

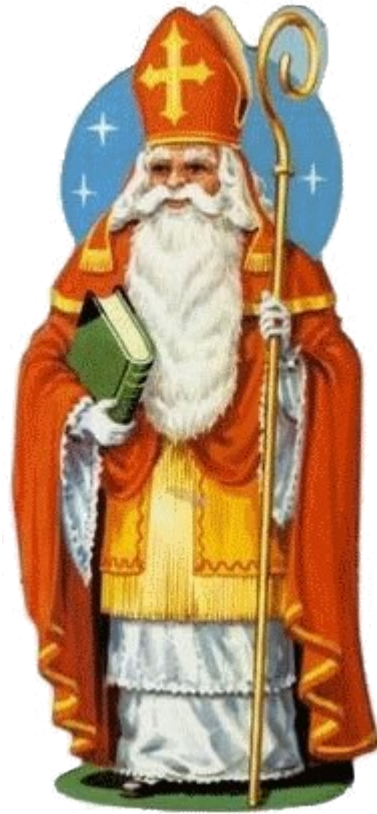
Saint Nicolas



La St Nicolas

La saint Nicolas est fêté par un grand nombre de pays d'Europe : la France, l'Allemagne, la Suisse, le Luxembourg, la Belgique, les Pays-Bas, la Russie, la Pologne, l'Autriche et d'autres encore. Dans la nuit du 5 au 6 décembre, il passe dans les maisons pour apporter aux enfants sages des friandises (fruits secs, pommes, gâteaux, bonbons, chocolats et surtout de grands pain d'épices représentant le saint évêque).

Il est dans certains régions accompagné par le Père Fouettard (Zwarte Piet – « Pierrot le Noir » – en néerlandais, Hans Trapp en alsacien) qui, vêtu d'un grand manteau noir avec un grand capuchon et de grosses bottes et portant parfois un fouet et un sac, n'a pas le beau rôle puisqu'il distribue des coups de trique aux enfants qui n'ont pas été sages ou les emporte dans son sac et qui donne, parfois, du charbon, des pommes de terre et des oignons. Le Père Fouettard est également souvent représenté avec des cornes et une queue.



En Alsace, Saint Nicolas passe le 6 décembre pour récompenser les enfants méritants de friandises et de cadeaux (traditionnellement un pain d'épices et une orange), il est aidé par son âne et il est accompagné par le Hanstrapp (Hans Trapp ou Rupelz) qui est chargé de punir ceux qui n'ont pas été sages. Le Hans Trapp les menace de les emmener dans son sac s'ils ne promettent pas d'être plus sage.

De nombreuses villes alsaciennes organisent des « Marchés de la Saint-Nicolas » au début du mois de décembre. Le marché de Noël de Strasbourg fut longtemps appelé ainsi.

En Alsace, la brioche de la Saint-Nicolas s'appelle «Männele» à Strasbourg (Basse-Alsace) et «Mannala» à Mulhouse (Haute-Alsace)

Tandis qu'en Lorraine, lors de sa "tournée", saint Nicolas distribue traditionnellement une orange et du pain d'épices portant son effigie. Le Père Fouettard, vêtu de noir et porteur d'un grand fagot, parfois le visage barbouillé de suie, l'accompagne, et distribue une trique (une branche de son fagot) aux enfants qui n'ont pas été sages et menace de les frapper. Saint Nicolas est censé voyager sur une mule, aussi les enfants doivent-ils, le soir, préparer de la nourriture (foin, paille ou grain) pour l'animal; au matin, ils trouvent les friandises (ou la trique)   la place de ce qu'ils ont préparé pour la mule.

En Belgique, Saint Nicolas est appelé Sinterklaas chez les néerlandophones qui débarque, comme aux Pays-Bas, sur un cheval blanc d'un bateau venu d'Espagne.

Chez les francophones, il se déplace avec un  ne magique.

Dans les deux cas, il vient la nuit du 5 au 6 décembre pour déposer cadeaux et friandises (notamment des figurines en chocolat ou des spéculoos à l'effigie du saint) dans les souliers des enfants sages. Il est accompagné du Père Fouettard (un Noir appelé aussi Hanscrouf) et de son  ne. Il est de tradition de laisser un bol d'eau (ou de lait) et une carotte devant la cheminée de la cuisine ou du salon pour l' ne, et un verre de vin ou de pekete pour Saint Nicolas.

Lors de la Saint-Nicolas, Noël ou Pâques, il est courant de retrouver toute sorte de figurines et sculptures en masepain ; les cochonnets roses et les fruits garnissent traditionnellement les assiettes de friandises offertes aux enfants pour ces occasions.



Massepain maison

Cette recette de base pour préparer un massepain maison ; vous permettra de confectionner une grande variété de friandises pour de la saint Nicolas ou Noël,

Ingrédients

Pour environ 500 g de massepain :

- 400 g d'amandes en poudre
- 400 g de sucre impalpable (sucre glace)
- 2 blanc d'oeuf battu
- 2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou d'eau de rose, de cognac ou de vodka)

Ustensiles :

- Papier d'aluminium
- Film alimentaire transparent

Préparation

Préparation :

- Bien mélanger ensemble la poudre d'amandes avec le blanc d'œuf battu, le sucre et le liquide choisi jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, compacte et collante.
- Laisser reposer la pâte obtenue au frais (mais pas au réfrigérateur) pendant un minimum de 12 heures, en l'enveloppant dans une feuille de papier d'aluminium.

Suggestions

Mettre le massepain préparé au frais pour le conserver, en l'enveloppant dans un film alimentaire transparent afin d'éviter son dessèchement.

Mannele (petits bonhommes)

Ingrédients :

- 500g farine
- 15 cl lait tiède
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure de boulangerie express
- 150 g de beurre mou
- 80 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- raisins secs
- 2 cuil à soupe de sucre glace

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs, le beurre ramolli, la levure de boulangerie et le lait tiède. Pétrir pour obtenir une pâte élastique.

Laisser reposer dans le saladier en la couvrant d'un torchon puis laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Prélever des boules de pâte de 100 g ou 50 g environ, former des boudins sur 2 plaques anti-adhésives, entailler aux ciseaux pour former bras et jambes.

Figurer yeux et boutons avec des raisins. Laisser doubler de volume au tiède.

Préchauffer le four à température moyenne (thermostat 6/180°C) et enfourner 20 à 25 mn environ (surveiller).

Délayer le sucre glace avec très peu d'eau. Badigeonner les mannele au pinceau et laisser durcir.

