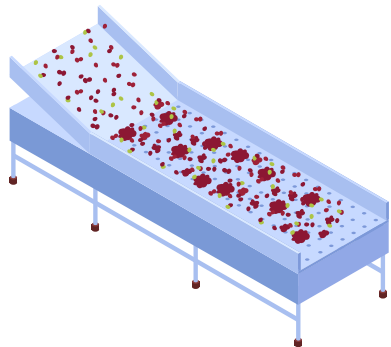


**3**

### 's Brënne

*La torréfaction*

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



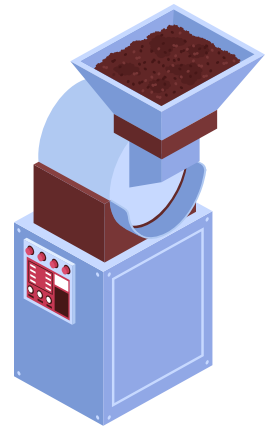
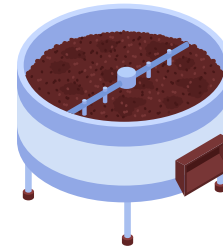
**4**

### '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 m'àcht m'r dann verschiene Zütate: 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.

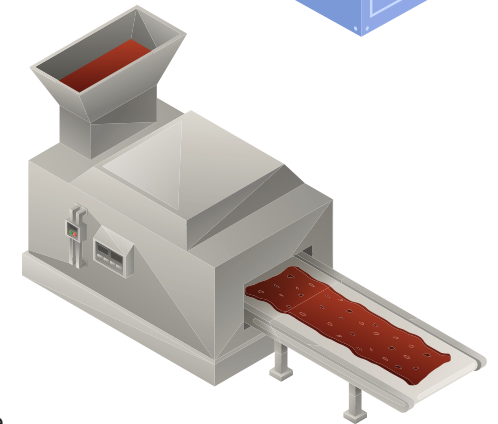


**5**

### 's Temperiere

*Le tempérage*

De Schokolà muess dann kält wäre fer às er glänzlich, krächlich ùn zàrt wird.

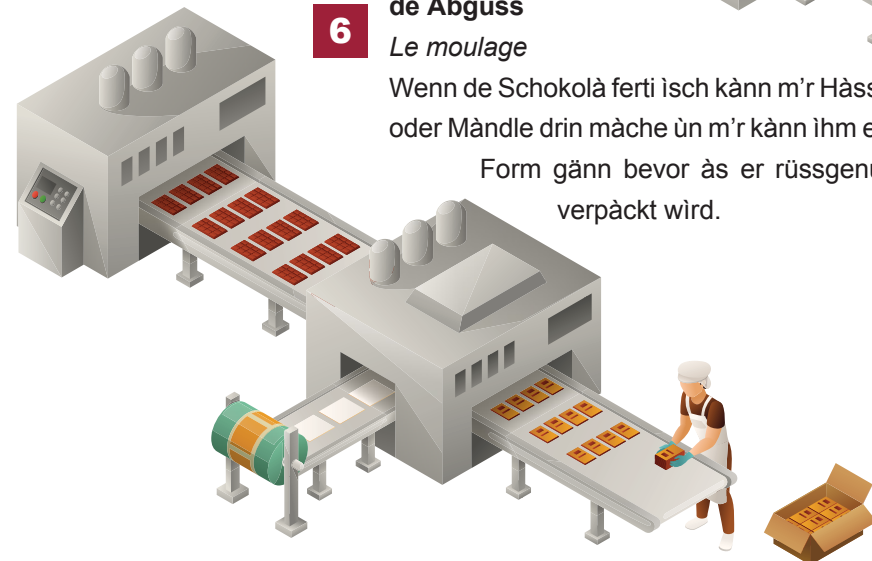


**6**

### de Àbgùss

*Le moulage*

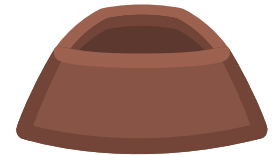
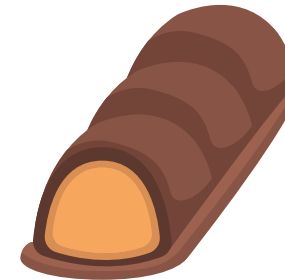
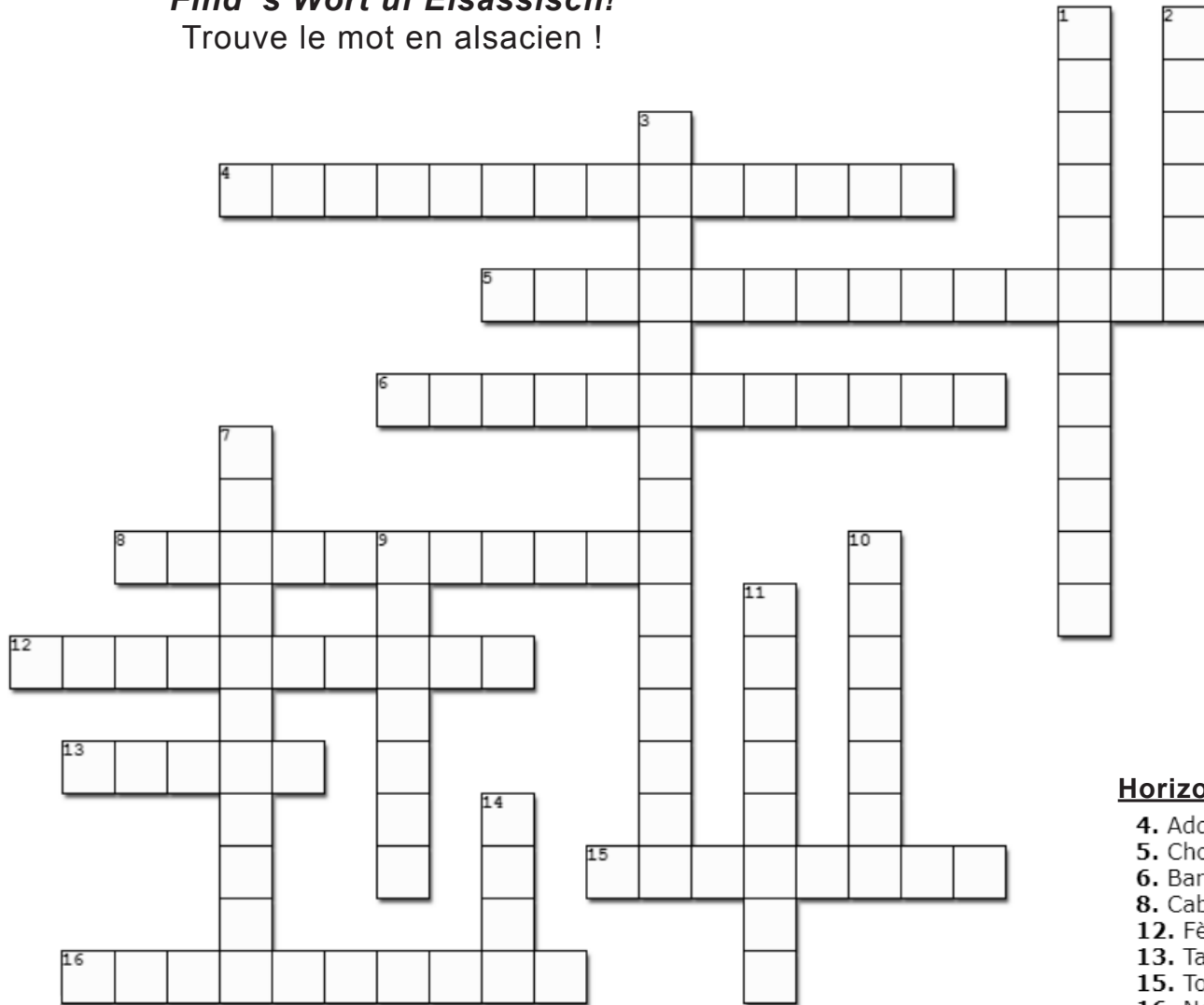
Wenn de Schokolà ferti isch kànn m'r Hàsselfe oder Mandle drin mache ùn m'r kànn ihm e bsonderi Form gänn bevor às er rüssgenùmme ùn verpàckt wird.



### 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 \_\_\_\_\_

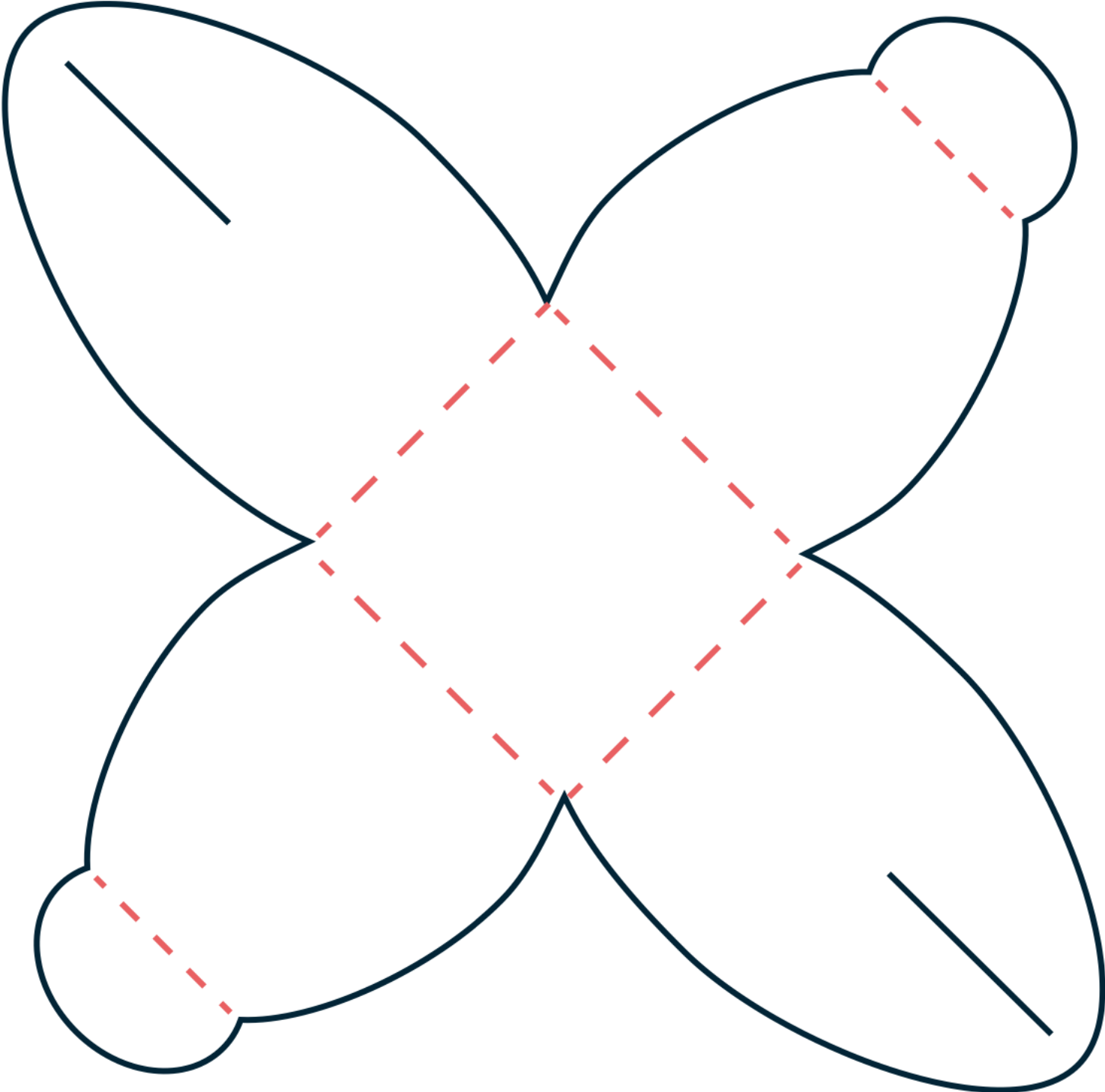
Fàrbstifte odder Filzstifte \_\_\_\_\_

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 riehere.
- 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 ».***

## SCHOKOLÄKÜECHE 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 ìn Stickle brèche ùn ìn d'Tàss gänn.
- 2** De Bütter in Würfel schniide (ùn äü in d'Tàss gänn).
- 3** D'Tàss ìm Mikrowelle Offe 40 bis 50 Sekùnde wärme.
- 4** D'Tàss vùm Mikrowelle Offe rüsshole.
- 5** D'Schokolà-Bütter Mìschùng mìt d'Gàwwel verriehre.
- 6** De Zùcker in d'Tàss màche ùn 's Ei dedrin verriehre.
- 7** Àm End 's Mahl dezü gänn.
- 8** D'Mìschùng güet wittersch mìt de Gàwwel verriehre.
- 9** D'Tàss noch emol ìm Mikrowelle Offe 40 bis 50 Sekùnde wärme bis às d'Mìschùng 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'Antwort ùf d'Fröje mit 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'Sünne
- 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

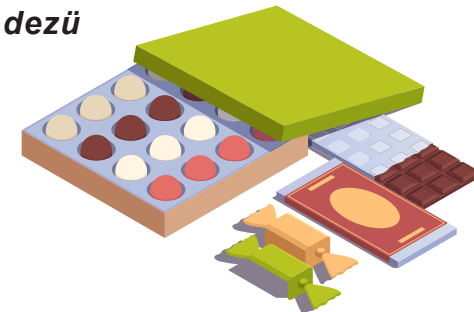


**6. Warùm muess m'r de Schokolà kiehle wenn m'r ne temperiert?**

- a) fer ne fàrwich ze màche
- b) fer às er glànzlich, 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](http://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.