

Revista de Crăciun

**Care este adevărata
însemnătate a Crăciunului?
Tradiții și Rețete de Crăciun.**

**Bucurați-vă de magia
sărbătorilor de iarnă cu cele mai
frumoase tradiții și activități!**

Ho Ho Ho!

Poveste de Crăciun

Crăciunul este mult mai mult decât un moment al darurilor și al meselor festive. Adevăratul sens al acestei sărbători constă în celebrarea **nașterii** lui **Iisus Hristos**, un moment care aduce un **mesaj de iubire**, pace și speranță pentru **întreaga lume**. Crăciunul ne reamintește că esența sărbătorii este în a **dărui și a fi alături de cei dragi**. Este un timp al **reflecției**, al **recunoștinței** pentru binecuvântările primite și al împărtășirii cu cei care au nevoie.



Spiritul Crăciunului înseamnă mai mult decât decorațiuni și luminițe; înseamnă **să fim mai buni**, să oferim ajutor celor care suferă și să **răspândim iubire**. Crăciunul ne învață să fim recunoscători și să trăim în armonie cu ceilalți, cultivând legături puternice de solidaritate și compasiune.

Este o oportunitate de a **redescoperi valoarea familiei**, prieteniei și a comunității.



Selecție de Rețete de Crăciun

Sarmale:

Ingrediente: 1 kg carne tocată (amestec de porc și vită), 200 g orez, 1 ceapă, 2 linguri pastă de tomate, foi de varză murată, sare, piper, 1 linguriță cimbru, ulei

Preparare: Se căleşte ceapa într-o lingură de ulei, se adaugă carnea tocată și se lasă la rumenit. Se adaugă orezul spălat, pasta de tomate, cimbrul, sarea și piperul. Se umplu frunzele de varză cu amestecul de carne și orez și se formează sarmale. Se pun într-o oală mare, se acoperă cu apă și se lasă la fiert 2-3 ore, adăugând, dacă e necesar, apă pe



parcurs



Cozonaci:

Ingrediente: 1 kg făină, 200 g zahăr, 250 ml lapte, 100 g unt, 4 ouă, 25 g drojdie proaspătă, esență de rom, coajă rasă de lămâie, 500 g nucă măcinată, 100 g cacao

Preparare: Se dizolvă drojdia în lapte călduț cu puțin zahăr, apoi se adaugă restul ingredientelor pentru aluat. Se frământă până devine elastic, se lasă la dospit 1 oră. După ce aluatul a crescut, se împarte în două, se întinde fiecare parte, se umple cu nucă sau cacao, apoi se rulează și se pune în forme de cozonac. Se lasă din nou la dospit și se coace la 180°C timp de 40-45 de minute.

3



Sfaturi utile pentru gătitul de Crăciun:

- **Planifică din timp:** Gătește rețetele care necesită mai mult timp cu o zi înainte de sărbători (precum sarmalele sau cozonacii), pentru a avea mai mult timp să te bucuri de familie și de atmosferă.
- **Folosește ingrediente de sezon:** Crăciunul este momentul perfect pentru a utiliza nuci, scorțișoară, portocale și alte ingrediente care îți vor da un gust autentic de sărbătoare.â
- **Creează atmosferă în bucătărie:** Ascultă colinde de Crăciun în timp ce gătești și adaugă luminițe sau decorațiuni festive pe masă pentru a face atmosfera și mai magică.
- **Implică familia:** Fă din gătit o activitate de familie. Copiii pot ajuta la decorarea prăjiturilor sau la înfășurarea sarmalelor, iar acest lucru va întări legăturile și va adăuga un plus de bucurie.
- **Încearcă rețete noi:** Poți adăuga un strop de originalitate sărbătorilor tale prin preparate tradiționale reinterpretate sau rețete din alte colțuri ale lumii.

Tradiții de Crăciun în România

Crăciunul în România este sărbătorit cu multă bucurie și devotament, având tradiții vechi și obiceiuri care variază ușor de la o regiune la alta, dar care în esență sunt menite să aducă oamenii împreună în spiritul iubirii și al comuniunii. Iată câteva dintre cele mai cunoscute tradiții de Crăciun din România:

1. Colindatul

Unul dintre cele mai îndrăgite obiceiuri de Crăciun este colindatul. În ajunul și în prima zi de Crăciun, copiii sau grupurile de colindători merg din casă în casă pentru a cânta colinde tradiționale, vestind nașterea Mântuitorului.

Colindele sunt pline de mesaje de speranță, iubire și bunăstare, iar cei care primesc colindători îi răsplătesc cu dulciuri, fructe sau bani.



2. Semănatul grâului

În unele zone ale țării, un obicei mai vechi este semănatul grâului. Copiii, îmbrăcați în haine noi și cu semnificație simbolică, seamănă grâu în pragul casei, în speranța unei recolte bogate și a unui an prosper. Acest obicei simbolizează reînnoirea și speranța.

3. Împodobirea bradului

Împodobirea bradului este o tradiție centrală în Crăciunul românesc. Familia se adună în jurul bradului, care este decorat cu globuri colorate, beteală, luminițe și steaua de vârf, care simbolizează steaua care a vestit nașterea lui Iisus. În unele zone, bradul este împodobit și cu dulciuri și fructe, care sunt adesea oferite copiilor.

