13 dÃ©cembre : Ã€ la Sainte-Luce, le jour croÃ®t dâ€™un saut de puce

Description

Heureux jour de Sainte-Luce,

Qui croÃ®t du saut dâ€™une puce,

Raccourcissant les ennuis

Quâ€™apportent les longues nuits.

Avant lâ€™application du calendrier grÃ©gorien en 1582, le 13 dÃ©cembre correspondait astronomiquement au 23 dÃ©cembre dâ€™aujourdâ€™hui.

default watermark

Il faut dire : Â« A la Sainte Luce, les jours avancent du saut dâ€™une puce Â». La durÃ©e du jour continue bien de dÃ©croÃ®tre jusquâ€™au solstice dâ€™hiver, mais le soleil se couche plus tard de quelques secondes. On peut aussi constater **quâ€™il se lÃ¨ve toujours plus tard, et ce jusque vers dÃ©but janvier**.

La **Sainte Luce**, ou Sainte Lucie (**du latin LUX qui veut dire lumiÃ¨re**), correspond Ã la **Â« FÃªte des LumiÃ¨res Â».** La fÃªte de sainte Lucie **annonce aux dÃ©mons de lâ€™hiver que leur rÃ¨gne sâ€™achÃ¨ve, que le soleil revient et que sa lumiÃ¨re vaincra les tÃ©nÃ¨bres.**

Sainte Lucie serait nÃ©e en **286** dans une riche **famille sicilienne**. On dit quâ€™elle **mourut pour sa foi au VÃ¨me siÃ¨cle**. Les ChrÃ©tiens se cachaient dans les grottes pour prier, ils Ã©taient en permanence persÃ©cutÃ©s. Lucie leur apportait de la nourriture la nuit. Ayant besoin de ses 2 mains pour transporter mets et boissons, elle se coiffait dâ€™une couronne de bougies allumÃ©es pour Ã©clairer son chemin et garder les mains libresâ€¦

Sainte Lucie est la **patronne des aveugles, des Ã©lectriciens et des ophtalmologues.**

Bien que Sainte Lucie soit nÃ©e en Sicile, la tradition est perpÃ©tuÃ©e en **SuÃ¨de** et en **NorvÃ¨ge** plus quâ€™en Italie

Il sâ€™agit dâ€™une fÃªte Ã lâ€™origine surtout suÃ©doise et que lâ€™on a commencÃ© Ã **cÃ©lÃ©brer au Danemark Ã partir de 1944**, Ã lâ€™initiative de â€œForening Nordenâ€• pour **rÃ©sister contre les tÃ©nÃ¨bres de lâ€™occupation allemande et se montrer confiant dans un retour Ã la lumiÃ¨re prochain**.

Dans toutes les maisons **on cÃ©lÃ¨bre la Sainte Lucie, qui marque la nuit la plus longue de lâ€™annÃ©e.** A cette Ã©poque le jour ne dure que 4 heures. On dÃ©guste des petits gÃ¢teaux en forme dâ€™Ã©toile au coin du feu. Câ€™est lâ€™occasion de boite du GLÃ–GG, une boisson chaude composÃ©e de vin Ã©picÃ©.

default watermark

Le 13 dÃ©cembre, tÃ´t le matin, **lâ€™aÃ®nÃ©e des filles** de la maison revÃªt une **grande robe blanche et une ceinture rouge** (qui rappelle le sang provoquÃ© par le glaive lors de lâ€™Ã©gorgement) et une **couronne de 4 bougies** (comme le faisait la Sainte), et de **feuilles dâ€™airelles rouges** (baies trÃ¨s apprÃ©ciÃ©es en SuÃ¨de). Elle est censÃ©e Ãªtre habillÃ©e comme Sainte Lucie. **Les autres filles sâ€™habillent en blanc avec des couronnes argentÃ©es**. Les **garÃ§ons portent des chapeaux pointus argentÃ©s et portent des baguettes avec des Ã©toiles**. On les appelle les stjÃ¤rngossar (garÃ§ons aux Ã©toiles). Certains enfants sâ€™habillent en **tomtes** (les petits lutins/gnomes scandinaves).

Tout en chantant une **chanson Ã la gloire de Â« Santa Lucia Â»**, 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 cafÃ© et du **GlÃ¶gg** (vin chaud Ã©picÃ©).

Selon la lÃ©gende, **les brioches au safran** reprÃ©sentaient **Ã lâ€™origine un chat couchÃ©** (avec une queue enroulÃ©e en forme de Â« S Â»), une **figure associÃ©e au dÃ©mon traditionnellement**. Or, lâ€™utilisation du **safran** dans la pÃ¢te apportait des **propriÃ©tÃ©s magiques aux petites brioches, tandis que leur couleur jaune tintÃ©e sâ€™associait Ã un puissant symbole de lumiÃ¨re.**

Tout en chantant une **chanson Ã la gloire de Â« Santa Lucia Â»**, elles leur apportent un plateau garni de **petites brioches au safran (Lussekatter)**, **une boisson chaude**, du cafÃ© et du GlÃ¶gg (vin chaud Ã©picÃ©).

La **double spirale** Ã©voque la **dualitÃ© de la vie**, la vie qui renaÃ®t de la mortâ€¦ Et le tout a **la forme dâ€™un 8**, ce qui est aussi le **symbole de lâ€™infini**.

A lâ€™origine, le terme Â« Lussekatt Â» (chat de Lucie) nâ€™avait rien Ã voir avec Lucie elle-mÃªme, câ€™Ã©tait en rÃ©alitÃ© une **rÃ©fÃ©rence au diable (Lucifer)** qui provient dâ€™une tradition germanique remontant au 17Ã¨me siÃ¨cle. Le diable, sous **la forme dâ€™un chat,** venait distribuer des fessÃ©es aux enfants alors que **JÃ©sus** (sous la forme dâ€™un enfant) distribuait quant Ã lui des brioches aux gentils bambins. La jolie couleur chaude des brioches Ã©tait censÃ©e conjurer les tÃ©nÃ¨bres malÃ©fiques.

default watermark

Les ingrÃ©dients pour les brioches au safran de Sainte-Lucie (14 brioches) â€“ Lussekatter

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

- **150 g** de beurre
- **5 dl** de lait
- **50 g** de levure fraÃ®che (ou un sachet de levure en poudre)
- **2** oeufs
- **150 g** de sucre (gros grains de prÃ©fÃ©rence)

- **500 g** de farine
- **0,5 g** de safran moulu
- **30** raisins secs
- **2** jaunes dâ€™oeufs
- **1 pincÃ©e** de sel

-
-
- **Ã‰tape 1.**
- Dans une casserole, faÃ®tes fondre le beurre.
  Incorporez le lait, la levure et le safran et retirez du feu.
  Ajoutez le sucre et mÃ©langer.
-
- **Ã‰tape 2**.
- Dans un grand bol, incorporez les 2 Å“ufs et versez le mÃ©lange.
  Ajoutez la farine et le sel et mÃ©langer pour former une pÃ¢te collante.
  DÃ©moulez sur une surface lÃ©gÃ¨rement farinÃ©e et pÃ©trissez jusquâ€™Ã ce que la pÃ¢te soit lisse et Ã©lastique, environ 5 Ã 10 minutes.
  Laissez reposer 45 minutes (la pÃ¢te Ã brioche doit doubler de volume).
-
- **Ã‰tape 3**.
- Divisez la pÃ¢te en 14 portions Ã©gales.
  Ã‰tirez le premier morceau de pÃ¢te jusquâ€™Ã en obtenir un fil ressemblant Ã une baguette de pain.
  Ramenez une extrÃ©mitÃ© vers le milieu et faÃ®tes de mÃªme avec lâ€™autre extrÃ©mitÃ©, formant ainsi un S.
  RÃ©pÃ©tez lâ€™opÃ©ration avec toutes les portions de brioche.
  Laissez reposer les petits pains recouverts dâ€™un torchon pendant encore 15 Ã 20 minutes.
-
- **Ã‰tape 4.**
- DÃ©corez les petits pains avec des raisins secs Ã chaque extrÃ©mitÃ© du S.
  A lâ€™aide dâ€™un pinceau, badigeonnez lÃ©gÃ¨rement le jaune dâ€™Å“uf sur le dessus de la pÃ¢te.
  Enfournez les petits pains Ã 200Â°C pendant 10 Ã 12 minutes (ils doivent Ãªtre dorÃ©s Ã la fin de la cuisson).

default watermark

Autre recette :

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

IngrÃ©dients

80 g de Beurre
250 ml de Lait
1 pincÃ©e de Sel
100 g de Sucre
450 g de Farine
50 g de Raisins secs
30 g de Levure fraÃ®che
1 g de Safran

PrÃ©paration

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez le lait et remuez jusquâ€™Ã ce quâ€™il soit tiÃ¨de. MÃ©langez dans un rÃ©cipient le safran et un peu de lait pour diluer. Ajoutez le reste de lait. Emiettez la levure et diluez-la avec le lait tiÃ¨de.
2. MÃ©langez le sel, le sucre et une grande partie de la farine (et les raisins si vous en voulez). Ajoutez le liquide jusquâ€™Ã lâ€™obtention dâ€™une pÃ¢te qui ne colle pas au rÃ©cipient. Ajoutez un peu de farine si besoin. Faites lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes.
3. Travaillez la pÃ¢te jusquâ€™Ã ce quâ€™elle soit souple, et formez au choix des petites brioches rondes, ou une grosse brioche formÃ©e de plusieurs boules.
4. Mettez du papier de cuisson sur la plaque du four et laissez encore lever 30 minutes. Passez de lâ€™Å“uf battu avec un pinceau. Faites cuire 8 Ã 10 minutes Ã 225Â°C (les brioches doivent Ãªtre lÃ©gÃ¨rement dorÃ©es).

Lâ€™Oeil de Sainte Lucie

default watermark

Lâ€™Oeil de Sainte Lucie provient dâ€™un **coquillage appelÃ© AstrÃ©e Rugueuse** (ASTREA RUGOSA). **Ce coquillage rejette son opercule** car il en change tout on long de sa croissance.

On le trouve sur les rivages de **Corse, en mer MÃ©diterranÃ©e** et dans les mers tropicales.

Lâ€™Oeil de Sainte Lucie prÃ©sente **une face blanche avec un dessin en spirale et une face de couleur pouvant aller du brun au bleu en passant par lâ€™orange et le vert**.

Lâ€™Oeil de Sainte Lucie porte Ã©galement le nom de Oeil de VÃ©nus, de la Vierge, de chat ou Oeil de Shiva en fonction du lieu oÃ¹ lâ€™on se trouve. **En langage scientifique : Astraea rugosa (AstrÃ©e rugueuse)**

Selon la **croyance populaire,** il **est dit** que le fait de **porter un Å’il de Lucie emporte le mauvais Å“il 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

default watermark

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