

2 FÉVRIER

* Jour de la
Chandeleur...



* ... et des crêpes!



* Histoire de la Chandeleur

- * L'origine de cette fête est la fête de la Chandeleur ou la Fête des Chandelles (qui est la célébration de la fête de Notre-Dame des Candelárias au Brésil et Notre Dame de la Lumière au Portugal) .
- * Cette fête religieuse célébrée 40 jours après la naissance du Christ , visait la présentation de l'enfant Jésus au Temple . Mais avant de devenir une fête chrétienne, les Celtes et les Romains célébraient déjà la fête de la lumière. À cette date , ils allumaient des bougies et allaient en procession demander les bénédictions des dieux , la purification et de la prospérité dans les cultures .
- * A partir du cinquième siècle, le pape Gélase Ier décrète le 2 février « Journée de la Lumière » , le moment de la présentation de l' Enfant Jésus au Temple. Ainsi , les torches des églises ont été remplacés par des bougies bénies conçues pour conjurer le mal, remplaçant que Jésus est la lumière du monde . Et selon la légende, le pape Gélase Ier utilise cette date pour distribuer des crêpes aux pauvres de Rome .

* História da Chandeleur

- * A origem dessa comemoração é a festa da Chandeleur ou Fête des Chandelles (que corresponde à celebração do dia de Nossa Senhora das Candeias no Brasil e de Nossa Senhora da Luz em Portugal).
- * Essa festa religiosa, celebrada 40 dias após o nascimento de Cristo, era destinada à apresentação do menino Jesus no Templo. Mas antes de se tornar uma comemoração Cristã, os Célticos e os Romanos já celebravam a festa da candeia. Nessa data, eles acendiam velas e saíam em procissão pedindo aos deuses bênçãos de purificação e de prosperidade nas colheitas.
- * A partir do século V, o Papa Gelásio I decreta o dia 2 de fevereiro como Dia da Luz, momento da apresentação do Menino Jesus ao Templo. Assim, as tochas das igrejas eram substituídas por candeias bentas destinadas a afastar o mal, lembrando que Jesus é a Luz do mundo. E segundo a lenda, o Papa Gelásio I costumava nessa data distribuir crepes aos pobres em Roma.

* Receita de crepes / Recette crêpes

* Ingredientes:

- * 500 g de farinha de trigo;
- * 5 ovos;
- * 1 litro de leite;
- * 4 colheres de sopa de óleo;
- * 1 pitada de sal;
- * 1 colher de sopa de rum.

* [Recette des crêpes suzette facile pour la chandeleur.mp4](#)

* Ingrédients:

- * 500 g de farine de blé;
- * 5 oeufs;
- * 1 litre de lait;
- * 4 cuillères à soupe d'huile;
- * 1 pincée de sel;
- * 1 cuillère à soupe de rhum.



* Para o recheio:

- * 100 g de doce de laranja
- * 4 Colheres de sopa de sumo de laranja
- * 1 Colher de sopa de Whisky



* Pour la garniture:

- * 100g de compote d'orange
- * 4 cuillères à soupe de jus d'orange
- * 1 cuillère à soupe de Whisky

















