»Haute cuisine« für Kinder

Arbeitshilfe für zweisprachige und interkulturelle Angebote in Kindergarten und Grundschule

Vocabulaire – Vokabular

Kirsche	cerise	Paprika	poivron
Banane	banane	Löffel	cuillère
Nudeln	pâtes	Reibe	râpe
Kartoffel	pomme de terre	Pilz	champignon
Erbse	pois	Aubergine	aubergine
Peperoni	piment	Nudelholz	rouleau
Pflaume	prune	Milch	lait
Melone	melon	Schneebesen	fouet
Knoblauch	ail	Messer	couteau

Kirsche cerises

Praxis bilingualer und bikultureller Erziehung in saarländischen Kindertageseinrichtungen

Sprache und Schrift sind in unserer Gesellschaft die vorherrschenden Kommunikationsmedien. Durch Sprache werden Erkenntnisse strukturiert und systematisiert, Schrift ist unverzichtbar, um sich in der Wissensgesellschaft zu orientieren, zu beteiligen und erfolgreich zu sein. Doch Sprache bedeutet auch Verständigung, Verständnis, Kommunikation. Sprache heißt Kontakt, Gemeinschaft, Gemeinsamkeit. Sprache öffnet den Weg ins Leben – Fremdsprachen öffnen den Weg in die Welt. Die Begegnung mit anderen Sprachen legt den Grundstein für die Kommunikationsfähigkeit in einem zusammenwachsenden Europa und eröffnet interkulturelle Kompetenz für das Zusammenleben verschiedener Kulturen.

Im Rahmen seiner Bildungsangebote für Kindergarten und Grundschule bietet das Saarland seit Jahren bereits die Vermittlung der Sprache und Kultur seines unmittelbaren Nachbarn Frankreich in authentischen und täglichen Situationen an. Anfängliche Angebote, Spiele und Begegnungen sind zur festen Institution geworden, prägen die Bildungsbiografie der Kinder durch neue Möglichkeiten der Sprach-, Kommunikations- und interkulturellen Kompetenz.

Die Vermittlung der Sprache des Nachbarn geschieht in den saarländischen Einrichtungen nach dem Prinzip der Immersion, also des Sprachbades durch täglichen Kontakt mit der französischen Sprache in bekannten Situationen des Kindergartenalltags: Begrüßung, Frühstück, Stuhlkreis, Forscherwerkstatt, Singkreis und viele weitere Angebote. Um zu gewährleisten, dass die Kinder nach und nach die „andere“ Sprache altersgerecht erfahren, entdecken und für sich umsetzen, arbeiten französische Muttersprachler/innen mit einer pädagogischen Ausbildung und Qualifizierung für Frühpädagogik und Sprachvermittlung in den Kindergärten. Das bereits 1998 initiierte Angebot mit einer mindestens dreijährigen Anschubfinanzierung für die zusätzliche Personalisierung und Weiterbildung wird u. a. durch das Interreg-Projekt „Qualifizierung und Austausch von Erzieher/innen aus dem Département Moselle und dem Saarland zur Vermittlung bilingualer und bikultureller Kompetenzen“ gefördert. Als Projektpartner haben sich das saarländische Bildungsministerium, der Conseil Général in Metz sowie die CEB Akademie Merzig und die Inspection Académique Metz zusammengeschlossen. Dieser Verbund steigert nicht nur die strukturellen Möglichkeiten, sondern öffnet neue Wege in einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit im Bildungsbereich: gemeinsame Fortbildungen, Austausch von Fachkräften, Partnerschaften von Kindergruppen und Schulklassen bis hin zu einem regelmäßigen Austausch.

Zu den wesentlichen Elementen einer gelungen zweisprachigen Erziehung gehören neben spezifischen Fortbildungen regelmäßige Sonderveranstaltungen, um die Konzeption und die praktische Arbeit voranzubringen und neue Impulse zu geben. In den letzten Jahren wurden eine Vielzahl an Aktionen und Veranstaltungen durchgeführt z.B. „Bonjour Monsieur Pomme-Pomme“ ein Mitmachtheater zum Thema Herbst und Äpfel oder „Cirque à la boîte – Zirkus aus der Kiste“. Koordiniert durch den Fortbildungsträger CEB Christliche Erwachsenenbildung Merzig-Hilbringen, der sich seit Jahren dem Schwerpunkt „Zweisprachige Erziehung“ verschrieben hat, besuchen themenversierte Fachkräfte die Kindergärten und arbeiten einen Tag oder mehr mit allen Erzieherinnen – deutschen wie französischen – und den Kindern und helfen bei der Entwicklung eigener Arbeitsansätze.

Pädagogische Anmerkungen

Zu einem Erlebnis der besonderen Art wurde die im Januar 2008 gestartete Aktion „Haute Cuisine in Kita und Grundschule“, die an allen zweisprachigen Kindertageseinrichtungen und Grundschulen im Schulversuch „Französisch ab Klassenstufe 1“ angeboten wurde. Die Erfahrungen aus den gastronomischen Workshops wurden in Form von Rezepten, Hintergrundwissen, Liedern, Reimen und Spielen aus Frankreich in diesem etwas anderen „Kochbuch“ gesammelt.

Durch die geografische Lage und Nachbarschaft ähneln sich die jahreszeitlichen Abläufe in Deutschland und Frankreich in großen Teilen. Durch kulturprägende Faktoren wie Geschichte und Religion wurden die Sitten und Bräuche mancher Regionen dies- und jenseits der Grenze einander zwar angenähert, doch schaut man sich die Feste und Feiern im Laufe des Jahres an, kann man immer wieder durch Neues überrascht werden. Gerade Kinder kann man durch dieses Erleben einer anderen Kultur, eines anderen Brauchtums und einen anderen Lebensart immer wieder begeistern.

Ausgehend von der Frage, wie im Alltag von Kindertageseinrichtungen die Präsenz und Wertschätzung der französischen Sprache und Kultur für Kinder konkret erfahrbar gemacht werden kann, wurde dieses etwas andere „Kochbuch“ entwickelt. Dem Jahreskreis folgend, werden die wichtigsten Festtage, Feierlichkeiten und Bräuche in Frankreich mit „typischen“ Rezepten zum gemeinsamen Nachkochen und –backen vorgestellt. Um den Zugang zu den neuen Inhalten für die Kinder erlebbar zu machen, wurden Spiel- und Bastelanregungen als Impulse für die pädagogische Arbeit ergänzt.

Ziel ist es durch das gemeinsame Kochen und Backen, Experimentieren und Erforschen, Spielen und Lachen den Dialog und Austausch mit der französischen Kultur anzuregen und gezielt für die Entwicklung bikultureller Kompetenzen und einer kulturellen Aufgeschlossenheit zu nutzen.

Sie als pädagogische Fachkräfte, ob französische oder deutsche Muttersprachler/innen, spielen dabei eine zentrale Rolle in der Kulturvermittlung und in der Vermittlung zwischen den Kulturen. Bikulturalität in der Kindertageseinrichtung fordert nicht nur die Akzeptanz „anderer“ Bräuche und Sichtweisen, sondern auch das selbstkritische Hinterfragen eigener Einstellungen.

Nutzen Sie die vorliegenden Materialien, um gemeinsam ein Stück französischer Kultur und Tradition zu erleben!

Erbse pois

Galette des rois / *Dreikönigskuchen*

Die Galette des rois ist die in Frankreich verbreitete Variante des Dreikönigskuchens. Er wird am 6. Januar, dem Dreikönigstag, zur Erinnerung an die heiligen drei Könige serviert. In der Galette ist eine „Fève“, eine getrocknete Bohne, oder kleine Porzellanfigur eingebacken. Wer in seinem Stück Kuchen die Figur oder die Bohne findet, wird mit einer Krone gekrönt und ist König oder Königin für einen Tag. Er oder sie darf sich ihre Königin oder ihren König aussuchen, der Partner darf sich ebenfalls eine Krone aufsetzen. Immer wenn der König oder die Königin das Glas zum Mund führt, müssen alle „Le roi boit – vive le roi!“ (der König trinkt – es lebe der König!) ausrufen. Der Brauch wird vor allem in Familien mit Kindern und im Kindergarten gepflegt.
Die runde Form des flachen Kuchens symbolisiert die Sonne. Die goldene Farbe ist wie das Licht.

Zutaten:

130 g Blätterteig für den Boden
220 g Blätterteig für den Deckel
100 g Mandelcreme „Frangipane“
1 Eigelb
1 EL Milch
1 getrocknete Bohne oder eine kleine Porzellanfigur
Puderzucker

Zubereitung:

Boden: Teig zu einem Kreis von 22 cm Durchmesser, Dicke 2 mm ausrollen, auf das Blech geben.

Deckel: Teig zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser, Dicke 3 mm ausrollen, die Oberfläche kreuzweise leicht einritzen (sieht hübsch aus und lässt den Teig gleichmäßiger aufgehen)

Die Mandelcreme gleichmäßig auf den Teigboden verteilen, dabei einen Rand von 1,5 cm freilassen. Figürchen oder getrocknete Bohne einlegen. Rand mit kaltem Wasser bepinseln, Deckel mit der geritzten Oberfläche nach oben darauf legen und den Rand gut zusammendrücken. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Eigelb mit der Milch mischen und die Oberfläche mit der Mischung bepinseln.
Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen während 25 Minuten backen. Ofentemperatur auf 240 °C erhöhen, Oberfläche mit Puderzucker bestreuen und weitere 5–7 Minuten backen, so dass die Oberfläche eine schöne Glasur erhält. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Die „Galette des Rois” wird oft lauwarm gegessen.

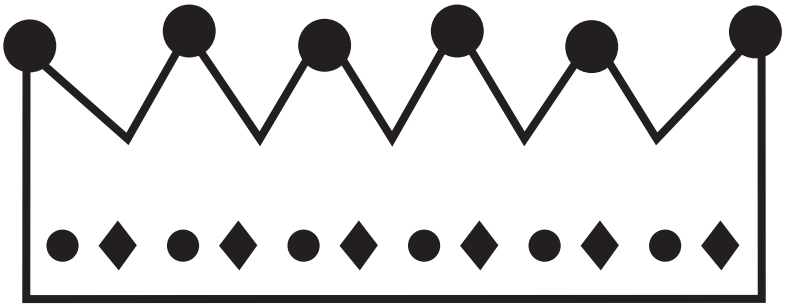
Zubereitungsaufwand:

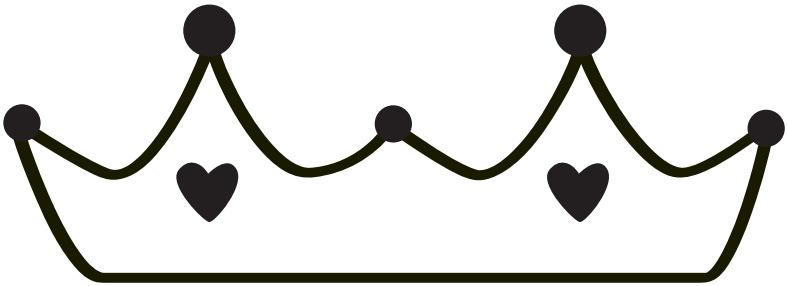
30 Min. Ruhezeit des Teiges

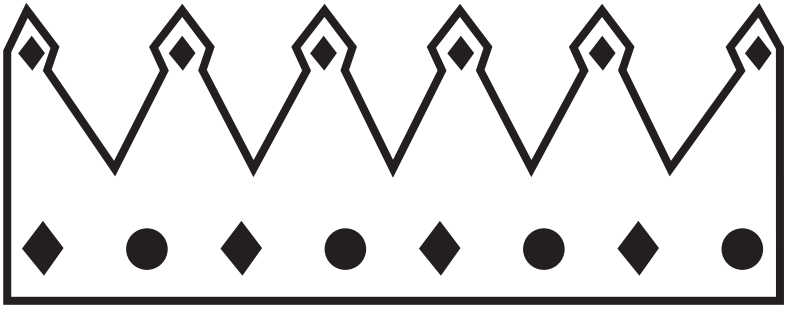
25 Min. Backzeit auf 220 °C mittlere Schiene

5–7 Min. Nachbackzeit auf 240 °C für die Glasur

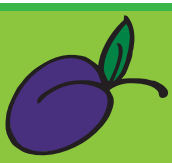
Kronen selbst basteln



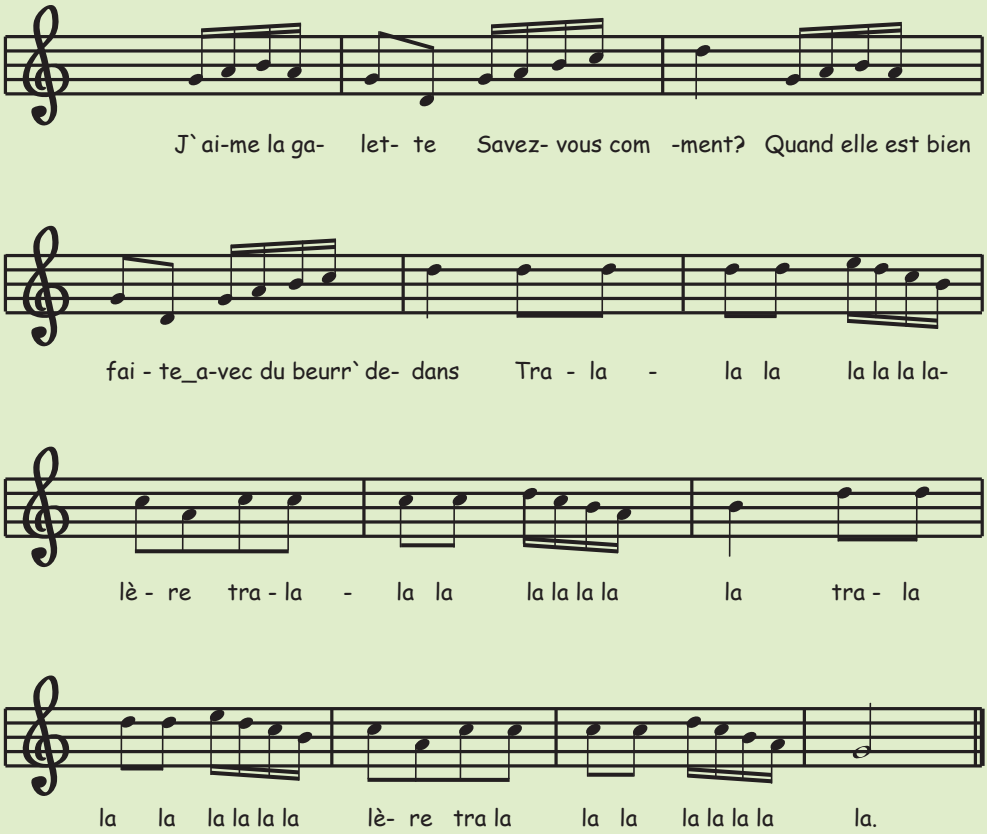




Die Kronen können in 2 Schritten (2x 200%) oder
in einem Schritt (1x400%) auf ein Endformat DINA3 kopiert werden.

Pflaume  prune

J`aime la galette



.... avec du sucre dedans Tralalala lalala ....
.... avec de la pâte dedans Tralalala lalala ....
.... avec des oeufs dedans Tralalala lalala ....
.... avec des amandes dedans Tralalala lalala ....

Melone melon

Beignets de carnaval
Fastnachtsküchelchen

Zutaten: (6 Personen)

250 g Mehl
1 Prise Salz
20 g Hefe
1 TL Puderzucker
2 Eier
50 g Butter
100 g Crème Fraîche
geriebene unbehandelte Zitronenschale
2 EL Orangensaft
Frittieröl
Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Mehl, Salz, Hefe und Puderzucker in eine Schüssel geben und Eier, Butter, Crème Fraîche, die geriebene Zitronenschale und das Orangenaroma oder Orangenblütenwasser zu einem Teig vermengen. Gut durchkneten und den Teig ca. 2 Stunden gehen lassen.
Danach den Teig 2 cm dick ausrollen und dann kleine Quadrate von 20x20 cm schneiden. Das Pflanzenöl auf 175° C erhitzen und die Teigquadrate portionsweise goldbraun darin frittieren. Ab und an wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einen Küchenkrepp abtropfen lassen.
Mit Zuckerstreusel oder Puderzucker bestäuben und heiß oder kalt servieren.

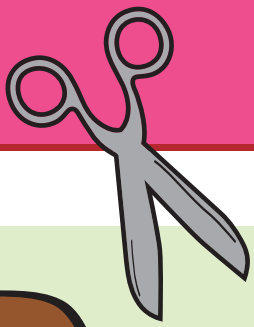
Zubereitungsaufwand:

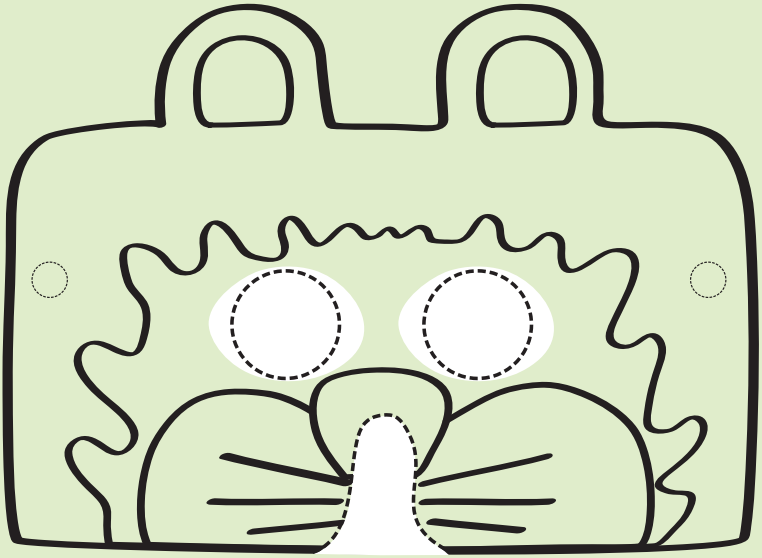
Ca. 45 Min. Zubereitungszeit
2 Stunden Ruhezeit des Teiges

Die Wurzeln des französischen „Carnaval“ liegen im religiösen Bereich. Er beginnt am Dreikönigstag und endet am Aschermittwoch. Der Karneval hat seinen Höhepunkt am Fetten Dienstag, der der wichtigste Tag der Feierlichkeiten ist. Karneval ist nicht auf ein bestimmtes Datum festgelegt, sondern wechselt jährlich abhängig vom Osterfest. Tatsächlich liegen stets 40 Tage Fastenzeit zwischen Karneval und Ostern.
Der „Fette Dienstag“ wird so genannt, da es der letzte Tag vor der Fastenzeit ist, an dem nach religiöser Tradition zum letzten Mal fettige Speisen gegessen werden dürfen. Man nutzt noch einmal die Gelegenheit um „Beignets“, „Bugnes“ oder Gebratenes zu essen.
Zusätzlich verlangt die Tradition der Fastenzeit, dass keine Eier mehr gegessen werden. Daher werden am Fetten Dienstag vor allem auch Crêpes zubereitet.

Knoblauch ail

Lustige Masken

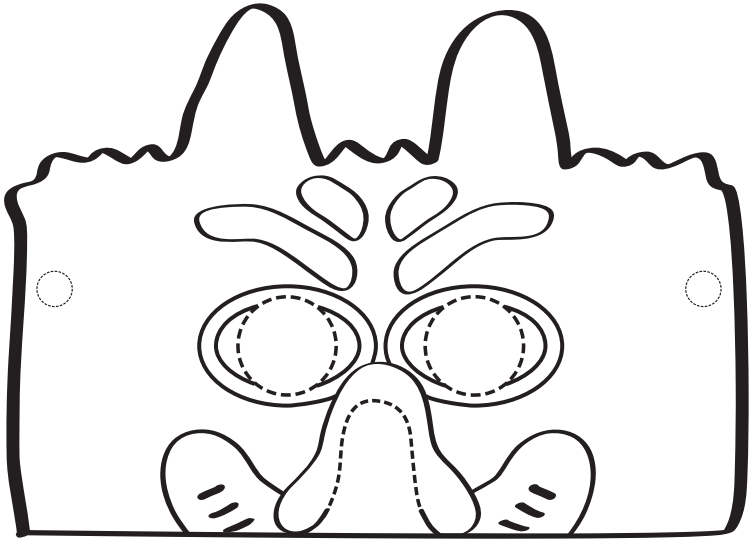




Die Masken können in 2 Schritten (2x 200%) oder in einem Schritt (1x400%) auf ein Endformat DIN A3 kopiert werden.

Paprika

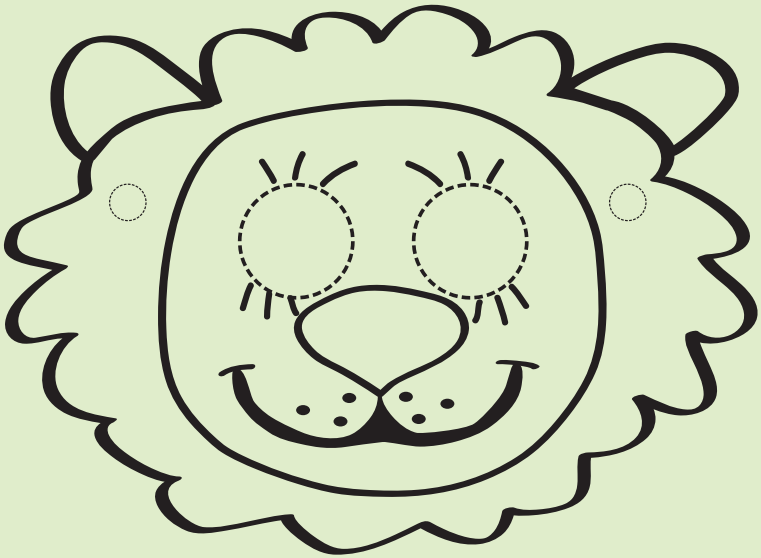
poivron



Die Masken können in 2 Schritten (2x 200%) oder in einem Schritt (1x400%) auf ein Endformat DIN A3 kopiert werden.

Löffel

cuillère



Die Masken können in 2 Schritten (2x 200%) oder in einem Schritt (1x400%) auf ein Endformat DIN A3 kopiert werden.

Reibe râpe

Crêpes / *Pfannkuchen*

Zutaten: (6 Personen)

250 g Mehl
1 EL Zucker
2 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
½ l Milch
3 Eier
3 EL Öl

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanille-Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und verrühren. ¼ Liter Milch, die 3 Eier und das Öl hinzugeben und gut durchrühren. Dann erneut ¼ Liter Milch hinzugeben.
In eine Pfanne geben, gerade so viel, dass der Boden bedeckt ist, und auf jeder Seite ca. 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze „braten".

Zubereitungsaufwand:

Ca. 30 Min. Zubereitungszeit
2 – 4 Min. Bratzeit

Etymologisch stammt „La chandeleur" vom Begriff „chandelle / Kerze" ab. Aber wie viele jüdisch-christliche Feste, hat auch „La chandeleur / Mariä Lichtmess" seinen Ursprung in einer Mischung aus heidnischen und jüdisch-christlichen Traditionen. In der heidnisch-römischen Tradition geht „La Chandeleur" auf ein jährliches Fest zu Ehren der Toten zurück, in dessen Verlauf man Totenwachen im Kerzen- und Fackelschein abhielt.
„La chandeleur" basiert aber auch auf dem keltischen Naturglauben, wonach die „Crêpe" das Sonnenrad symbolisiert und als Gabe Gottes verstanden wurde, ohne die die Ernte ausgeblieben wäre. In der jüdisch-christlichen Tradition ist es der 40ste Tag nach der Geburt Jesus, an dem er der Tradition folgend in den Tempel gebracht wurde und dort als eigentlicher Herr des Tempels erkannt wird.
Über die Jahrhunderte waren Kerzen und Crêpe die Symbole für „La chandeleur". Heute sind überwiegend die Crêpes geblieben. Sie erinnern an die Sonne und auch die Ernte und vertreiben Not und Armut. Hob man den ersten gebackenen Crêpe bis zur nächsten „Chandeleur" auf, so garantierte dies Wohlstand. Dieser Crêpe, den man nicht gegessen hat, ist ein Relikt des ursprünglichen Opferritus. Manchmal hat man auch einen „louis d`or" – ein Geldstück – im Crêpe verbacken.

Pilz

champignon

Musikinstrumente mal anders

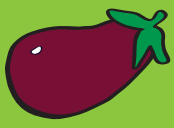
Macht Euch eure eigenen Musikinstrumente aus alltäglichen Materialien, z. B. ein Tambourin.

Material:

Eine Kuchenform oder anderer Gegenstand aus Blech
Kronkorken
Seil
Hammer und 1 Nagel

So wird's gemacht!

In die Mitte der Kronkorken mit Nagel und Hammer ein Loch schlagen. Die Kronkorken auf ein Seil fädeln und das Seil um die Kuchenform/Blechform binden.

Aubergine  aubergine

Brioche de pâques
Österlicher Hefekranz

Zutaten:

250 g Mehl
125 g zerlassene Butter
3 Eier
3 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe express vom Typ „briochin“
1 Prise Salz
2 EL Milch
4 buntgefärbte Ostereier als Dekoration

Zubereitung:

In einer Plastikschüssel alle Zutaten mischen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. An einem warmen Ort ungefähr 2 Stunden aufgehen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 4 Eier aus Alufolie formen und in die Briocheform legen. Den Teig mit einem Löffel wieder in sich zusammenfallen lassen und in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Briocheform geben. Erneut gehen lassen (bis ungefähr einen ½ cm vom Rand). In den Ofen schieben und bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen (Das Messer sollte trocken sein, wenn man es in das Brioche sticht). Den Kuchen aus der Form nehmen und die Alueier entfernen.
Dafür die buntgefärbten Ostereier einsetzen.

Zubereitungsaufwand:

2 Stunden Ruhezeit des Teiges für das erste Aufgehen

Ca. 30 Min. Ruhezeit des Teiges für das zweite Aufgehen

30 Min. bei 180 °C backen

Ostern wird zwischen dem 22. März und 25. April gefeiert. Es ist ein religiöses Fest, an dem man nach christlichem Glauben die Auferstehung Jesu feiert. Bevor es ein christliches Fest war, wurde Ostern nach heidnischem Brauch als Beginn des Frühlings, der Hoffnung und des Neuanfangs gefeiert. An Ostern erwachte die Natur von neuem, der Winter wich dem Frühling, der Tod dem Leben.

Nudelholz rouleau

Osterglocken basteln

Cloches de Pâques

Zu Ostern läuten die Glocken der Kirchen. Läute einfach mit!

Material:

Blumentopf, Holzkugel, Seil, Alufolie, Papier, Pappe, Leim, Pinsel, Schere

So wird's gemacht!

Wickle den Blumentopf in Alufolie ein und lass das Loch an der Unterseite des Topfes frei. Die Holzkugel wird an einem Stück Seil befestigt und durch das Loch gezogen. Klebe das Seil am Topf fest. Leime Papierstreifen in der Farbe deiner Wahl darauf. Schneide aus Pappe Flügel für deine Glocke und beklebe auch diese mit Papier. Befestige die Flügel rechts und links an der Glocke. Schneide aus Karton noch einen Henkel, den du ebenfalls farbig beklebst und befestige auch diesen.

Milch

lait

Sandwich poisson d'avril / Aprilscherz-Sandwich

Zutaten:

1 Fladenbrot
2 Becher Schmand
1 Prise Knoblauchsalz
100 g Salami
100 g gekochter Schinken
2 Paprikaschoten
4 Tomaten
200 g Champignons
1 Prise Kräutersalz
200 g geriebener Käse

Zubereitung:

Das Fladenbrot zunächst quer durchschneiden. Aus dem Fladenbrot eine einfache Fischform ausschneiden (evtl. Schablone verwenden). Schmand auf die beiden Brothälften streichen, gut würzen. Danach mit Salami, Schinken, Paprikastreifen, Tomaten und Champignonscheiben belegen. Den Hartkäse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Zubereitungsaufwand:

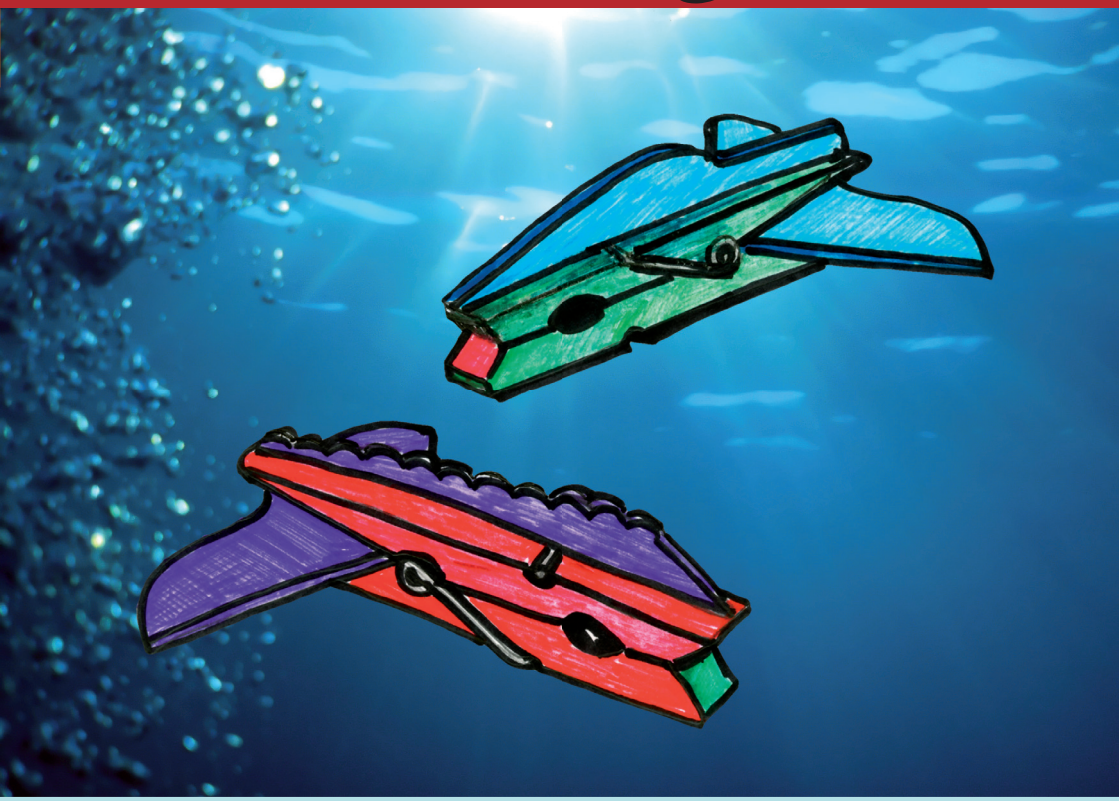
Ca. 1 Stunde

20 Min. bei 200 °C backen

In Frankreich erzählt man, dass bis 1564 das Jahr am 1. April begonnen hat. In diesem Jahr entschied der König Charles IX, dass er den Kalender reformieren will. Seitdem beginnt das Kalenderjahr am 1. Januar. Am 1. Januar 1565 wünschten sich alle ein frohes neues Jahr und machten sich Neujahrsgeschenke wie üblich zu Beginn eines Jahres. Als nun der 1. April kam, hatten einige Spaßvögel die Idee sich erneut zu beschenken, wie man dies zu diesem Termin früher getan hatte. Aber weil es Spaßvögel waren und es nicht der richtige Jahresanfang war, mussten die Geschenke auch „falsche“ Geschenke sein, Geschenke zum Lachen, ohne Sinn.
Seit diesem Tag, so erzählt man, ist es für Groß und Klein üblich Witze und Späße zu machen.
In dieser Jahreszeit Anfang April ist es in Frankreich verboten zu angeln, da es die Zeit der Fischbrut ist. Einige hatten nun die Idee sich mit den Fischern einen Spaß zu erlauben, indem sie Heringe ins Wasser warfen und „Poisson d'avril“ ausriefen. Und dieser Ausdruck „Poisson d'avril“ ist geblieben.
Heute wirft man keine Heringe mehr ins Wasser, sondern versucht anderen so unauffällig wie möglich kleine Papierfische auf den Rücken zu kleben, mit denen sie dann den ganzen Tag herumlaufen.

Schneebesen fouet

Wir klammern Fische



Poisson d'avril – Klammern

Aprilscherz mal anders!
Klammern statt kleben.

Material:

Wäscheklammern aus Holz, Farbe, Pinsel, Stift, Schere, Karton, Kleber

So wird's gemacht!

Bemale eine Holzwäscheklammer mit der Farbe deiner Wahl. Schneide aus Moosgummi Schwanz- und Rückenflosse aus, z. B. die eines Hais oder einer Forelle. Klebe die Flossen an die Wäscheklammer.

Messer couteau

Fleurs en gelée avec sauce vanille

Blumen-Götterspeise mit Vanillesoße

Zutaten:

1 Beutel Götterspeise
6 EL Zucker
6 EL Sahne
1 Beutel Dessert-Soße
200 ml Milch

Zubereitung:

Götterspeise und kaltes Wasser in einem Topf verrühren und 5 Minuten quellen lassen. 4 EL Zucker zufügen und unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen (nicht kochen!). In die Blütenform oder Dessertgläser füllen. 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Soße: Sahne, Soßenpulver und restlichen Zucker verrühren. Milch in einem Topf aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Angerührtes Soßenpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Vanillesoße abkühlen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Zubereitungsaufwand:

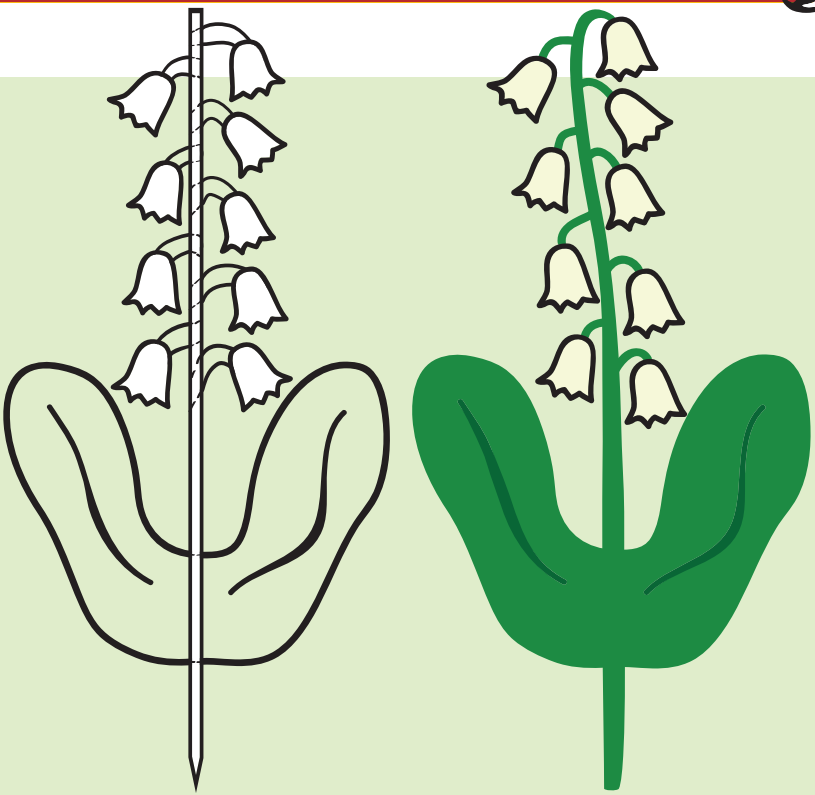
Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Ruhezeit im Kühlschrank ca. 2 Stunden

Der 1. Mai ist gesetzlicher Feiertag der Arbeiterbewegung – la fête du travail. Symbol dieses Tages ist überall le muguet, das Maiglöckchen, das jeder jedem schenkt. An allen Straßenecken, auf Bahnhöfen und in Geschäften wird der kleine Glücksbringer in den unterschiedlichsten Formen angeboten: als Einzelblume, als Sträußchen, als Topfpflanze oder in Plastik. Bei Kindern besonders beliebt sind Maiglöckchen aus Schokolade, Zuckerwerk oder Marzipan.

Traube raisin

Schiebe-Maiglöckchen basteln



Das Maiglöckchen kann in 1 Schritt (200%) auf ein Endformat DIN A5 kopiert werden.

Maiglöckchen als Schiebeblume basteln. Mit ihnen kann das Herauskommen und manchmal Zurückziehen der Frühlingsboten nachgespielt werden.

Material:

Schaschlikspieße, weißer Karton, schwarzer Filzstift, Schere, Kleber

So wird's gemacht!

Die Blüte doppelt aus Karton ausschneiden. Einen Schaschlikspieß dazwischenlegen und aufeinanderkleben. Linien der Blätter und Blüten mit schwarzem Filzstift aufmalen. Den Boden/die Blätter aus farbigem Karton ausschneiden und an den äußersten seitlichen Rändern und am unteren Rand zusammenkleben. Nur die Stelle unten in der Mitte sollte nicht beklebt werden, damit der Blumenspieß von oben durchgeschoben werden kann.

Petit déjeuner pour la fête des mères
Muttertagsfrühstück

Frischkäsebrot mit Kiwi

Zutaten: (1 Person)

2 Scheiben Körnerbrot
Butter zum Bestreichen
50 g Frischkäse
1 EL Cornflakes
½ Kiwi
evtl. Mandarinenspalten zum Garnieren

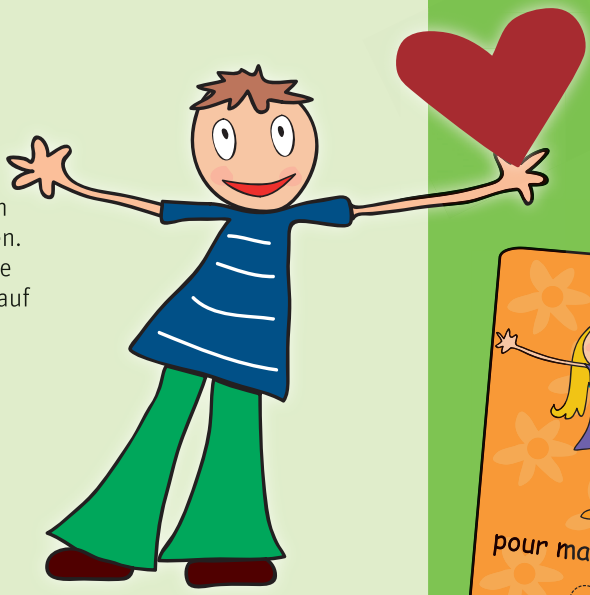
Zubereitung:

Das Brot mit Butter und Frischkäse bestreichen.
Die Scheiben in Dreiecke schneiden.
Die Cornflakes zerdrücken und auf 2 Dreiecke streuen.
Die Kiwi schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Cornflakes legen.
Die beiden übrigen Dreiecke darauf klappen.
Evtl. Mandarinenspalten darauf legen.

Zubereitungsaufwand:

Ca. 5 Minuten

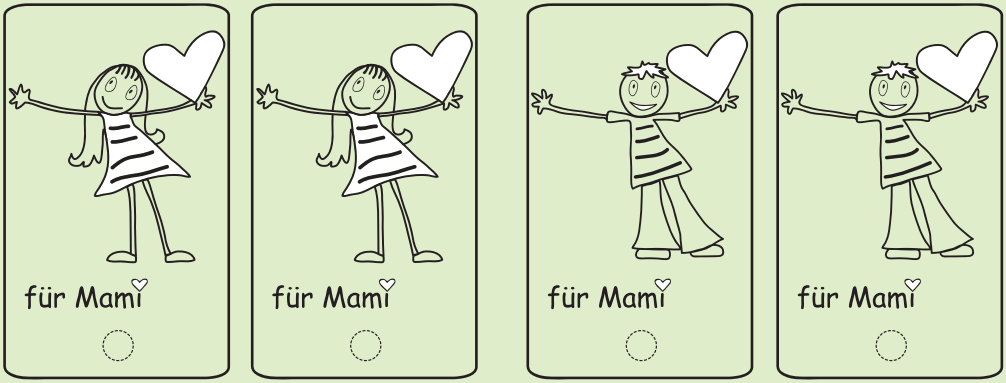
Der Muttertag „la fête des mères" ist in Frankreich wie in Deutschland als Ehrentag für die Mütter gedacht. Gefeiert wird er in Frankreich am letzten Sonntag im Mai. Aber wenn an diesem Wochenende Pfingsten ist, wird er auf den ersten Sonntag im Juni verschoben.



Eis glace

Muttertagsgedicht

C'est un poème.
Il est très court.
Il est charmant.
C'est mon poème :
„Maman, je t'aime".



Die Lesezeichen können mit 200% auf ein Endformat 6 x 10 cm kopiert werden.

Tarte tricolore / *Trikolore-Torte*

Zutaten für den Teig:

150 g Mehl
1 ½ gestr. TL Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Ei
65 g kalte Butter

Zutaten für die Joghurtsahne:

2 Päckchen Sahnesteif
50 g Zucker
250 ml Sahne
1 Becher Joghurt
2-3 EL Zitronensaft
25 g gehackte Mandeln

Zutaten für den Belag:

750 g rohes Obst in den Farben
Blau: Heidelbeeren oder Kirschen
Rot: Himbeeren oder Erdbeeren

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen. In die Mitte Ei, Zucker, Vanille-Zucker geben und zu einem dicken Brei verrühren. Mit Mehl bedecken. Auf den Mehlrand die Butterstückchen verteilen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Ausrollen und in eine 26 cm große Springform geben. Rand 3 cm hoch drücken. Boden mehrmals einstechen. Bei 200–220 °C 15–20 Minuten backen. Den ausgekühlten Tortenboden mit Sahnesteif bestreuen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker fest schlagen, Joghurt zugeben, fertig schlagen. Mit Zitronensaft abschmecken. Auf den Tortenboden geben und mit dem Obst belegen. Für das Trikolore-Muster Streifen legen, am linken Rand der Torte mit den blauen Früchte und am rechten Rand mit den roten Früchten.

Zubereitungsaufwand:

Teig 30 Min. kalt stellen

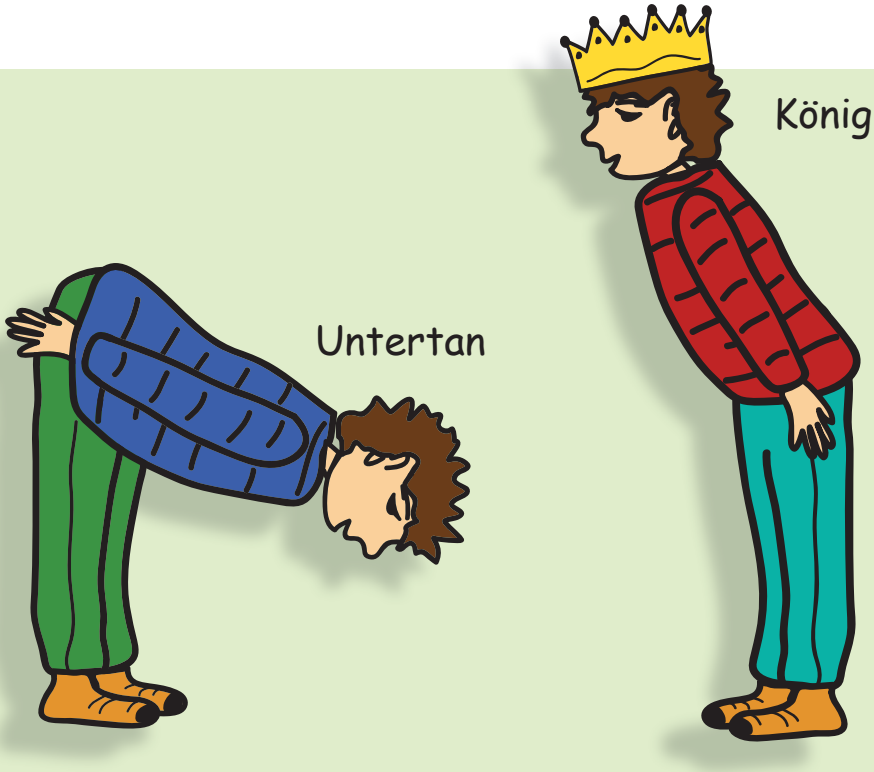
20 Min. bei 200–220 °C backen und auskühlen lassen

„Trikolore" bedeutet „dreifarbig" und ist auch der Name der blau-weiß-roten französischen Flagge.

Der 14. Juli, le quatorze juillet, ist der französische Nationalfeiertag. Er erinnert an die Erstürmung und den Fall der Bastille im Jahr 1789 im Rahmen der französischen Revolution. Die Bastille war ein Symbol für die Allmacht des Königs und das absolutistische System. Im Gedanken daran finden im ganzen Land Feste und Feiern statt. Jung und Alt gehen an diesem Tag zum Tanzen und nach Einbruch der Dunkelheit werden in fast allen Gemeinden Feuerwerke abgebrannt.

Küchensieb passoire

Tanz: König und Untertan



König und Untertan

Zu schneller französischer Musik bewegen sich die Kinder wie ein „König" und wie ein „Untertan". Zu Beginn stellen sich die Kinder in 2 Reihen auf und schauen sich gegenseitig an. Eine Reihe ist der „König", die andere der „Untertan". Der Tanzleiter macht die Bewegungen vor: Hole Luft, ohne dich zu bewegen, führe beim Ausatmen die ersten Bewegungen durch, als König streckst du dich in die Höhe und verbeugst dich vornehm. Als Untertan verbeugst du dich tief und stehst gebückt. Die Reihen üben mit Musik ihre Bewegungen. Dann lösen sich die Reihen auf und die Kinder wandern zur Musik in ihrer entsprechenden Rolle als König oder Untertan durch den Raum. Wenn nun ein Zeichen erfolgt, z. B. ein Klatschen, finden sich Paare „König und Untertan" zusammen und man verbeugt sich in der der jeweiligen Rolle in angemessener Form.

Topf casserole

Ratatouille
südfranzösischer Gemüseeintopf

Zutaten für 4 Kinder:

2–3 kleine Zucchini
je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1 dicke Zwiebel
2–3 Knoblauchzehen
3–4 EL Olivenöl
400 g Tomaten aus der Dose
1 Zweig Rosmarin oder Kräuter der Provence
1 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen. Die Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden, die Enden wegwerfen. Die Paprika halbieren, Stiele, Kerne und weiße Innenwände entfernen. Die Schoten in Stücke schneiden Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in große Würfe schneiden, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
Das Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht bräunlich werden. Dann die Zucchini, den Knoblauch, die Dose Tomaten, Rosmarin, Salz und Pfeffer dazugeben. Wenn alles kocht, die Temperatur etwas niedriger einstellen und den Deckel auflegen. Nach 15 Minuten ist das Gemüse gar. Nochmals abschmecken und evtl. mit einem Klecks saurer Sahne verfeinern. Als Beilage schmecken besonders Ofenkartoffeln.

Zubereitungsaufwand:

Ca. 1 Stunde

Die Monate Juli und August stehen im Zeichen der Sommerferien – les grandes vacances. Vor allem im August schließen viele Betriebe und Geschäfte, viele Familien fahren dann in Urlaub. Hauptziele sind die Strände des Mittelmeeres, des Atlantiks, der Bretagne und der Normandie.
Da die Ferien sehr lang und die Eltern meist beide berufstätig sind, ist es in Frankreich üblich, die Kinder schon ab dem Kindergarten in Ferienkolonien zu schicken.

Ei œuf

Gâteau basque
Kuchen aus dem Baskenland

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Backhefe
3 Eigelb
1 Ei
3 EL Mehl
½ l Milch
4 EL Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
3 Eigelb

Zubereitung:

Aus 500 g Mehl, 150 g Butter, 175 g Zucker, einer Prise Salz, 10 g Backhefe, 3 Eigelb und einem ganzen Ei den Teig anrühren. Gut vermengen und zu einer Kugel formen.
Aus 3 EL Mehl, ½ l Milch, 4 EL Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker und 3 Eigelb die Creme herstellen.
Den Teig in 2 Hälften teilen und einen Teil in eine gut gefettete Kuchenform geben, darauf die Creme verteilen und mit der zweiten Teighälfte abdecken.
Die Ränder zusammenrollen und den Teig mit einer Gabel schachbrettartig einritzen.
Auf mittlerer Hitze 45–60 Minuten backen

Zubereitungsaufwand:

Vorbereitungszeit ca. 30 Min.
Backzeit 45–60 Min.

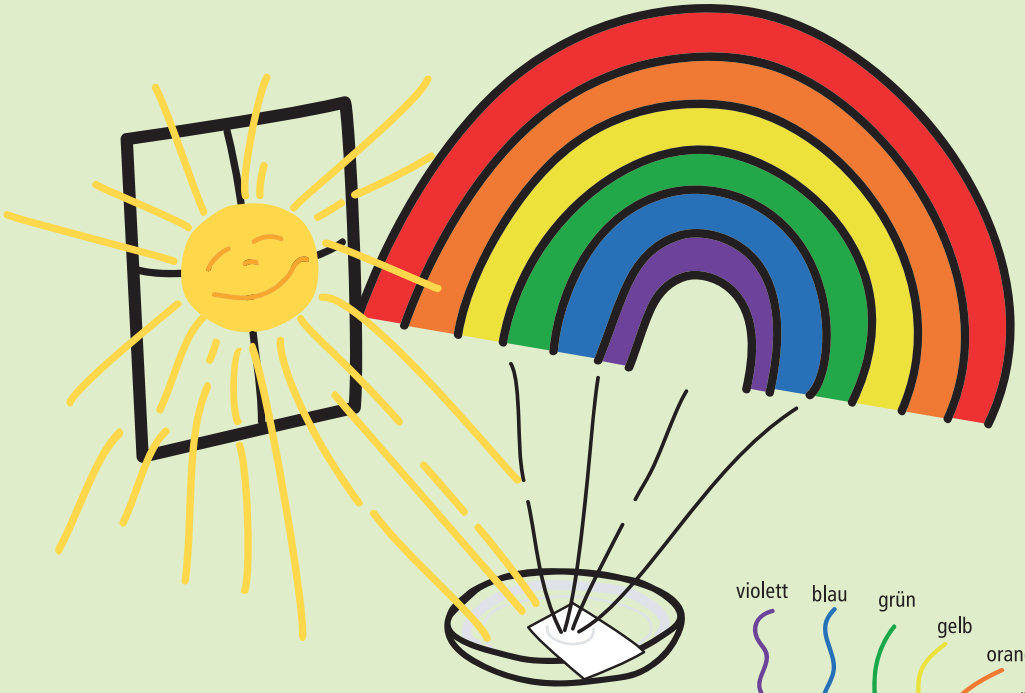
Spiel: In 40 Minuten um die Welt

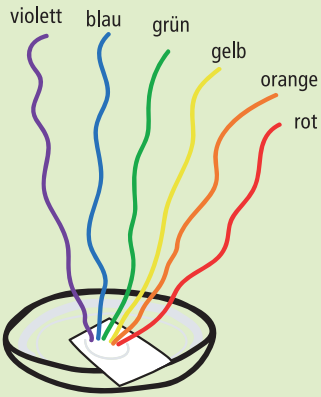
So wird's gemacht!

Reise in Gedanken um die halbe Welt. Du beginnst z. B. so: „Ich reise nach Frankreich und fange einen Fisch". Reihum sucht Ihr Euch ein Land aus, in das ihr gerne reisen wollt und erzählt, was ihr dort machen wollt. „Ich reise nach Afrika und besuche eine Ameise".

Zucchini courgette

Versuch: Der Herr des Regenbogens





Fang die Sonnenstrahlen ein und zaubere einen Regenbogen

Material:

Taschenspiegel, tiefer Teller, Wasser, Sonnenstrahlen

So wird's gemacht!

Fülle in einen tiefen Teller Wasser und lege den Spiegel in den Teller. Fange ein paar Sonnenstrahlen ein und du wirst sehen, dass sich ein Regenbogen an der Wand bildet, wenn du den Spiegel richtig ausgerichtet hast. Die weißen Strahlen der Sonne werden im Wasser gebrochen und in Regenbogenfarben zerlegt.

Soupe au potiron / *Kürbissuppe*

Zutaten:

1 EL Öl
4 Zwiebeln
4 Möhren
400 g Kürbisfleisch
2 Kartoffeln
1 L Wasser oder Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1,5 EL süße Sahne
Petersilie
Muskat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln gewürfelt in Öl andünsten, mit kochender Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und 10 Minuten garen lassen. Gewürfeltes Kürbisfleisch dazugeben (ohne Kerne) mit den Gewürzen abschmecken und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist. Pürieren, 1,5 EL süße Sahne hinzugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungsaufwand:

Ca. 20 Min. Vorbereitung
20 Min. Kochen

Allerheiligen ist ein katholisches Fest zu Ehren aller katholischen Heiligen und wird immer am 01. November gefeiert. Sowohl in Frankreich als auch in Deutschland wird an diesem Tag der Toten gedacht und die Gräber auf den Friedhöfen werden geschmückt.
Halloween wird in den letzten Jahren in beiden Ländern immer bekannter. Halloween (oder Hallowe'en) ist kein keltisches Wort, sondern stammt aus dem englischen Sprachgebrauch. Es ist eine Abkürzung von „allhalloweven“, das für „eve of All Saints“, der Vorabend von Allerheiligen steht.

Kürbis potiron

Kürbisse aushöhlen – Kürbisfratzen

Gruselige Fratzen, die einen um die Ecke anglotzen, gehören zu jedem gelungenen Halloween.

Material:

Kürbis, Esslöffel / Ausschäler, Küchenmesser, Teelicht

So wird's gemacht!

Schneide einen großen Deckel aus dem Kürbis aus. Mit einem Löffel oder Ausschäler höhlst du nun den Kürbis von innen aus. (Aus dem Fruchtfleisch kannst du dir noch eine leckere Kürbissuppe kochen!) Mit einem Messer kannst du nun eine Fratze aus dem Kürbis schneiden. Damit dein Kürbis im Dunkeln leuchtet, stelle ein Teelicht hinein.

Möhre carotte

Quiche lorraine
Lothringer Speckkuchen

Zutaten:

4 Eier
¼ l Milch
¼ l Sahne
100–150 g Schinken (gewürfelt)
100–150 g Käse (geraspelt)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Etwas Butter für die Form

Zubereitung:

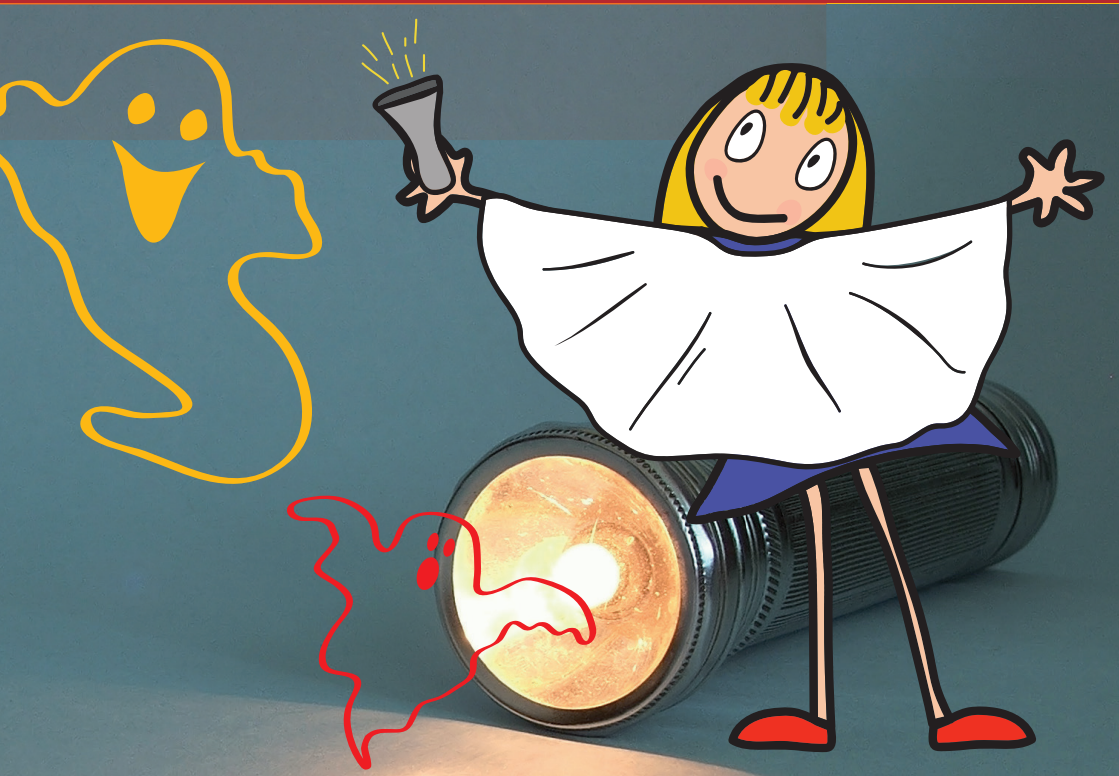
Die gesamten Zutaten in einer Schüssel mischen. 1 Packung Blätterteig in einer gefetteten Tortenpfanne verteilen. Rand drücken. Die verquirlte Masse auf dem Teig verteilen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20–30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungsaufwand:

30 min. Vorbereitungszeit
20–30 min. Backzeit
bei 180 °C

Bratpfanne poêle

Geisterjagd



Welcher Geist flitzt am schnellsten und entkommt den Geisterjägern?

Material:

Gespensterverkleidung (Bettlaken mit einem Loch für den Kopf)
Taschenlampe

So wird's gemacht!

Verdunkelt einen großen Raum, je dunkler umso besser! Der Geist bekommt die Taschenlampe, das Kostüm und erhält einen Vorsprung, um sich ein Versteck zu suchen. Dann machen sich die Geisterjäger auf die Suche. Der Geist kann spuken wo er will, muss nur einmal pro Minute einen Schrei ausstoßen oder mit der Taschenlampe leuchten. Wer ihn fängt, darf als nächster der Geist sein.

Gabel fourchette

Pain d'épice / *Nikolauslebkuchen*

Zutaten:

350 g Mehl
300 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
200 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Lebkuchengewürz
½ TL Nelken
2 TL Zimt
1 Päckchen Backpulver
150 g Butter
2 EL Honig
250 ml Milch
4 Eier
1 EL Honig
etwas Wasser
farbiger Zuckerguss oder Nikolausbildchen zum Verzieren

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanille-Zucker, Mandeln, Lebkuchengewürz, Nelken, Zimt, Backpulver vermengen. Butter und Honig schmelzen lassen, Milch sowie die Eier einrühren. Anschließend zum Mehl-Mandelgemisch geben und alles gut verrühren.
Den Teig auf ein gefettetes Backblech gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Währenddessen Honig und Wasser unter Rühren leicht erwärmen, über die noch heiße Teigplatte streichen und etwas abkühlen lassen. Den Lebkuchen in Quadrate schneiden und nach belieben mit Nikolausmotiv verzieren.

Zubereitungsaufwand:

Ca. 30 Min. Vorbereitungszeit
Ca. 20 Min. Backzeit
Verziehrung

Der 6. Dezember ist nur im Nordosten Frankreichs als Fête de Saint Nicolas – Nikolausfest bekannt. Wie in Deutschland wird er durch die Person eines alten Mannes dargestellt, der meistens das rot-weiß-goldene Gewand eines Bischofs trägt. In seiner Begleitung befindet sich der Père Fouettard (Knecht Ruprecht oder schwarzer Piet), der – wie der Name schon sagt – für die Bestrafung der unfolgsamen Kinder verantwortlich ist- Sie bekommen eine Rute oder werden in den schwarzen Sack gesteckt. Der Heilige Nikolaus zieht mit einem kleinen grauen Esel durch das Land und belohnt die folgsamen Kinder, die ihre Schuhe an den Kamin oder vor die Tür stellen, mit kleinen Geschenken, besonders mit Nüssen, Gebäck und Obst. Anstelle eines Weckmanns erhalten die französischen Kinder einen rechteckigen Lebkuchen, auf dem das Bild des Nikolaus klebt.Die Kinder stellen nicht nur ihre Schuhe raus, sondern legen auch noch ein kleines Geschenk für den Esel bei: Etwas Heu und Stroh, eine Karotte, eine Rübe oder Haferkörner. Besonders schlaue Kinder, die die Schuhe ihrer Eltern vor die Tür stellen, weil sie größer sind und mehr hineinpasst, finden sie allerdings am nächsten Morgen mit Kartoffelschalen gefüllt.
Die Adventszeit mit ihren in Deutschland üblichen Bräuchen der Vorbereitung auf Weihnachten, d. h. Adventskranz und Adventskalender, ist traditionell in Frankreich unbekannt.

Erdbeere fraise

Nikolausstiefel aus Filz

Die Vorlagen können in 2 Schritten (2x 200%) oder in einem Schritt (1x400%) auf ein Endformat DINA3 kopiert werden.

Material:

Karton, 20 x 30 cm große farbige Filzplatten, Gold- oder Silberfaden, Nähzeug, Dekomaterial zum Aufnähen z. B. Sterne aus Moosgummi

So wird's gemacht!

Mit Hilfe der Kopiervorlage schneidest du dir eine Schablone aus. Diese legst du auf die Filzplatten und schneidest die Stiefelform aus. Dann kannst du die beiden Hälften des Stiefels verzieren. Entweder stickst du Sterne darauf oder schneidest aus Moosgummi Sterne, Mond, Schneeflocken etc. aus und nähst die an. Aus einem Filzrest formst du eine Schlaufe. Jetzt kannst du die beiden Teile übereinander legen und die Schlaufe am oberen hinteren Rand festheften. Dann nähst du alles mit einfachen Stichen zusammen.

Bûche de Noël au chocolat

Weihnachtliche Biskuitrolle mit Schokoladencreme

Zutaten:

Für die Füllung:
3 Päckchen Mousse au chocolat, da in der dt. Kita aus hygienischen Gründen keine rohen Eier verwendet werden dürfen.

Für den Teig:
6 Eier
100 g Zucker
120 g Mehl
1 Würfel Hefe

Zubereitung:

6 Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. 120 g Mehl und einen TL Hefe hinzufügen. Die 6 Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (Temperatur 220–240 °C). Nach dem Backen den Teig auf ein feuchtes Handtuch stürzen. Den Teig und das Tuch eng zusammenrollen. Auskühlen lassen. Den Biskuit aufrollen. Mit 2/3 der Mousse au chocolat bestreichen und wieder vorsichtig zusammenrollen. Den Kuchen von außen mit dem Rest der Mousse au chocolat bestreichen.

Zubereitungsaufwand:

Ca. 30 Min. Vorbereitungszeit
Ca. 10 Min. Backzeit
Ca. 10 Min. zum Verzieren

Das Weihnachtsfest – la Fête de Noël – beginnt in Frankreich wie bei uns mit dem Heiligen Abend, dem Réveillon de Noël. Der 24. Dezember ist für die Berufstätigen noch ein normaler Arbeitstag, auch die Geschäfte schließen wie allgemein üblich erst spät abends (20:00/22:00 Uhr). Danach trifft man sich mit der Familie und Freunden und besucht gemeinsam die Mitternachtsmesse. Meist erst danach setzt man sich zu dem traditionellen Weihnachtsfestessen zusammen. Klassische Bestandteile dieses Menüs sind Austern (les huitres), der Truthahn mit Esskastanien (la dinde aux marrons) und der Weihnachtskuchen in Form eines Holzscheits (la bûche de Noël). In der Nacht bringt der Père Noël die Geschenke, die die Kinder am Morgen des 25.12. vor dem Kamin oder unter dem Weihnachtsbaum finden. Der Weihnachtsbaum – L' arbre de Noël, hat Frankreich erst nach und nach erobert, obwohl seine Ursprünge im Elsass zu finden sind. Von zentraler Bedeutung ist die Krippe mit ihren Figuren, die im ganzen Land stark von der Regionalfolklore beeinflusst ist. Am bekanntesten sind die Krippenfiguren aus der Provence, les Santons, die alle möglichen Personen und Berufe des Alltagslebens darstellen.

Wir basteln Krippenfiguren à la Santons

Baue dir eine Weihnachtskrippe nach provenzalischer Tradition und bastele Figuren, die Berufe darstellen, die du kennst z. B. Feuerwehrmann, Polizist, Bauarbeiter etc.

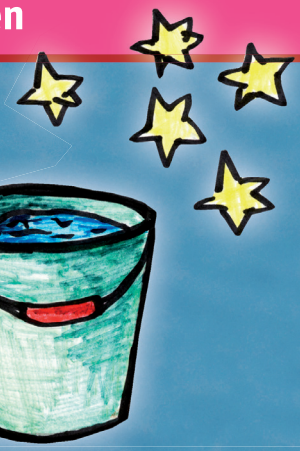
Material:

Draht oder Pfeifenputzer, Modellierwachs, Zeitungspapier, Wolle, Stoffreste, Kleister

So wird's gemacht!

Du nimmst ein langes Stück Draht oder den Pfeifenputzer. In der Mitte formst du eine Schlinge für den Kopf, die du einmal umdrehst, um den Hals zu formen. Die beiden Drahtenden sind die Arme, an die du kleine Schlingen für die Hände formen kannst. Für Bauch und Beine nimmst du 2 neue, etwas kürzere Drahtstücke. Aus dem Modellierwachs formst du um die Drahtgestelle herum Kopf und Schulter, Hände und Füße. Dann kleidest du die Figuren je nach ihrem Beruf mit Stoffresten ein. Vergiss nicht Maria, Josef und das Jesuskind zu basteln, vielleicht auch noch ein paar Schafe!

Ein Licht erstrahlt – Eisleuchten



Material:

1 Plastikeimer, Wasser, 1 Kerze, kaltes Winterwetter oder die Tiefkühltruhe

So wird's gemacht!

Den Eimer voll Wasser laufen lassen und ihn nach draußen in die Kälte stellen. Das Wasser gefriert zuerst an den Rändern und an der Oberfläche. In der Mitte und am Boden bleibt das Wasser erst einmal stehen. Warte nicht, bis das Wasser ganz gefroren ist, sondern kippe den Eimer vorher um. Jetzt kannst du in die Öffnung, da wo das Wasser noch nicht gefroren war, eine Kerze hineinstellen.

Vocabulaire– Vokabular

Traube		raisin	Kürbis		potiron
Apfel		pomme	Möhre		carotte
Eis		glace	Bratpfanne		poêle
Zuckerdose		sucrier	Gabel		fourchette
Küchensieb		passoire	Erdbeere		fraise
Topf		casserole	Zitrone		citron
Ei		œuf	Tomate		tomate
Butter		beurre	Zwiebel		oignon
Zucchini		courgette	Salami		salami
Mais		maïs	Käse		fromage

Käse fromage

Bereits seit 2001 engagiert sich das CEB Fortbildungswerk im Projekt zur Förderung der frühkindlichen zweisprachigen Erziehung in Kindergärten des Saarlandes und der Moselle als Träger von Weiterbildungsmaßnahmen für ErzieherInnen sowie als Veranstalter von zweisprachigen Veranstaltungen für Kindergartenkinder.

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen zum Projekt, zu CEB Sprachreisen für Jugendliche oder Veranstaltungen für Kinder im Garten der Sinne in Merzig zu!

CEB Akademie
Industriestraße 6-8
66663 Merzig-Hilbringen
Tel. (06861) 93080
Fax (06861) 930825
info@ceb-akademie.de
www.ceb-akademie.de

Ministerium für Bildung und Kultur
SAARLAND
Ministerium für Bildung und Kultur
Hohenzollernstraße 60
D-66117 Saarbrücken
Postfach 102452
D-66024 Saarbrücken
Tel. +49 (0)681 501-00 oder 501-7302
www.bildung.saarland.de

Gestaltung: authentis.de

„Die Europäische Union investiert in Ihre Zukunft" – „L'Union Européenne investit dans votre avenir"

Interreg IV-A Großregion · Grande Région

Département Moselle Conseil Général Réussir ensemble !

académie Nancy-Metz

Ministerium für Bildung und Kultur SAARLAND

CEB Akademie

RheinlandPfalz Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur

RheinlandPfalz Ministerium für Integration Familie, Kinder, Jugend und Frauen

„Das Projekt wird vom Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung im Rahmen des Interreg IV-A-Programms Großregion gefördert"
„Ce projet est cofinancé par le fonds européen de développement régional dans le cadre du programme Interreg IV-A Grande Région"