

C'est la Chandeleur!!!

Fais sauter la crêpe avec la main droite. La crêpe ne tombe pas ? Tu auras du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine !!!



Vive La Chandeleur!!!

Στο σχολείο μας με τις μαθήτριες και τους μαθητές της ΣΤ' γιορτάσαμε την ημέρα της κρέπας, la Chandeleur παρουσιάζοντας πληροφορίες για το έθιμο, ζωγραφίζοντας και απολαμβάνοντας γευστικότερες κρέπες!

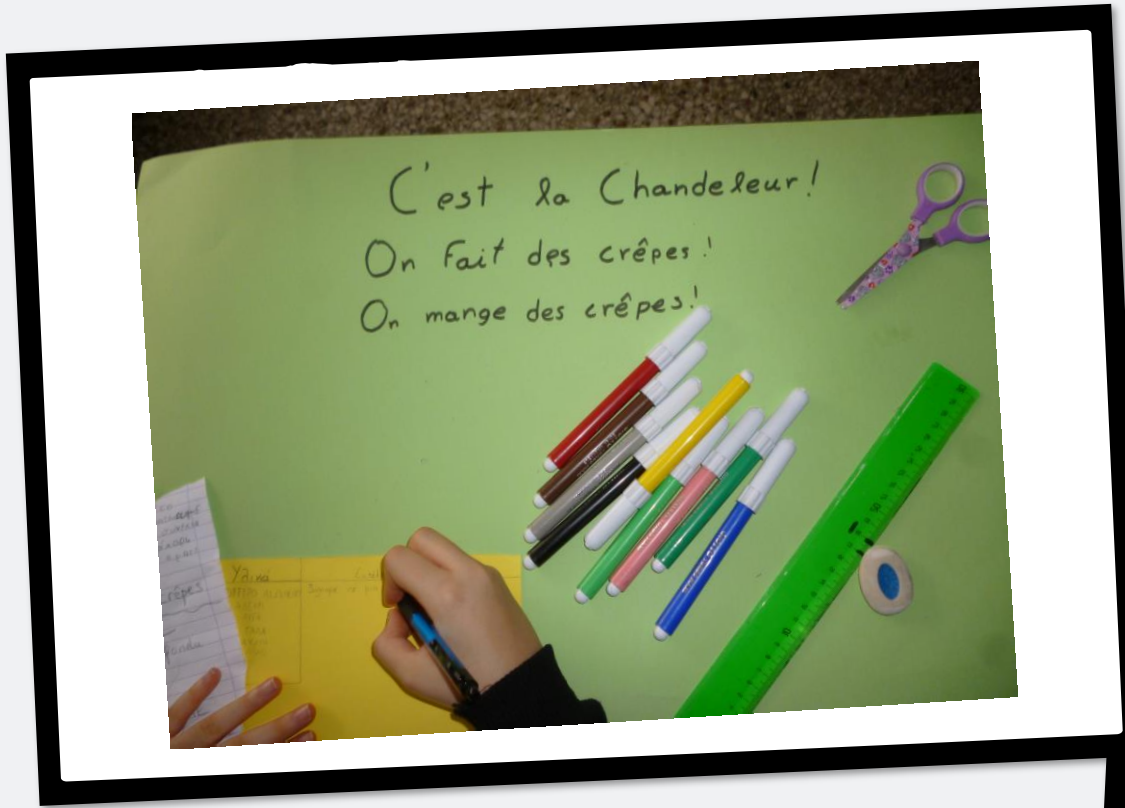
Η Υπαπαντή του Χριστού στη Γαλλία ονομάζεται la Chandeleur και γιορτάζεται στις 2 Φεβρουαρίου, σαράντα μέρες μετά τα Χριστούγεννα, με τη λεγόμενη γιορτή της κρέπας.

Κάθε χρόνο στη Γαλλία αναβιώνει το έθιμο της παρασκευής της κρέπας. Η παράδοση αυτή έχει τις ρίζες της σε έναν παλιό μύθο, σύμφωνα με τον οποίο, αν την ημέρα της Υπαπαντής δεν γίνονταν κρέπες, η σοδειά όλης της χρονιάς θα καταστρεφόταν.

Επίσης, η ετοιμασία της κρέπας ακολουθεί ένα ακόμα έθιμο αυτού του χρυσού νομίσματος. Οι άνθρωποι στα χωριά γύριζαν στον αέρα την πρώτη κρέπα με το δεξί τους, ενώ στο αριστερό κρατούσαν ένα χρυσό νόμισμα. Όποιος, μάλιστα, γύριζε σωστά την πρώτη κρέπα του στον αέρα και δεν θα του έπεφτε κάτω, θα είχε εξασφαλίσει την ευτυχία και πλούτο μέχρι την επόμενη γιορτή της Chandeleur.

Vive la Chandeleur!!!







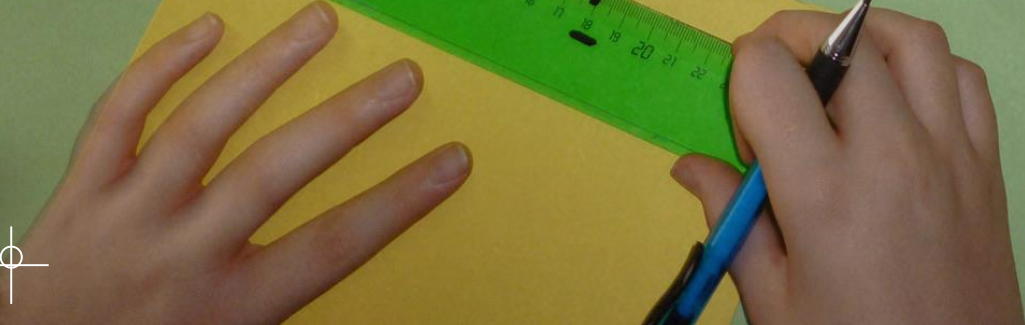
C'est la Chandeleur!

On fait des crêpes!

On mange des crêpes!

Yāna
ΒΟΥΛΓΑΡΙΣΤΙΚΗ
ΑΡΧΗ
2 ΗΜΕΡΑ
ΓΑΛΛ
ΣΑΧΑΡ
ΚΑΡΑΜΕΛ

Cartoon
Στοιχείο σε γνήσια κωμική να είναι το
παιδί που είναι ευτυχισμένο και να είναι
από τον πατέρα. Τέλος, υπάρχει το γλάφι
στο πίσω μέρος της κρέπης για 2 άτομα.



C'est la Chandeleur! Ingrédients

gr de farine gr de sucre 1 œuf pour la cuisson

œufs

pinces de sel

1 litre de lait

Mange Mange Mange Mange Mange Mange

Des crêpes

On fait des crêpes

On fait des crêpes!

Nutella!

Zoφia



C'est la Chandeleur!
On fait des crêpes!



On mange des crêpes

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

Paqueton

C'est la Chandeleur









