

Craciunul

December 2025



- La începutul creștinismului, oamenii nu sărbătoreau Crăciunul, căci Paștele și jertfa lui Hristos din jurul Învierii erau mult mai importante. Ulterior, în secolul al VI-lea, pentru a elimina atenția oferită zeului Mithra, Biserica Apuseană a decis ca 25 decembrie să fie ziua în care creștinii îl sărbătorească pe Hristos. Acest obicei a fost preluat ulterior și de Biserica Răsăriteană.

Ce este craciunul?

- Crăciunul este o sărbătoare religioasă creștină, care marchează nașterea lui Iisus Hristos (pe 25 decembrie, conform calendarului gregorian), în anul 1





Colinde specifice acestei sarbatori:

Impodobeste mama bradul!

**Împodobește mamă bradul și nu te întrista
Asta e seara de
Crăciun este seara ta
Împodobește bradul tată că ne așteaptă-n prag
Colindători la noi acasă hai să-i primim cu drag
E masa încărcată de nuci mere și colăcei
Fii veselă mamă la ușă-s clopoței
Și cerul cu stele azi cântă
E vremea colindelor
Hai tată nu plânge e seara tuturor
Împodobește mamă bradul și nu te întrista
Asta e seara de
Crăciun este seara ta
Împodobește bradul tată că ne așteaptă-n prag
Colindători la noi acasă hai să-i primim cu drag
Tu mamă mă iartă de toate câte ți-am greșit
Hai strânge-mă-n brațe și spune
Bun venit
E noaptea când
Domnul va sta cu noi la masă iar
Hai tată nu plânge nu plânge în zadar
Împodobește mamă bradul și nu te întrista
Asta e seara de
Crăciun este seara ta
Împodobește bradul tată că ne așteaptă-n prag
Colindători la noi acasă hai să-i primim cu drag**





Mersul cu colinda



Adunarea familiei în jurul mesei de Crăciun



Sosirea lui Mos Crăciun



Mersul cu steaua



Bucate specifice:



Add caption here

- Sarmale (cu carne de porc, vită, sau curcan, în foi de varză sau viță)
- Friptură de porc la cuptor (mușchi, costițe, sau ceafă)
- Cârnați de casă prăjiți sau la grătar
- Tochitură moldovenească cu mămăligă

• Reteta sarmalute:

- 1 varză murată mare (sau 2 mici)
- 1 kg carne tocată (amestec porc și vită)
- 2 cepe medii
- 100 g orez (1 cană mică)
- 2 linguri pastă de tomate
- 1 linguriță cimbru uscat
- 1 linguriță boia dulce (opțional, pentru gust)
- Sare și piper după gust
- 1 legătură de mărar proaspăt sau uscat
- 1 ou (pentru legarea compoziției)

