

## ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΛΟΦΩΝΙΑΣ ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΤΩΝ 5 ΑΙΣΘΗΣΕΩΝ

Ο Διαγωνισμός μας έδωσε την ευκαιρία να παίξουμε με το λεξιλόγιο των γεύσεων στην φετινή παραγωγή που είχε σαν τίτλο « **La Fanouropita, Une recette digne des Dieux** » (Η Φανουρόπιττα, μία συνταγή άξια των θεών).

Εχοντας σαν αφετηρία τν Ολυμπία, λόγω της Αδελφοποίησης του σχολείου μας με το γαλλικό σχολείο στη Λυόν, ντυθήκαμε θεοί του Ολύμπου και φτιάξαμε την Φανουρόπιττα, που είναι το γλυκό των χαμένων πραγμάτων, για να καλοπιιάσουμε, να γλυκάνουμε τον Δία – Θεό των θεών – ώστε να μας βοηθήσει να ξαναβρούμε τις χαμένες πανανθρώπινες αξίες της Ειρήνης, της Αδελφосύνης και της Αλληλεγγύης, για να χτίσουμε ένα κόσμο καλύτερο, ένα κόσμο «όλο ζάχαρη» : « Un Monde tout en sucre ! ».

Οι μαθητές μας διακρίθηκαν στο Video που έστειλαν στο Γαλλικό Ινστιτούτο Αθηνών διότι συνδύαζε την μυθολογία με την μεσογειακή διατροφή, δηλαδή την τριάδα της μεσογειακής διατροφής της αρχαιότητας ως βάση της συνταγής τους με μία χιουμοριστική διάθεση, με τραγούδι, αυθορμητισμό και πολλή φαντασία, χρησιμοποιώντας 8 από τις 10 λέξεις που περιείχε ο Διαγωνισμός (chafouin, champagné, fada, vigousse, dracher, tap-tap, dépanneur, ristrette).

Ενα όμορφο ταξίδι μέσα από τις λέξεις αυτή την φορά στον κόσμο των Γεύσεων και της μαγειρικής Τέχνης θα γίνει αφορμή για να ταξιδέψουν για την απονομή του βραβείου τους στις 19 Μαρτίου οι μαθητές :

- Spiros Lalis
- Sotiris Anastasopoulos
- Ilias Karras
- Ines tsaparas
- Marianne Plessa
- Héléne Andonopoulou
- Héléne Argiropoulou
- Denis Karamanis
- Constantin Karandonis
- Marianne Menichta
- Constance Katsigianni
- Alexandra Bertsatou

Concours de la Francophonie 2016  
« SAVEURS ET POÉSIE »  
2<sup>e</sup> Collège de Pyrgos  
«La Fanouropita, Une recette digne des Dieux»

**Le texte de notre production vidéo**

Nous voilà à Olympie – nous, certains des dieux de l'Olympe, dont Zeus, dieu des dieux, sur son trône d'or et d'ivoire, qui domine le ciel et la terre, dieu à la mine chafouine et très champagné et pas du tout fada comme Héra, son épouse légale, parmi beaucoup d'autres, Athéna, déesse de la sagesse, Poséidon, dieu de la mer avec son trident, Dionysos, dieu de la vigne, du vin et de ses excès, ainsi que du théâtre et de la tragédie. Héphestos, dieu du feu et sa femme Aphrodite, déesse de l'amour et de la beauté qui avait aussi beaucoup d'aventures amoureuses. Et finalement, Hercule, un demi-dieu qui a prouvé sa force par ses exploits extraordinaires.

Allons vous préparer La Fanouropita, une recette inspirée de l'Antiquité avec la triade d'aliments du régime traditionnel de la méditerranée

- C'est-à-dire l'huile d'olive, l'olivier est l'arbre sacré de la Grèce Antique que la déesse Athéna planta, donnant ainsi son nom à la ville d'Athènes que Poséidon revendiquait lui aussi. L'huile d'olive fait des athlètes vigousses comme Hercule (qui montre ses muscles) couronnés avec des feuilles d'olivier pour leur victoire.
- Le blé, la céréale essentielle à la base de l'alimentation grecque a une symbolique particulière puisque le pain symbolise le sacré, la justice, la stabilité, mais aussi le travail. Déméter (Δημήτηρ) dont le nom signifie "Terre-mère", était la déesse de l'agriculture et des moissons.
- Le vin, qui est à la base du nectar des dieux, le breuvage sacré lors des cérémonies et des offrandes à Zeus. Dionysos est le dieu du vin et de la vigne, un dieu à part, vagabond mais encore dieu de l'éternel recommencement.

Sans oublier un superaliment produit dans notre région depuis très longtemps, le raisin sec faisant notre fierté pour ses bienfaits, sa valeur nutritive et pour son apport en fibres alimentaires et en vitamines comme le calcium, le fer, le magnésium et le potassium. Riche en symbole, il devient la figure du culte de Dionysos dans la Grèce antique.



## Les ingrédients



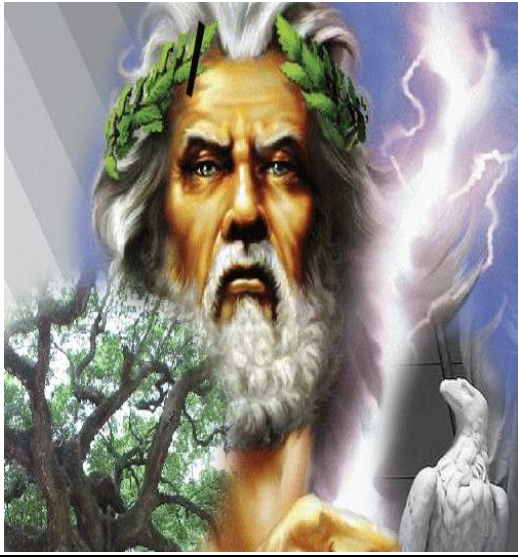
Ce gâteau dédié à Saint-Phanourios, le saint patron des objets perdus est un véritable paradis du palais. Les ingrédients, au nombre de 9, chiffre symbolique de la plénitude sont :

- ✓ De l'huile
- ✓ Du vin
- ✓ De la farine
- ✓ Du sucre
- ✓ Des raisins secs
- ✓ Du jus d'orange
- ✓ De la cannelle et des clous de girofle
- ✓ De la vanille
- ✓ Des noix hachées
- ✓ Beaucoup d'imagination et d'humour et surtout de l'amour en abondance

## Passons à la recette :

- Donnez-moi une tasse de sucre, un verre de vin, une tasse d'huile d'olive, et les raisins,
- Ajoutez les ingrédients et mélangez .....
- Faites dracher la farine dans la bassine
- Mettez tout le jus d'orange avec le zeste
- Une pincée de cannelle et tout le reste ppaparapa....
- Mettons la pâte lisse dans un moule beurré pour la cuire au four à 200 degrés
- La donner à Zeus pour faire son bonheur....
- Offrons –lui la délicieuse Fanouropitta
- Que son cœur batte tap-tap à très grands ébats
- Ce sera un vrai régal pour son estomac....
- Je veux d'l'amour, d'la joie, de la bonne humeur pour que not'gâteau ait de la saveur  
Toutes les belles odeurs et à la bonne heure.....
- Je veux d'l'amour, d'la joie, de la bonne humeur pour que not'gâteau ait de la saveur  
Un r(e)mède pour le cœur sans dépanneur...

## Ô Zeus



- **O Zeus, goûte à la FANOUIROPITA, le gâteau des choses perdues et fait des miracles**
- **Donne aux hommes les idéaux et valeurs universelles perdues**
- **Aide-les à retrouver la paix, la fraternité et la solidarité pour construire un monde meilleur**
- **Zeus y goûte : Oh, mon Dieu ! Mm!! Délicieux! Excellent! Parfait! Il primo gusto!**
- **Que diriez-vous d'un petit ristrette, après ce gâteau délicieux?**
- **Après ce gâteau divin! Très Volontiers!!! ALLONS danser tous ensemble, hommes et dieux en ronde pour un MONDE TOUT EN SUCRE!!**



