

# Η ιστορία της κρέπας



Κρέπα! Αγαπημένο έδεσμα όλων μας. Μπορούμε να την φάμε αλμυρή ή γλυκιά και με κάθε πιθανό συνδυασμό. Η Γαλλία θεωρείται η χώρα δημιουργίας της. Υπάρχουν φημολογίες ότι η κρέπα μπορεί να προέρχεται και από την ρωμαϊκή εποχή όμως εμείς σήμερα θα αναλύσουμε περισσότερο την πρώτη εκδοχή.

Η “γαλλική” ιστορία της κρέπας είναι η ακόλουθη. Η δούκισσα Άννα της Βρετάνης κάποτε χάθηκε στο δάσος. Την βρήκαν κάποιοι καλικάντζαροι και για να την περιποιηθούν, άναψαν φωτιά και της ετοίμασαν κρέπες από φαγόπυρο (μαύρο σιτάρι που μετέφεραν οι σταυροφόροι από την Ανατολή). Η δούκισσα λάτρεψε τις κρέπες και όταν επέστρεψε στο παλάτι της ζήτησε από τον μάγειρα να τις φτιάξει. Ο μάγειρας της πέτυχε και από τότε η συνταγή αυτή έχει καθιερωθεί και καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες στην χώρα.

Οι κρέπες στην Βρετάνη ήταν το παραδοσιακό γλυκό στην γιορτή της Υπαπαντής και τις έφτιαχναν σε κάθε σπίτι. Για γούρι κρατούσαν ένα νόμισμα στο χέρι και καθώς γύριζαν την κρέπα στον αέρα και έκαναν μια ευχή. Αν η κρέπα προσγειώνονταν στο τηγάκι η ευχή θα γινόταν πραγματικότητα. Η λέξη κρέπα, είναι γαλλικής προελεύσεως, και απορρέει από την Λατινική “crispa” που σημαίνει “κατσαρή”.

Τα βασικά συστατικά της ζύμης τους είναι: αλεύρι, αυγά, γάλα, βούτυρο και λίγο αλάτι.



Αν θέλεις να δεις και άλλες συνταγές με κρέπες δες εδώ:

- [Κρέπες Ολικής](#)
- [Νηστίσιμες Κρέπες](#)
- [Κρέπες Cook Out](#)
- [Κρεπομελέτα](#)
- [Κρέπα Σάντουιτς](#)
- [Νηστίσιμη Ομελέτα](#)