

Ein Stück französischer Kultur zu Besuch an der IGS Gifhorn

In den vergangenen Wochen durften Schülerinnen und Schüler des Französischkurses im zehnten Jahrgang neben der Sprache ein weiteres Stück wichtiger Kultur kennenlernen. Und das im wahrsten Sinne des Wortes! Denn hier durfte jeder mal ein Stück der klassischen "Galette des rois" probieren, welche einen wichtigen Platz in der französischen Kultur hat.

Am sechsten Januar jedes Jahres feiern die Franzosen das Fest der Heiligen Drei Könige und das mit einer besonderen Tradition. Bei diesem großen Fest in der Familie gibt es immer eine "Galette". Das ist ein weicher, sehr leckerer Kuchen. Laut der Tradition wird der Kuchen dann in die entsprechende Menge geschnitten, wie es Gäste gibt. Die jüngste Person muss unter den Tisch und sagt dann, wer welches Stück bekommt. Denn in einem dieser Stücke befindet sich eine kleine Porzellanfigur, genannt "fève". Und die glückliche Person, die diese Figur bekommt, wird zum "König" oder zur "Königin" gekrönt und wird zum "roi du jour". Sie bekommt, in der Schule, meist keine Hausaufgaben und darf sich dazu noch eine weitere Person („le roi ou la reine“) an die Seite holen und beide bekommen kleine goldene Kronen ("la couronne") aufgesetzt. Dabei ist es wichtig, dass vorher nicht in das Stück geguckt wird, das würde ja die Überraschung kaputt machen.

Und genau diese Tradition hat auch der Französischkurs des zehnten Jahrgangs erlebt. Die jüngste Schülerin ging unter den Tisch und dann ging es los! Auf dem Bild sieht man hier die beiden Glücklichen: "le roi" und "la reine" des Tages. Sie wurden jedoch nicht von den Hausaufgaben befreit. Aus dem Kurs hörte man von den Schülern, dass man den Kuchen gerne selbst backen würde, was Sie mit dem Rezept hier unten auch machen können.

Und somit durften die Schülerinnen und Schüler des Französischkurses ein Stück französischer Kultur selbst erleben.

La recette de la galette des rois :

- 2 Blätterteige
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 75 g Butter
- 1 Eigelb

1. Blätterteig ausbreiten, zwei Kreise (Durchmesser ca. 24 cm) ausschneiden und einen Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
2. In einer Schüssel die gemahlene Mandeln mit dem Zucker, den Eiern und der Butter zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.
3. Die Mandelmischung gleichmäßig in der Mitte des Kreises verteilen.
4. Die Porzellanfigur bzw. die Bohne in dem Kuchenteig verstecken und ihn anschließend mit dem zweiten Blätterteig bedecken. Die Ränder gut festdrücken.
5. Mit einem scharfen und spitzen Messer Verzierungen zeichnen.
6. Die Galette mithilfe eines Backpinsels mit dem Eigelb bestreichen.
7. Und die Galette auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. 10 Minuten auf 200°C backen. Dann die Temperatur auf 180°C runterstellen und weitere 20 Minuten backen.

Bon appétit!

