

Les Bredele

1) Quand mange-t-on le bredele ?

On mange le bredele à Noël mais ils sont savourés tout le mois de décembre.

2) D'où vient le bredele ?

C'est une spécialité de l'est de la France: Alsace mais l'est de la France est influencé par cette tradition comme la Lorraine.

3) Que représentent les couchers de soleil rouges ?

Les couchers de soleil rouges représentent les fourneaux de la mère Noël qui cuisent les bredele.

4) Quel est l'autre nom du marché de Noël alsacien ?

On les appelle aussi les marchés de la Saint Nicolas.

5) Quand commence-t-on la fabrication des bredele ?

On les commence au mois de décembre pour célébrer Noël.

6) Avec quel ustensile les femmes découpaient la pâte ?

On découpait la pâte avec un couteau.

7) Aujourd'hui, comment est-ce qu'on découpe la pâte ?

De nos jours, c'est avec des emporte-pièces ou des moules qu'on découpe la pâte.

8) Quels sont les ingrédients traditionnels du bredele ?

Les ingrédients traditionnels sont : la farine, le beurre, les œufs, du sucre.

9) Quels autres ingrédients on ajoute pour donner goût ou parfum différent?

On ajoute des épices (gingembre, poivre...) des parfums nouveaux comme la cacahuète, la violette etc...

10) Quelles sont les nouvelles formes du bredele ?

Il y a de nouvelles formes comme les animaux, les fleurs, la lune etc.