



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.

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

2753: 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.

Crêpes party

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

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 assurera 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 1^{er} février 2017 (page 27)

C'est la chandeleur!



2 Février



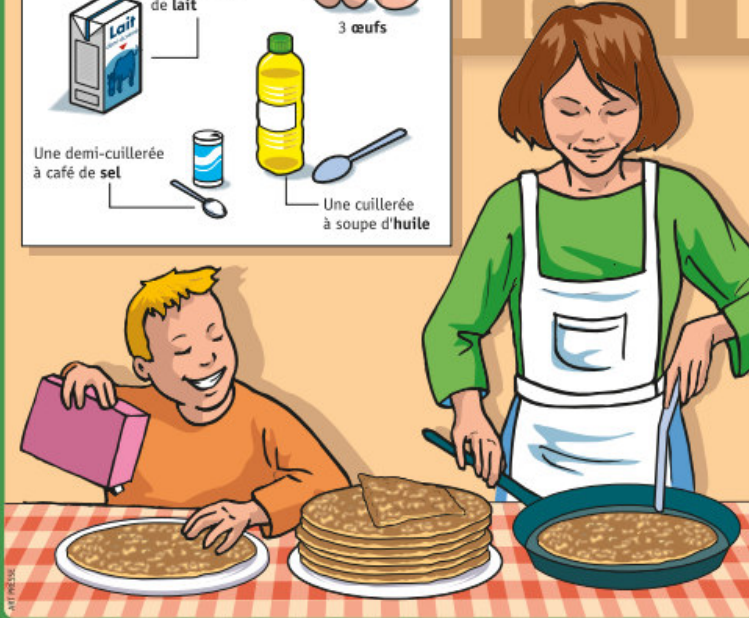
La fiche découverte

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 :



ACTIVITÉ

La préparation

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

LAROUSSE
Le dictionnaire illustré des 7-11 ans

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





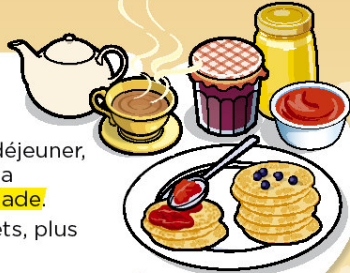
Des crêpes du monde

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...

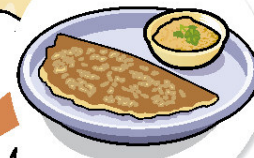
Petites galettes épaisses que l'on mange avec du saumon fumé, du **tarama**...



Les 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**.



Les pancakes

Canada et États-Unis

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



AMÉRIQUE
DU NORD

EUROPE

ASIE

AFRIQUE

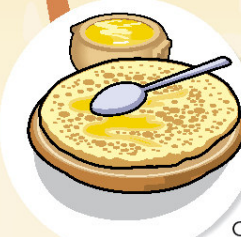
AMÉRIQUE
DU SUD

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.



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* » ?

2

Qu'était le 2 février pour les chrétiens ?

3

Jadis que fêtait-on le jour de la Chandeleur ?

4

Cite tous les ingrédients de la recette des crêpes.

Réponds aux questions

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

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

7 Combien pesait cette crêpe géante ?

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



Réponds aux questions

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

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

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

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



Réponds aux questions

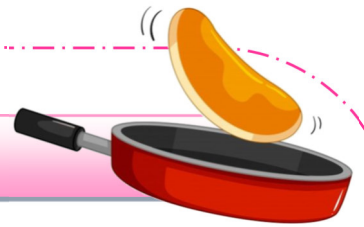
13 Selon la tradition, que faut-il faire pour que la prospérité soit assurée ?

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

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

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

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

