

Le 2 février, c'est la fête de 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 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 ? En France, tout le monde fait des crêpes ! Fais des crêpes avec ton professeur ou avec tes parents, et mange-les en classe !

Ingrédients	matériel
<p>pour la pâte à crêpes : - 1/2 litre de lait - 3 oeufs - 250 grammes de farine</p> <p>pour faire sauter la crêpe : - du beurre</p> <p>pour mettre dans les crêpes : - du jambon, du fromage... - de la confiture, du miel, du sucre, du citron, de la nutella</p>	<p>- une poêle plate - un pinceau de cuisine - un saladier - une louche - un fouet ou une fourchette</p>

ACTIVITÉ 1 : Lis cette recette de crêpes et essaie-la à la maison.

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

ACTIVITÉ 2 : Comment faire la pâte à crêpes. METS LES ACTIONS DANS L'ORDRE

- | | |
|--|--|
| a) À la fin tu as une pâte lisse et liquide. | 1) <i>Dans un grand saladier, mets la farine</i> |
| b) Casse l'oeuf dans le trou. | 2) |
| c) Dans un grand saladier, mets la farine. | 3) |
| d) Fais un trou au milieu de la farine. | 4) |
| e) Ajoute le lait petit à petit, et remue avec le fouet. | 5) |

ACTIVITÉ 3 : Comment faire les crêpes dans la poêle. METS LES ACTIONS DANS L'ORDRE

- | | |
|--|----------|
| a) Ensuite, mets du beurre dans la poêle. | 1) |
| b) Fais cuire l'autre côté. | 2) |
| c) D'abord, chauffe ta poêle. | 3) |
| d) Quand la crêpe commence à se détacher de la poêle, tu la retournes. | 4) |
| e) Puis, prends une louche de pate et verse-la dans la poêle | 5) |
| f) Laisse cuire le premier côté. | 6) |
| g) C'est cuit ! Passe la poêle à ton voisin et mange ta crêpe ! | 7) |