



La galette des rois

ALI
»KOLAČ SV. 3 KRALJEV«

Francozi ta kolač pripravljajo od približno 14. stol. naprej. Po tradiciji se ponudi 6. januarja oz. 12. dan po božiču, temu prazniku pa rečejo l'Épiphanie [l'ɛpifani]. Tudi na slovenskem ga poznamo pod imenom »Sveti Trije Kralji«. Krščanski verniki praznujejo spomin prihoda 3 kraljev Gašperja, Mihe in Boltežarja, ki so se prišli poklonit novorojenemu Jezusu. Ker so sveti trije kralji razglasili novico o Jezusovem rojstvu, se ta praznik v Cerkvi uradno imenuje Gospodovo razglašenje.



Danes pa ta kolač francozi jedo skozi cel januar in ni nujno več versko obarvan. Pečen je iz listnatega testa - pâte feuilleté [pat fɛjete] – polnjen z gosto sladko mandljevo kremo, ki se imenuje frangipane [fRangipan]. Glede na regijo v Franciji obstaja več različic kolača, ki so lahko polnjeni s kandiranim sadjem, malinovo ali čokoladno-hruškovo kremo.



Tradicija pravi, da se mora ta kolač razdeliti na enako velike kose, za vsakega gosta enega in enega dodatnega- to je simbolični kos, ki je rezerviran za nepričakovanega gosta ali kakšnega reveža, ki bi šel mimo hiše. Tako ima vsak priložnost »dobiti kralja«.



»Kralj« je miniaturna figurica, imenovana fève [fɛv], ki jo kuhar ali pek skrijeta v kolač. Tisti, ki jo najde, je proglašen za kralja – le roi [l Rwa] ali kraljico – la reine [Rɛn] in tako dobi zlato papirnato krono, ki so jo pred tem dali na torto. V nekaterih družinah je ta kralj zadolžen za pripravo kolača naslednje leto.