

25/12/2024

Craciunul romanesc

Stefan Diana Georgiana

The page features decorative floral and leaf motifs in the corners. The top-left corner has green leaves and a red and white striped round ornament. The top-right corner has a red poinsettia flower and green leaves. The bottom-left corner has green leaves and a brown leaf. The bottom-right corner has a red and white striped candy cane and green leaves.

Cuprins

01

INTRODUCERE

02

ORIGINI SI ISTORIE

03

TRADITII SI
OBICEIURI

04

RETETE FESTIVE



01

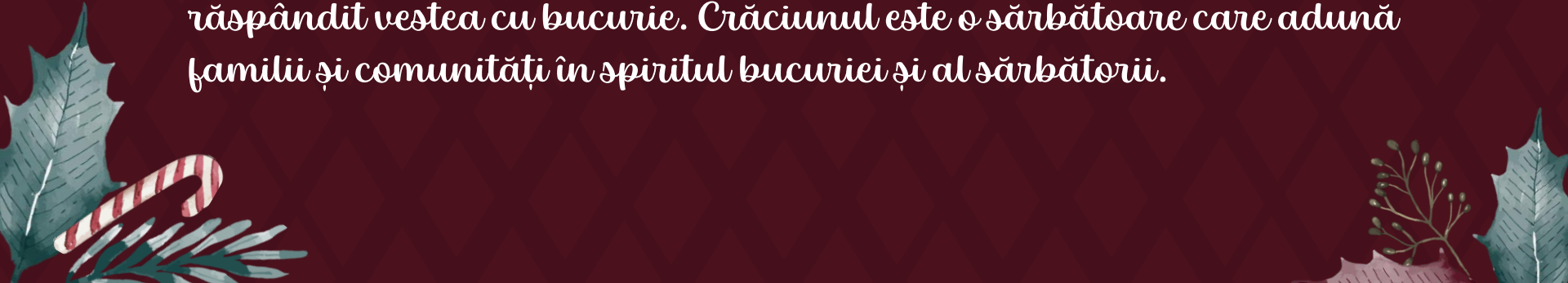
Introducere

Ce este Craciunul?



Crăciunul sau Nașterea Domnului este o sărbătoare anuală care comemorează nașterea lui Iisus Hristos, celebrată pe 25 decembrie. Este o sărbătoare importantă atât religios, cât și cultural, cu tradiții ce variază între confesiuni. În România, sărbătoarea durează trei zile, cu accent pe 25 decembrie și 26 decembrie.

Relatările biblice din Noul Testament descriu nașterea lui Iisus în Betleem, unde Maria și Iosif, neavând loc în han, au fost adăpostiți într-un staul. Îngerii au vestit nașterea păstorilor, care au răspândit vestea cu bucurie. Crăciunul este o sărbătoare care adună familii și comunități în spiritul bucuriei și al sărbătorii.







02

Origine si istorie

Simbolistica. Insemnatate.

America de Nord

- Traditii comerciale Mai mult decat spirituale
- Obiceiul paradelor si al evenimentelor festive

America de Sud

- Petreceri traditionale cu familia extinsa
- In unele regiuni sarbatorit vara

Our stores



Europa

- Traditii culinare diverse
- In mare parte obiceiuri ortodoxe

Africa

- Sarbatorit pe timpul verii
- Insemnatate religioasa profunda

Termenul „Crăciun” are origini complexe și diverse. Unele teorii sug că provine din cuvinte latine precum *calatio* (convocare religioasă) sau *creatio* (creare), indicând un sens legat de nașterea divinității. Altele susțin că termenul ar fi derivat din sărbătorile păgâne legate de solstițiul de iarnă sau de cultul solar al romanilor, precum sărbătoarea *Sol Invictus*. În plus, există ipoteze care sug o legătură cu tradițiile daco-tracice legate de focul de solstiiu, simbolizând luminarea și renașterea, idei ce se regăsesc și în semnificațiile Crăciunului.



Crăciunul ca sărbătoare religioasă a fost consacrat încă din secolul II, dar data de 25 decembrie a fost aleasă oficial abia în anul 336 d.Hr., ca să coincidă cu sărbătorile păgâne ale solstiului de iarnă. În Evul Mediu, Crăciunul a fost marcat prin diverse tradiții, cum ar fi Postul Crăciunului și celebrarea celor „Douăsprezece Zile ale Crăciunului”. De-a lungul secolelor, sărbătoarea a fost influențată de diverse culturi și obiceiuri, printre care pomul de Crăciun, dar și obiceiul dăruirii cadourilor, care au fost integrate în ritualurile moderne. Crăciunul a evoluat continuu, fiind un simbol al iubirii, al comuniunii și al renașterii.





03

Tradiții și obiceiuri

*Ce fac românii de Crăciun?
Cu ce ne deosebim de celelalte culturi?*



Împodobirea casei

În multe familii, curățenia înainte de Crăciun este considerată un act simbolic de pregătire pentru sărbători, pentru a primi colindătorii și binecuvântările. În anumite regiuni, se obișnuiește să se împodobească ușile și feronierele cu busuioc sau crenguțe de brad, ca semn de protecție și pentru o iarnă liniștită.

- 
- Coronate de brad
 - Crengi de vasc
 - Icoane

Bradul

În multe familii, bradul este împodobit în ajunul Crăciunului, iar momentul devine un prilej de adunare și de celebrare a spiritului sărbătorii. Tradiția bradului de Crăciun aduce nu doar un simbol al renașterii și al vieții, ci și un sentiment profund de căldură, iubire și unitate în cadrul familiei.

- Luminite
- Globuri
- Panglici



Steaua

Un alt obicei care în timp și-a pierdut semnificația este mersul cu 'steaua' – obicei vechi ce se întâlnește la toate popoarele creștine. Acesta avea menirea de a vesti oamenii nașterea lui Hristos: copiii care mergeau cu 'steaua' se deghizau în magi și vesteau marea minune.





04

Retete festive

Arta culinara a romanilor in prag de sarbatoare



Reteta cozonacului pufos

Ingrediente

Faina

drojdie

Lapte gras

unt

zahar tos

galbenusuri

zagar
vanilat

sare

coaja de
lamaie



Cantitatile necesare

➤ *faina*

➤ *drojdie*

➤ *lapte gras*

➤ *unt*

➤ *zahar tos*

1 kg

2 cubulete

500 mL

200g

250g

➤ *galbenusuri*

➤ *zahar
vanilat*

➤ *sare*

➤ *coaja de
lamaie*

6

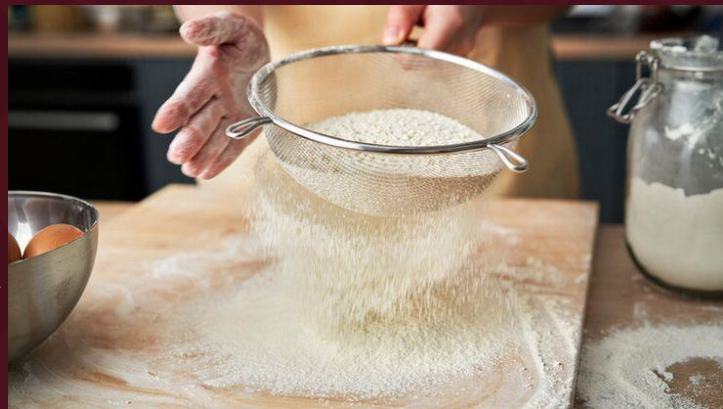
3 plicuri

1 lingurita

1 este suficienta

Modul de preparare

Faina se cerne de trei ori, inca de cu seara, pentru ca astfel sa devina mai pufoasa. Apoi, intr-un vas se incalzeste laptele cu tot zaharul, iar apoi se lasa la racit. Se pregateste maia din drojdie. Astfel, drojdia se topeste cu o lingurita de zahar, se adauga doua linguri de faina si alte 2-3 linguri de lapte. Se lasa la crescut in mijlocul movilei de faina.



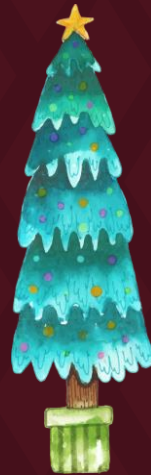


Dupa ce si-a dublat volumul, se adauga toata cantitatea de lapte si cinci galbenusuri frecate. Apoi se framanta aproximativ jumatate de ora. Aluatul se lasa la dospit in bucataria incalzita aproximativ 40 de minute. Apoi, se imparte in patru parti. Fiecare bucata se intinde pe masa si este umpluta dupa preferinte – cacao, nuca, stafide, rahat, fulgi de ciocolata.



Se framanta aproximativ jumatate de ora. Se fac patru suluri si se impletesc doua cate doua. Se adauga in tava tapetata cu hartie de copt si apoi se ung cu un galbenus de ou amestecat cu o lingura de lapte. Se lasa la crescut din nou pana cand isi dubleaza volumul si apoi se baga la cuptor aproximativ 45 de minute.

Cracium fericit!





*Mulumesc
pentru atentia
acordata!*

