

13 décembre : la Sainte-Luce, le jour croît d'un saut de puce

Description

Heureux jour de Sainte-Luce,

Qui croît du saut d'une puce,

Raccourcissant les ennuis

Qu'ils apportent les longues nuits.

Avant l'application du calendrier grégorien en 1582, le 13 décembre correspondait astronomiquement au 23 décembre d'aujourd'hui.

Il faut dire : « A la Sainte Luce, les jours avancent du saut d'une puce ». La durée du jour continue bien de décroître jusqu'au solstice d'hiver, mais le soleil se couche plus tard de quelques secondes. On peut aussi constater qu'il se lève toujours plus tard, et ce jusque vers début janvier.

La **Sainte Luce**, ou Sainte Lucie (du latin **LUX** qui veut dire lumière), correspond à la « **Fête des Lumières** ». La fête de sainte Lucie annonce aux **démons de l'hiver** que leur **ragne** s'achève, que le soleil revient et que sa lumière vaincra les ténés.

Sainte Lucie serait née en **286** dans une riche **famille sicilienne**. On dit qu'elle **mourut pour sa foi au VII^e siècle**. Les Chrétiens se cachaient dans les grottes pour prier, ils étaient en permanence persécutés. Lucie leur apportait de la nourriture la nuit. Ayant besoin de ses 2 mains pour transporter mets et boissons, elle se coiffait d'une couronne de bougies allumées pour éclairer son chemin et garder les mains libres!

Sainte Lucie est la **patronne des aveugles, des électriciens et des ophtalmologues**.

Bien que Sainte Lucie soit née en Sicile, la tradition est perpétuée en **Suède** et en **Norvège** plus qu'en Italie

Il s'agit d'une fête à l'origine surtout suédoise et que l'on a commencé à célébrer au **Danemark** à partir de **1944**, à l'initiative de l'Forening Norden pour résister contre les ténés de l'occupation allemande et se montrer confiant dans un retour à la lumière prochain.

Dans toutes les maisons on célèbre la **Sainte Lucie**, qui marque la nuit la plus longue de l'année. A cette époque le jour ne dure que 4 heures. On déguste des petits gâteaux en forme d'étoile au coin du feu. C'est l'occasion de boire du **Glögg**, une boisson chaude composée de vin épicé.



Le 13 décembre, tôt le matin, l’une des filles de la maison revêt une **grande robe blanche et une ceinture rouge** (qui rappelle le sang provoqué par le glaive lors de l’égorgement) et une **couronne de 4 bougies** (comme le faisait la Sainte), et de **feuilles d’airelles rouges** (baies très appréciées en Suède). Elle est censée être habillée comme Sainte Lucie. **Les autres filles s’habillent en blanc avec des couronnes argentées.** Les **garçons portent des chapeaux pointus argentés et portent des baguettes avec des étoiles.** On les appelle les stjärngossar (garçons aux étoiles). Certains enfants s’habillent en **tomtes** (les petits lutins/gnomes scandinaves).



Tout en chantant une **chanson à la gloire de « Santa Lucia »**, elles leur apportent un plateau garni de **petites brioches au safran (Lussekatter)**.

Sur un plateau, une boisson chaude et des petites brioches au safran (Lussekatter), du café et du Glögg (vin chaud épicé).

Selon la légende, les brioches au safran représentaient l'origine un chat couché (avec une queue enroulée en forme de « S »), une figure associée au démon traditionnellement. Or, l'utilisation du safran dans la pâte apportait des propriétés magiques aux petites brioches, tandis que leur couleur jaune tintée s'associait à un puissant symbole de lumière.

Tout en chantant une chanson à la gloire de « Santa Lucia », elles leur apportent un plateau garni de petites brioches au safran (Lussekatter), une boisson chaude, du café et du Glögg (vin chaud épicé).

La double spirale évoque la dualité de la vie, la vie qui renaît de la mort ! Et le tout a la forme d'un 8, ce qui est aussi le symbole de l'infini.

A l'origine, le terme « Lussekatt » (chat de Lucie) n'avait rien à voir avec Lucie elle-même, car il était en réalité une référence au diable (Lucifer) qui provient d'une tradition germanique remontant au 17^{ème} siècle. Le diable, sous la forme d'un chat, venait distribuer des fesses aux enfants alors que Jésus (sous la forme d'un enfant) distribuait quant à lui des brioches aux gentils bambins. La jolie couleur chaude des brioches était censée conjurer les ténébreuses maléfiques.

Les ingrédients pour les brioches au safran de Sainte-Lucie (14 brioches) à Lussekatter

<http://dumieletdusel.canalblog.com/archives/2007/12/12/7214030.html>



- 150 g de beurre
- 5 dl de lait
- 50 g de levure fraîche (ou un sachet de levure en poudre)
- 2 oeufs
- 150 g de sucre (gros grains de préférence)
- 500 g de farine
- 0,5 g de safran moulu
- 30 raisins secs
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de sel

-
-
- **Étape 1.**
 - Dans une casserole, faites fondre le beurre.
Incorporez le lait, la levure et le safran et retirez du feu.
Ajoutez le sucre et mélangez.
-
- **Étape 2.**
 - Dans un grand bol, incorporez les 2 œufs et versez le mélange.
Ajoutez la farine et le sel et mélangez pour former une pâte collante.
Étalez sur une surface généreusement farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, environ 5 à 10 minutes.
Laissez reposer 45 minutes (la pâte à brioche doit doubler de volume).
-
- **Étape 3.**
 - Divisez la pâte en 14 portions égales.
Étirez le premier morceau de pâte jusqu'à en obtenir un fil ressemblant à une baguette de pain.
Ramenez une extrémité vers le milieu et faites de même avec l'autre extrémité, formant ainsi un S.
Répétez l'opération avec toutes les portions de brioche.
Laissez reposer les petits pains couverts d'un torchon pendant encore 15 à 20 minutes.
-
- **Étape 4.**
 - Décorez les petits pains avec des raisins secs à chaque extrémité du S.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez générement le jaune d'œuf sur le dessus de la pâte.
Enfournez les petits pains à 200°C pendant 10 à 12 minutes (ils doivent être dorés à la fin de la cuisson).

Autre recette :

<https://www.delscookingtwist.com/fr/brioches-de-noel-suedoises-au-safran>

Ingrédients

80 g de Beurre
250 ml de Lait
1 pincée de Sel
100 g de Sucre
450 g de Farine
50 g de Raisins secs
30 g de Levure fraîche
1 g de Safran

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à ce qu'il soit tiède. Mélangez dans un récipient le safran et un peu de lait pour diluer. Ajoutez le reste de lait. Emiettez la levure et diluez-la avec le lait tiède.
2. Mélangez le sel, le sucre et une grande partie de la farine (et les raisins si vous en voulez). Ajoutez le liquide jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas au récipient. Ajoutez un peu de farine si besoin. Faites lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes.
3. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple, et formez au choix des petites brioches rondes, ou une grosse brioche formée de plusieurs boules.
4. Mettez du papier de cuisson sur la plaque du four et laissez encore lever 30 minutes. Passez de l'œuf battu avec un pinceau. Faites cuire 8 à 10 minutes à 225°C (les brioches doivent être légèrement dorées).

L'Œil de Sainte Lucie



L'Œil de Sainte Lucie provient d'un coquillage appelé **Astrée Rugueuse** (ASTREA RUGOSA). Ce coquillage rejette son opercule car il en change tout au long de sa croissance.

On le trouve sur les rivages de **Corse**, en mer Méditerranée et dans les mers tropicales.

L'Œil de Sainte Lucie présente une face blanche avec un dessin en spirale et une face de couleur pouvant aller du brun au bleu en passant par l'orange et le vert.

L'Œil de Sainte Lucie porte également le nom de Œil de Vénus, de la Vierge, de chat ou Œil de Shiva en fonction du lieu où l'on se trouve. **En langage scientifique : Astraea rugosa (Astrée rugueuse)**

Selon la **croyance populaire**, il est dit que le fait de **porter un Œil de Lucie** emporte le mauvais Œil et favorise la chance.

Câ??est pour cela que depuis des siÃcles, **il est portÃ© un peu partout en MÃ©diterranÃ©e en bague, en bracelet, en collier, en boucles dâ??oreilles ou en pendentif serti en bijou autour du cou.**

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx
3. to check

Tags

1. brioche au safran
2. safran
3. Sainte-Lucie

date crÃ©Ã©e
14 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblanke

default watermark