

Magia Crăciunului

Pală David



Crăciunul este o sărbătoare plină de magie, care adună oamenii împreună pentru a celebra nașterea lui Iisus Hristos și pentru a răspândi bucurie, speranță și iubire. În multe culturi, Crăciunul este un

moment de reunire a familiei și de dăruire a cadourilor, simbolizând generozitatea și spiritul de solidaritate.

Tradiții și obiceiuri

Unul dintre cele mai îndrăgite obiceiuri de Crăciun în România este colindatul. Copiii și, uneori, și adulții, merg din casă în casă pentru a cânta colinde, aducând vestea Nașterii Domnului.

Colindele sunt cântece tradiționale care povestesc despre nașterea lui Iisus și despre minuni legate de această sărbătoare. Cei care primesc colindători le oferă daruri, cum ar fi fructe, nuci sau bani.

În ajunul Crăciunului, familiile se adună pentru a împodobi bradul. Aceasta este o activitate plină de bucurie și simbolism, bradul fiind considerat un simbol al vieții veșnice. În multe regiuni ale României, există obiceiul ca bradul să fie împodobit de către copii, iar seara de ajun este una de mare festivitate.



Astăzi s-a născut
Hristos,
Mesia chip
luminos
Laudați și cântați,
Și vă bucurați!

Mititel, înfășețel,
În scutec de
bumbăcel,
Laudăți și cântați,
Și vă bucurați!

Astăzi s-a
născut Hristos



Moș Crăciun este un personaj legendar, originar din creștinismul occidental, descris ca fiind aducător de cadouri pentru toți copiii cuminți în noaptea de Ajun (24 spre 25 decembrie).

Crăciuneasa și spiridușii îl ajută la pregătirea cadourilor în atelierul Moșului. El împarte cadourile cu ajutorul unei sănii zburătoare (sau pe o placă de surf în Australia), ce este trasă de Rudolf și alți 8 reni



Obiceiul împodobirii bradului de Crăciun își trage originile de la popoarele germanice. Tradiția s-a răspândit în restul Europei și apoi în toata lumea după Primul Război Mondial. Între podoabele bradului bomboanele de pom, globurile și ghirlandele au devenit clasice.



Mâncare tradițională de Crăciun



Sarmaua este un preparat culinar din carne tocată (de obicei de porc, dar și de viță, oaie, pasăre sau chiar pește), amestecată cu orez și cu alte ingrediente, învelită în foi de varză (proaspătă sau acră (murtă)), de viță sau de ștevie etc., în formă de rulou. În România se servește de obicei cu mămăligă și smântână.



- este o prăjitură tradițională românească și bulgărească (bulgară *kozunak*), fiind în mod tradițional gătită de Paște sau de Crăciun. O prăjitură asemănătoare este *Panettone*, care este gătit de Crăciun în Italia în regiunea Lombardia. Diferența cea mai vizibilă fiind forma lui dreptunghiulară și înaltă.

