



La galette des rois

Η **galette des rois** είναι ένα γιορτινό γλυκό το οποίο τρώμε την γιορτή των Θεοφανίων (**Épiphanie**). Ένα φασόλι είναι κρυμμένο στο γλυκό. Ο καθένας παίρνει από ένα κομμάτι. Το πρόσωπο που βρίσκει το φασόλι "**la fève**" έχει το δικαίωμα να φοράει ένα φανταχτερό στέμμα για όλη την ημέρα. Η **galette des rois** στη βόρεια Γαλλία ήταν αρχικά ένα γλυκό σφολιάτας (pate Feuilletée). Ήταν ψημένη σφολιάτα που συνοδευόταν κυρίως με μαρμελάδα, αλλά και με φρούτα, σοκολάτα κτλ. Το γλυκό αυτό είναι ένα παραδοσιακό άγλυκο της Γαλλίας αλλά και πολλών άλλων χωρών.

La galette des Rois ονομάζουμε ένα κέικ ή αλλιώς μια κρέπα την οποία τρώμε τα Θεοφάνια (Épiphanie). Η κρέπα "**La galette des Rois**", είναι ένα κέικ σφολιάτας (pate Feuilletée), ψημένη απαλά. Το έθιμο της Galette des Rois προέρχεται από τη Ρωμαϊκή ειδωλολατρική εορτή των Σατουρναλίων το οποίο παρέλαβαν οι Φράγκοι, και το Μεσαίωνα οι Χριστιανοί.

La galette des Rois είναι ένα γλυκό που συμβολίζει τη γιορτή των Θεοφανίων (Épiphanie).

Συμβολίζει λοιπόν τη συνάντηση του Μικρού Χριστού με τους 3 μάγους- Les trois mages- βασιλιάδες Μάγους. Το έθιμο αυτό γίνεται την ημέρα των Θεοφανίων (Épiphanie)

Το Épiphanie είναι λέξη ελληνική που αποτελείται από 2 λέξεις. Epi-πανω, sur-επιφάνεια "rhanieia", revelation. Οι Γάλλοι όταν κόβουν την **Galette** ακολουθούν την παράδοση: το πρώτο κομμάτι είναι το μερίδιο του φτωχού "part du pauvre". Ακολουθεί το "μερίδιο των απόντων" "part des absents" : ένας στρατευμένος, ένας γονιός που το επάγγελμα του είναι ναυτικός ή ένας ψαράς που δεν επέστρεψε ποτέ. Είναι ένας τρόπος να τους πουν ότι τους σκέφτονται.

ΑΡΕΤΗ ΠΑΠΑΦΩΤΙΟΥ