

Edição 18

Edição Natal

nós



AS MAIS ESTRANHAS TRADIÇÕES DE NATAL À VOLTA DO MUNDO

É a época mais encantadora do ano. Mas será mesmo assim em todo o lado? A carta ao Pai Natal, a árvore, a família à volta da mesa, os presentes. As nossas tradições estão tão enraizadas que nem sequer nos pomos a pensar sobre os costumes natalícios noutros países. A verdade é que nem todos são alegres e alguns chegam até a ser assustadores.

ESPAÑA E O TIÓ NADAL

O Tió de Nadal (em português, Tio de Natal) é uma personagem que está presente em casa de muitas famílias da Catalunha, Espanha, por esta altura. Um tronco de madeira oco, com uma cara sorridente pintada num dos topos. A partir de 8 de dezembro, dá-se ao tio um pouco de comer todas as noites e cobre-se o tronco com um cobertor para que ele não tenha frio. Reza a tradição que as crianças devem cuidar bem do tio, mantendo-o quente e alimentado, para que no dia de Natal ele defeque os presentes.

Também por isso é conhecido por “Caga Tio”. Na hora dos presentes, bate-se no tronco com paus, enquanto se cantam músicas típicas. É então que se levanta o cobertor e lá estão as prendas defecadas pelo tronco, habitualmente doces e pequenos brinquedos (os presentes grandes, manda a tradição espanhola, só são trazidos pelos Reis Magos, a 6 de janeiro).



ÁUSTRIA E ALEMANHA: O PAI NATAL DEMONÍACO



Nestes países, além do Pai Natal, também há uma versão demoníaca do senhor de barbas brancas. Chama-se Krampus, assemelha-se ao diabo e é uma criatura peluda com chifres. A figura mitológica existe para punir as crianças que se portaram mal durante o ano. Enquanto os meninos que se portaram bem recebem presentes do Pai Natal, os que se portaram mal podem ser levados por Krampus. A 5 de dezembro, mais conhecida como a “Noite de Krampus”, é normal ver austríacos e alemães vestidos como esta criatura e assustarem pessoas na rua.

NORUEGA E SUÉCIA

Na Noruega, acredita-se que as bruxas e os espíritos maus visitam as casas na véspera de Natal. Então, para o evitar, todas as vassouras que possam ser roubadas pelas bruxas são escondidas. Já na Suécia, há um fenómeno bem mais aconchegante, que se repete ano após ano. É claro que assistir a um filme natalício é algo comum, só que os suecos levam a tradição muito a sério. Na véspera de Natal, as famílias reúnem-se por volta das três da tarde para assistirem ao especial da Disney "From All of Us to All of You", que é transmitido sempre à mesma hora e no mesmo canal desde 24 de dezembro de 1959. Sempre que o canal de televisão tentou mudar a hora ou o programa, a população revoltou-se.



JAPÃO E A FAST FOOD

Por mais estranho que possa parecer, a verdade é que no Japão o Coronel Sanders, o fundador da cadeia de fast-food KFC, tornou-se numa figura talvez ainda maior do que o próprio Pai Natal. Tudo graças a uma campanha publicitária de 1974, que fez tanto, mas tanto sucesso, que hoje em dia grande parte das famílias japonesas come KFC no Natal. Sim, o frango frito. Enquanto por cá comemos bacalhau, peru, polvo, rabanadas, no Japão é comum comer-se fast food, e o preço dos baldes de frango dispara na véspera e no dia de Natal.



A ISLÂNDIA E OS DUENDES

As crianças islandesas acreditam que são os duendes que deixam os presentes nas janelas das suas casas. Além de que acreditam que não num, mas em 13 Pais Natais, que nos 13 dias que antecedem o Natal visitam as casas islandesas para levar batatas podres às crianças que se portam mal.



O que visitar no Natal, em família

É Natal, época em que as aldeias, as vilas e as cidades se enchem de cor e de luz!
Visita estes lugares e deixa-te contagiar pela sua magia!



ÁGUEDA

“ÁGUEDA É NATAL”
NOV 2024 A JAN
2025



ÓBIDOS

“VILA DE NATAL”
6 DEZ A 6 JAN 2025

PIODÃO

“ALDEIA PRESÉPIO”
6 DEZ A 5 JAN 2025



PENELA

O MAIOR PRESÉPIO
ANIMADO DO PAÍS
8 DEZ A 5 JAN 2025



CASTELO DE
MONTE-MOR-O-
VELHO
“CASTELO MÁGICO”
30 NOV A 29 DEZ



PAMPILHOSA DA
SERRA

“NATAL SERRANO”
11 A 22 DEZ

LOUSÃ
“NATAL DO
CANDAL”
ATÉ 5 JAN 2025
“ILUMINAÇÕES DE
NATAL NO
TALASNAL” ATÉ 6
JAN 2025



COIMBRA

“MAGIC LAND”
8 NOV A 6 JAN



GÓIS

“RETRATOS DE
NATAL 2024”
30 NOV A 6 JAN



SANTA MARIA DA
FEIRA

“PERLIM”
23 NOV A 5 JAN
2025

Receitas

Sonhos de Natal

Ingredientes

- 125 ml de leite
- 125 ml de água
- 50 g de manteiga ou margarina
- 1 casca de limão
- uma pitada de sal
- 150 g de farinha com fermento
- 4 ovos (3 se forem muito grandes)
- açúcar e canela para polvilhar q.b
- óleo para fritar



Preparação

1. Coloca num tachinho o leite, a água, a manteiga ou margarina, a casca de limão e o sal. Leva ao lume e deixa levantar fervura.
2. Retira do lume, junta a farinha de uma só vez e bate vigorosamente com a colher de pau para envolver sem fazer grumos.
3. Leva de novo ao lume e deixa a massa cozer, sempre mexendo, até que se crie uma película no fundo.
4. Retira a casquinha de limão e transfere a massa para a taça da batedeira. Usando o acessório de pá, bate a baixa velocidade até a massa deixar de fumegar.
5. Quando a massa estiver morna, junta os ovos um a um. No final, bate a velocidade mais rápida apenas durante uns 10 segundos. Todo este processo pode ser feito à mão usando uma colher de pau ou vara de arames para evitar grumos.
6. Para fritar, usa uma frigideira alta e larga com 2 a 3 dedos de óleo para que os sonhos nunca toquem no fundo. A temperatura ideal para fritar os sonhos é 160° C, ou seja, quente, mas não demasiado.
7. Deita colheradas de massa no óleo – eu uso como medida uma colher de sobremesa. Não frites muitos de cada vez. Deixa espaço para crescerem. Deixa-os fritar lentamente sem lhes mexer. Eles vão dançar no óleo, abrindo e rodando e virando-se sozinhos. Deixa-os nesse “baile” até ficarem 3 ou 4 vezes maiores. No final, se já não se virarem sozinhos, dá-lhes uma ajuda para dourarem por igual.
8. Quando estiverem no ponto, retira-os com uma escumadeira deixando escorrer o máximo de óleo possível e coloca-os num tabuleiro com açúcar e canela. Passa-os bem por essa mistura e dispõe-os num prato ou taça para servir. Em alternativa podes optar por uma calda de açúcar.

<https://claradesousa.pt/receita/sonhos-de-natal/>

Aletria

Ingredientes

- 500 ml de leite
- 150 gr de açúcar branco
- 1 c. sopa de açúcar baunilhado
- 100 gr de aletria
- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 3 gemas de ovo
- 2 c. sopa de margarina
- canela em pó q.b.



Preparação

1. Começa por juntar num tacho meio litro de leite, casca de limão, margarina, pau de canela, seguidos dos açúcares: o branco e o baunilhado. Leva ao lume até ferver.
2. Enquanto isso, esmaga delicadamente os fios de aletria e junta-os ao tacho.
3. Deixa cozinhar durante 5 a 7 minutos, mas vai mexendo.
4. Entretanto, bate 3 gemas de ovo, junta-as à aletria, envolve rapidamente e tira o tacho do lume.
5. No fim, decora a aletria com a alegria da canela.

<https://www.24kitchen.pt/receita/aletria>

Pudim de leite

Ingredientes

- 250 gr de açúcar
- 125 ml de água quente
- 3 ovos M
- 1 lata de leite condensado
- 700 ml de leite meio-gordo



Preparação

1. Numa frigideira, coloca o açúcar e junta a água quente. Mexe com uma colher e deixa ferver até engrossar a calda.
2. Forra uma forma de furo com a calda. Reserva.
3. Numa tigela mistura os ovos, o leite condensado e o leite meio-gordo.
4. Bate com uma batedeira até formar um creme.
5. Coloca o preparado na forma e leva ao forno em banho-maria durante 90 minutos.
6. Retira do forno e deixa arrefecer.
7. Leva ao frigorífico durante 3 horas.
8. Desenforma e serve.

<https://www.pingodoce.pt/receitas/pudim-de-leite/>

Passatempos

Encontra a meia de Natal



Descobre as 10 diferenças



Completa o crucigrama



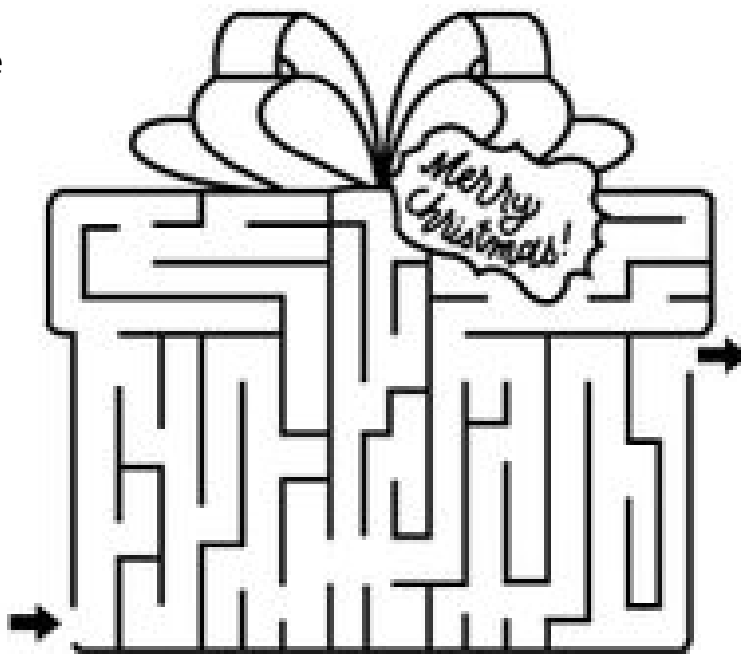
Encontra o boneco de neve



Encontra as palavras



Encontra a saída do presente



Conto de Natal

Filhós do Natal

Era uma vez uma velhinha que morava na última casa da aldeia, e como sempre acontece às pessoas que vivem sós, costumava pensar em voz alta. O tempo do Natal estava a chegar e a velhinha certo dia lamentou-se:

— Ai, já amanhã é a véspera de Natal e pela primeira vez na minha vida não vou comer filhós! Mas como havia eu de as amassar? Não tenho força nestes braços para pegar na abóbora que está em cima do muro... Não posso subir a uma escada para apanhar laranjas... O reumatismo não me deixa ir ao moinho buscar farinha, nem à loja comprar azeite... Para mais, as malucas das galinhas escondem os ovos lá pelos campos... E o mel acabou-se quando me constipei e tive de o tomar às colheres para curar a tosse.

Dizia aquilo, mas bem se via que estava triste, porque gostava muito de filhós.

Todos os velinhos gostam de coisas doces. Naturalmente porque já têm poucos dentes e os doces derretem-se na boca sem ser preciso mastigá-los.

Um cão que passava em frente da casa, ouviu-a e ficou cheio de pena.

— Coitada da velhinha! Se eu pudesse, ajudava-a...

Olhou para o muro e viu a abóbora grande, redonda, cor-de-laranja.

— Sou muito bem capaz de a atirar ao chão — ladrou o cão lá para consigo. — Assim soubesse trepar às árvores que também lhe apanhava as laranjas.

Foi então que se lembrou do gato que andava em cima do telhado e chamou-o:

— Ó gato, queres ajudar a velhinha a fazer filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Podes trepar à laranjeira e apanhar-lhe duas laranjas.

O gato miou logo que sim, e o cão contou-lhe o que também pensava fazer.

— Bom, mas ainda falta a farinha.

— Pois falta! — ladrou o cão. — Há por aí um rato que deve conhecer todos os cantos do moinho e pode arranjar-lhe. Vou falar com ele.

E o gato pôs-se à procura do rato. Não foi difícil encontrá-lo, a espreitar à entrada do seu burquinho.

— Ó rato, queres ajudar a velhinha a fazer filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Podes ir ao moinho e trazer-lhe farinha.

O rato soltou dois guinchinhos que queriam dizer "sim, sim", mas perguntou por sua vez:

— E o azeite?

— É verdade! Falta o azeite ainda.

— Eu conheço uma coruja que mora na torre da igreja. Talvez ela consiga arranjar algum. Vou pedir-lho.

E o rato meteu por um carreirinho que ia ter à igreja da aldeia. Subiu os degraus da torre, e lá no alto foi encontrar a coruja a dormir. Chamou por ela:

— Ó coruja, queres ajudar a velhinha a fazer as filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Podias dar-lhe uma pinguinha de azeite.

— O azeite não é meu, é de Nosso Senhor; mas como é para a velhinha festejar o Natal, tenho a certeza de que Ele não se vai importar. Que eu para mim nunca lhe bebi nem uma gota, apesar do que muita gente pensa a meu respeito.

— Bom. O azeite está garantido.

— Sim, mas então os ovos? — piou a coruja.

— Pois é, faltam ainda os ovos, mas as malucas das galinhas escondem-nos bem escondidos.
— Talvez o milhafre que vê muito bem ao longe possa dar um jeito. Nós ainda somos parentes; vou falar com ele.

E a coruja foi em busca do milhafre. Custava-lhe um bocado a aguentar nos olhos a claridade do dia a que não estava habituada, mas para ajudar a velhinha, valia a pena o sacrifício.

Lá muito no alto, ao pé das nuvens, viu um milhafre a peneirar, de asas abertas. Peneirar, chama-se ao voo quase parado dos milhafres, quando andam à procura de caça.

— Ó milhafre! — gritou a coruja. — Tu queres ajudar a velhinha a fazer as filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Vê se descobres o sítio onde as galinhas escondem os ovos.

— Está bem — respondeu o milhafre. — Mas onde se vai arranjar o mel?

— É verdade! O mel...

— Deixa que eu pergunto às galinhas se por acaso viram alguma abelha.

Enquanto a coruja voltava para a sua torre, o milhafre começou lentamente a descer lá dos altos, sempre de olhos bem abertos até que por fim avistou três ovos escondidos numas moitas. Baixou mais e veio pousar num terreno onde uma galinha depenicava.

— Olá, galinha! Queres ajudar a velhinha a fazer as filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Oferecendo-lhe alguns dos teus ovos.

— Com todo o gosto — cacarejou a galinha. — Mas ainda falta outra coisa, que é o mel.

— Já tinha pensado o mesmo. Não encontraste por aí nenhuma abelha?

— As abelhas no inverno pouco saem do cortiço... Mas agora me lembro de que vi uma delas, meio entorpecida de frio, acolá nas urzes. Assim lá esteja ainda.

E a galinha dirigiu-se ao sítio indicado, pezinho cauteloso à frente um do outro, cabecinha à banda ora virada à direita, ora virada à esquerda.

A abelha continuava, sonolenta e friorenta, poisada numa haste.

— Ó abelha queres ajudar a velhinha a fazer as filhós?

— Eu?! De que maneira?

— Dando-lhe um bocadinho de mel! É só o que falta.

— Nesta altura do ano há pouco, mas temos ainda uma pequena reserva, e como é só para uma pessoa, arranja-se. Vou buscá-lo — zumbiu a abelha, levantando voo com alguma dificuldade.

— Se tens frio e estás cansada, pousa na minha cabeça que eu levo-te ao cortiço — ofereceu a galinha.

— Aceito e agradeço — respondeu a abelha.

Na véspera de Natal, quando a velhinha se levantou foi encontrar na cozinha a abóbora, as laranjas, a farinha, o azeite, os ovos e o mel necessários para fazer as suas filhós.

(Não me perguntem como foi que os animais transportaram tudo para ali. Nas histórias estas coisas acontecem, mas ninguém sabe como...)

— Milagre de Natal! — exclamou a velhinha.

E foi cozer a abóbora, descascar as laranjas, amassar os ovos com a farinha, fritar as filhós... e à ceia enquanto as comia, regadas com mel, repetia sempre:

— Milagre de Natal! Milagre de Natal!

Para mim, o verdadeiro milagre de Natal foi outro: foi o cão não ter mordido no gato, o gato e a coruja não terem querido comer o rato, o milhafre não ter levado a galinha, a galinha não ter comido a abelha, a abelha não a ter picado e todos, sem desconfiança uns dos outros e em paz, terem juntado a sua boa vontade para que a velhinha pudesse comer as suas filhós na noite santa de Natal.

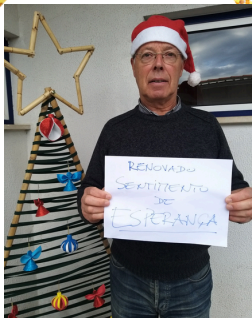
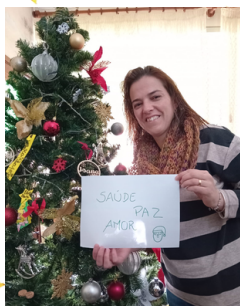
Antoine de Saint-Exupéry

*Os nossos formandos desejam a todos um **FELIZ NATAL***





***A Equipa da Formação profissional deseja a todos um Feliz Natal
e um Próspero Ano Novo!***





Feliz Natal!



Cofinanciado por:

