



Activité 1 : avec votre formateur, lisez le document ci-dessous et découvrez de quel document il s'agit, de quelle année et de quel mois il est question

Février 2022						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	● 2 <i>La Chandeleur</i>	3	4	5	6
7	8	● 9	10	11	12	13
14 <i>Saint Valentin</i>	15	16	● 17	18	19	20
21	22	23	● 24	25	26	27
28						



Activité 2 : lisez l'encadré sur la chandeleur et reliez chaque coutume à l'image qui lui correspond

La Chandeleur (fête des chandelles) est une ancienne fête païenne et latine, devenue ensuite une fête religieuse chrétienne : la présentation de Jésus au Temple. Cette fête se déroule **le 2 février**, soit **40 jours après Noël**.

Mais la Chandeleur est aussi le « **jour des crêpes** ». On dit que les crêpes, par leur forme ronde et dorée, rappellent le soleil et évoquent **le retour du printemps** après l'hiver sombre et froid.

En **France**, en **Belgique** et en **Suisse**, la tradition consiste à **faire sauter les crêpes** de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année, il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle.

Au **Luxembourg**, les enfants parcourent les rues, tenant à la main des **lampions** et chantant des **chants** traditionnels. Ils espèrent recevoir en échange de l'argent ou des sucreries.

Au **Canada**, le 2 février est également le **Jour de la Marmotte**. Selon la tradition, ce jour-là, on doit observer l'entrée du terrier d'une marmotte. Si elle émerge et ne voit pas son ombre parce que le temps est nuageux, l'hiver finira bientôt.

Texte : D'après <https://fr.wikipedia.org/wiki/Chandeleur> / https://fr.wikipedia.org/wiki/Jour_de_la_marmotte

Sources images : <https://www.krampouz.com/actualites/fr/recette/les-crepes-de-froment/> / http://users.skynet.be/la_cuisine_belge/dossiers/crepes-chandeleur.htm / <https://lequotidien.lu/chandeleur/> / <https://www.geoado.com/actus/phil-la-marmotte-a-parle-72570/>

La Chandeleur se déroule le 2 février, soit 40 jours après Noël.



Mais la Chandeleur est aussi le « jour des crêpes ».



En France, en Belgique et en Suisse, la tradition consiste à faire sauter les crêpes.



Au Luxembourg, les enfants parcourent les rues, tenant à la main des lampions et chantant des chants traditionnels.



Au Canada, le 2 février est également le Jour de la Marmotte.





Activité 3 : lisez l'encadré sur la chandeleur (page 2) et regardez la vidéo (Fiche3-3-vidéo1) afin de répondre aux questions qui suivent

Vidéo : Pourquoi mange-t-on des crêpes à la chandeleur ? - 1 jour, 1 question
(À télécharger sur le Portail FL2I)


Source : <https://www.youtube.com/watch?v=0A-EUW112-w>



1. Quelle est la date de la Chandeleur ?

2. Qu'est-ce qu'on mange à la Chandeleur ?

3. Quels sont les ingrédients de la pâte à crêpe ? (Cochez tous les ingrédients cités dans la vidéo)

				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. En France, en Belgique et en Suisse, la tradition consiste à...

5. Entourez l'image présentant une poêle.



Source : <https://commons.wikimedia.org>

6. Avec leur forme ronde, à quoi font penser les crêpes ?

7. Que symbolise la Chandeleur et les crêpes ?

- Le retour de l'été
- Le retour du printemps
- Le retour de l'hiver



Activité 4 : d'après la carte des crêpes sucrées (page 8) reliez chaque crêpe à sa garniture

Beurre sucre •	•	
Sucre cannelle •	•	
Citron sucre •	•	
Amande Sucre •	•	
Confiture fraise •	•	
Confiture abricot •	•	
Crème de marron •	•	
Grand marnier •	•	
Spéculoos •	•	
Caramel beurre salé •	•	
Nutella •	•	



Activité 5 : observez bien la carte des crêpes sucrées (page 8) et reliez chaque crêpe à son prix

- Beurre sucre •
- Sucre cannelle • • 2,50 €
- Citron sucre •
- Amande Sucre •
- Confiture fraise • • 3,00 €
- Confiture abricot •
- Crème de marron •
- Grand marnier • • 3,50 €
- Spéculoos •
- Caramel beurre salé •
- Nutella • • 4,00 €
- Nutella coco •
- Nutella amande •
- Nutella banane • • 4,50 €
- Nutella fraise •
- Nutella grand marnier •
- Nutella banane coco • • 5,00 €
- Nutella banane fraise •

4,00€
nata, tulle d'olive

4,50€
e, sorbets

7,00 €

bonheur

CRÊPES SUCRÉES

Beurre sucre	2,50€
Sucre canelle	2,50€
Citron sucre	3,00€
Amande sucre	3,00€
Confiture fraise	3,00€
Confiture abricot	3,00€
Crème de marron	3,00€
Grand marnier	3,00€
Spéculos	3,00€
Caramel beurre salé	3,00€
nutella	3,00€
nutella coco	3,50€
nutella amande	3,50€
nutella banane	4,00€
nutella fraise	4,00€
nutella grand marnier	4,50€
nutella banane coco	4,50€
nutella banane fraise	5,00€

CRÊPES SALÉES

Œuf	3,50€
Fromage	3,50€
Œuf fromage	4,00€
Chorizo fromage	4,00€
Salami fromage	4,00€
Fromage champignon	4,00€
Jambon fromage	4,00€
Poulet fromage	5,00€
Thon fromage	5,00€
Œuf jambon fromage	5,00€
Jambon fromage champignon	5,00€
Œuf poulet fromage	6,00€
Supplément œuf/jambon/champignon	1,00€

selon disponibilité, offre valable sur





Activité 6 : regardez la vidéo de la recette de la pâte à crêpes et remettez les étapes de préparation dans l'ordre (<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/333415-recette-de-crepes-la-meilleure-recette-rapide>)

	Etape n° ____
	Etape n° ____
	Etape n° ____
	Etape n° ____

	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>

	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>
	<p>Etape n° ____</p>



Activité 7 : reliez chaque ingrédient à son nom



•

• Des œufs



•

• Du sucre



•

• Du beurre



•

• De la farine



•

• Du lait



•

• Du sel



Activité 9 : lisez la recette de la pâte à crêpes (page 17) et associez le texte aux images

Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.	•	•	
Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.	•	•	
Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.	•	•	
Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.	•	•	
Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.	•	•	



Activité 10 : lisez à nouveau la recette de la pâte à la crêpes (page 17) et observez les mots d'action (les verbes) listés ci-dessous

mettez – faites – versez – commencez – ajoutez – rajoutez –
mélangez – posez – laissez – répétez

1. Quel est le point commun de tous ces mots ?

2. Dans la recette, quel est le rôle de ces mots ?

- Lister les ingrédients
- Donner des consignes à la personne qui cuisine
- Ils ne servent à rien

3. Observez les trois colonnes ci-dessous et reliez les mots qui vont ensemble :

On VOUS donne des consignes

Mettez •

Faites •

Versez •

Commencez •

Ajoutez •

Rajoutez •

Mélangez •

Posez •

Laissez •

Répétez •

On TE donne des consignes

• Verse •

• Ajoute •

• Pose •

• Fais •

• Rajoute •

• Laisse •

• Mets •

• Commence •

• Répète •

• Mélange •

• Commencer

• Mettre

• Laisser

• Mélanger

• Faire

• Rajouter

• Verser

• Ajouter

• Poser

• Répéter

4. Transformez les phrases suivantes et modifiez les mots d'action (les verbes) selon la personne à qui sont données les consignes (*vous* ou *tu*)

a. Mettre la farine dans un saladier.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

b. Faire un puit au milieu.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

c. Laisser cuire environ 1 minute.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

d. Placer la galette au frigo.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

e. Commencer à mélanger doucement.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

f. Verser une petite louche de pâte dans la poêle.

→ VOUS : _____

→ TU : _____



Activité 11 : dans votre pays, est-ce qu'on fête la Chandeleur ? A quelle date ? Comment ça se passe ? Existe-t-il une recette qui ressemble aux crêpes dans votre pays ?



Cette activité peut être faite sous forme d'exposé par les apprenants. Les personnes de même origine linguistique peuvent travailler ensemble. Selon vos équipements numériques, les apprenants pourront faire leurs recherches pendant les séances.

Crêpes : la meilleure recette rapide

✂ Préparation **10 mn** | 🏠 Cuisson **15 mn** | ⌚ Temps Total **25 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- Farine : 250 g
- Oeuf : 4
- Lait : ½ litre
- Sel : 1 pincée
- Sucre : 2 c à s
- Beurre fondu : 50 g

PRÉPARATION

- 1 Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
- 2 Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
- 3 Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
- 4 Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.
- 5 Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
- 6 Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

Pour finir

Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.