

la chandeleur

hon ska försöka att	elle va tenter de
en riktig fransk sed	une coutume bien française
det är en fantastisk fest/högtid	c'est une fête magnifique
därför att man gör pannkakor	parce qu'on fait des crêpes
den första sidan håller på att stekas/brynas	le premier côté est en train de dorer
man måste vända pannkakan	il va falloir retourner la crêpe
det görs inte	ça ne se fait pas
man måste få den att hoppa (dvs slänga upp den i luften)	il faut la faire sauter
man kontrollerar pannkakan	on vérifie que la crêpe
denna högtid skulle vara okristen/hednisk	cette fête serait païenne
pannkakan skulle symbolisera solen	la crêpe symboliserait le soleil
solen som kommer tillbaka äntligen	le soleil qui revient enfin
bönderna trodde att	les paysans ont pensé que
om de inte gjorde pannkakor	s'ils ne faisaient pas de crêpes
deras säd rsikerade att bli förstörd	leur blé risquait d'être carié
som kommer från	qui vient de
man vördade de döda	on honorait les morts
med hjälp av vaxljus	à l'aide de cierges
man var sedan tvungen att ta med sig tillbaka	il fallait ensuite rapporter
de slocknar inte	elles ne s'éteignent pas
pannkakan får varken falla eller fastna i taket	la crêpe ne doit ni tomber, ni coller au plafond
man gav(ansåg att de hade) de vissa makter	on leur prêtait certains pouvoirs
avlägsna de dåliga andarna	éloigner les mauvais esprits
den som	celui qui
hållandes stekpannan i den högra handen	en maintenant sa poêle de la main droite

som kommer från
den första sidan håller på att stekas/brynas
man gav(ansåg att de hade) de vissa makter
hon ska försöka att
man måste få den att hoppa (dvs slänga upp den i luften)
hållandes stekpannan i den högra handen
med hjälp av vaxljus
pannkakan får varken falla eller fastna i taket
avlägsna de dåliga andarna
den som
man vördade de döda
man måste vända pannkakan
därför att man gör pannkakor
man var sedan tvungen att ta med sig tillbaka
man kontrollerar pannkakan
det är en fantastisk fest/högtid
denna högtid skulle vara okristen/hednisk
pannkakan skulle symbolisera solen
bönderna trodde att
deras säd rsikerade att bli förstörd
de slocknar inte
det görs inte
en riktig fransk sed
om de inte gjorde pannkakor
solen som kommer tillbaka äntligen

La chandeleur

Corinne Delvaux va tenter de familiariser aujourd'hui nos amis allemands avec une coutume bien française, mais regardez plutôt :



Dans dix jours, ce sera le 2 février.

Et le 2 février en France, c'est la chandeleur.

La chandeleur, c'est une fête magnifique parce qu'on fait des crêpes. Plein de crêpes.

Notre ami français verse donc une louche de pâte à crêpe dans sa poêle, voilà, le premier côté est en train de dorer et maintenant, il va falloir retourner la crêpe.

Bien sûr, ça ne se fait pas bêtement avec une spatule, non, la crêpe, il faut la faire sauter.

Alors, on prend la poêle, on vérifie que la crêpe n'adhère pas trop et hop...

Euh... Bon, il semblerait que, depuis l'année dernière, ce monsieur ait quelque peu perdu la main.

Un nouvel essai...

Voilà, enfin presque.

Bon, laissons notre ami retrouver l'agilité de son poignet et profitons-en pour nous pencher quelques instants sur l'histoire de la chandeleur :

À l'origine, cette fête serait païenne et la crêpe symboliserait le soleil qui revient enfin après les longs mois d'hiver. Des siècles durant, les paysans ont pensé que s'ils ne faisaient pas de crêpes le jour de cette fête de la lumière, leur blé risquait d'être carié.

Le terme de la chandeleur, qui vient de chandelles, remonterait, lui, à l'époque romaine où, à l'occasion des fêtes annuelles des Parentalia, on honorait les morts en les veillant à l'aide de cierges et de torches.

Les papes chrétiens transformèrent au VI^e siècle ce vieux rite païen en une fête chrétienne, qui, 40 jours après la naissance du Christ, célèbre sa présentation au temple. On portait en procession des cierges bénis ou « chandelles » et il fallait ensuite rapporter ces chandelles chez soi en veillant à ce qu'elles ne s'éteignent pas. On leur prêtait certains pouvoirs, comme celui d'éloigner les mauvais esprits, les intempéries, la mort et autres démons. Un vieux dicton ne disait-il pas : « Celui qui la rapporte chez lui allumée, pour sûr ne mourra pas dans l'année ».

Bon, où en est notre ami ? Ah, visiblement, ça marche mieux. Il y a bien eu quelques petits soucis mais, apparemment, il a retrouvé son adresse, ce qui va nous permettre de vous familiariser avec quelques coutumes.

Savez-vous qu'à la chandeleur, il faut faire sauter sa crêpe en maintenant sa poêle de la main droite tout en tenant une pièce en or dans la main gauche.

Mais la crêpe ne doit ni tomber, ni coller au plafond ni retomber chiffonnée.

Attention...c'est réussi ! Voilà qui portera bonheur toute l'année à ce Monsieur. Enfin, c'est ce qu'on dit en France.

Il y a aussi toutes sortes de variantes locales.

Ainsi, dans certaines régions, on dit que la jeune fille qui souhaite convoler en justes noces doit faire sauter 6 crêpes d'affilée et les faire retomber dans la poêle. Elle se mariera alors dans l'année.

Et nous voici en Bretagne où la tradition veut que la jeune mariée jette une crêpe sur le haut de l'armoire de son nouveau foyer, afin d'en assurer le bonheur.

Attention, attention ... Youpi ! La récolte ne moisira pas et le bonheur des jeunes époux est garanti. Voilà !

Maintenant à vous de jouer, vous avez 10 jours pour vous exercer...

la chandeleur; questions

1	que mange-t-on à la chandeleur?
2	c'est quand?
3	la crêpe que symboliserait-elle à l'origine?
4	que se passerait-il, selon les paysans, si on ne faisait pas de crêpes ce jour-là?
5	qui a changé cette fête pour en faire une fête chrétienne?
6	quand est-elle devenue une fête chrétienne?
7	à l'époque qu'est-ce qu'il fallait rapporter à la maison?
8	que se passerait-il pour celui qui rapporte les cierges allumés à la maison?
9	quels pouvoirs avaient ces cierges?
10	quel est l'autre mot de cierge?
11	comment faut-il faire les crêpes?
12	si on réussit à faire les crêpes comme il faut, que se passera-t-il?
13	qu'est-ce qu'il y a dans une crêpe?

14 selon une tradition de Bretagne, que doit faire la jeune mariée? et pourquoi?

15 traduisez: la tradition veut que la jeune mariée jette une crêpe sur le haut de l'armoire de son nouveau foyer, afin d'en assurer le bonheur.

Attention, attention ... Youpi ! La récolte ne moisira pas et le bonheur des jeunes époux est garanti.



Crêpes roses à la framboise et aux macarons

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

Préparez les crêpes

Une heure avant, versez dans un saladier la crème, l'eau de rose, l'huile, et le lait. Fouettez l'ensemble. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire pour obtenir une jolie couleur rose.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre, puis creusez un puits. Ajoutez les oeufs battus et le contenu du premier saladier petit à petit. Mélangez bien.

Dans une poêle posée sur feu vif, versez un peu de beurre fondu, puis une louche de pâte qui va en recouvrir le fond.

Laissez la crêpe cuire 2 ou 3 min, puis retournez-la et faites-la cuire autant de l'autre côté.

Réalisez vos autres crêpes de la même manière.

Préparez la garniture

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition.

Pendant ce temps, mélangez les œufs et le sucre dans un saladier pendant 2 min. à l'aide d'un fouet.

Versez la farine et mélangez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez alors le lait dans le saladier, sans cesser de mélanger.

Remettez le mélange dans la casserole et laissez épaissir à feu moyen, sans cesser de tourner, ce qui prendra 5 min.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Garnissez vos crêpes de ce mélange, ajoutez quelques framboises fraîches et des macarons émiettés.

Roulez vos crêpes et dégustez-les sans attendre.





Pour la pâte à crêpes :

- 10 cl de crème fraîche liquide uht
- 1 cuillerée à soupe d'eau de rose
- 1 cuillerée à café d'huile
- 20 cl de lait
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 120 g de farine fluide Francine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre
- 2 œufs
- 30 g de beurre fondu

Pour la garniture

- 50 cl de lait
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine fluide Francine
- 32 framboises
- 12 macarons à la framboise

4-3-2-1,
faites
sauter !

la recette de crêpe
la plus simple, c'est ici !

