

Η Γιορτή της Κρέπας



Η Γιορτή της Κρέπας

- Η Γιορτή της Κρέπας γιορτάζεται κάθε χρόνο στη Γαλλία στις 2 Φεβρουαρίου, μαζί με την Γιορτή της Υπαπαντής.

Η Γιορτή της Κρέπας

Το Ξεκίνημα

- Σύμφωνα με έναν θρύλο, η κρέπα ξεκίνησε να φτιάχνεται όταν μια νοικοκυρά στην Βρετάνη, στην βορειοδυτική Γαλλία, έχυσε καταλάθος χυλό από νιφάδες βρώμης σε μια καυτή πλάκα και διαπίστωσε έκπληκτη, ότι η τραγανή ζύμη που προέκυψε ήταν πεντανόστιμη!! Από τότε, στη Γαλλία κάθε χρόνο, στις 2 Φεβρουαρίου γίνεται η Γιορτή της Κρέπας, αν και πολλοί την φτιάχνουν και καθημερινά, καθώς η γεύση της, όπως λέει και ο θρύλος, είναι πεντανόστιμη!!

Η Γιορτή της Κρέπας

- Το έθιμο όμως της κρέπας συνοδεύει κι ένα άλλο έθιμο, το έθιμο του Χρυσού Νομίσματος.

Η Γιορτή της Κρέπας Ένα Συνοδευτικό Έθιμο

- Σύμφωνα με το έθιμο, αμέσως μετά από την παρασκευή της πρώτης κρέπας, ένα άτομο από την οικογένεια που είχε φτιάξει την πρώτη κρέπα πήγαινε στη μέση του χωριού.

Η Γιορτή της Κρέπας Ένα Συνοδευτικό Έθιμο

- Στο δεξί του χέρι κρατούσε την κρέπα και στο αριστερό κρατούσε ένα χρυσό νόμισμα. Στη συνέχεια σήκωνε την κρέπα και το νόμισμα ψηλά, για να τα δουν όλοι, προτού δοθεί στα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας τελετουργικά.

Η Γιορτή της Κρέπας

Ένα Συνοδευτικό Έθιμο

- Έπειτα, έκρυβαν το νόμισμα στην κρέπα, που φυλασσόταν σε ένα ντουλάπι του σπιτιού αυτής της οικογένειας, ώσπου να δοθεί στον πρώτο φτωχό που θα τους επισκεπτόταν.

Η Γιορτή της Κρέπας Ένα Συνοδευτικό Έθιμο

- Έτσι, σύμφωνα με την παράδοση, η οικογένεια θα είχε σίγουρα χρήματα για όλη την χρονιά!

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

- Για τις κρέπες
- 2 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 φλυτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 $\frac{1}{4}$ φλυτζάνι γάλα φρέσκο
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο (λιωμένο και κρύο) (40γρ)

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

- Για το ψήσιμο
- Λίγο βούτυρο

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

- Για το σερβίρισμα
- Φρέσκα φρούτα εποχής
- Μέλι ή λιωμένη σοκολάτα
- Ζαμπόν και τυρί ή ό,τι άλλο σας αρέσει

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

Για τη Ζύμη για Κρέπες

- Όλα τα υλικά μας πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
- Σε ένα μπολ, βάζουμε τα αυγά και τα χτυπάμε με σύρμα
- Προσθέτουμε το γάλα, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι.

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

Για τη Ζύμη για Κρέπες

- Χτυπάμε καλά με σύρμα τον χυλό μέχρι να ενωθούν τα υλικά
- Αφήνουμε το μείγμα για κρέπες να μείνει και να σταθεί για μια ώρα
- Αν ο χυλός είναι παχύς, τότε ρίχνουμε λίγες σταγόνες γάλα

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

Για το Ψήσιμο

- Ζεσταίνουμε το αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά.
- Βουτυρώνουμε με λίγο βούτυρο το καυτό σκεύος.
- Ρίχνουμε το $\frac{1}{4}$ του φλυτζανιού από το μείγμα και κουνάμε κυκλικά το αντικολλητικό τηγάνι μέχρι να απλωθεί και να πάρει το επιθυμητό σχήμα. Βάζοντας τόσο λίγο μείγμα θα έχουμε λεπτές κρέπες.

Η Γιορτή της Κρέπας

Η Βασική Συνταγή

Για το Σερβίρισμα

- Για συνταγή για γλυκές κρέπες αξίζει να δοκιμάσετε με σοκολάτα, με μπανάνα, με φρούτα, με παγωτό κρέμα και σιρόπι σοκολάτας.
- Για αλμυρές κρέπες το αποτέλεσμα είναι πολύ πετυχημένο με τυρί, ζαμπόν, αυγό, αλλαντικά, κοτόπουλο,μανιτάρια, λαχανικά, καλαμπόκι.
- Αλλιώς γεμίστε τις με ό,τι σας αρέσει και ψήστε τις γεμιστές κρέπες στο φούρνο.



Δημοτικό Σχολείο Βάρδας
Πέμπτη 22 Φεβρουαρίου 2024
Θανάσης Καρβουνιάρης
E1