

Cycle préscolaire : **EB2**

Année scolaire 2019-2020

Catéchèse

Avec les enfants cheminons vers Pâques

1- Video : <https://www.theobule.org/video/mais-au-fait-c-est-quoi-le-careme/573>

LA RECETTE DES CRÊPES :

Cette semaine c'est la mi-Carême... et traditionnellement on mange des crêpes ! Mais d'où vient donc cette tradition ?

Autrefois le Carême était un temps de jeûne respecté par tous ou presque, pendant lequel même les oeufs étaient interdits. Mais les oeufs, denrée rare pour beaucoup autrefois, ne se conservent pas plus de 20 jours. C'est pour ne pas les perdre qu'on les utilisait sous toutes les formes possibles à la mi-Carême, d'où la tradition des crêpes !

Voici une recette de pâte à crêpes que tu peux faire seul car tu utiliseras un pot de yaourt vide comme mesure :

Ingrédients :

- 3 pots de yaourt de farine (soit environ 300g)
- 4 pots de yaourt de lait (soit environ 45cl)
- 3 oeufs
- 2 cuillères d'huile
- 2 cuillères de sucre
- 1 pincée de sel

Mélange tous les ingrédients ensemble.

La pâte est prête ... il ne reste plus qu'à faire sauter les crêpes. Bon appétit !



2- Bricolage:

LA RECETTE DES CRÊPES :

Cette semaine c'est la mi-Carême... et traditionnellement on mange des crêpes ! Mais d'où vient donc cette tradition ?

Autrefois le Carême était un temps de jeûne respecté par tous ou presque, pendant lequel même les oeufs étaient interdits. Mais les oeufs, denrée rare pour beaucoup autrefois, ne se conservent pas plus de 20 jours. C'est pour ne pas les perdre qu'on les utilisait sous toutes les formes possibles à la mi-Carême, d'où la tradition des crêpes !

Voici une recette de pâte à crêpes que tu peux faire seul car tu utiliseras un pot de yaourt vide comme mesure :

Ingrédients :

- 3 pots de yaourt de farine (soit environ 300g)
- 4 pots de yaourt de lait (soit environ 45cl)
- 3 oeufs
- 2 cuillères d'huile
- 2 cuillères de sucre
- 1 pincée de sel

Mélange tous les ingrédients ensemble.

La pâte est prête ... il ne reste plus qu'à faire sauter les crêpes. Bon appétit !

