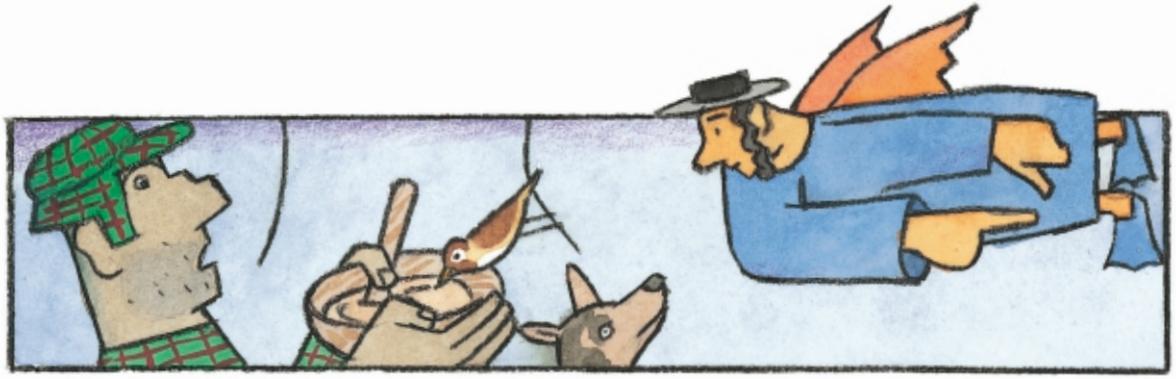


El gran libro de la NAVIDAD



ANAYA



Ande, ande, ande

Villancico popular

22

Nochebuena

Un pas - tor co - mien - do so - pas en el ai - re di - vi - só — un án -
 gel que le de - cí - a: "Ha na - ci - do el Re - den - tor — ." An - de, an - de, an - de,
 la Ma - ri - mo - re - na, an - de, an - de, an - de, que es la No - che - bue - na.

I

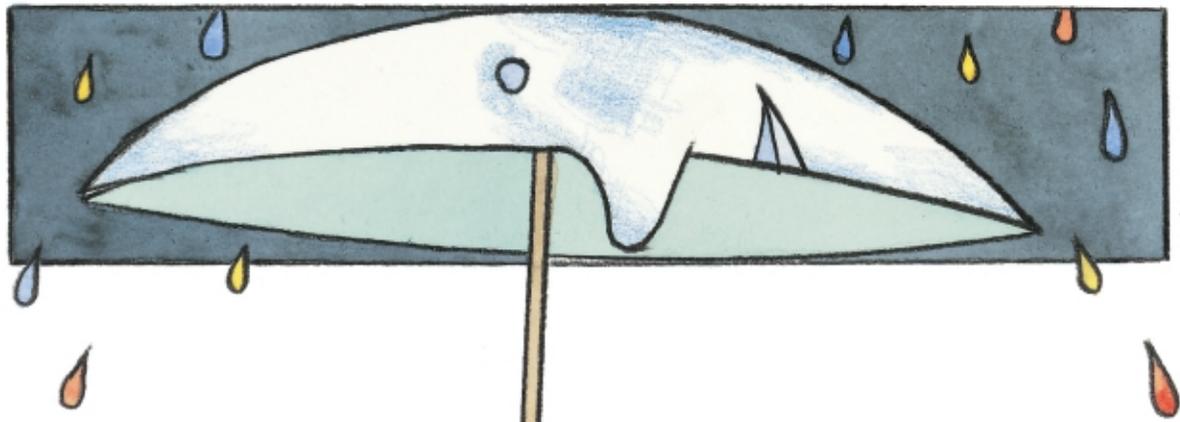
Un pastor comiendo sopas
 en el aire divisó
 un ángel que le decía:
 «Ha nacido el Redentor».

Ande, ande, ande
 la marimorena,
 ande, ande, ande,
 que es la Nochebuena.

II

En el portal de Belén
 hay estrellas, sol y luna,
 la Virgen y San José
 y el Niño que está en la cuna.

Ande, ande, ande
 la marimorena,
 ande, ande, ande,
 que es la Nochebuena.



Navidad

María Cristina Ramos

En esta casa de adobe
cabe el mundo y una flor;
en esta casa sencilla
nació un capullo de sol.

En esta casa que tiene
sombra de sombra mayor,
y un aire de buena nueva
que me alegra la razón.

Volvía de buscar agua
y me encontré una canción
redonda, que alguien cantaba
a mi propio corazón.

Volvía de buscar agua
y un poquito de carbón;
dos miradas me esperaban
para darme su calor.

Cada piedra es una estrella,
cada flor consolación,
en el camino a la casa
donde mi Niño nació.





Birjina maite

Nana popular (País Vasco)
Versión de Juan Kruz Igerabide

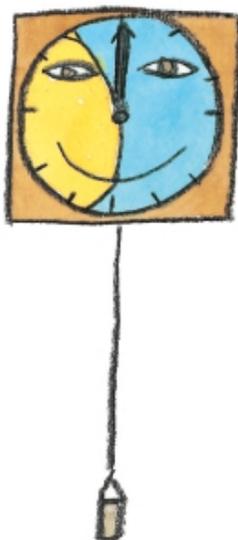
Virgen querida, mira cómo
duerme el Niño de tu querer;
acuéstalo en esta cunita
para que lo puedas mecer;
que duerma, que duerma
día y noche, sin temer;
mécelo, mécelo suave, para que
un buen sueño pueda tener.



CÓMO SE CELEBRA LA NAVIDAD EN...

España

Ya al comienzo de las vacaciones navideñas que todos los niños tienen, se apuran para escribir sus cartas a los Reyes Magos, con las listas de los regalos que desean recibir. Los que no se han portado muy bien saben que, tal vez, les tocará carbón, pero siempre reciben el día 6 de enero paquetes cuidadosamente envueltos. El resto de las Navidades transcurren como en muchos lugares: cena de Nochebuena con pavo, cordero, mariscos o variedades locales, misa de gallo a medianoche, y comida familiar el día de Navidad, con turrones y dulces incluidos. Fin de Año es una fiesta que transcurre entre familiares y amigos; a las doce de la noche se toman doce uvas al ritmo de las campanas: se dice que traen buena suerte para todo el año. El día 5 de enero, sin embargo, es el día más emocionante pues esa misma tarde los niños ven desfilar en sus ciudades a los tres Reyes Magos y ya saben que esa noche deberán dejar sus zapatos con un poco de agua para los animales, tal vez una copita para los cansados Reyes, y levantarse temprano para abrir sus regalos. Ese día es tradición comer el roscón de Reyes, que se prepara solo en esa época y que tiene en su interior un regalito. Al que le toque deberá pagar el roscón, que suele comerse con chocolate caliente. El día 7 de enero finalizan las Navidades y también las vacaciones, pues al día siguiente hay que regresar al colegio.



RECETAS

Sopa de calabaza (España)

Ingredientes:

1 calabaza de 2 kg

2 l de agua

2 patatas

sal y pimienta

1 dl de nata

50 g de queso gruyere rallado

Primero se corta la parte superior de la calabaza y se sacan las semillas con una cuchara y a continuación también la pulpa, con cuidado de no romper la cáscara. Después se pone la carne de calabaza en trozos en el agua y se cocina con las patatas cortadas. Se salpimenta y se deja cocer aproximadamente 45 minutos a fuego lento. Luego se hace una crema con la batidora y se añade la nata. Esta crema se echa en la cáscara de la calabaza, se pone el queso rallado por encima y se mete al horno precalentado durante quince minutos, hasta que el queso se derrita. Se sirve con pan tostado.



275

Reyes Magos



Receta del roscón de Reyes

Ingredientes:

400 g de harina

1 sobre de levadura seca

5 cucharadas de agua caliente

200 g de azúcar

7 huevos

125 g de mantequilla

50 ml de leche templada

una pizca de sal

2 cucharaditas de canela en polvo

100 g de pasas

1 cucharadita de extracto de vainilla

200 g de fruta escarchada variada:

higos, naranjas, limón...

1 huevo batido

mantequilla

1 figurita para el interior

Se disuelve la levadura en el agua caliente y se deja reposar. Después se derrite la mantequilla con la leche. Aparte, se echa

la harina, se le da forma de volcán y entonces se vierte la levadura disuelta, el azúcar, los huevos, la mantequilla con la leche, la sal, la canela, las pasas y la vainilla, y se mezcla bien hasta que la masa no se pegue. Luego se hace una bola, se unta con un poco de manteca, se coloca en un recipiente engrasado y se deja reposar dos o tres horas tapada y en un sitio templado (el horno apagado, por ejemplo), hasta que la masa duplique su volumen. Después se vuelve a amasar, se le da forma al roscón, se mete la figurita y se pone en el molde donde se va a cocinar. A continuación se decora con las frutas escarchadas y se deja reposar de nuevo una hora y media hasta que vuelve a doblar su volumen. Entonces se barniza la superficie con el huevo batido, se espolvorea con azúcar y se mete al horno. El roscón estará listo cuando podamos pinchar una aguja en su interior sin que se pegue la masa.



Las tarjetas navideñas

Conocidas también como *christmas*, son una peculiar y también esperada manera de felicitar las fiestas navideñas. Desde antiguo han sido siempre estas fechas un momento esperado para recordar a amigos y familiares y desearles un buen año. Pero con el paso del tiempo y también las distancias, el saludo personal pasó a hacerse por correo. Aunque no gozó de mucha aceptación al principio por considerarse impersonal, debemos al ingenio del inglés sir Henry Cole haber hecho imprimir unas tarjetas navideñas para enviárselas a sus conocidos, pues no le alcanzaba el tiempo para escribir cartas personales a todos. Poco a poco, con el desarrollo de la imprenta y las mejoras en la reproducción de imágenes, su uso se difundió hasta resultar, hoy en día, casi imprescindible. En la actualidad las hay de papel, en formato electrónico y con los más variados dibujos y textos.

