

# L' Histoire de la Crêpe

## Η Ιστορία Της Κρέπας

Πριν Από 7.000 Χρόνια Μέχρι Σήμερα  
Il y a 7 000 ans jusqu' à aujourd'hui

# La préparation de la crêpe



*Les crêpes (1862), Peter Anton, Dittikon, Musée Boynens von Basiglio*

La crêpe n'est pas une invention récente...  
D'après les recherches des historiens, son histoire date depuis 7000 ans avant la naissance de Jésus.  
Bien sûr, elle n'avait pas la forme qu'elle a aujourd'hui.

Η κρέπα δεν είναι μια πρόσφατη εφεύρεση...  
Σύμφωνα με τις έρευνες των ιστορικών, η ιστορία της χρονολογείται εδώ και 7000 πριν τη γέννηση του Χριστού. Βέβαια, δεν είχε το σχήμα που έχει σήμερα.

Elle ressemblait plutôt à une crêpe épaisse, faite d'une sorte de pâte que l'on fabriquait en écrasant des graines spécifiques et en les mélangeant avec de l'eau. Une pierre plate et très chaude servait de poêle .

Έμοιαζε περισσότερο με παχιά τηγανίτα, παρασκευασμένη από ένα είδος ζύμης την οποία παρασκεύαζαν θρυμματίζοντας ορισμένους σπόρους και ανακατεύοντάς τους με νερό. Μια πέτρα επίπεδη και πολύ ζεστή χρησιμοποιείταν για τηγάνι.

La crêpe d'aujourd'hui fait son apparition en Bretagne, autour du XIII<sup>e</sup> siècle grâce à la culture du sarrasin que les croisés ont apporté en rentrant d'Asie.

Η σημερινή κρέπα κάνει την εμφάνισή της στη Βρετάνη, γύρω στον 13ο αιώνα με την καλλιέργεια του φαγόπυρου που έφεραν οι Σταυροφόροι επιστρέφοντας από την Ασία.



Plus tard, on va remplacé le sarrasin par le blé blanc en ajoutant des œufs et du lait. De cette façon, la pâte devient beaucoup plus mince et plus fine.

Αργότερα,θα αντικαταστήσουν τον φαγόπυρο με το άσπρο σιτάρι, προσθέτοντας αυγά και γάλα. Με αυτόν τον τρόπο η ζύμη γίνεται πολύ πιο λεπτή και φίνα.



La crêpe selon ses ingrédients est sucrée ou salée. Elle peut -- être servie comme plat principal, comme dessert mais aussi comme snack street food.

Η κρέπα σύμφωνα με το περιεχόμενό της είναι γλυκιά ή αλμυρή. Μπορεί να σερβιριστεί σαν κύριο πιάτο, σαν επιδόρπιο αλλά και ως πρόχειρο street food.





Types de crêpes

En France et en Belgique, quarante jours après Noël, le 2 Février, les français fêtent la Chandeleur. Cette journée, ils ont l'habitude d'allumer des bougies à minuit et de faire des crêpes, puisque leur tradition affirme que de cette façon ils auront de la prospérité et du bonheur chez eux, pendant toute l'année.

Στην Γαλλία και στο Βέλγιο, σαράντα μέρες μετά τα Χριστούγεννα, στις 2 Φεβρουαρίου, οι γάλλοι γιορτάζουν την Υπαπαντή του Κυρίου (Chandeleur). Αυτή την ημέρα συνηθίζουν να ανάβουν κεριά τα μεσάνυχτα και να φτιάχνουν κρέπες, αφού η παράδοσή τους βεβαιώνει ότι με αυτό τον τρόπο, θα έχουν ευημερία και ευτυχία στα σπίτια τους, στη διάρκεια όλου του χρόνου όλο του χρόνου.



Chandeleur - Η Υπαπαντή του Κυρίου

Sitographie:

<https://dinanikolaou.gr/i-istoria-tis-gallikis-krepas/>

Μυρτώ  
Λαμπρογεώργου

Χαρά Λαγού

A2'  
2022-23

Merci

