

MAGIA CRĂCIUNULUI ÎN ROMÂNIA

Chiriac Ana-Maria

Ce este Crăciunul și de ce îl sărbătorim? Ce reprezintă această sărbătoare pentru poporul român?

C

răciunul este o sărbătoare magică, plină de tradiții, bucurie și apropiere de cei dragi. Este celebrat pe 25

decembrie de creștini din întreaga lume pentru a marca nașterea lui Iisus Hristos. Totuși, în multe culturi, Crăciunul a devenit și o sărbătoare seculară, axată pe familie, generozitate și festivități. Crăciunul este despre iubire, speranță și împărtășirea momentelor frumoase cu familia și prietenii. Fiecare detaliu al acestei sărbători – de la decorarea

bradului până la darurile oferite – contribuie la atmosfera caldă și plină de farmec. Pentru cei religioși, Crăciunul înseamnă mai mult decât lumini și cadouri. Este un moment de reflecție, rugăciune și mulțumire. Participarea la slujba din noaptea de Crăciun este un moment sacru pentru multe familii.



Curiozități

- Bradul împodobit provine dintr-o tradiție păgână germanică, în care se foloseau copaci verzi pentru a simboliza viața eternă. Prima mențiune a unui brad decorat de Crăciun datează din anul 1510, în Riga, Letonia. Cel mai înalt brad de Crăciun documentat a fost un brad natural de 67,36 metri, expus în 1950 în Seattle, SUA.

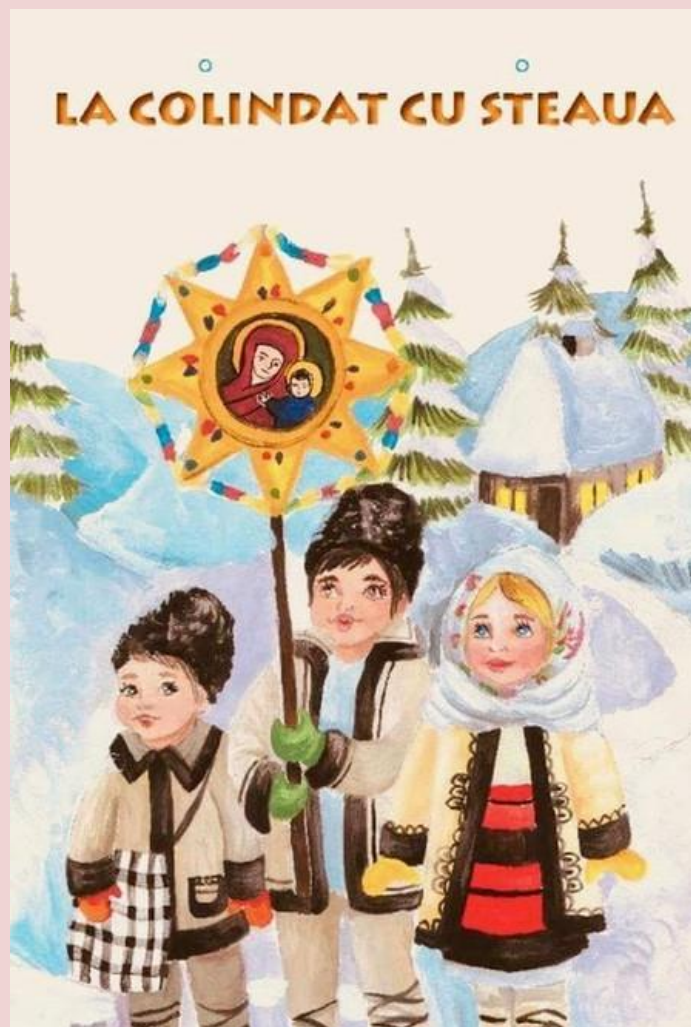
Care sunt principalele tradiții de pe teritoriul României referitoare la sărbătoarea Crăciunului?

C

olindele sunt cântece tradiționale de Crăciun care aduc vestea Nașterii Domnului și răspândesc

bucurie, speranță și pace. Ele reprezintă o parte esențială a sărbătorilor, mai ales în România, unde colindatul este o tradiție profund înrădăcinată în cultura populară. Cuvântul „colindă” provine din latinescul *calendae*, care desemna începutul lunii și al unui nou an. Această tradiție s-a suprapus peste sărbătorile creștine, devenind un mijloc de a anunța Nașterea lui Hristos. România se bucură de o bogată tradiție a colindelor, fiecare regiune având cântece specifice, ritmuri și obiceiuri distincte:

- În Maramureș, colindele sunt acompaniate de dansuri și instrumente precum buciul sau fluierul.
- În Moldova, colindătorii poartă măști colorate și costume tradiționale.
- În Oltenia și Muntenia, colindele sunt mai ritmate, uneori cântate acompaniate de clopoței.



Exemple de colinde

- „Steaua sus răsare”
- „Astăzi s-a născut Hristos”
- „O, ce veste minunată”
- „Florile dalbe”
- „Sus la poarta raiului”
- "La Betleem colo-n jos"
- "În orașul Vifleem"
- "Noi în seara de Crăciun"
- "Din an în an"

Diverse rețete de mâncare tradițională, adesea asociate cu sărbătoarea Crăciunului:

C

Cozonacul este un desert tradițional foarte popular în România, fiind dulce și foarte aromat.

Iată o rețetă simplă de cozonac:

Ingrediente necesare:

- 1 kg de făina 000
- 50 g drojdie proaspătă sau 14 g uscată
- 350 ml (max. 400 ml) lapte cald
- 250 g zahăr
- 4 ouă
- 150 ml ulei sau 100 ml ulei și 100 g unt topit
- 3 plicuri zahăr vanilat sau două linguri extract sau miezul de la o pastă de vanilie
- coaja rasă de la 2 lămâi și o portocală
- 10-12 g sare

Pentru umplutură:

- 300 g rahat colorat
- 150 g nuca
- 100 g zahăr
- 50 g cacao

Modul de preparare:

Într-un bol, adaugă drojdia, o lingură de zahăr, o lingură de făină și 50ml de lapte cald. Amestecă totul și lasă drojdia să se activeze pentru câteva minute. Între timp, cerne 1kg de făină Băneasa pentru a obține un aluat mai aerat. Bate separat cele 6 gălbenușuri cu un praf de sare. Peste făină adaugă compoziția cu drojdia activă, 250g de zahăr, gălbenușurile cu sare, zahărul vanilat, zeama de lămâie și 500ml de lapte cald (adăugat treptat).



Așează aluatul pe masă, pregătește 60ml de ulei de floarea soarelui și începe să îl adaugi în compoziție. Pas important: Bate aluatul timp de 15 minute. După ce ai încheiat acest procedeu, lasă-l la dospit timp de două ore. Între timp, pregătește umplutura. Începe prin a bate spumă albușurile împreună cu praful de sare și cele 12 linguri de zahăr.

După aceea, adaugă 3 linguri de cacao, 600g de nucă măcinată și 100g de portocală confiată. Amestecă totul foarte bine! Începe să întinzi aluatul în formă de dreptunghi. Întinde-l cu mâinile și mai puțin cu sucitorul, pentru a nu pierde din aerul acumulat. Începe să întinzi aluatul în formă de dreptunghi. Întinde-l cu mâinile și mai puțin cu sucitorul, pentru a nu pierde din aerul acumulat. La două rulouri, împletește-le, și gata ai un cozonac. Procedează la fel și cu al doilea cozonac. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade și lasă cozonacii la copt timp de 50 de minute.

De ce așteaptă copii Crăciunul? Cine este moș Crăciun și de ce copii îl așteaptă?

M

oș Crăciun este o figură
legendară și simbolică a
sărbătorii Crăciunului,
cunoscut pentru generozita-

tatea sa și pentru darurile pe care le aduce copiilor cumiți în noaptea de Ajun. Imaginea sa modernă a evoluat dintr-o combinație de tradiții religioase, mituri populare și influențe culturale. Moș Crăciun își are rădăcinile în figura Sfântului Nicolae din Myra (secolul al IV-lea), un episcop creștin cunoscut pentru generozitatea sa față de cei săraci și pentru ajutorul oferit copiilor. În țările vorbitoare de engleză, Moș Crăciun este cunoscut ca „Santa Claus”, o denumire derivată din olandezul „Sinterklaas” (Sfântul Nicolae). Imaginea modernă a lui Moș Crăciun este cea a unui bătrân jovial, cu barbă albă, îmbrăcat într-un costum roșu, cu borduri albe de blană. Această reprezentare a fost popularizată în secolul al XIX-lea de scriitori precum Clement Clarke Moore (The Night Before Christmas) și de ilustrațiile lui Thomas Nast. În anii 1930, campaniile Coca-Cola au standardizat imaginea sa globală.

Alte denumiri ale lui Moș Crăciun sunt:

- Father Christmas – în Marea Britanie.
- Père Noël – în Franța.
- Weihnachtsmann – în Germania.
- Ded Moroz (Moș Gerilă) – în Rusia, însoțit de nepoata sa, Snegurochka.



Ce își doresc copii de Crăciun?

- Jucării
- Păpuși
- Mașinuțe
- Tablete
- Laptopuri
- Telefoane
- Căști
- Drone