

La fête de la Chandeleur, une fête porte-bonheur !

C'est bientôt le 2 février, et en France, on fête la chandeleur !

Le mot *chandeleur* vient du mot *chandelle*, qui veut dire bougie. Et on l'appelle aussi la «fête des chandelles».

Elle a lieu 40 jours après Noël, et correspond à la présentation de l'enfant Jésus au Temple de Jérusalem.

Avant on allait à l'église avec des chandelles qu'on ramenait ensuite à la maison pour célébrer ce jour. On disait que si on gardait la chandelle allumée jusqu'à sa maison, cela apportait bonheur et prospérité !

A l'origine, c'est aussi une fête qui marque le début des jours qui rallongent, et qui annonce le printemps, encore lointain. On dit que s'il fait mauvais le jour de la chandeleur, le printemps arrivera bientôt, et que s'il fait beau, il y aura encore beaucoup de jours de grand froid.

Mais pour tout le monde en France, c'est surtout la «fête des crêpes» !



Pourquoi les crêpes ?

A cette époque de l'année, on commence à semer le blé dans les champs. Ce sont les semailles d'hiver. Quand on a fini de semer, il reste parfois du blé : alors on le transforme en farine et on en fait des crêpes !

Et ces crêpes peuvent aussi porter bonheur : quand tu commences à faire les crêpes dans la poêle, si tu arrives à faire sauter la première crêpe de ta main droite avec une pièce d'or dans ta main gauche, alors tu auras de l'argent toute l'année !!!

Tu veux essayer ?

QUESTIONS

1. Lis le texte et réponds aux questions.

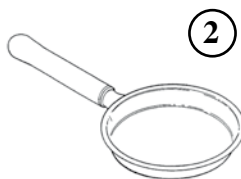
- a) La Chandeleur, c'est la «fête des et».
 b) D'où vient le mot « chandeleur » ?

2. Vocabulaire.

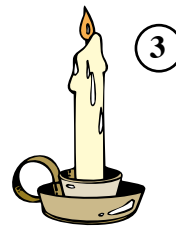
- a) Relis les mots aux dessins en marquant les numéros dans les cases.



Semer



Chandelle



Porte-bonheur



Poêle

- b) Cherche l'intrus.

Blé - farine - semer - crêpe - viande - poêle - beurre

3. Coche la bonne réponse.

- a) Il y a deux « porte-bonheur » à cette date :

- ramener de l'église une chandelle allumée et faire une crêpe avec une pièce d'or au milieu.
 ramener de l'église une bougie allumée et faire sauter une crêpe avec une pièce d'or dans la main gauche.
 ramener des crêpes de l'église et les manger à la lumière d'une chandelle !

- b) Prévision météo :

- S'il fait soleil à la Chandeleur, il fera encore froid longtemps.
 S'il fait mauvais à la Chandeleur, le beau temps arrivera dans longtemps.

- c) À la Chandeleur on fait des crêpes parce que

- on se sert du blé qui reste après les semailles.
 on utilise le blé qu'on vient de récolter.
 les crêpes amènent le soleil.

QUESTIONS

4. À toi !

- a) Lis cette recette de crêpes et essaie-la à la maison.
N'oublie pas de mettre une pièce dans ta main gauche quand tu fais sauter la première crêpe.
- b) Raconte ensuite à tes copains comment ça s'est passé !

INGRÉDIENTS	MATÉRIEL
<p>pour la pâte à crêpes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 litre de lait • 3 œufs • 250 grammes de farine • un fouet ou une fourchette <p>pour faire sauter la crêpe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du beurre <p>pour mettre dans les crêpes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du jambon, du fromage... • de la confiture, du miel, du sucre, du citron, de la nutella 	<ul style="list-style-type: none"> • une poêle plate • un pinceau de cuisine • un saladier • une louche

1. Mettez la farine dans le saladier et faites un petit creux au milieu.
2. Ajoutez les œufs un à un.
3. Avec le fouet ou la fourchette, mélangez la farine, les œufs et puis le lait que vous verserez doucement. Vous obtenez une pâte assez liquide.
4. Laissez reposer, puis avant de faire les crêpes rajoutez du lait si nécessaire.
5. Faites bien chauffer la poêle puis étalez une bonne dose de beurre dedans.
6. Versez un peu de pâte à crêpe sur la poêle avec votre louche.
7. Attendez que la crêpe prenne puis se décolle avant de la retourner.

Vous pouvez sans risque retourner la crêpe avec une spatule ou au contraire, apprendre à la faire sauter !