Tradition

Les petits secrets de la Chandeleur

Le 2 février, pour la Chandeleur, la tradition veut que l'on déguste des crêpes. Pourquoi pas battre des records?

Crêpe géante

15 m de diamètre: c'est la taille de la plus grande crêpe de tous les temps, préparée en 1994 par un Anglais dans un parc de Manchester. **Elle pesait 3 tonnes** et a fini découpée en parts de taille normale qui ont été vendues aux badauds.

Crêpes party

890 personnes: c'est le record du monde de lancers de crêpes simultanés, réalisé à Sheffield, au Royaume-Uni en 2012.

Toujours plus haut

9,47 m: c'est le record du monde de lancer de crêpe en hauteur établi en 2010 aux États-Unis par Dominic Cuzzacrea. **Cela équivaut à un immeuble de 3 étages.** Personne n'a fait mieux depuis. On compte sur toi cette année!

Des crêpes par milliers

2 753: c'est le plus grand nombre de crêpes cuisinées d'une traite. **Une prouesse réalisée par le Français Nicolas Dussenne, en 2015, en douze heures.** Pour accomplir cette performance, il disposait de dix poêles chauffant en continu.

Superstitions

Selon la tradition, fais sauter tes crêpes avec la poêle dans la main droite, en tenant un louis d'or (1 € si tu n'as pas de louis d'or sous le coude) dans la main gauche. Si la crêpe ne tombe pas au sol, c'est la prospérité assurée! On dit aussi que jeter une crêpe par-dessus l'armoire assurerait une bonne année. On te déconseille de vérifier.

Des crêpes parfaites

Une recette de pâte à crêpe facile, impossible à oublier.

- 4 verres de lait.
- 3 œufs.
- 2 verres de farine.
- 1 cuillère à soupe de sucre.

Extrait du *Journal de Mickey* du 1er février 2017 (page 27)

Français

La Chandeleur : lecture documentaire

La fiche découverte

ACTIVITÉ

Il y a très longtemps, le jour de la Chandeleur, on fêtait le retour du printemps. On mangeait déjà des crêpes, car leur forme ressemble au Soleil. Chandeleur vient aussi de « candela » qui veut dire chandelle. Pour les chrétiens, le 2 février était donc la « fête des lumières ».

La recette des crêpes

Les ingrédients :

- 250 grammes de **farine**
- 30 grammes de **sucre** en poudre
- Un demi-litre de **lait**
- 3 **œufs**
- Une demi-cuillerée à café de **sel**
- Une cuillerée à soupe d'**huile**

La préparation

1. Dans un saladier, mélange la farine, le sucre et le sel.
2. Creuse un puits, et casse les œufs dedans. Délaye avec le lait, puis mélange bien.
3. Quand la pâte est bien lisse, ajoute l'huile et bats. Puis laisse reposer la pâte pendant une heure.
4. Avec tes parents, fais cuire la pâte dans une poêle chaude et graissée.
5. Dès que les crêpes sont cuites des 2 côtés, dépose-les sur un plat.
6. Tu peux manger tes crêpes avec de la confiture, du sucre, du miel, du chocolat... Bon appétit !

Les mots difficiles

Ingrédients (ici) : aliments dont le cuisinier a besoin pour préparer la recette.

Délayer (ici) : ajouter du lait pour que la pâte soit plus liquide.

Laisser reposer (ici) : ne pas utiliser pendant quelque temps.

Le coin des Incollables

1/ Dans quelle région française fabrique-t-on des crêpes avec du blé noir, appelées « galettes » ?

En Bretagne.

2/ Comment s'appellent les crêpes en Amérique du Nord ?

Les pancakes.

Extrait du *Le Petit Quotidien* du 2 février 2006

Français

La Chandeleur : lecture documentaire

Des crêpes du monde

Quelques exemples de crêpes que l'on trouve dans d'autres pays.

Les pikelets

Royaume-Uni, Océanie...

Ils se dégustent au petit déjeuner, toastés, avec du miel, de la confiture ou de la marmelade.

Connus aussi : les crumpets, plus épais.

Les blinis

Russie, Ukraine...

Petites galettes épaisses que l'on mange avec du saumon fumé, du tarama...

Les pancakes

Canada et États-Unis

Ils se mangent surtout au petit déjeuner avec du sirop d'érable.

Les dosas

Inde, Malaisie...

On les fabrique à partir de farine de riz ou de pois chiche.

On les mange à toute heure, souvent avec du chutney.

AMÉRIQUE DU NORD

EUROPE

ASIE

AFRIQUE

AMÉRIQUE DU SUD

OCÉANIE

Les tortillas

Mexique

Ces petites crêpes de farine de maïs ou de blé sont farcies de viande de poulet, de porc, ou de bœuf, et de haricots. Il en existe de différentes sortes : tacos, burritos...

Les baghrirs

Maroc, Algérie...

Ou «crêpes 1 000 trous». Ils sont fabriqués à partir de semoule fine et se mangent avec du miel.

Les injeras

Éthiopie, Érythrée, Somalie, Soudan...

Faits avec une farine de teff, une céréale cultivée dans ces pays. On en prend un morceau dans une main pour attraper les légumes.

ART PRESSE

Extrait du site *Le Petit Quotidien* https://lepetitquotidien.playbacpresse.fr/article/pourquoi-en-france-fait-on-des-crepes-a-la-chandeleur

Réponds aux questions

1 Que veut dire le mot « *candela* » ?

« *Candela* » veut dire « chandelle ».

CORRECTION

2 Qu'était le 2 février pour les chrétiens ?

Le 2 février était « la fête des lumières » pour les chrétiens.

3 Jadis que fêtait-on le jour de la Chandeleur ?

Jadis, le jour de la Chandeleur, on fêtait le retour du printemps.

4 Cite tous les ingrédients de la recette des crêpes.

Farine, sucre, lait, œufs, sel et huile.

Réponds aux questions

5 Pendant combien de temps faut-il laisser reposer la pâte à crêpe ?

Il faut la laisser reposer pendant une heure.

6 Quel était le diamètre de la plus grande crêpe de tous les temps ?

Le diamètre de la plus grande crêpe de tous les temps était de 15 mètres.

7 Combien pesait cette crêpe géante ?

Cette crêpe géante pesait 3 tonnes.

8 Quelle est la hauteur du record du monde de lancer de crêpe établi en 2010 ?

La hauteur du record du monde du lancer de crêpe est de 9,47 mètres.

Réponds aux questions

9 Par qui et où a été établi le record du monde de lancer de crêpe en hauteur en 2010 ?

Il a été établi par Dominic Cuzzacrea aux Etats-Unis.

10 A quoi équivaut le record du monde de lancer de crêpe en hauteur ?

Cela équivaut à un immeuble de 3 étages.

CORRECTION

11 Quel est le plus grand nombre de crêpes cuisinées en une traite ?

Le plus grand nombre de crêpes cuisinées en une traite est de 2753.

12 Qui est le détenteur du record du plus grand nombre de crêpes cuisinées en une traite ?

Le détenteur du record est le Français Nicolas Dussenne.

Réponds aux questions

13 Selon la tradition, que faut-il faire pour que la prospérité soit assurée ?

Selon la tradition, il faut faire sauter les crêpes avec la poêle dans la main droite et un louis d'or (ou 1 €) dans la main gauche, si la crêpe ne tombe pas au sol, la prospérité est assurée.

14 Comment appelle-t-on les crêpes que l'on déguste aux Etats-Unis et au Canada ?

On les appelle les « *pancakes* ».

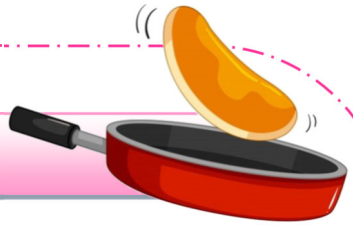
15 Dans quelle région française prépare-t-on des crêpes avec de la farine de blé noir ?

En Bretagne.

16 Comment appelle-t-on les petites crêpes épaisses servies avec du saumon fumé et du tarama en Russie et en Ukraine ?

On les appelle les « blinis ».

Relie chaque crêpe à sa région/continent



les pikelets	Mexique	
les blinis	Etats-Unis, Canada	Asie
les galettes	Maroc, Algérie	
les injeras	Royaume-Uni	Amérique
les dosas	Ethiopie, Erythrée, Somalie, Soudan	
les tortillas	Russie, Ukraine	Afrique
les pancakes	Bretagne	
les baghrirs	Inde, Malaisie	Europe