

SAVOAREA CRĂCIUNULUI



DOUĂ RETETE
DELICIOASE
pentru
UN CRĂCIUN
SAVUROS

Savoarea Crăciunului

Text: Cristina Grigore

Spre deosebire de Paște, când totul parcă se trezește brusc la viață, într-o explozie de bucurie și culoare, Crăciunul nu dă buzna, ci se însecrează lin și progresiv, țesând discret în jurul nostru un cadru de poveste. Mai întâi cu albul imaculat al zăpezii care se așterne alene peste fața lumii, așternând și peste inimi pace. Apoi cu mirosul proaspăt de brad, care se întrepătrunde cu licărul lumânărilor din Advent și apoi cu sclipirile de beteală și clinchetul de clopoței ce parcă ne șoptesc: „E aproape!... E aproape!” Și, în fine, aroma cozonacului cald scos din cuptor, mirosul sarmalelor aburinde din ceaun și parfumul vinului fiert cu scorțișoară ce ne-ntâmpină trezind în noi, odată cu simțurile, și amintiri, de depănat cu cei dragi, povești din viață legate

de *Povestea unei vieți*: acum mai bine de două mii de ani, într-un cătun din Orient, la Betleem, s-a născut un copil – Dumnezeu făcut om pentru noi.

De aproape două mii de ani, oameni din toate colțurile lumii celebrează Nașterea Domnului, sărbătoarea din biserici fiind întregită de sărbătoarea din familii: rude, prieteni, cunoscuți se reunesc în jurul mesei cu bucate tradiționale, încărcate și ele de istorie, de amintiri și, bineînțeles, de savoare.

De-a lungul anilor, în fiecare popor s-a conturat un meniu specific pentru masa de Crăciun. În diferite țări, felurile principale sunt pe bază de pește ori cu carne de curcan, rață sau vită. La noi, bucatele tradiționale sunt cu carne de porc, care ajunge pe mesele românilor sub formă de cârnați, sarmale, tochtură, lebăr,



REȚETĂ

VIN FIERT

Ingrediente:

- 1l vin roșu
- 200 g zahăr
- 8 muguri de cuișoare
- 2 batoane de scorțișoară
- 1 steluță de anason
- 1 vârf de cuțit de nucșoară rasă
- 1 lămâie
- 1 portocală

Coaja de lămâie și portocală se taie în fâșii subțiri (fără coaja albă) și se amestecă, într-un vas, cu zahărul și condimentele, peste care se toarnă vinul. Se fierbe totul 5 min la foc mic, amestecând până se topește zahărul, apoi la foc moderat. După primul clocot se apropie flacăra (un chibrit aprins) de marginea interioară a vasului (atenție să nu vă ardeți). Când flăcările albastrii de la suprafața vinului dispar, se ia vasul de pe foc și se toarnă în pahare de sticlă termorezistente.

caltaboș, tobă etc. Rețetele nu sunt neapărat autohtone, dar au intrat în meniul de Crăciun al popoarelor prin tradiție.

Însă elementul de legătură dintre diferitele tradiții gastronomice ale Crăciunului îl constituie dulciurile.

Multe dintre ele sunt pe bază de aluat dospit, având la origini pâinea, și se înrudesc cu cozonacul românesc. Astfel, italienii au *Panettone* și *Pandoro* (cu stafide, bucăți de coajă de portocală confiată sau simplu), germanii *Christstollen* (cu migdale și fructe confiate), austriecii, cehii, elevățienii și francezii din regiunea Alsacia au *Guguluf* (cu migdale și stafide, și uneori și cu nucă și fructe confiate, copt într-o formă tip clopot).

Un alt produs de panificație, pe bază de aluat de pâine, oferit adesea copiilor colindători, în perioada Crăciunului, este covrigul, pe care îl regăsim, în versiuni asemănătoare, și în tradiția gastronomică a altor popoare. La germani, de exemplu, brezelul este unul dintre produsele tradiționale de Crăciun. Oirginar din mănăstirile catolice din sudul Franței și din nordul Italiei, era oferit

de către călugări copiilor, ca recompensă (așa cum îl primesc și colindătorii noștri), pentru răspunsurile bune la orele de cateheză.

La multe popoare regăsim, apoi, dulciuri tradiționale pe bază de aluat de turtă dulce, în diferite forme și variante de rețete. În Polonia se numesc „pierniczki” (biscuiți subțiri și crocanți), în Norvegia „Pepperkake”, în Suedia „pepparkakor”, în Statele Unite, Australia și Canada „Gingerbread”, în Germania „lebkuchen”.

Răspândirea diferitelor rețete de la un popor la altul se explică, desigur, nu numai în cheie gastronomică, dar și ca împărtășire a bucuriei Crăciunului. Rețetele au devenit tradiționale și au căpătat valoare tocmai prin sărbătoarea de care sunt legate. Așadar, trăirea misterului Nașterii Domnului va da adevărata savoare și bucatelor de pe masa noastră de Crăciun.



În secolele XIII-XIV, călugării catolici de la o mănăstire din Nürnberg, Germania, au așezat turtă dulce pe o foaie de aluat nedospit (ca cel pentru hostii) și au acoperit totul cu glazură de ciocolată. Nürnberg Lebkuchen sunt astăzi o marcă înregistrată și se găsesc și în magazinele de la noi din țară.



REȚETĂ

LEBKUCHEN

Ingrediente:

350 g făină
100 g unt
100 g miere
2 ouă
150 g zahăr brun
coajă rasă de la 1 lămâie
coajă rasă de la ½ portocală
½ linguriță de bicarbonat
6 g scorțișoară
2 g cuișoare măcinate
2 g nucșoară rasă
2 g ienibahar măcinat
2 g ghimbir măcinat

Se amestecă toate ingredientele: în untul frecat se pune zahărul, se adaugă mierea, ouăle, apoi făina amestecată în prealabil cu condimentele și bicarbonatul, coaja de lămâie și de portocală. Se frământă cu mâna până se obține un aluat uniform. Se pune într-o folie transparentă și se lasă la frigider 24 ore. A doua zi se scoate aluatul de la frigider și se lasă o oră la temperatura camerei. Se presară făină pe masa de lucru și se întinde o foaie de circa 1cm grosime. Se taie aluatul în formele dorite și se așază în tavă pe hârtie de copt. Se coc 10-15 min la 175°, în cuptorul încălzit în prealabil. Biscuiții de turtă dulce trebuie scoși din cuptor când sunt încă moi; când se răcesc, partea exterioară se întărește puțin, în timp ce interiorul rămâne moale. Se ornează după ce se răcesc.

Glazură de ciocolată: 100 g ciocolată de menaj se topesc la bain-marie.

Glazură de zahăr: 100 g zahăr pudră se amestecă cu puțină apă și câțiva stropi de zeamă de lămâie, până se obține o compoziție vâscoasă.

Biscuiții se cufundă cu partea superioară în glazură și se lasă apoi să se răcească pe o hârtie de copt.

