



No dia 2 de fevereiro, as professoras de francês da escola contam com a colaboração de todos para a comemoração do dia *La Chandeleur* e propõem as seguintes atividades:

- Confeção de crepes;
- venda de crepes nos intervalos das 9.35h; 11.20h e 14.45h;
- audição de música francesa nos intervalos.

Em França, neste dia, celebra-se *La Chandeleur*, a Candelária, o Dia da Luz, 40 dias depois do Natal. O nome tem origem na palavra *chandelle* (candeia).

Esta tradição nasceu na época dos romanos e era uma festa celebrada em honra do deus *Pan*. Durante toda a noite, os fiéis andavam nas ruas de Roma acendendo tochas. Em 472, o Papa Gelasius 1º decidiu cristianizar a festa. A Candelária passou então a simbolizar a purificação da Virgem Maria. Nesse dia, fazem-se procissões de velas em honra da Virgem.

Hoje, *La Chandeleur* é o dia dos crepes e constitui um momento mágico no seio das famílias francesas. Até há quem diga que se fizerem saltar o crepe com a mão direita tendo uma moeda na mão esquerda, e se o crepe cair na frigideira, isso irá garantir prosperidade para toda a família ao longo do ano.

Deixamos-te também a receita para uns fabulosos crepes. *Bon appétit!*

La recette de la pâte à crêpes



Ingrédients (pour environ 30 crêpes) :

J'ai
besoin de



- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

Préparation

C'est
fastache

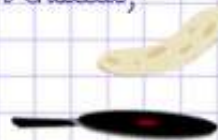
Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

Pomuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.



Cuisson

À l'aide d'un essui-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner la poêle. Laissez cuire un peu, puis décollez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Poursuivre la cuisson de l'autre côté.



miam !

Il ne reste plus qu'à déguster !