

# «4 linguas sco dessert» – instrucziun da linguas multimediala

■ Far gust per las linguas nazionalas ed emprender d'enconuscher a moda ludica las regiuns linguisticas da la Svizra: Quai porscha il gieu multimedial «4 linguas sco dessert». In gieu da web e quatter videos da cuschnar pussibiliteschan in viadi cultural e geografic. Ils quatter protagonistes Laila (rumantsch), Robin (tudestg), Dante (talian) e Gaia (franzos) mainan ils uffants en furma da gieu tras lur regiun linguistica d'origin. Els fan quai mintgama en lur atgna lingua; en furma auditiva stattan ils texts ultra da quai a disposiziun en las ulteriuras trais linguas nazionalas. Ils quatter receipts vegnan preschentads sco video da cuschnar en la lingua originala ed en format pdf en tut las quatter linguas nazionalas. La puschida è vegnida creada il 2016 da «SRF MySchool». Ella è accessibla sut [www.4sprachen.ch](http://www.4sprachen.ch) u en la sfugliera per uffants sin [rtr.ch](http://rtr.ch).



La puschida è vegnida creada il 2016 da «SRF MySchool». Ella è accessibla sut [www.4sprachen.ch](http://www.4sprachen.ch) u en la sfugliera per uffants sin [rtr.ch](http://rtr.ch).

## Svizra rumantscha

Abitants rumantschs: 40 milli (0.5%)  
Linguas parentadas: Talian, franzos, latin, spagnol, portugais  
En quest chantun discurren rumantsch: GR  
Vischnanca cun la surfatscha la pli gronda en Svizra rumantscha: Scuol

## Descripziuns dals giucs

En la rubrica «Sin maisa» vegns ti a savair ch'ins dovra tranter auter mel d'avieuls, nuschs ed in ov per far ina turta da nuschs.

La rubrica «Citads, muntognas, auas» dat indicaziuns geograficas davart la Svizra rumantscha: 1. Cuirà è situada da la vart dretga dal Rain. 2. Savognin sa chatta en la part sut dal Surses. 3. Il Rain cula tras la Surselva. 4. Il Piz Kesch fa part da las Alps d'Alvra. 5. Il Lai da Segl sa chatta en Engiadina/Ota.

En il «Virivari da malets» vegns ti a savair che «Trair schibettas» è in usit impurtant da la Svizra rumantscha.

En la rubrica «Tscheccader da fatgs» survegn ti infurmaziuns davart la Svizra rumantscha: 1. Chalandamarz è in usit enconuscent da l'Engiadina. 2. Sin la vopna grischuna ves'ins in capricorn. 3. Il Parc nazional svizzer è la regiun da proteziun da la natira la pli gronda da la Svizra. 4. Il Rain nascha en Surselva e cula en la Mar dal Nord. 5. Il Rumantsch è dapi il 1938 ina lingua nazionala da la Svizra.

Tar l'«ABC dal dessert» vegns ti a savair chaussas interessantas davart la turta da nuschs grischuna: 1. La turta da nuschs grischuna è radunda. 2. En la pasta tutga ina presa sal. 3. La pasta vegn rasada ora cun la rasaina/zulla. 4. La furma da tartas ston ins unscher cun paintg. 5. La turta va per ca. 60 minutas en il furnel.



Invista en il gieu a l'exemplar da la Svizra rumantscha.



Ils quatter uffants che preschentan mintgama lur regiun linguistica.

## Deutschschweiz

Deutschsprachige Einwohner: 5 Millionen (63.5%)  
Offizielle Landessprache seit: 1848  
Verwandte Sprachen: Englisch, Niederländisch, Dänisch, Afrikaans  
Vorwiegend deutschsprachige Kantone: AG, AR, AI, BL, BS, BE, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SH, SZ, SO, TG, UR, ZG, ZH  
Grösste Stadt der Deutschschweiz: Zürich

## Spielbeschriebe

In der Rubrik «Aufgetischt» erfährst du, dass man zum Backen einer Rüebltorte unter anderem Mandeln, Karotten und eine Zitrone benötigt.

Die Rubrik «Städte, Berge, Gewässer» liefert geographische Angaben zur Deutschschweiz: 1. Bern liegt an der Aare. 2. Die Aare entspringt in den Berner Alpen. 3. Luzern liegt am Vierwaldstättersee. 4. Das Jungfrauoch befindet sich in den Berner Alpen. 5. Der Sarnersee liegt in der Zentralschweiz im Kanton Obwalden.

Beim «Bildsalat» erfährst du, dass die Basler Fasnacht ein wichtiger Brauch der Deutschschweiz ist.

In der Rubrik «Faktenchecker» erhältst du Informationen über die Deutschschweiz: 1. Der Rheinfall ist der grösste Wasserfall der Schweiz. 2. Das Schloss Habsburg liegt im Kanton Aargau. 3. Der grösste Gletscher der Schweiz heisst Aletschgletscher. 4. Frauenfeld ist die Hauptstadt des Kantons Thurgau. 5. Der höchste Berg der Schweiz ist die Dufourspitze.

Beim «Dessert ABC» erfährst du Wissenswertes rund um die Zubereitung der Aargauer Rüebltorte: 1. Rüebl bedeutet auf Hochdeutsch Karotte. 2. Es braucht fünf Eier um eine Rüebltorte zu backen. 3. Der Mixer ersetzt den Schwingbesen.

4. Die Torte wird im Backofen gebacken.  
5. Marzipan wird aus Mandeln hergestellt.

## Svizzera italiana

Abitanti italofoeni: 600 mille (8.1%)  
Lingue affini: Francese, romancio, spagnolo, portoghese  
In questi cantoni si parla in italiano: TI, GR  
La città più grande della Svizzera italiana: Lugano

## Descrizione dei giochi

Nella categoria «In tavola» puoi scoprire che per preparare i vermicelli servono, fra le altre cose, castagne, latte e vaniglia.

La categoria «Città, montagne, laghi e fiumi» contiene informazioni sulla geografia della Svizzera italiana. 1. Bellinzona si trova sul fondovalle ai piedi del massiccio del Gottardo. 2. Lugano è situata nel Sottoceneri, nella parte meridionale del Canton Ticino. 3. La Vallemaggia comincia da Ponte Brolla e si estende verso nord. 4. Il Pizzo del Sole fa parte delle Alpi ticinesi. 5. Il Lago Maggiore non è situato interamente nel territorio svizzero, ma si estende anche in quello italiano.

Nella categoria «Insalata di immagini» potrai conoscere una tradizione ticinese che si chiama «Befana».

Nella categoria «Lo sapevi che» puoi scoprire molte cose sulla Svizzera italiana. 1. Locarno è situata sulle sponde del Lago Maggiore. 2. Bellinzona è la capitale del Canton Ticino. 3. Nei Grigioni si parla anche italiano. 4. Il passo del Gottardo collega il Ticino alla Svizzera tedesca. 5. La Valmaggia è una famosa valle ticinese.

Nella categoria «ABC del dolce» diventerai un esperto nella preparazione dei vermicelli. 1. In italiano, vermicello significa piccolo verme. 2. Le castagne devono essere lessate in una pentola. 3. Le castagne sono frutti che crescono sugli alberi di castagno. 4. Ridurre in purea significa ridurre in poltiglia. 5. I vermicelli sono spesso serviti con le meringhe.

## Suisse romande

Habitants francophones: 1.8 millions (22.5%)  
Langues apparentées: Italien, romanche, espagnol, portugais  
Cantons à majorité francophone: FR, GE, JU, NE, VD, VS  
Plus grande ville de Suisse romande: Genève

## Descriptions des jeux

Dans la rubrique «Sur la table», tu découvres qu'il faut notamment des œufs, du sucre et de la crème pour préparer les meringues.

La rubrique «Villes, montagnes, lacs et fleuves» te donne des informations géographiques sur la Suisse romande: 1. Lausanne est au bord du lac Léman. 2. Yverdon se trouve au sud du lac de Neuchâtel. 3. Le Rhône se jette dans le lac Léman. 4. Le Moléson est une montagne au sud du canton de Fribourg. 5. Le lac de Neuchâtel est le plus grand lac situé entièrement en Suisse.

Dans la rubrique «Mosaique», tu apprends que la Fête des Vendanges est une tradition suisse romande.

La rubrique «Quiz» te donne des informations sur la Suisse romande: 1. Le terme «Röstigraben» est souvent utilisé pour décrire la frontière entre la Suisse romande et la Suisse alémanique. 2. Genève est la plus grande ville de Suisse romande. 3. Le canton de Berne est officiellement bilingue. 4. Le canton de Neuchâtel marque la frontière avec la France. 5. La commune de Sion se dit Sitten en allemand.

L'«ABC des desserts» te donne des précisions sur la préparation des meringues: 1. Les meringues sont de couleur blanche. 2. L'œuf se compose d'un blanc et d'un jaune. 3. On confectionne les meringues avec une poche à douille. 4. Sans papier sulfurisé, les meringues collent à la plaque. 5. Les meringues sont encore meilleures avec de la crème.

## Ils quatter receipts

**La turta da nuschs grischuna da Laila**  
Pasta: 300 g farina, 150 g zutger, 150 g paintg, 1 ov, 1 presa sal. Maschadar farina, zutger e paintg en ina cuppa. Dar tiers l'ov ed il sal e far ina pasta frulla. Rasar ora 1/3 da la pasta per il viertgel e durvar 2/3 per il funs da la turta. Rasar ora il funs en la furma e trair si la pasta da la vart. Furar cun ina furtgetta pliras giadas en il funs.

Emplenida: 3 tschaduns gronds mel d'avieuls, 250 g zutger, 2 dl groma, 1 tschadun grond aua 250 g nuschs manizadas groppamain. Caramelisar il zutger en ina padella. Reducir la temperatura. Agiuntar il mel d'avieuls, la groma e l'aua e truschar bain. Maschadar tranter las nuschs. Stritgar l'empenida anc chauda sin il funs da pasta. Furar cun ina furtgetta pliras giadas en il viertgel, metter el sin la turta e smatgar l'ur cun la furtgetta. Metter la furma en il furnel. Coier 10 minutas cun 200 °C, lura var 40 minutas cun 150 °C.

**La turta da carottas argoviana da Robin**  
Turta: 250 g zutger, 6 mellens d'ov, 250 g carottas grattadas fin, 250 g mandlas mieutas, 1 citrona, 80 g farina, 1 tschadun grond pulvra da levon, 6 alvs d'ov, 1 presa sal. Dar il zutger ed ils mellens d'ov en ina cuppa. Truschar a stigma (var 5

min. cun il mixer). Maschadar las carottas e las mandlas en la massa. Dar tiers la farina e la pulvra da levon. Sbatter ils alvs d'ov cun la presa sal. Maschadar els cun quita cun la massa. Dar la pasta en la furma. Metter la furma en il furnel prestgauda. Coier var 50 minutas cun 180 °C.

Decoraziun: 250 g zutger en pulvra, 2 tschaduns gronds suc da citrona, 8–12 carottas da marzipan. Truschar il zutger en pulvra ed il suc da citrona fin ch'i dat ina massa loma. Prender la turta cotga or dal furnel e laschar sfradentar in mument. Decorar la turta cun las carottas da marzipan.

## Ils vermicelles da Dante

Massa da chastognas: 4 dl latg, 600 g chastognas schelentadas e spaletschadas, 1 presa sal. Dar il latg e las chastognas en ina padella e far coier. Alura coier 20 minutas cun flomma pitschna. Prender las chastognas cotgas or da la padella e far buglia (purar). Laschar sfradentar la massa.

Sirup: 2 dl aua, 5 tschaduns gronds zutger, 1 bastunet da vaniglia. Dar l'aua ed il zutger en ina padella e far coier. Metter tiers magugl da vaniglia e truschar fin che quel è dissolvì. Lura coier 15 minutas per far vegnir dir. Maschadar il sirup che resulta cun la buglia da chastognas ad ina massa loma. Laschar sfradentar la massa.

Preparar il plat: 2 merengas, groma sbattida, 4 tschareschas candidas. Metter 2 merengas sin in plat. Smatgar la buglia da chastognas tras la pressa da tartuffels e garnir las merengas cun tut. Decorar cun groma e tschareschas.

## Las merengas da Gaia

Quai dovras ti: 6 alvs d'ov, 380 g zutger. Preparativas: Separar ils alvs d'ov dals mellens d'ov. Prestgaudar il furnel sin 160 °C.

Per il bogn d'aua: Stgaudar aua en ina padella. Dar il zutger ed ils ovs en ina cuppa stgaudabla e truschar. Metter la cuppa en il bogn d'aua e stgaudar la massa cun truschar da temp en temp.

Cuvrir ina lastra cun palpieri da pergamina. Far pront in satg per sprizzar. Prender la cuppa or dal bogn d'aua e sbatter la massa cun il mixer. Sfradentar la massa in mument en la frestgera.

Emplenir il satg da sprizzar cun la massa. Far tener bainplaschair furmas sin la lastra. Coier las merengas var 45 minutas cun 180 °C.



Ils receipts na datti betg mo en furma da video, mabain er en format pdf en tut las quatter linguas nazionalas.

## La preschentaziun:

SRF MySchool. «4 linguas sco dessert» ([www.4sprachen.ch](http://www.4sprachen.ch)).

## Dapli infurmaziuns:

[chatta.ch/?id=1338&hiid=4152](http://chatta.ch/?id=1338&hiid=4152)  
[www.chatta.ch](http://www.chatta.ch)