

La Chandeleur

Le mot "Chandeleur" vient du latin *candela* - la chandelle - reprise dans l'expression *Festa candelarum*, fête des chandelles.

Origine, symbole et traditions de la crêpe

Avant le christianisme, la tradition de la Chandeleur existait chez les Celtes et les Hébreux.



On dit aussi que le pape Gélase 1er, qui christianisa la Chandeleur en 472, réconfortait les pèlerins arrivés à Rome avec des crêpes.

Enfin la crêpe utilise le froment en quantité et les moissons ne sont alors plus très loin. Elle protège en outre la récolte de la moisissure et le foyer du malheur.

Sa forme et sa couleur évoque le Soleil enfin de retour après la nuit de l'hiver.

Faire sauter les crêpes

Il faut faire sauter les crêpes avec une pièce dans la main afin de s'assurer prospérité toute l'année. Le tout aux lueurs des chandelles, qui par ailleurs éviteront à la cuisine de rester enfumée pendant 3 jours !

Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne laisse pas tomber à terre, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine.

On fait sauter la première crêpe sur l'armoire, car elle ne moisira jamais. Cela peut sembler curieux mais il paraît que ça préserve de la moisissure l'ensemble de la future récolte !

En ville on se limitera à faire sauter les crêpes avec adresse avec une pièce dans la main, sauf si le lancer de crêpes sur armoire vous amuse.

Sources : www.joyeuse-fete.com et www.teteamodeler.com

Activités pédagogiques pour la Chandeleur

1. Recettes - Les crêpes: un plat international

Niveaux : faux-débutant, intermédiaire

A partir du site pédagogique : www.teteamodeler.com



Comparez les crêpes de différents pays

Recette de la pâte à crêpe (illustrée) – à imprimer

<http://www.teteamodeler.com/vip2/nouveaux/expression/fiche69a.htm>

Recette de la pâte à crêpe anglaise: les pancakes (illustrée) – à imprimer

<http://www.teteamodeler.com/vip2/nouveaux/expression/fiche70a.htm>

Recette de la pâte à crêpe belge - ci-joint

<http://www.teteamodeler.com/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-crepes-beignets-gauffres/crepe-belge.asp>

Recette de la pâte à crêpe mexicaine : les tortillas - ci-joint

<http://www.teteamodeler.com/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-crepes-beignets-gauffres/crepe-mexicaine.asp>

>>> Quelles différences y a-t-il entre ces types de crêpes ?

Forme, couleur, ingrédients

Comparez:

Les crêpes françaises sont plus.....que

Les crêpes anglaises sont moins.....que

>>> Dans quels autres pays fait-on des crêpes ?

USA, Allemagne et Autriche (*pfankueche*), Russie (*Blinis*), Ethiopie (*Injeera*), Egypte (*Fathira*), Soudan (*Kisra*), etc...

>>> A la cuisine !

Les apports de la recette :

- Apprendre du vocabulaire, pratiquer le français en réalisant quelque chose (apprentissage actif)
- Apprendre à préparer son travail avant de le réaliser
- Découvrir les différentes variétés de crêpes à travers le monde, les traditions culinaires d'un autre pays
- S'amuser et se régaler
-

Attention : si vous voulez suivre les recettes, il faut convertir les grammes et les centilitres en mesures américaines. A vos calculs – Internet s'en charge très bien !

Crêpes belges



Fournitures pour 10 à 15 crêpes :

250 g de farine
3 oeufs
1/2 litre de lait
50 g de beurre fondu
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe de cassonade (sucre de canne)
1/2 cuillère à café de cannelle

Réalisation des crêpes

Versez la farine, le sel, le sucre, la cannelle et le beurre dans le saladier.
Cassez les oeufs.
Mélangez.
Versez le lait, petit à petit dans le mélange pendant que vous tournez.
Faites chauffer la poêle. La graisser à l'aide du pinceau ou de l'essuie tout.
Mettez la pâte dans la poêle.

Crêpes mexicaines : Les tortillas



Fournitures pour les crêpes

315g de farine de blé ou de maïs
1 grosse pincée de sel fin
1/2 paquet de levure chimique
50 g de beurre
30 cl d'eau tiède

Garniture des crêpes

Poulet coupé en morceaux
2 tomates coupées en morceaux
1 petite boîte de maïs ou de haricots rouges
1 poivron
1 oignon
Sel, poivre, 1 cuillère à soupe d'huile

Réalisation des crêpes mexicaine .

Pesez et de versez la farine et le sel dans le saladier
Mélangez, puis ajoutez petit à petit l'eau au mélange pendant que vous tournez.
Versez le mélange sur la table et travaillez la pâte comme une pâte à pizza. Si elle n'est pas assez souple, ajoutez un peu d'eau.
Remplacez la pâte dans le saladier, le couvrir d'un torchon, puis laissez la pâte lever durant 20 à 30 minutes
Partagez la pâte en 12 morceaux de grosseur équivalente.
Farinez le plan de travail, puis aplatissez les 12 morceaux de pâte.
Faites chauffer la poêle et graissez-la à l'aide du pinceau ou de l'essuie tout.
Verser la pâte.

Préparez la garniture :

Faites revenir l'oignon, Ajoutez les morceaux de poulet et faites les revenir.
Ajoutez la tomate coupée en morceaux , le poivron, le sel et le poivre

Fourrez les crêpes avec la garniture

3. Poésies

Niveaux : faux-débutant, intermédiaire

Le Perce-neige

Violette de la Chandeleur,
Perce, perce, perce-neige
Annonces-tu la Chandeleur ?
Le soleil et son cortège
de chansons, de fruits, de fleurs ?
Perce, perce, perce-neige
A la Chandeleur.



Robert Desnos (1900-1945)

>>> Questions

- Qu'est-ce qu'une violette ? De quelle couleur est-elle ?
Quand pousse-t-elle ? en automne, en hiver, au printemps ou en été ?
- Qu'est-ce qu'un perce-neige ? Quand pousse-t-elle ? en automne, en hiver, au printemps ou en été ?
- Comment annonce-t-il la Chandeleur ?
- Qu'annonce-t-il d'autre ?

La Chandeleur

C'est demain la Chandeleur,
Demain nous mangerons des crêpes,
Des crêpes rondes, des crêpes blondes,
Des crêpes qui s'envolent
Comme à pigeon-vole
Des jolies crêpes dorées qui pourraient
bien nous sauter sur le nez !

Auteur anonyme



>>> Illustrez cette poésie

>>> A votre avis, pourquoi fait-on sauter les crêpes ?

3. Activités enfants et jeunes adolescents (à imprimer)

Enfants : Coloriages

<http://www.teteamodeler.com/vip2/nouveaux/creativite3/fiche705.asp>

Enfants et jeunes adolescents : Mots mêlés

- faciles <http://www.motmelimelo.net/maternelle/crepes/crepesfacilepetit.jpg>

- moyens <http://www.motmelimelo.net/maternelle/crepes/crepesdifficilepetit.jpg>