

Tříkrálový koláč (Galette des Rois)

Tříkrálový koláč je koláč pečený k oslavě svátku Epifanie (Zjevení Páně, lidově Tří králů) a tradičně prodáváný a konzumovaný několik dnů před a po tomto svátku, slaveném 6. ledna. Nejrozšířenější podobu tříkrálového koláče, společnou pro celou Francii, představuje koláč z listového těsta, který se poté, co je upečen v troubě, podává s džemem; může se také připravit s nejrůznějšími příchutěmi: s kořením, ovocem, šlehačkou, čokoládou... Na západě země však můžeme najít i koláče ze slaneého těsta.

Podle tradice se v období svátku Epifanie uskutečňuje „hledání králů“: do koláče se zapeče figurka zvaná „fève“ a osoba, která ji v koláči při jídle najde, se stává králem dne a má právo toho dne nosit na hlavě korunu dle fantazie. Figurku představuje fazole nebo bob, kterou kolem roku 1870 nahradila keramická či porcelánová figurka.

Původně byly figurky inspirovány příběhem Tří králů a narozením Ježíška, takže je z nich možné sestavit minibetlém. Dnes jsou témata libovolná - od zimních sportů přes hlavy francouzských panovníků nebo symbolických postaviček zemí celého světa přes kýčovité figurky z Disney produkce až po aktuální novinky ve filmové tvorbě. V levnějších verzích koláče jsou figurky plastové.

Celé série figurek se ve vánočním období dají zakoupit i samostatně bez koláče a jejich sbírání je ve Francii dost rozšířené – něco jako sbírání známek nebo mincí. Člověk, který sbírá tyto figurky, se nazývá favophil od slova "fève". Dokonce existuje i muzeum, kde je vystaveno na 10 000 kusů těchto fève.

K porcování koláče se pojí zábavná tradice. Koláč se rozkrájel na tolik dílů, kolik bylo stolovníků plus jeden díl navíc, který se jmenoval Boží díl nebo díl Panny Marie a byl určený pro prvního chudého pocestného, který do domu přišel. Také se počítalo s kouskem pro nepřítomné – syna v armádě či rybáře, který byl na moři. Jejich díl se schovával do spíže nebo do truhly na mouku, a pokud dlouho vydržel a nedali se do něho moli a nezplesnivěl, bylo to dobré znamení.

Dnes se již díly navíc nekrájí (chudí sice nevymizeli, ale již nejsou pocestnými), nicméně zůstává rituál rozdělování porcí, který je velmi oblíbený u dětí. Když je koláč naporcovaný, tak nejmladší dítě zaleze pod stůl a pokaždé, když se ukáže na určitý díl, tak dítě zpod stolu řekne jméno jednoho ze spolustolovníků, kterému je pak příslušný dílek určený.

Je to kvůli již zmíněné figurce, zapečené v koláči. Ten, kdo ji najde, stává se na celý den králem a nasadí si zlatou papírovou korunku, která se s koláčem prodává. Tato osoba pak má koupit příští tříkrálový koláč. Vzhledem k tomu, že korunku budete muset sami pořídit, je nejlepší zapojit děti, aby samy nějakou zhotovily nebo ji kupte v papírnictví. Co se týče zapečené "fève", může to být fazole nebo třeba maličký zvoneček či keramická hvězdička. Na vánočních trzích jistě vhodnou drobnost objevíte ;-).