

Scenes:

Scene 1: Opening, welcoming to the cooking class

Scene 2: Ingredients and utensils we will be using

Scene 3: make the batter for the crepes

Scene 4: cook the crepes

Scene 5: cut the fruit and talk about other ways you can prepare them

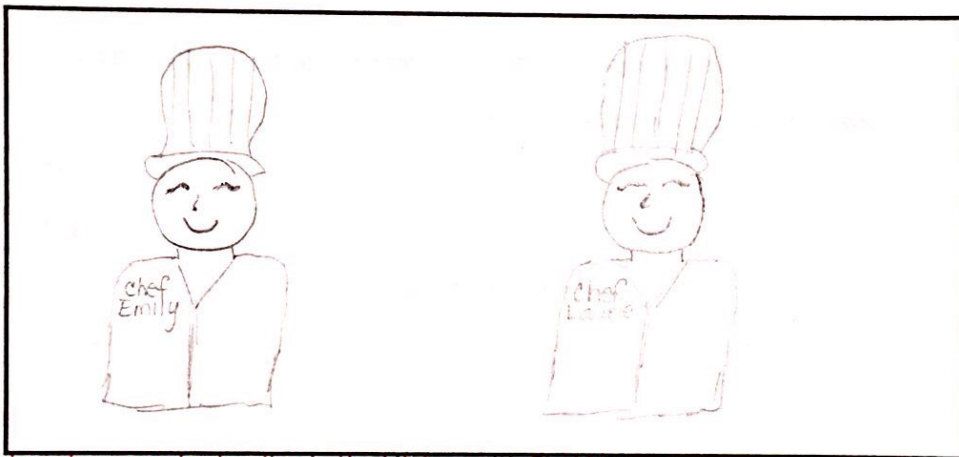
Scene 6: Talk about the history of the crepe

Scene 7: Do the La Chandeleur flip

Scene 8: Assemble the crepe and present it

Scene 10: Credits

Scene 1:



draw two people standing in the kitchen with Chef hat

E: Hi, welcome to cooking class with me, Emily

E: Bonjour et bienvenue à course de cuisiner avec moi, Emily

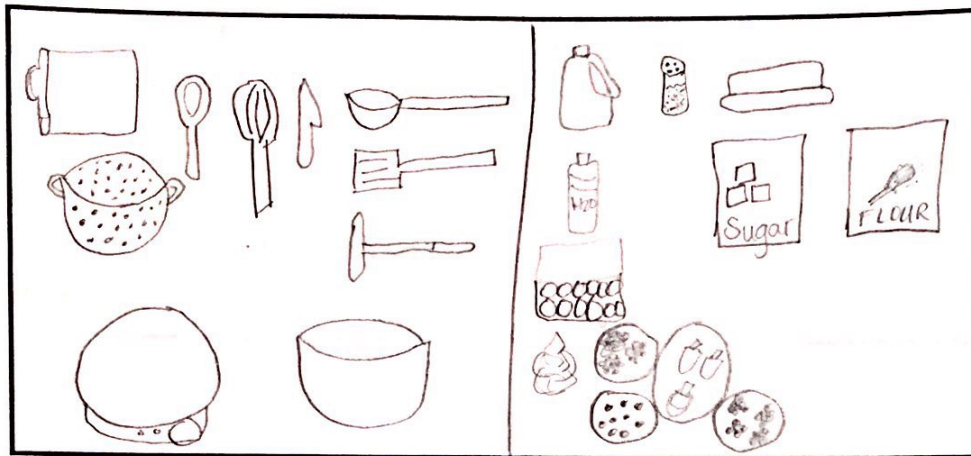
L: and me, Laurie

L: et moi, Laurie

E: Today we will be cooking the crepe with fresh fruits and whipped cream and apple cider to drink.

E: Aujourd'hui, nous allons préparer la crêpe avec des fruits frais, de la crème fouettée et du cidre

Scene 2:



Draw the ingredients and utensils

L: Okay, before we begin, we need to start with the ingredients

L: D'accord, avant de commencer, nous devons commencer par les ingrédients.

scene pans to the ingredients and we talk about the ingredients

E: For the utensils we will need:

E: Pour les ustensiles nous allons utiliser

- | | | |
|------------------|---|----------------------------------|
| • Cutting board | = | une planche à découper |
| • Colander | = | une passoire |
| • Whisk | = | un fouet |
| • Ladle | = | une louche |
| • Spatula (flat) | = | une spatule (à plat) |
| • Crepe spreader | = | épaneur de crêpe |
| • Crepe pan | = | une poêle de crêpe |
| • Mixing bowl | = | un bol à mélanger / un grand bol |
| • Spoon | = | une cuillère |
| • Knife | = | un couteau |

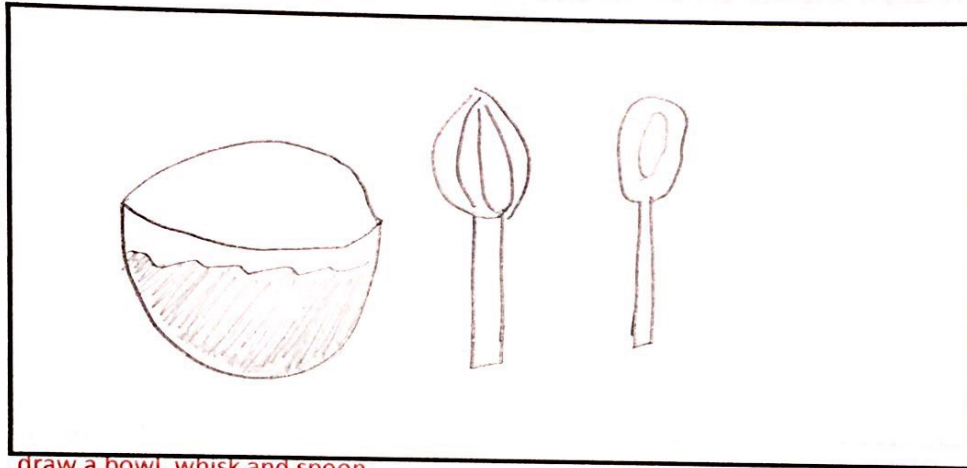
L: and for the ingredients we will need ***** add the amounts

- | | | |
|----------|---|------------|
| • Flour | = | la farine |
| • Milk | = | le lait |
| • Water | = | l'eau |
| • Eggs | = | les œufs |
| • Salt | = | le sel |
| • Butter | = | le beurre |
| • Sugar | = | le sucre |
| • Fruit | = | les fruits |

- Whipped Cream = la crème fouettée
- Raspberries
- Blueberries
- Strawberries
- Blackberries

whatever we can find in the store at the time

Scene 3:

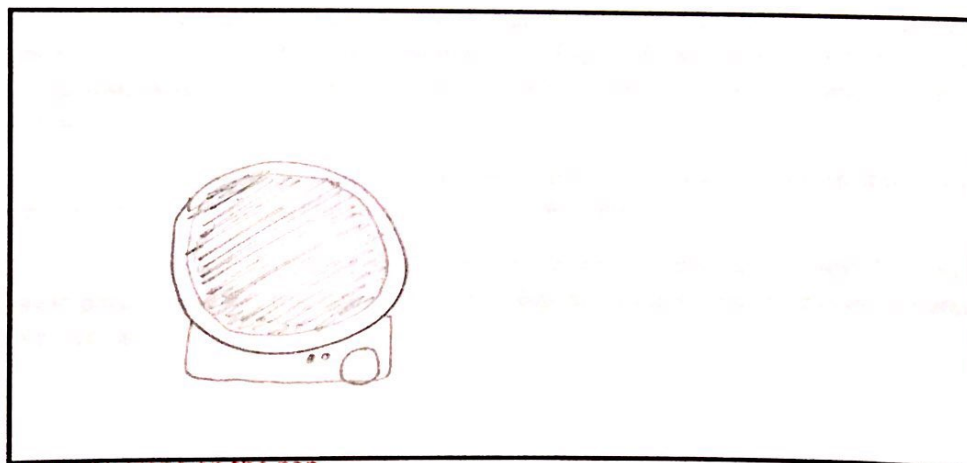


draw a bowl, whisk and spoon

E: To make the batter we will combine the flour and eggs in a large mixing bowl. Slowly add the milk and water while stirring. Then add the salt and butter and mix until smooth.

E: Pour préparer la pâte, nous allons combiner la farine et les œufs dans un grand bol. Ajouter lentement le lait et l'eau en remuant. Ajoutez ensuite le sel et le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Scene 4:



draw the crepe on the pan

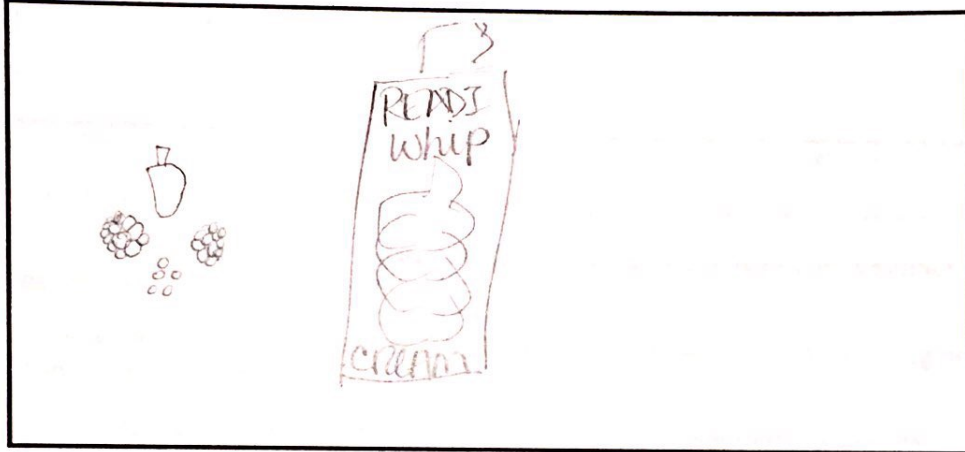
L: After the batter is made we can heat the pan over medium to high heat. Use about $\frac{1}{4}$ cup for each crepe.

L: Une fois la pâte cuite, nous pouvons chauffer la poêle à feu moyen à élevé. Utilisez environ $\frac{1}{4}$ de tasse de pâte pour chaque crêpe.

E: Then cook each crepe for about 2 minutes until it is lightly browned. Loosen with spatula and flip.

E: Puis cuire chaque crêpe pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Détachez avec une spatule et retournez

Scene 5 :



draw the fruit, whipped crème,

L: While the crepes are cooking, I will be washing and cutting the fruit to go inside the crepe.

L: Pendant que les crêpes cuisent, je vais laver et couper le fruit pour aller à l'intérieur de la crêpe.

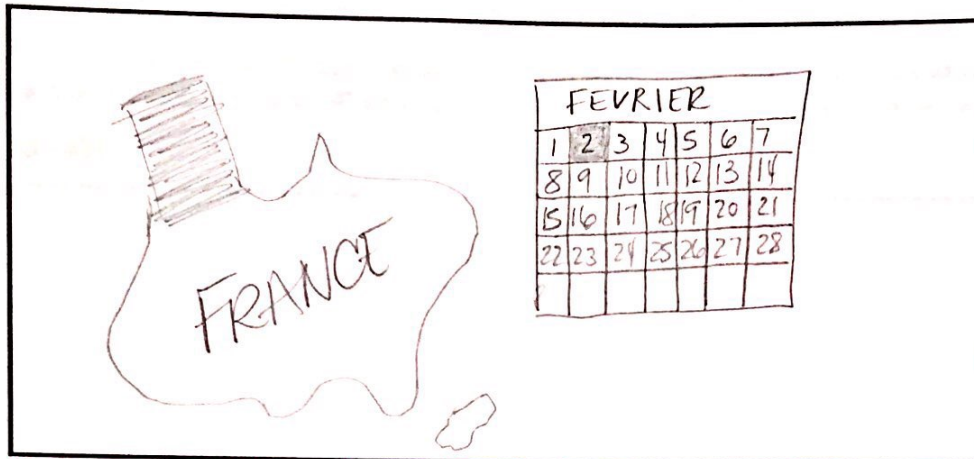
E: We are making the crepes as a desert style crepe with fruits and whipped crème. However, there are many ways that you can prepare them. Some people make them savory with eggs and bacon for breakfast or meats and cheese for dinner.

E: Nous faisons les crêpes comme une crêpe du style du désert avec des fruits et de la crème fouettée. Cependant, il existe de nombreuses façons de les préparer. Certaines personnes les préparent avec des œufs et du bacon pour le petit-déjeuner ou des viandes et du fromage pour le dîner.

L: While some people make them sweet like we are for dessert or breakfast with some common combinations of Nutella and bananas or a crepe cake.

E: Bien que certaines personnes les rendent sucrées comme nous le sommes pour le dessert ou le petit-déjeuner avec quelques combinaisons courantes de Nutella et de bananes ou un gâteau aux crêpes.

Scene 6:



draw the province in France in a world, a calendar with the date highlighted

E: While we finish preparing the crepes, we will give a little history about crepes.

E: Pendant que nous finissons de préparer les crêpes, nous allons donner un peu d'histoire sur les crêpes.

L: Crepes started in the Brittany region of France and can now be found in all regions of France and in many other countries.

L: Les crêpes ont commencé en Bretagne et se trouvent maintenant dans toutes les régions de France et dans de nombreux autres pays.

E: They are typically served as a street food and can be found in creperies throughout France.

L: Ils sont généralement servis comme aliment de rue et peuvent être trouvés dans les crêperies à travers la France.

L: February 2nd is the Day of the Crepe or Le Chandeluer in France

L: Le 2 février est la fête de la crêpe ou Le Chandeluer en France

E: This day celebrates the end of winter, similar to groundhogs day in the United States

L: Ce jour célèbre la fin de l'hiver, semblable au jour de la marmotte aux États-Unis

L: There is a tradition on this day for families to celebrate and determine the prosperity (wealth) for the family in the coming year.

L: En ce jour, les familles ont pour tradition de célébrer et de déterminer la prospérité (la richesse) de la famille pour la prochaine année.

E: The tradition is to flip the crepe on a plate (or in a pan) with your dominant hand and hold a coin with your other hand at the same time.

L: La tradition est de retourner la crêpe sur une assiette (ou dans une casserole) avec votre main dominante et de tenir une pièce de monnaie avec votre autre main en même temps.

L: Tradition says that if you catch the crepe on the plate (or pan) then the family will have a prosperous year. SO Emily (or Laurie) will demonstrate this tradition now:

L: La tradition dit que si vous attrapez la crêpe dans l'assiette (ou dans la casserole), la famille aura une année prospère. SO Emily (ou Laurie) va maintenant démontrer cette tradition

Scene 7:



draw the person flipping the crepe

Flipping of the crepe.

E: They also typically having a saying that goes along with this and it is:

E: Ils ont aussi généralement un dicton qui va avec cela et c'est:

À la Chandeleur, l'hiver cesse ou reprend vigueur

On Candlemas, winter ends or gets worse

À la Chandeleur, le jour croît de deux heures

On Candlemas, the day grows by two hours

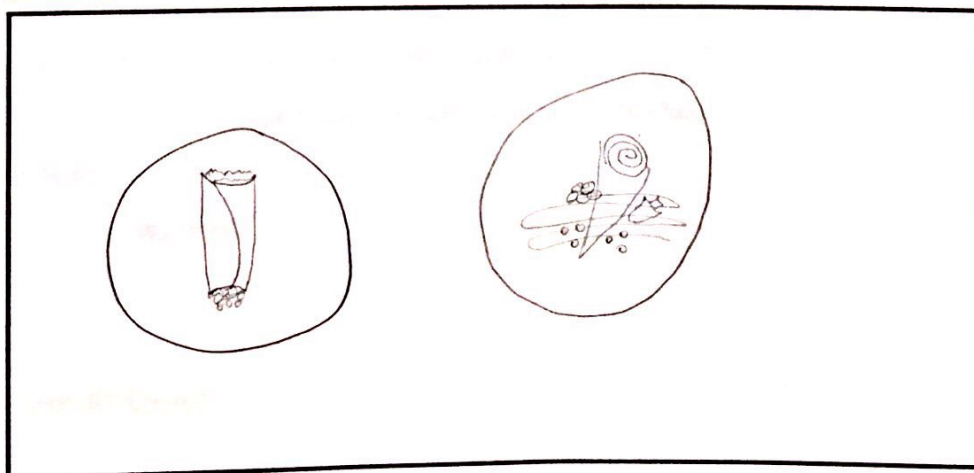
Chandeleur couverte, quarante jours de perte

Candlemas covered (in snow), forty days lost

Rosée à la Chandeleur, hiver à sa dernière heure

Dew on Candlemas, winter at its final hour

Scene 8:



draw the two different types of crepes

L: That is the history of the crepe. And now to serve them.

L: c'est l'histoire de la crêpe. Et maintenant pour les servir.

E: Take the crepe and place the whipped crème in the center and place fruit on top and fold both sides over it.

L: Prenez la crêpe et placez la crème fouettée au centre, placez les fruits sur le dessus et pliez-les des deux côtés.

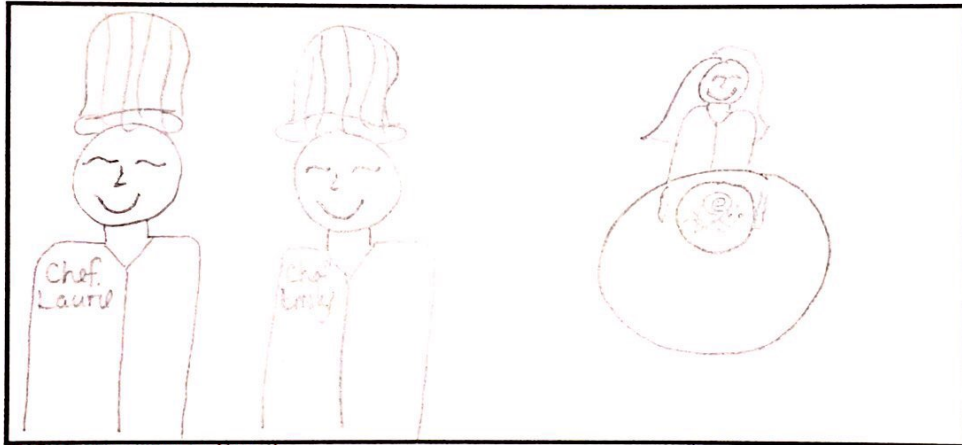
L: Or you can fold it in half and half again and place the whipped crème and fruit on top.

L: Vous pouvez également le plier en deux et placer à nouveau la crème fouettée et les fruits.

E: And to serve it, we pair it with a glass of cidre.

E: Et pour le servir, on l'associe à un verre de cidre.

Scene 9:



Draw someone eating it

L: And we have the official taste tester, my daughter, to try it out!

L: Et nous avons le testeur de goût officiel, ma fille, pour l'essayer!

D: Says whatever about it

E: And that is the French crepe. Until next time

Et c'est la crêpe française, Jusqu'à la prochaine fois

L: Good – Bye

L : Au revoir

Scene 10: Credits

<https://frenchculturalcenter.org/events/chandeleur-2016>

<https://www.thoughtco.com/french-candlemas-la-chandeleur-crepe-day-1368568>

<http://www.excusemyfrench.co.nz/a-little-crepe-history/>

https://www.allrecipes.com/video/623/basic-crepes/?internalSource=picture_play&referringId=16383&referringContentType=Recipe