

LE FESTIVITA'

ALBANIA

PASQUA ORTODOSSA

La Pasqua ortodossa ricorre una settimana dopo la Pasqua cattolica. Gli ortodossi colorano e decorano le caratteristiche uova per il tradizionale “gioco delle uova”.

RAMADAN

Il Ramadan è il sacro digiuno che si celebra nel **nono mese lunare**.

BAJRAN

La **Bajran** ricorre subito dopo il Ramadan per festeggiare il lungo mese di digiuno e astinenza.

Novruz

Questa festa consiste nel dare il benvenuto alla primavera, quindi proprio nel mese di marzo gli albanesi festeggiano **Novruz** con scambi di auguri e pic-nic scolareschi.

Le famiglie preparano il **kulaç** :pane fatto in casa con all'interno una moneta. Prima di mangiarlo, viene tagliato in più parti e chi trova la moneta avrà fortuna per tutto l'anno.

La festa del montone

Durante tale festa le famiglie si riuniscono per pregare e mangiare soltanto **carne di montone** per **tre giorni**. Secondo la tradizione, la carne di montone viene divisa in due parti, una parte viene lasciata alla famiglia mentre l'altra viene offerta ai poveri.

NATALE

E' una festa vissuta con molta partecipazione.

Due giorni prima si dà inizio ai preparativi: si macellano i maiali e si appendono per due giorni in veranda, fino al giorno di Natale, quando vengono divisi e preparati in vari modi, sia per i festeggiamenti che per le provviste per l'inverno.

CAPODANNO

E' la festa più sentita dalla popolazione.

Un grande albero addobbato con tantissime luci occupa il centro delle principali piazze della città. Gli albanesi, per tradizione, cantano e ballano intorno al ritmo delle musiche tradizionali.

PASQUA ORTODOSSA

La Pasqua ortodossa ricorre una settimana dopo la Pasqua cattolica.

Gli ortodossi colorano e decorano le caratteristiche uova per il tradizionale “gioco delle uova”.

GRECIA

Le varie feste religiose sono un pretesto per organizzare le diverse manifestazioni che rompono il ritmo della quotidianità e danno libero sfogo alla gioia popolare sempre ballando il **sirtaki**.

SANTO PATRONO

Viene festeggiato in ogni città con la **Processione** dell'icona nella piazza principale, al suono della musica delle orchestre, mentre tutti ballano e mangiano tra l'allegria e la suggestione generale.

FERRAGOSTO

Ferragosto, **giorno della Madonna**, viene festeggiato in tutta la Grecia e vissuto in modo particolare nelle isole.

LA FESTA DEL VINO

Questa festa si tiene, dalla metà del mese di luglio alla metà del mese di settembre, in un parco nei pressi del *monastero di Dafni* e dove, pagando una somma simbolica, si possono assaggiare molti vini greci stillati direttamente dalle botti.

LA PASQUA GRECA

E' la più grande festa religiosa della Chiesa Greca Ortodossa.

Non sempre la data combacia con quella della Pasqua Cattolica.

Numerosi sono i *festeggiamenti* e le *tradizioni differenti* da luogo a luogo che riescono a unire *diverse generazioni*.

Come da tradizione, a Pasqua si colorano le *uova* di rosso perchè questo colore, per molti, simboleggia il sangue di Cristo, per altri è espressione di gioia per la lieta notizia della Resurrezione ed è anche un mezzo per tenere lontano il male.

Straordinarie proprietà ha soprattutto l'*uovo della Madonna*, il primo uovo colorato e che viene messo nell'iconostasi della casa (un angolo della casa in cui viene collocata un'icona sacra a scopo di preghiera). *Con l'uovo della Madonna, le donne benedicono i bambini.*

3

TURCHIA

Le più importanti festività di questo Paese sono di *carattere religioso o civile*.

FESTIVITA' RELIGIOSE

Queste festività cadono in maniera differente di anno in anno e vengono fissate secondo il calendario islamico che si basa sulle fasi della luna.

Ci sono due principali feste religiose: *Ramazan* (oppure Seker) *Bayrami* e *Kurban Bayrami*. Esse seguono il calendario lunare islamico, il che significa che cadono ogni anno in momenti diversi.

Anche se non tutta la gente in Turchia è praticante, queste festività religiose sono molto tradizionali e sono diventate essenziali.

IL GIORNO DI FESTA SETTIMANALE

Essendo la Turchia un Paese di fede musulmana, il giorno di festa settimanale dovrebbe essere il **venerdì**, ma per adeguarsi ai ritmi di vita europei è la domenica il giorno di riposo di uffici e altre strutture pubbliche.

I negozi, soprattutto nelle più movimentate città o località di grande afflusso turistico, non effettuano chiusure domenicali per facilitare le possibilità commerciali.

EGITTO

NATALE

Una minoranza della popolazione egiziana (circa il 15%) è cristiana, appartenente alla **Chiesa copta ortodossa**.

Tra le sue feste sacre celebra anche il **Natale** che, a differenza di quello cattolico, cade il **7 gennaio**

Il mese sacro in cui si festeggia il Natale copto viene chiamato **Kiahk**. Tutti i sabati del mese i fedeli partecipano ad un particolare liturgia in cui pregano con canti bellissimi che animano la messa.

IL SACRO DIGIUNO DELLA NATIVITA'

Durante i **43 giorni** che precedono il Natale e, precisamente dal **25 novembre** al **6 gennaio**, i fedeli osservano un particolare digiuno; si tratta di una vera e propria dieta vegana in cui rinunciano alla carne e a tutti i suoi derivati.

La vigilia di Natale

Il giorno della vigilia, il **6 gennaio**, i cristiani coopti partecipano ad un speciale liturgia che inizia di buon mattino, una vera e propria riunione di famiglie e amici che spesso si conclude solo alle **4 del mattino** del giorno successivo.

Al ritorno a casa la famiglia celebra la festa con tutte le prelibatezze a cui si è rinunciato nel periodo precedente, tra cui carne, uova e burro.

Un piatto molto popolare sempre presente in questa occasione è la **FATA**, una zuppa fatta con pane, riso, aglio e carne di agnello bollita.

IL GIORNO DI NATALE

Il **7 gennaio** la festa entra nel vivo con la riunione delle famiglie in una casa comune e, secondo la tradizione, si portano in dono dei dolcetti chiamati **kahk**.

In Egitto, Babbo Natale prende il nome di “Baba Noel” e, come nella tradizione cattolica, i bambini lo aspettano per ricevere i suoi doni, lasciando in cambio qualche biscotto.

PASQUA

Le festività della **Pasqua Copta** cominciano la sera del sabato con la lettura del salmo, il canto degli inni sacri e l'incenso.

Durante la cerimonia tutte le luci vengono spente e riaccese solo nel momento in cui si celebra la resurrezione.

La domenica di Pasqua i fedeli vanno in chiesa, visitano i parenti, si scambiano regali e organizzano pic-nic.

Il **festival di Sham el- Nesseim** ricorre sempre in seguito alla Pasqua ortodossa, di lunedì, ed è celebrato sia dai cristiani che dai musulmani come **festa nazionale**, piuttosto che come festa religiosa.

Il cibo tradizionale per questa festa è costituito dal **fesikh** (muggine fermentato), uova sode, lattuga e malana, un ortaggio a foglie verdi.

Il **fesikh** rappresenta la fertilità ed è di buon auspicio.

Nei tempi antichi, l'offerta di questo pesce alle divinità, secondo la tradizione, avrebbe assicurato un buon raccolto.

Le uova sode vengono dipinte con le **tempere** e fatte asciugare al sole prima di essere mangiate. Alcune sono dei veri e propri capolavori.

LA FESTA DEI MORTI

Gli egizi dettero molta importanza al culto dei morti, per assicurarsi la benevolenza dei defunti.

Questo popolo credeva nella **vita ultraterrena** raggiungibile attraverso varie prove. Si paragonavano i morti a degli dei capaci di poter fare qualsiasi cosa. Infatti, si credeva che se un uomo avesse subito un torto da qualcuno e fosse morto prima, potesse vendicarsi rinascendo sotto forma di animale feroce, infliggendo punizioni severissime.

VINO E VENDEMMIA

Il **vino** era un prodotto molto apprezzato, tanto che i defunti venivano forniti di questa bevanda per la loro esistenza ultraterrena.

Si otteneva attraverso un lungo processo di raffinata elaborazione.

Le **pitture murali** delle tombe sono una straordinaria testimonianza delle diverse fasi attraverso le quali si ricavava il vino.

Generalmente il vino prodotto era **rosso** e veniva profumato con varie **spezie** o addolcito con il **miele**. In alcune pitture, è raffigurato anche un **vino chiaro**, fatto che indica la produzione di qualche rara varietà di **vino bianco**.

CARNEVALE

I rituali risalgono ai festeggiamenti in onore della **dea egizia Iside**, in seguito importati nell'Impero Romano, in cui si esibivano gruppi di individui mascherati.

Nell'antica **Babilonia**, subito dopo l'equinozio di primavera veniva celebrato il processo originario di fondazione del cosmo.

Durante queste cerimonie si svolgeva una processione in cui erano allegoricamente rappresentate le **forze del caos**.

Nel corteo c'era anche una nave a ruote su cui la **dea Luna** e il **dio Sole** percorrevano la grande via della festa verso il santuario di Babilonia, simbolo della terra.

BULGARIA

NATALE

L'albero viene addobbato con **candele** e **cotone** per riprodurre l'effetto della neve.

La famiglia bulgara si riunisce attorno alla tavola che viene apparecchiata la sera della vigilia, ma fino al giorno della festa non viene rischiarata da nessuna luce. Tutto ciò secondo un'antica tradizione che vuole assicurare alla famiglia l'abbondanza di cibo.

IL PRANZO DI NATALE

In Bulgaria questo pranzo è costituito soltanto da cibi vegetariani come ad esempio una gustosa zuppa di fagioli bianchi e prugne bollite servite con il loro liquido.

Le portate devono essere **sette** (come i giorni della settimana), **nove** come i mesi della gravidanza, oppure **dodici** (come i mesi dell'anno).

In una pagnotta viene inserita una **moneta**: chi ha la fortuna di trovarla nella sua fetta, diventerà **ricco** nel corso dell'anno successivo.

Durante la cena, nessuno può alzarsi da tavola eccetto il padrone di casa.

SOOROOVACHKA

E' un'usanza tipicamente bulgara: come augurio di **salute**, **ricchezza** e **felicità**, i bambini di casa devono colpire delicatamente con un bastoncino, appositamente creato per lo scopo, il corpo di genitori, nonni, amici e ospiti.

Questo gesto dovrebbe permettere la **realizzazione dei loro desideri**, ma affinché si avverino è necessario, che gli adulti regalino ai piccoli delle monetine.

LA CUCINA BULGARA

E' una cucina che condivide aspetti della cucina dei Balcani.

Essa è molto varia grazie al clima relativamente caldo ed a una geografia diversificata che offre **eccellenti condizioni di crescita** per un'ampia varietà di **verdure, erbe e frutta**.

Famosa per le sue **ricche insalate** servite a ogni pasto, è nota anche per la diversità e la qualità dei suoi **prodotti caseari** e per la varietà di **vini** e **bevande alcoliche** locali come la **rakia**, la **mastika** e la **menta**.

E' caratterizzata da una grande varietà di zuppe calde e fredde come il Tarator, e di dolci come il Banitsa.

I piatti bulgari, sono cucinati al forno o al vapore o in forma di spezzatino.

La frittura non è tipica, ma la griglia, in particolare per differenti tipologie di carne è molto praticata.

La carne di maiale è la più diffusa in questa cucina.

Esistono anche **piatti orientali** quali: **moussaka**, **gyuvetch**, **baklava**.

Un ingrediente molto popolare nella cucina bulgara è il **formaggio bianco** bulgaro in salamoia chiamato "sirene"

E' l'ingrediente principale in molte insalate, come nei dolci.

Il pesce e il pollo sono anch'essi preparati in vari modi, mentre la carne di manzo è poco diffusa poiché la maggior parte dei bovini sono allevati per la produzione di latte.

I bulgari, per tradizione, fanno largo uso di **yogurt** del quale è nota l'alta qualità produttiva.

TARATOR

Il **taratòr** o **taratur** è un piatto tradizionale ottomano.

E' una **zuppa fredda** molto diffusa in estate in Bulgaria, Albania, Macedonia, Turchia...

Viene preparata con yogurt, aglio, aneto, olio vegetale e acqua ed è servita fredda o anche con ghiaccio.

TAJINE

Il termine tajin o tajine è di **origine berbera**.

Si tratta di una pietanza di carne in umido, tipica della cucina nordafricana e, in particolare marocchina, che prende il nome dal caratteristico piatto in cui viene cotta.

I tajine più conosciuti sono :

il **mqualli** (pollo con limone e olive);

il **Kefta** (polpette e pomodori);

il **mrouzia** (agnello con prugne e mandorle)

Altri ingredienti usati sono :

tonno, sardine, mele cotogne caramellate e verdure.

ENGLISH RECIPES

Christmas Biscuits

Ingredients:

200g butter
300g caster sugar
3 eggs
½ teaspoon vanilla extract
400g plain flour
1 teaspoon salt
1 teaspoon bicarbonate of soda
125g chopped walnuts and chocolate chips

Method:

1. Heat oven . In a medium bowl, whisk together the flour, baking soda, and salt; set aside.
2. With an electric mixer, beat the butter, sugars, on medium-high speed until the mixture is light and fluffy, 3 to 4 minutes. One at a time, add the eggs, beating well after each addition. Add the vanilla and beat just until combined.
3. Reduce the mixer speed to low, gradually add the flour mixture, and mix just until combined. Mix in the chocolate chips and walnuts.
4. Drop level tablespoonfuls of the dough onto ungreased baking sheets, spacing them 2 inches apart. Bake the cookies until golden, rotating the pans halfway through, 9 to 11 minutes; cool slightly on the pans, then transfer to a wire rack to cool completely.



Nigella's recipe

Ingredients

- 225 grams soft butter (plus more for greasing)
- 300 grams caster sugar

- 6 large eggs
- 350 grams plain flour
- ½ teaspoon bicarbonate of soda
- 250 grams plain fat-free yoghurt
- 4 teaspoons vanilla extract
- 2 tablespoons icing sugar

Method

1. Preheat the oven to 180°C and put a baking sheet in at the same time. Butter or oil your large, tin
 2. Put all the ingredients except the icing sugar into the processor and blitz together; or mix by hand or in a freestanding mixer as follows:– Cream together the butter and sugar in a mixing bowl until light and fluffy.– Add the eggs one at a time, whisking each one in with a tablespoon of flour.– Fold in the rest of the flour, and add the bicarbonate of soda, the yogurt and vanilla extract.
 3. Pour and spoon the mixture into your greased tin and spread about evenly.
 4. Place the tin on the preheated baking sheet in the oven and cook for 45–60 minutes until well risen and golden. Gently pull away the edges of the cake from the tin with your fingers, then turn out the cake, hoping for the best.
 5. Once cool, dust with the icing sugar.
-



Brownies

Ingredients

- 1/2 cup unsalted butter, plus more for the pan
- 3/4 cup all-purpose flour, spooned and leveled
- 1/4 cup unsweetened cocoa powder
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 6 ounces semisweet chocolate, chopped
- 1 cup sugar
- 2 large eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Method

1. Heat oven. Butter an 8-inch square baking pan. Line with 2 crisscrossed pieces of parchment, buttering in between and leaving an overhang on all sides; butter the parchment.
2. In a medium bowl, whisk together the flour, cocoa, baking powder, and salt; set aside.
3. In a large microwave-safe bowl, combine the butter and chocolate. Microwave on high in 30-second intervals, stirring between each, until melted and smooth. Let cool slightly. Whisk in the sugar, eggs, and vanilla until smooth.
4. Add the flour mixture and mix until just combined.
5. Spread the batter in the prepared pan and bake until a toothpick inserted in the center comes out clean, 30 to 35 minutes. Let cool completely in the pan.
6. Holding the paper overhang, lift the brownies out of the pan and transfer to a cutting board. Cut into 16 squares (4 rows by 4 rows).



La Bûche De Noël

En France, en Belgique, au Québec, au Nouveau-Brunswick, au Vietnam, au Liban, et généralement dans les pays francophones, le repas de Noël se termine en dégustant la bûche da Noël: cette tradition culinaire reproduit, en fait, un autre rite lié à la célébration du selstice d'hiver. Cette coûtume est attestée depuis le Moyen Age et elle est héritée de divers rites païens. Elle s'est répandue dans toute l'Europe.

Depuis plusieurs siècles, en effet, on a pour habitude, lors de la veille de Noël, de faire brûler dans l'atre une très grosse bûche qui doit se consumer très lentement; l'idéal étant qu'elle puisse durer pendant les douze jours du cycle (jusqu'au nouvel an) ou au moins pendant trois jours. La bûche doit provenir, de préférence, d'un tronc d'arbre fruitier, censé à garantir une bonne récolte pour l'année suivante. Lors de l'allumage, la bûche est bénie à l'aide d'une branche de buis, ou de laurier, conservée depuis la fête des Rameaux. Lors de sa combustion, la bûche est, dans certaines régions, arrosée de vin afin d'assurer une bonne vendange, ou de sel pour se protéger des sorcières. On conserve souvent les tisons afin de préserver la maison de la foudre et les cendres sont répandues dans les champs pour fertiliser la terre. On conservait aussi toute l'année du charbon qu'on faisait entrer dans la composition de plusieurs remèdes.



Recette Bûche de Noël

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes):

4 oeufs

140g de sucre en poudre

100g de farine

11g de levure alsacienne

250g de chocolat

200g de beurre

Préparation de la recette:

Battre les 4 jaunes d'oeuf, avec un verre de sucre en poudre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser. Ajouter, peu à peu, un verre de farine et un sachet de levure alsacienne. Quand c'est bien mélangé, incorporer délicatement les 4 blancs d'oeuf montés en neige ferme.

Dans un moule long long et plat (genre plaque à pizza), étendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, et faire cuire à four chaud.

Détacher et poser le gâteau sur une serviette humide. Rouler et laisser refroidir un peu.

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie. Ajouter le beurre mou.

Étendre le mélange sur toute la surface, et rouler le gâteau sur lui-même.

Mettre le reste du mélange beurre-chocolat dessus.

Faire des dessins au dessus avec une fourchette, et mettre au frigo pour refroidir.



Le Foie Gras

Le foie gras est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage puis de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Signalé dès la Rome antique, il se consomme de nos jours cru, mi-cuit ou cuit, et peut être proposé sous forme de produit frais ou en conserve. Il est majoritairement produit en France.

Représenté dans les fresques de tombes vieilles de 4500 ans à Saggarah, la pratique du gavage des oies remonte au moins à l'Egypte ancien. Les égyptiens gavaient plusieurs espèces d'oiseaux palmipèdes, dont des oies, à l'aide de granules de grains rôtis et humidifiés.

La pratique s'est poursuivie dans la Grèce antique et sous l'Empire romain. Athénée et plusieurs auteurs du théâtre grec rapportent dans leurs écrits la pratique grecque de l'engraissement des palmipèdes avec du froment écrasé dans l'eau. Pline l'Ancien évoque le gavage d'oies chez les Romains à l'aide de boulettes de figues séchées et broyées, mouillées pendant 20 jours pour les attendrir. Au IV siècle, le De re culinaria d'Apicius donne sa première recette. Le foie produit s'appelait en latin Jecur ficatum, que l'on traduit littéralement par «foie aux figues». Les anciens ne conservèrent que le terme ficatum ou figue pour sa dénomination, ce qui donna la forme figido au VIII siècle, puis fedie, feie au XII et finalement «foie». Cette racine se retrouve dans les langues romanes, comme le français, l'italien, le portugais, l'espagnol et le roumain.

