



la fete des crepes

Mischopoulou Anastasia A2

ΓΕΝΙΚΑ

Η **κρέπα**, είναι ένα είδος πολύ λεπτής τηγανίτας φτιαγμένη συνήθως από χυλό σιτάλευρου. Η λέξη κρέπα προέρχεται από τη γαλλική *crêpe* που με τη σειρά της προέρχεται από τη λατινική *crispa*. Η κατανάλωσή της είναι διαδεδομένη σε όλη τη Γαλλία και θεωρείται εθνικό έδεσμα. Στη Βρεττάνη η κρέπα συνοδεύεται παραδοσιακά με μηλίτη. Οι κρέπες σερβίρονται με πολλών ειδών γέμιση, από την πιο απλή που είναι ζάχαρη μέχρι ποικίλους συνδυασμούς υλικών.



La **crêpe** est un mets composé d'une couche plus ou moins fine de pâte, faite à base de farine et d'œufs agglomérés à un liquide (lait, parfois mélangé à de l'eau ou de la bière), sans levain. Elle est généralement de forme ronde.

La crêpe se mange chaude ou froide, sucrée ou salée (ou nature), comme plat principal ou comme dessert, mais peut aussi constituer un en-cas. Elle est servie telle quelle, agrémentée d'une garniture ou encore fourrée. Selon les habitudes et la garniture, elle peut être d'épaisseur variable.



Παραδοσιακό φεστιβάλ που σχετίζεται με κρέπες

Την παραμονή των Candlemas...

*Ο χειμώνας συμβαίνει ή παίρνει
το δικό του φόρο
Αν ξέρετε πώς να χειρίζεστε καλά
το τηγάνι σας
Το χρηματικό ποσό είναι δικό σας,
Προσοχή όμως στο κακό αστέρι
Αν αφήσετε την κρέπα σας στην
άκρη.*

La veille de la Chandeleur...

*L'hiver se passe ou prend
rigueur
Si tu sais bien tenir ta poêle
À toi l'argent en quantité
Mais gare à la mauvaise étoile
Si tu mets ta crêpe à côté.*

- Στο Fête de la Chandeleur ή στο Mardi Gras , συνηθίζεται να μαγειρεύετε τηγανίτες στη Γαλλία και το Βέλγιο . Αυτή η παράδοση απαθανατίζεται στον παραδοσιακό γαλλικό κανόνα . Ο μύθος λέει ότι για να εξασφαλιστεί η ευημερία όλο το χρόνο, οι κρέπες πρέπει να σοταρίζονται με ένα νόμισμα στο χέρι ενώ απαγγέλλουν τραγούδι
-

- À la fête de la Chandeleur ou au Mardi Gras, il est fréquent de cuisiner des crêpes en France et en Belgique. Cette tradition est immortalisée dans le canon traditionnel français. La légende dit que pour assurer une prospérité toute l'année, il faut faire sauter les crêpes avec une pièce de monnaie dans la main en récitant cette chanson

Συνταγή , απευθείας από τον τόπο καταγωγής της διάσημης κρέπας

Συνταγή για κρέπες - παραδοσιακή, από τη γαλλική Βρετάνη

Recette de crêpes - traditionnelle, de bretagne

Εκτέλεση

Σε μια μπασίνα βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και το νερό σταδιακά, ανακατεύοντας διαρκώς με ένα σύρμα. Τέλος, προσθέτουμε το βούτυρο λιωμένο και ένα, ένα τα αυγά. Αφήνουμε τη ζύμη να σταθεί για τουλάχιστον 30' λεπτά στο ψυγείο. Βουτυρώνουμε ένα ρηχό και φαρδύ ταψί με ένα κομμάτι βούτυρο στο μέγεθος φουντουκιού και προσθέτουμε αφού ζεσταθεί μια κουταλιά από τη ζύμη. Απλώνουμε γρήγορα με κυκλικές κινήσεις. Αφήνουμε να ψηθεί για 2 λεπτά περίπου και γυρίζουμε από την άλλη πλευρά. Στη Γαλλία συνηθίζουν να ψήνουν όλες τις κρέπες, στοιβάζοντάς τις τη μία πάνω στην άλλη και στη συνέχεια τις σερβίρουν με όποια γέμιση επιθυμούν. Η πιο απλή περιλαμβάνει ζάχαρη και κανέλα και φυσικά υπάρχουν με πραλίνα φουντουκιού, φράουλες και μπισκότο.

Υλικά

250 γρ αλεύρι
50 γρ βούτυρο
1/2 λίτρο γάλα
100 ml νερό
4 μεγάλα αυγά
2 κουταλιές ζάχαρη άχνη
1 πρέζα αλάτι



Mise en œuvre

Mettre la farine, le sucre et le sel dans une bassine. Puis ajouter le lait et l'eau petit à petit en remuant constamment avec un fil. Enfin, ajouter le beurre fondu et les œufs un à un. Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes au réfrigérateur. Beurrer un plat peu profond et large avec un morceau de beurre de la taille d'une noisette et ajouter une cuillerée de pâte après qu'elle soit réchauffée. Étaler rapidement en mouvements circulaires. Laisser cuire environ 2 minutes et retourner l'autre face. En France, on fait généralement cuire toutes les crêpes en les empilant les unes sur les autres puis on les sert avec la garniture qu'on veut. Le plus simple comprend du sucre et de la cannelle et bien sûr il y a des pralinés aux noisettes, des fraises et des biscuits.

Matériaux

250 g de farine
50 g de beurre
1/2 litre de lait
100 ml d'eau
4 gros œufs
2 cuillères de sucre en poudre
1 pincée de sel

Βιβλιογραφία



- <https://fr.wikipedia.org/wiki//Crêpe>
- <https://www.cambourakis.com/tout/jeunesse/la-fete-des-crepes/>
- <https://www.iefimerida.gr/gastronomie/syntagi-gia-krepes-apo-galliki-bretani>