

La Galette de Rois –Βασιλόπιτα

Μια έκπληξη περίμενε σήμερα τους μαθητές της Ε΄ τάξης και ΣΤ΄ τάξης του σχολείου μας στην ώρα του μαθήματος των Γαλλικών! Αναβίωσαν το γαλλικό έθιμο της κοπής της βασιλόπιτας.

Η γαλλική βασιλόπιτα la Galette de Rois – λα γκαλέτ ντε ρουά –πίτα των βασιλιάδων είναι μία πίτα που παραδοσιακά παρασκευάζεται και καταναλώνεται όχι μόνο στη Γαλλία αλλά και σε όλες τις Γαλλόφωνες χώρες την ημέρα των Θεοφανίων σε ανάμνηση της επίσκεψης των Μάγων Βασιλέων στη φάτνη του νεογέννητου Ιησού ο οποίοι αφού ακολούθησαν το φωτεινό αστέρι έφτασαν μέχρι τη Βηθλεέμ για να του εναποθέσουν τα πολύτιμα δώρα τους σε ένδειξη σεβασμού και λατρείας .

Πρόκειται για μια πίτα με δύο φύλλα σφολιάτας που περιέχουν μια γλυκιά κρέμα αμυγδάλου. Το έθιμο λέει να μοιράζεται σε τόσα κομμάτια όσοι είναι και οι συνδαιτυμόνες συν ένα, το τελευταίο αυτό κομμάτι το ονομάζουν το κομμάτι του “ Καλού Θεού ”, “ της Παναγίας ” ή των “ Φτωχών ” και το προσφέρουν στον πρώτο φτωχό που θα περάσει από το σπίτι. Το φλουρί αρχικά ήταν ένα κουκί, αργότερα αντικαταστάθηκε από ένα αγαλματίδιο που παρίστανε το θείο βρέφος, σήμερα κυκλοφορούν διάφορα αναμνηστικά.

“Όποιος κερδίσει το φλουρί φορά το στέμμα και γίνεται ο Βασιλιάς ή η Βασίλισσα του σπιτιού για εκείνη την ημέρα.

Bonne année, bonne santé ! Καλή χρονιά με υγεία!

Η υπεύθυνη εκπ/κός Γαλλικών Παπαποστόλου Αγαθή



