

Magia Craciunului

Proiect realizat de Badarau Gatu Breonna



Ce este Craciunul?

Crăciunul sau Nașterea Domnului este o sărbătoare creștină celebrată la 25 decembrie (după Stil nou, în calendarul gregorian) sau 7 ianuarie (după Stil vechi, în calendarul iulian) în fiecare an. Ea face parte din cele 12 praznice împărătești ale bisericilor de rit bizantin. În anumite țări, unde creștinii sunt majoritari, Crăciunul e de asemenea sărbătoare legală, iar sărbătoarea se prelungește în ziua următoare, 26 decembrie: a doua zi de Crăciun. De la debutul secolului al XX-lea, Crăciunul devine și o sărbătoare laică, celebrată atât de către creștini, cât și de către cei necreștini, centrul de greutate al celebrării deplasându-se de la participarea în biserică la rit spre aspectul familial al schimbului de cadouri sau, pentru copii, „darurilor de la Moș Crăciun.”

“Craciunul este momentul in care s-a unit cerul cu pamantul si omul cu divinitatea.” – David Boia



“Craciunul nu este o perioada de timp, nici un sezon, ci o stare de spirit.”



Vestea celor Trei Magi

În seara sfântă de Crăciun
În drumul nins de lună,
Trei magi călări,
Cu suflet bun aleargă împreună.

Și cerurile cântă
Și cântă-n inimile lor
Aprinse bucuria
Azi s-a născut un salvator
Azi s-a născut Mesia!



Farmecul colindelor

Colindul ne aduce-n zări
Visare și lumină
Păștori aduc din depărtări
Din albe flori, cunună.

Colindul ne ridică iar
În fața ta, Iisuse,
Cununi de dragoste în dar
În visele-mi ascunse.





Ingrediente:



100 g unt
100 g zahar fin
1 ou
1 lingurita esenta de vanilie
275 g faina
Pentru decorat:
200 g zahar pudra
3-4 lingurite apa rece
2-3 picaturi colorant alimentar
bilute colorate sau diferite ornamente

Biscuiti pentru Craciun-reteta

Mixati untul cu zaharul pana obtineti o crema pufoasa si moale.

Bateti oul cu esenta de vanilie si adaugati-l peste crema de unt, amestecand pana obtineti o compozitie omogena.

Incorporati faina pana obtineti un aluat moale.

Pe o suprafata presarata cu faina, intindeti aluatul, cam de 1 cm grosime.

Taiati biscuiti cu ajutorul formelor speciale pentru biscuiti, cu un pahar sau pur si simplu cu cutitul si asezati-i pe o tava tapetata cu hartie de copt.

Coaceti biscuitii in cuptorul incins la 190C/375F/Gas 5 pentru 8-10 minute sau pana ce capata o culoare aurie.

Pentru decorat, puneti zaharul pudra intr-un castron si adaugati apa rece, putin cate putin pana ce obtineti o crema moale de consistenta iaurtului cremos. Cand biscuitii s-au racit, decorati dupa preferinta. Eu am folosit jumatate alba si cealalta jumatate am colorat-o verde. Puneti icing-ul intr-o punga si taiati coltul avand grija sa obtineti un orificiu foarte, foarte mic si turnati peste biscuiti. Folositi o scobitoare sa raspanditi icing-ul pe toata suprafata biscuitului.

POFTA BUNA!!