



EN ATTENDANT NOËL...



La petite histoire du sapin de Noël

Le sapin est le symbole de Noël depuis 3 à 4 siècles. Les romains décoraient déjà leur maison avec des feuillages (houx, lierre...).

C'est au XVème siècle, en Alsace, que le sapin de Noël a pris naissance, puis

il s'est répandu dans les autres pays. En 1937, le premier sapin de Noël a été dressé à Paris, aux Tuilleries.

Depuis 1870, c'est une tradition qui s'est répandue partout en France.

Le sapin au fil du temps et des pays

Les Romains : on décorait les maisons de houx, de lierre et de sapin pour accueillir l'année nouvelle.

Au Moyen Age : on faisait fleurir des branches de lilas ou de cerisiers.

Au XVII siècle : on décorait le sapin de pommes rouges et de sucreries

Allemagne : des boules de verre ou de métal remplacent les pommes rouges sur le sapin.

Suède et Danemark : on met sur le sapin beaucoup de bougies et des drapeaux.

Grande Bretagne : on déguise le sapin avec du tissu, de la dentelle, des perles, des pompons...

Pologne : On décore le sapin de boules colorées.

La recette des truffes

Ingrédients pour 4 personnes

Cacao 80g

Chocolat 250g

Sucre en poudre 150g

Beurre 125g

Deux cuillères de crème fraîche

Deux jaunes d'oeufs

Faire fondre le chocolat avec le beurre et le sucre en poudre au bain marie.

Puis ajouter 2 cuillères de crème fraîche.

Faire cuire 9 minutes en remuant.

Ajouter 2 jaunes d'oeufs hors du feu.

Laisser réfrigérer 1 heure.

Façonner des boules à la main et les rouler dans le cacao en poudre.

Puis réfrigérer 24 heures.

Bon appétit !

Céline Kévin Mathilde



La classe du CMI



Solutions des jeux :

Charades :
Amande - Brioche - Cacao -
Mille feuilles - Toque - Oranais -
Meringue - Baignet
Mots croisés
1. chocolat - 2. cacao - - 3. amende - -
4. éclair - 5. croissant
Devinettes forêt noire - l'éclair - la
Charlotte - la Madeleine - le quatre
7. boulangier - 8. confiseur
4. chocolatier - 5. artisan - 6. arôme -
1. baignet - 2. pâte - 3. pain -

Associe :
1F - 2D - 3A - 4E - 5B - 6C
Rébus :
Parte - Hi - Scie - Ai (pâtissier)
Hâte - Mhe - tu - lait - pas - ti - se -
riz - (Aimes-tu les pâtisseries ?)
P - rat - lit - nez - (praline)