

Micro France MAG

La Chandeleur

Fiche pédagogique – Corrigés

Scuola Secondaria di Primo Grado

A

1. En France la Chandeleur est toujours fêtée le **2 février**.
2. La forme **ronde** de la crêpe nous rappelle le **soleil**.
3. La Chandeleur est la fête du soleil car les jours **s'allongent**.
4. Cette fête remonte à l'époque **païenne**.
5. Les **romains** l'appelaient *Festa Candelarum*.
6. Pour les **chrétiens** cette fête est associée à la présentation de Jésus au temple.
7. Le jour de la Chandeleur tombe toujours exactement **40** jours après Noël.
8. Le Pape Gélase 1^{er}, en 472, a organisé la première **procession** pour commémorer cet évènement.
9. La manifestation organisée par ce Pape était éclairée par des **chandelles**.
10. En outre, le Pape avait fait distribuer des **crêpes** aux pèlerins venus à Rome pour fêter la Chandeleur.

B

1. Les celtes.
2. À la divinité féminine Brigit ou Brigantia.
3. De demander la purification et la fertilité de la terre.
4. Le 1^{er} février.
5. En parcourant les champs des flambeaux en main.
6. Aux îles Canaries.
7. La Vierge de Candelaria.

C

- 1 Crêpe : on les prépare toujours pour cette occasion.
- 3 La pièce de monnaie, en réalité du temps on utilisait un louis d'or, si on en possédait un. Cette pièce devait porter fortune, étant le symbole de la richesse. On devait le serrer dans la main gauche tandis que de l'autre main on empoignait la poêle pour faire sauter la crêpe.
- 6 La chandelle, ou bougie de nos jours, est le symbole de la lumière. Autrefois, on allumait des cierges bénis pour la procession de la chandeleur.
- 7 Le soleil est le grand protagoniste de cette fête car on célèbre justement le retour de la lumière et les jours qui s'allongent.

D

4 Ajouter une pincée de sel (*action à intégrer*)

- 1 Mettre la farine dans un saladier
- 6 Ajouter le lait tout en remuant
- 8 Verser un peu de pâte dans la poêle
- 2 Casser les œufs
- 7 Beurrer la poêle
- 9 Faire cuire à feu vif
- 5 Remuer le tout avec une cuillère
- 3 et les ajouter à la farine
- 11 Déguster avec de la confiture
- 10 Retourner la crêpe

E

- 1 Mettez la farine dans un saladier.
- 2 Cassez les œufs.
- 3 Ajoutez-les à la farine.
- 4 Ajoutez une pincée de sel.
- 5 Remuez le tout avec une cuillère.
- 6 Ajoutez le lait tout en remuant.
- 7 Beurrez la poêle.
- 8 Versez un peu de pâte dans la poêle.
- 9 Faites cuire à feu vif et retournez la crêpe.
- 10 Dégustez avec de la confiture.

F

SEL – SOLEIL – CHANDELLE – CIERGE – CRÊPE – LAIT – FÊTE



G

Substantifs : heure, rue, lande, cure, an, urne, rade, lac, dé, clé, lune

Adjectifs : dur, dure, cher, chère, rude, nu, nue, chaud, chaude, réel

Articles : le, la

Participe passé : lu, lue, cru, crue, dû, due, rendu, rendue

Préposition : en

Articulateur : car