

## FRANCUSKI NOTESIK

### Podcast o języku francuskim i kulturze Francji

Odcinek 5 – la Chandeleur

Cześć! Witam Cię bardzo serdecznie w kolejnym odcinku podcastu, którego odradzam Ci słuchać... na głodnego! Zaraz dowiesz się dlaczego! Ja nazywam się Maria i od kilku lat działam w sieci jako Francuski Notesik. Nadaję dla Ciebie z francuskiej Korsyki, ale nie sama! W podcaście towarzyszy mi mój mąż Thomas, który jest Francuzem. Chcę po prostu dać Ci możliwość słuchania native speakera. Transkrypcję tego odcinka znajdziesz w sekretnym linku, do którego dostaniesz dostęp i hasło po zapisaniu się na mój newsletter [francuskinotesik.pl/newsletter/](https://francuskinotesik.pl/newsletter/). Zaczynamy!

### O czym będzie podcast?



Dzisiejszy podcast jest o zbliżającym się święcie **la Chandeleur**, czyli inaczej określanym jako Święto Świec **la Fête des chandelles**, które jest obchodzone 2 lutego. W Polsce nazywamy je *Ofiarowaniem Pańskim* czy też *Świętem Matki Bożej Gromniczej*. Tego

dnia francuskie patelnie idą w ruch i cała Francja piecze naleśniki. I właśnie o tym będziemy dzisiaj mówić! Najpierw kilka słów o tym, skąd wzięło się to święto i dlaczego akurat naleśniki stały się jego symbolem, a potem dużo smacznego słownictwa i... dialog z Francuzem.

## Co to jest la Chandeleur?

La Chandeleur *jest świętem chrześcijańskim* **c'est une fête chrétienne** upamiętniającym ofiarowanie Jezusa Chrystusa w Świątyni Jerozolimskiej. Wydarzenie to miało miejsce 40 dni po narodzinach Jezusa, czyli... właśnie 2 lutego. Dlatego jest to *święto nieruchome*. Po francusku możemy powiedzieć, że jest to **une fête à date fixe**. *Święto ruchome*, czyli o zmieniającej się co roku dacie mówimy, że jest to **une fête mobile**. Można powiedzieć, że **la Chandeleur est célébrée à date fixe tous les ans**, czyli że *jest ono świętowane tego samego dnia każdego roku*.

## Skąd wzięła się nazwa la Chandeleur?

Nazwa la Chandeleur pochodzi od nazwy *świeca* **la chandelle**. Świece były zapalane na pamiątkę wspomnianego wydarzenia ofiarowania Jezusa w Świątyni. Sama nazwa la Chandeleur zawiera w sobie tzw. *e caduc*, które często wypada, tzn. nie wymawia się go, dlatego słyszymy \ã.d.lœv\ a nie \ã.də.lœv\.



## Dlaczego naleśniki?

Dlaczego 2 lutego Francuzi jedzą naleśniki? Hipotez jest wiele, a jak to z wieloma tradycjami bywa – mogą one mieć swoje źródła zarówno w *święcie religijnym* **une fête religieuse** czy dokładniej *chrześcijańskim* **une fête chrétienne** albo *pogańskim* **une fête païenne**. Jedna z hipotez mówi, że tradycję jedzenia naleśników



Francuzi zawdzięczają papieżowi Gelazjuszowi pierwszemu, który żył ponad 1500 lat temu. Na początku lutego organizował w Rzymie procesje, w których uczestniczyli pielgrzymi z różnych stron świata. Podobno to on wymyślił dla przybyłych poczęstunek w formie placków na bazie mąki i jajek, a przepis ewoluował z biegiem lat i dlatego teraz zjada się naleśniki. Inna hipoteza mówi, że naleśniki kształtem i kolorem przypominają słońce. Jest to związane z nadejściem wiosny po zimie, a początek lutego to okres, kiedy wszystko powoli zaczyna budzić się do życia, a dni są coraz bardziej

słoneczne i dłuższe. Dawniej ludzie zaczęli w tym okresie wychodzić do pracy na polach. Podobno panował kiedyś taki przesąd, że jeśli się nie zrobi naleśników 2 lutego, to wyrośnie słaba przenica w kolejnym roku i będą słabe plony. Pieczenie naleśników też przypominało, że zostały jakieś rezerwy żywności po zimie, bo jednak nadal posiadało się do dyspozycji mąkę z przenicy zebranej w poprzednim roku. No i teraz bardzo istotna rzecz. Podczas smażenia najważniejszy był pierwszy naleśnik. Był taki zwyczaj, że żeby dobrobyt został zapewniony, to ten pierwszy naleśnik należało podrzucić w powietrzu tak by się obrócił i na nią spadł, ale patelnię trzeba było trzymać w prawej dłoni, zaś w lewej mieć monetę. Następnie tę monetę zawijano w naleśnik i szło się na procesję. Co potem robiono z naleśnikiem i monetą? Odkładano go na szafę do następnego **Chandeleur** i wierzono, że to zapewni piękne plony i dobry rok.

## La Chandeleur w dzisiejszych czasach

*W dzisiejszych czasach **de nos jours**, la Chandeleur jest dla Francuzów przede wszystkim tradycją smażenia naleśników, nie tylko w Bretanii. Haha, wspominam Bretanię, bo region Francji najbardziej kojarzony z naleśnikami, to właśnie Bretania. Czy faktycznie to Bretończycy wymyślili naleśniki... ciężko powiedzieć! Na pewno*



naleśnik jest *symbolem kulinarnym tego regionu* **la crêpe est l'emblème culinaire de cette région**, no ale znany jest na całym świecie. W kulturze masowej zajmuje dobrą pozycję **elle garde une bonne place dans la culture populaire**. Szczególnie 2 lutego!

Ten dzień to we Francji istne szaleństwo naleśnikowe. **Chaque année, la Chandeleur fait saliver les gourmands**, czyli *każdego roku Chandeleur sprawia, że smakoszom cieknie ślinka*, ale to też jest niezły biznes... Już w styczniu Francuzi są przygotowywani na wielkie jedzenie naleśników. Człowiek wchodzi do supermarketu i naprawdę nie sposób nie zauważyć wystawionych urządzeń do smażenia naleśników – różnych naleśników - dużych czy małych. We Francji są popularne takie urządzenia, które podłącza się do prądu, kładzie na stół, stawia miskę z ciastem naleśnikowym i każdy sobie smaży naleśniki. Są one od razu ciepłe, no i nikt nie spędza w kuchni godziny na przygotowaniu tego wszystkiego, tym bardziej, jeśli liczba naleśnikozerców przy stole jest niemała. O takim urządzeniu często mówi się, że to jest **un appareil à crêpes, une machine à crêpes** czy też **une** .



## Naleśniki

No a co jeśli chodzi o same naleśniki? Cóż... *Ile osób robiących naleśniki, tyle przepisów* **Il y a autant de recettes que de crêpiers**. Swoją drogą **crêpier** to normalny zawód. Są osoby, które życie swoje spędzają na produkcji i sprzedaży naleśników. Naleśniki mogą być duże **grandes**, małe **petites**, cienkie **fines**, grube **épaisses**, gorące **chaudes**, zimne **froides**, słodkie **sucrées**, słone **salées**, miękkie **moelleuses**, chrupiące **croustillantes**...

W tym podcaście niemogłoby zabraknąć przepisu na naleśniki, ale niech to będzie też okazja do poćwiczenia języka! Przepis będzie więc w formie dialogu po francusku, a tłumaczenie znajdziesz w transkrypcji, którą pobierzesz w sekretnym linku po zapisie na newsletter. To zaczynamy!



- Qu'est-ce que tu cherches sur Google ?

*Czego szukasz w Google?*

- Une bonne recette de pâte à crêpes.

*Dobrego przepisu na ciasto naleśnikowe.*

- Tu veux faire des crêpes ?

*Chcesz robić naleśniki?*

- Minou... Aujourd'hui, c'est la Chandeleur.

*Kotku... Dzisiaj jest la Chandeleur.*

- Ah... Déjà ?

*Ah... już?*

- Le temps passe vite, hein ?

*Czas leci szybko, co?*

- Ouais... Mais euh... tu sais quoi ? J'ai un super livre de cuisine. J'ai testé quelques recettes et c'était vraiment délicieux. Si tu veux, je peux regarder s'il y a la pâte à crêpes aussi.

*- No, ale wiesz co? Mam super książkę kulinarną. Wypróbowałem kilka przepisów i to było naprawdę pyszne. Jeśli chcesz, to mogę zobaczyć, czy jest tam też ciasto na naleśniki.*

- Bien sûr !

*Oczywiście!*

- Ok, donne-moi deux minutes. Je vais le chercher.

*Ok, daj mi dwie minuty. Poszukam jej.*

- Alors, tu l'as retrouvé ?

*No więc, znalazłeś ją?*

- Oui. Et il y a une recette de crêpes simple et rapide, donc ça peut t'intéresser.

*Tak. Jest tu prosty i szybki przepis na naleśniki, więc może Cię to zainteresować.*

- Fais voir. Ah ouais, c'est bien. Cette recette ne nécessite aucun repos de la pâte. Alors, on va préparer des crêpes. C'est parti !

*Pokaż. No, to jest dobre. Ten przepis nie wymaga tego, by ciasto odpoczywało. Będziemy więc przygotowywać naleśniki. Jedziemy!*

- Tu veux que je te dise comment faire ?

*Chcesz, bym Ci powiedział, jak robić?*



- Oui, s'il te plait. Ça va aller plus vite.

*Tak, proszę. Tak będzie szybciej.*

- Ok, alors mets 250 g de farine dans un bol. Ajoute 1 pincée de sel et deux cuillères à soupe de sucre. Maintenant fais un puit au milieu et met un œuf.

*Ok, tak więc wsyp 250 g mąki do miski. Dodaj szczyptę soli i dwie łyżki do zupy cukru. Teraz zrób dołek pośrodku i daj jajko.*

- Faut que je mélange ?

*Mam mieszać?*

- Oui, commence à mélanger doucement et ajoute du lait froid.

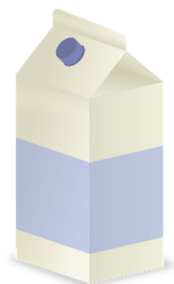
*Tak, zacznij powoli mieszać i dodać zimne mleko.*

- Pas tout à la fois ?

*Nie wszystko na raz?*

- Non, ajoute du lait petit à petit en mélangeant la pâte.

*Nie, dodaj po trochu mleka mieszając ciasto.*



- Ok, mais combien de lait au total ?

*Ok, ale łącznie ile mleka?*

- Un demi-litre. La pâte doit être assez liquide.

*Pół litra. Ciasto musi być całkiem płynne.*

- C'est bien comme ça ?

*Tak jest dobrze?*



- Oui, parfait.

*Tak, doskonale.*

- C'est tout ?

*To wszystko?*

- Presque. Il faut ajouter 50 g de beurre fondu, mais qui a refroidi.

*Prawie. Trzeba dodać 50g roztopionego masła, ale schłodzonego.*

- Mmmm... j'en ai l'eau à la bouche.

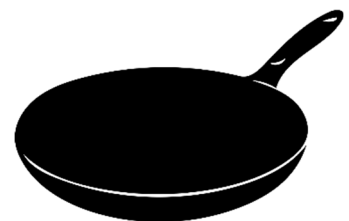
*Mmmm... Cieknie mi ślinka.*

- Moi aussi. On va les faire cuire dans une poêle bien chaude et voilà.

*Mi też. Będziemy je teraz smażyć na gorącej patelni i gotowe.*

- Les enfants vont se jeter sur les crêpes.

*Dzieci rzucają się na naleśniki.*



- Ça c'est sûr! Ce sont de petits gourmands.

*To pewne. To są małe smakosze.*



No to dotarliśmy do końca podcastu. **Pamiętaj, by pobrać transkrypcję, bo dzięki temu wszystko będziesz mieć na piśmie!** Znajdziesz ją w sekretnym linku po zapisie na newsletter. I czytaj listy ode mnie, obserwuj uważnie Notesik, żeby niczego nie przegapić.

No i znajdź nas na Facebooku, Instagramie, YouTube i Tik Toku.



Francuski Notesik – Maria Renaud



Francuski Notesik



@francuski.notesik



@francuskinotesik

I do następnego!