

¡Free NAVIDAD!



Biblioteca Río Segura

C/ Cartagena, 74, Módulo 2
30002 Murcia

Teléfono: 968 351 550
Correo electrónico: riosegura.rmbm@ayto-murcia.es
Internet: rmbm.org
Internet: www.murcia.es

© 2012 Ayuntamiento de Murcia. Red Municipal de Bibliotecas de Murcia - Serie: Guías de lectura. BRS, GL17



¡FREE NAVIDAD!



recetas, curiosidades, libros, cine, música
y mucho más



Desde la Biblioteca «Río Segura» te sugerimos vivir una Navidad toll-free, para que disfrutes de todo lo que te ofrece libremente, sin coste alguno, como siempre.

En esta guía encontrarás curiosidades, recetas, villancicos, música, cine, libros y mucho más...

¡Ven; Celebra estos días en la Biblioteca.

ÍNDICE

Curiosidades navideñas. Sabías que...?

El Niño Jesús en el arte.

La tarjeta navideña.

La flor de Pascua.

El concierto de Año Nuevo en Viena.

La carta a los Reyes Magos.

Tres dulces típicos murcianos.

7.1. La torta de Pascua.

7.2. Los cordiales.

7.3. Delicias de mazapán.



1. Curiosidades navideñas. Sabías que...?

✱✱ La tradición de poner el Belén en el mundo se remonta al año 1223, en la villa italiana de Greccio.

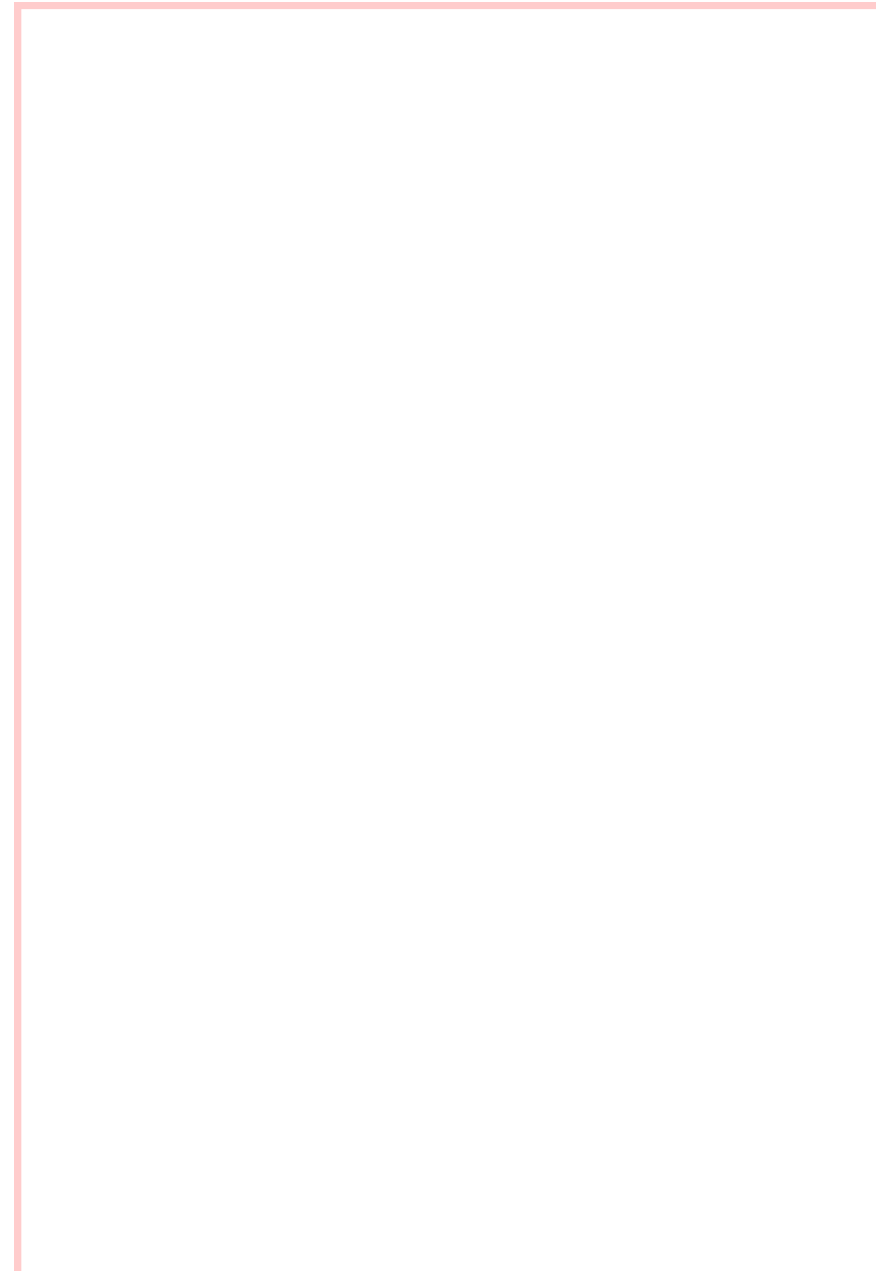


✱✱ El árbol de Navidad decorado se cree que apareció a principios del siglo XVII en Alemania. En 1605, un árbol fue decorado para ambientar el frío de la Navidad, costumbre que se difundió rápidamente por todo el mundo.

✱✱ El roscón de Reyes con haba de la suerte incluida se comenzó a elaborar en la Edad Media.



✱✱ El primer sorteo de la Lotería de Navidad se celebró en Cádiz en 1812. El sorteo de *el Niño* se instituyó en el año 1941. El número ganador del Gordo se ha repetido dos veces en toda la historia del sorteo: en 2006 y en 1903 con el 20.297 y en



ANOTACIONES

1956 y 1978 con el 15.640. Tan solo en cuatro ocasiones el Gordo ha caído en números acabados en cifras iguales: 25.444, 25.888, 35.999 y 55.666.

** Los cotillones de Nochevieja empezaron a organizarse en restaurantes franceses a principios del siglo XX.



** Las doce uvas de la suerte es una costumbre reciente, nacida en el primer tercio del siglo XX. El año 1909 fue muy bueno para los cosecheros de uva. Fue tal la cantidad de producto que recogieron que no sabían qué hacer. Con imaginación, consiguieron dar salida al excedente de uvas inventando que consumirlas el día de Nochevieja daba buena suerte.



** La existencia de tres Reyes Magos data del siglo VI d. C. Melchor, que representa a los europeos, ofreció al Niño un presente de oro que atestigua su realeza. Gaspar, representante de los semitas de Asia, cuyo bien máspreciado es el incienso, lo ofreció como símbolo de su divinidad. Y por último, Baltasar, negro y con barba, se identifica con los hijos de Cam, los africanos, que entregan la mirra, en alusión a su futura pasión y resurrección.

** ¿Por qué se llama *Misa del Gallo* la misa que se celebra el 24 de diciembre como término de la vigilia de Navidad? Porque esa misa solía caer *ad galli cantus*, al canto del gallo, de donde le quedó su sugestivo nombre que nada tiene que ver con el hecho de que en algunos países acostumbraran comer gallo al horno en la cena de Nochebuena.

** El día de Navidad fue oficialmente reconocido en el año 345, cuando por influencia de San Juan Crisóstomo y San Gregorio Nacianzeno se proclamó el 25 de diciembre como fecha de la Natividad de Cristo. Pero algunas de las costumbres tradicionales de la Navidad llegaron más tarde, como la de cantar villancicos que no se agregó hasta la Edad Media.

** Según las crónicas, el pavo de Nochebuena tuvo su origen en México en el S. XVI. Los aztecas se lo hicieron probar a Hernán Cortés, a quien le agradó y lo llevó a España.

❄️ El turrón fue incorporado a la mesa en el siglo XVI.



❄️ La cesta de Navidad tiene sus raíces en las canastillas que antiguamente empleaban los campesinos para transportar los aguinaldos que iban a entregar.

❄️ La figura de Santa Claus, con la estética que ahora conocemos, es una invención estadounidense del siglo XX, si bien se basó en la vida y la leyenda de San Nicolás. Actualmente, se designa al mismo personaje en los distintos países, como Santa Claus, Papá Noel o San Nicolás. Aunque en ciertos lugares el día de San Nicolás se celebra el 6 de diciembre. El nombre Santa Claus es una contracción de Sanctus Nicolaus, y se refiere específicamente a San Nicolás de Bari, quien fuera Obispo de Mira en el S. IV, personaje de una enorme bondad y protector sobretodo de los niños.

❄️ Los restos de los Reyes Magos estuvieron durante trescientos años en Constantinopla, en lo que antes era Bizancio y ahora Estambul, en Turquía. Luego fueron trasladados a Milán hasta 1162, hasta que el emperador Barbarroja saqueó Milán y entregó los restos al arzobispo Reinaldo de Dassel, quien decidió que dichos restos fueran trasladados a Colonia, Alemania. Ahora descansan en un cofre de oro y plata que pesa unos 350 kg, y se halla en una capilla que hizo construir a tal efecto el emperador Carlomagno.

❄️ Cada 24 de diciembre, miles de turistas se trasladan a Oberndorf, cerca de Salzburgo (Austria), donde hace 185 años fue compuesta la canción *Noche de Paz*, quizá el villancico más conocido del mundo.



❄️ Los Santos Inocentes celebran, según cuenta el evangelio de San Mateo, que unos Magos de Oriente preguntaron en Jerusalén dónde había nacido el futuro rey de Israel para poder adorarlo. El rey Herodes, temeroso de que alguien pudiera remplazarlo en el puesto de gobernante del país, les pidió a los Reyes Magos que cuando encontraran al Mesías volvieran para decirle dónde se encontra-



fELIZ nAVIDAD

El misterio de la Navidad en el arte: [exposición, Murcia 1991/92]	MU 73 MIS
Cómo se hace un belén / Andrés Ruiz Navarro	MU 73 RUI com
La Navidad : del Renacimiento al Barroco	MU 75 NAV
Festival de música en la Navidad	MU 78 FES
Concursos de cuentos : años 1999 y 2000	MU 82-3 CON

Hemeroteca

Navidad en la Región de Murcia : [programación]. Comprende: Año 1991-1998	H-MU 39 NAV
---	-------------

La combinación de números y letras separadas por espacios es la **SIGNATURA** y sirve para saber en qué lugar de la biblioteca están colocados habitualmente los documentos.



ba. Los magos recibieron un aviso de Dios de que no volvieran a Jerusalén. Herodes, enfurecido, ordenó a sus soldados que mataran a todos los niños menores de dos años de la ciudad de Belén y alrededores. Y es en memoria de estas muertes, que los cristianos celebran el día de los Santos Inocentes el 28 de diciembre.



¿Sabías que Murcia es la comunidad autónoma española donde más se celebra la Navidad en familia? Así se recoge en un estudio realizado por el Instituto Coca-Cola de la Felicidad y Sondea.

2. El Niño Jesús en el arte.

La conmemoración del Nacimiento de Jesús es, junto con la celebración de su Pasión, Muerte y Resurrección, uno de los principales acontecimientos del Año Litúrgico Cristiano. Por ello, es un tema que ha interesado a los artistas de todos los tiempos, independientemente del marco geográfico y cronológico en el que desarrollaron su actividad.



Muchas historias ficticias navideñas se recrean con temas de esperanza o relatos milagrosos. Varios han llegado a ser parte de la tradición local navideña. Entre los más populares están el ballet de Tchaikovski, *El Cascanueces* y la novela de Charles Dickens, *Cuento de Navidad*. Estos a su vez han sido llevados al cine o televisión, con adaptaciones a algún programa en especial o sin ellas.

Las representaciones de la Navidad varían, pues van desde las representaciones del nacimiento de Cristo, hasta imágenes de eventos navideños. Entre las pinturas del nacimiento de Cristo, se encuentran las que representan la adoración de los pastores o la de los Reyes Magos. Y entre alguno sus exponentes están: Fra Filippo Lippi, Fra Angelico, Sandro Botticelli, El Greco, entre muchos otros. En cuanto a otras imágenes navideñas, se encuentran carteles, timbres postales, tarjetas, etc.

3. La tarjeta navideña.



Una tarjeta navideña es una felicitación que se adorna de una manera que celebre la Navidad. En España, se conoce popularmente como *christmas*. El contenido típico se extiende desde símbolos verdaderamente cristianos tales como escenas del Nacimiento de Jesús y la estrella de Belén a las referencias puramente seculares, a veces chistosas, a veces estacionales (paisajes, meteorología, etc.) o a las actividades comunes de Navidad como compras y festejos. Las tarjetas de Navidad son enviadas durante el periodo navideño (alrededor del 25 de diciembre) por mucha gente (incluyendo no cristianos) en la cultura occidental y en Asia. La primera tarjeta de felicitación de la que se tiene noticia data del año 1843. Fue encargada por sir Henry Cole, fundador y director del Victoria and Albert Museum de Londres. Suya fue la idea de enviar tarjetas de Navidad a sus amigos a través del correo, en lugar de las cartas tradicionales. El artista John Callcott Horsley fue el encargado de diseñar la tarjeta, que ahora figura entre los objetos más buscados por los coleccionistas. Muestra a una familia rica, brindando y disfrutando de una fiesta de Navidad. Al parecer, se imprimieron 2050 tarjetas que se vendieron por un chelín cada una.

La costumbre de enviar tarjetas navideñas se fue generalizando en Gran Bretaña a lo largo del siglo XIX y tuvo un gran apogeo durante la época victoriana.



Esta costumbre, que se inició en el Reino Unido, se introdujo en Estados Unidos en la década de 1870. Fue el impresor de origen alemán Louis Prang el encargado de introducirlas en este mercado utilizando una nueva técnica: la cromolitografía, que se generalizó entre los impresores de este tipo de documentos. En 1880 Louis Prang creó un concur-

Navidad con los Lunnis [Grabación sonora] / Los Lunnis78*7 LUN nav

791*0 Cine. Comedia.

Love actually / dirigida por Richard Curtis791*0 LOV

Mr. Magorium y su tienda mágica / dirigida por Zach Helm791*0 MRM

Plácido / dirigida por Luís García Berlanga791*0 PLA

791*1 Cine. Dramas.

Dublinese / dirigida por John Huston791*1 DUB

Feliz Navidad791*1 FEL

791*3 Cine fantástico y de terror.

Eduardo Manostijeras / dirigida por Tim Burton791*3 EDU

Pesadilla antes de Navidad791*3 PES

South Park . Volumen 6 : El espíritu de la Navidad791*5 SOU 6

82-3 Narrativa.

Cuentos de Navidad. Volumen 1 (Audiolibro)82-3 CUEi

Canción de Navidad en prosa o historia navideña de fantasmas / Charles Dickens82-3 DIC can

La memoria del barro : andanzas de un niño Jesús / Francisco López Mengual82-3 LOP9 mem

Cuentos de Navidad / Charles DickensJ 82-3 DIC cue

Días de Reyes Magos / Emilio PascualJ 82-3 PAS dia

82-91 Cómic.

Pesadilla antes de Navidad82-91 BUR pes

Colección THADER (es decir, las cosas de Murcia).

Las caras de la Navidad : recopilación de artículos periodísticos : navidades 1999 y 2000MU 26 CAR

La Navidad murciana cantada por sus pregonerosMU 39 NAV








Nuestra cocina : 68 recetas de la gastronomía tradicional / textos Ismael GalianaMU 641 GAL nue

Memorias de la cocina murciana : 150 secretos gastronómicos para la buena mesaMU 641 MEM



El Belén de Salzillo : la Navidad en MurciaMU 73 BEL

Artesanos y belenes de la región de Murcia / María José DíazMU 73 DIA art



78*0 Música de tradiciones nacionales.

	Álbum de música para Navidad [música impresa]	78*0 ALB
	Christmas / Louis Armstrong and friends	78*0 ARM chr
	A christmas celebration / Celtic Woman	78*0 CEL chr
	Christmas with the jazz legend / [varios intérpretes]	78*0 CHR
	Navidad gregoriana en Silos / Coro de monjes del monasterio benedictino de Santo Domingo de Silos	78*0 COR nav
	Cuadrilla de Animeros de la Purísima Concepción de Cañada de la Cruz. Contiene: Vals de Navidad	78*0 CUA
	La cantina: entre copa y copa. Contiene: Amarga Navidad / Lila Downs ..	78*0 DOW can
	Siempre Machin. Contiene: Navidad / Antonio Machin	78*0 MAC sie
	Maravillosas navidades	78*0 MAR
	Música de navidad	78*0 MUS
	Noëls de Toujours weihnachtslieder christmas Carols	78*0 NOE
	Rito y Geografía del Cante Flamenco. Vol. XI [Vídeo] : Navidad flamenca	78*0 RIT
	Escondido en mi país. Contiene: La Navidad de Luis / Mercedes Sosa	78*0 SOS esc
	Villancicos en Navidad	78*0 VIL
	Villancicos populares muy fáciles [música impresa]	78*0 VIL
	Villancicos gitanos	78*0 VIL1
	Villancicos populares: vol. 2	78*0 VIL2
	Villancicos infantiles populares	78*0 VIL3

78*2 Música pop y rock.

	Ultimate Christmas / The Beach Boys	78*2 BEA ult
	Nosotros somos los Electroduendes: interpretando canciones de Carlos Verlanga, Santiago Auserón... / Los Electroduendes. Contiene: La navidad de la bola / Luis Miguelez	78*2 ELE nos

78*3 Música clásica.

	The Messiah / Haendel	78*3 HAE mes
	Clásicos populares. 10 / [Shostakovich, et al.]	78*3CLA
	Neujahrskonzert 2011 = Año Nuevo	78*3 NEU
	New Year's concert : 1998	78*3 ONE
	La cultura : todo lo que hay que escuchar / Dietrich Schwanitz	78*3 SCH cul

78*5 Bandas sonoras.

	Los Teleñecos en Cuento de Navidad	78*5 TEL
--	--	----------

so en el que se premiaba con mil dólares al primer premio de diseño de tarjetas navideñas. Poco a poco, los diseños se volvieron más sofisticados.

En el siglo XX la mecanización de los trabajos de imprenta abarató los costes de este tipo de tarjetas y su uso se fue generalizando aún más. Aparecen nuevos temas decorativos y, aunque perduran los motivos de la época de Dickens y los religiosos, empieza la introducción de imágenes de Papá Noel, escenas invernales y motivos y alimentos navideños.

A partir de la década de 1950 el envío anual de tarjetas navideñas se convirtió en una fuente de ingresos no sólo para los productores, sino también para los servicios postales, que durante el periodo navideño acrecentaban su trabajo. Además, el negocio de las tarjetas navideñas ha ido atrayendo a numerosas organizaciones no gubernamentales y organismos como UNICEF, que diseñan sus propias tarjetas y obtienen importantes beneficios de la venta; beneficios que son empleados para sus programas de ayuda y sus proyectos internacionales.

Con el desarrollo de las nuevas tecnologías el envío de tarjetas postales ha decaído respecto a décadas anteriores, ya que se está imponiendo el envío de tarjetas virtuales por correo electrónico o a través de programas automáticos en Internet.

4. La flor de Pascua.

Cada año, al llegar las fechas próximas a la Navidad, muchos son los hogares que entre su decoración tienen una llamativa planta conocida comúnmente como *Flor de Pascua*, *Flor de Navidad* o *Poinsettia*.

Esta planta originaria de Centroamérica, en especial de México, tenía un importante simbolismo para la cultura azteca, utilizándola como remedio medicinal y para ofrecérsela a sus dioses.

En el siglo XVI, frailes franciscanos que se encontraban evangelizando a la población de Taxco de Alarcón (México) ya la utilizaban como adorno floral durante las fiestas navideñas y así consta en un relato escrito en esa época.

Pero quién realmente es el artífice de que la planta fuese conocida mundialmente es Joel Roberts Poinsett, médico de formación y gran apasionado a



la botánica, lo que lo llevó a tener un importantísimo invernadero en Greenville, Carolina del Sur. Pero con lo que realmente se ganó la vida el señor Poinsett fue con la política. Entre 1825 y 1829 ejerció el cargo de embajador de los Estados Unidos en México y fue en uno de sus múltiples viajes que realizó por el país cuando se encontró con esta llamativa planta de hojas rojas que llamó su atención. Recogió unos esquejes que mandó a su invernadero y a su vuelta a los EEUU se dedicó a su cultivo y desarrollo. Se le ocurrió regalar esa planta a sus amistades por navidad y así nació una entrañable tradición que cada vez fue cogiendo más fuerza.

A raíz de ahí, en Norteamérica se empezó a conocer la planta con el nombre de poinsettia y en 1991 se instauró en los Estados Unidos el 12 de diciembre como Día Nacional de la Poinsettia, en conmemoración y recuerdo a la fecha en que falleció Joel Roberts Poinsett (12-12-1851).

5. Concierto de Año Nuevo de Viena.

El Concierto de Año Nuevo de la Orquesta Filarmónica de Viena es un concierto que tiene lugar cada año en la mañana del 1 de enero, en la Sala Dorada de la Musikverein de Viena, Austria. Es transmitido a lo largo del mundo para una audiencia potencial estimada en 1000 millones de personas en 54 países. Cada año, el mismo programa se interpreta también el 30 de diciembre



(ensayo general) y el 31 de diciembre como *Concierto de San Silvestre (Silvesterkonzert)*.

La música es, en su mayor parte, de la familia Strauss. Las flores que decoran la sala de conciertos son un regalo anual de la ciudad de San Remo, Liguria, Italia.

El concierto siempre termina con varios bises después del programa principal



**1. En un bol mezclamos el azúcar glasé con la almendra molida, media clara de huevo y una pizca de vainilla. Trabajamos la mezcla a mano durante el tiempo necesario hasta obtener una masa uniforme y blanda gracias a la grasa que aporta la almendra al atemperarse.

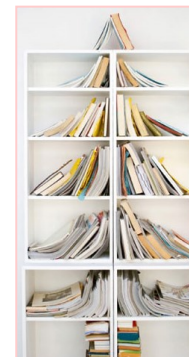
**2. Cortamos la masa en pequeñas porciones, les damos forma de panecillo, repartimos por encima la fruta escarchada y los pintamos con la yema del huevo batida.

**3. Pasamos los panecillos a una bandeja de horno y los gratinamos al grill entre un minuto y medio o 2 para que además de dorados, queden jugosos por dentro.

Dejar enfriar y servir estas delicias de mazapán, un dulce perfecto para vuestras sobremesas navideñas.

Enlaces consultados:

- <http://www.asinbe.com/introduccion/historiabelen.htm>
- <http://fiestas.practicopedia.lainformacion.com/navidad/trucos-para-montar-el-portal-de-belen-1113>
- <http://www.vivelanavidad.com/index.php>
- <http://www.navidaddigital.com/>
- http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,1216,&r=ReP-20056-DETALLE_REPORTAJESABUELO
- <http://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/cual-es-el-origen-de-la-flor-de-pascua/>



Catálogo BRS. Selección

27 Cristianismo.

 El niño Jesús : historia e imagen de la devoción del niño divino / Michele Dolz27 DOL niñ

641 Alimentos. Platos. Comidas.

Cocina con Inés y Simone Ortega. 12, Recetas de Navidad [Vídeo]641 COC 12

73

Escultura. Artes plásticas.



El belén tradicional : historia, clases de belenes, concepción y realización de proyectos / Miguel Álvarez Velasco73 ALV bel



Ideas para mejorar su belén : trucos y consejos para un belén más espectacular y realista / Miguel Álvarez Velasco73 ALV ide



Se coloca una lámina de oblea sobre la bandeja de hornear.

Se cogen porciones pequeñas de la masa y se aplastan sobre la oblea. Con un dedo se hace un pequeño agujero y en el centro se sitúa una porción de cabello de ángel.

Luego se cierra con otra capa de la masa de almendras, quedando el pastel en forma de cono.

Se espolvorea un poco de azúcar glass.

****** Paso 4: Hornear

Se precalienta el horno unos diez minutos. Se introducen las bandejas con los pastelitos. Se dejan hornear una media hora a temperatura de 180°.

Se retiran, se cortan las obleas ajustándose al perímetro de la masa y se dejan enfriar.

Presentación en mesa y acompañamiento

Éste es un postre que se puede consumir durante la sobremesa, acompañando el café... Al ser un postre navideño, se suele servir junto a otras golosinas, como mazapanes, peladillas, polvorones y tortas de pascua.

Los cordiales, no obstante, se pueden consumir durante todo el año. Pero es necesario consumirlos en los cinco días posteriores a su realización, ya que al tener un contenido muy húmedo, se estropean con el paso del tiempo, reblandeciéndose y perdiendo el dulzor.

7.3. Delicias de mazapán:

Es un dulce cuyos ingredientes principales son almendras y azúcar, en distinta proporción dependiendo de la receta y el lugar.

INGREDIENTES:

- 125 gr de azúcar glasé
- 125 gr de almendra molida
- 1 huevo
- Vainilla en polvo
- Fruta escarchada

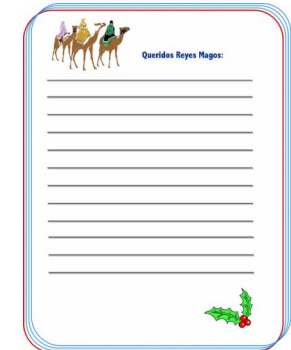
ELABORACIÓN:

(propinas que no están incluidas en el programa). Los músicos entonces desean colectivamente un feliz Año Nuevo (*Prosit Neujahr*), y terminan con el vals *El Danubio Azul (An der schönen blauen Donau op. 314)*, de Johann Strauss hijo, seguido de la *Marcha Radetzky (Radetzky Marsch)*, de Johann Strauss (padre). Durante esta última obra, la audiencia aplaude al compás y el director se vuelve para dirigirla durante breves instantes, en lugar de a la orquesta.

6. Carta a los Reyes Magos.

Todos los años, semanas antes de la llegada de la Navidad, los niños empiezan a pensar en los regalos que desean que les traigan los Tres Magos.

Es el turno de escribir la carta a los Reyes Magos, es un momento de enorme ilusión y fantasía para los más pequeños. En ella, los niños cuentan cómo se han portado a lo largo del año y qué regalo les gustaría recibir el 6 de enero.



No existe un modelo único, sino que cada niño puede elegir el formato que más le guste; al igual que son múltiples las formas de enviar sus peticiones. Unos eligen depositarlas en el buzón de los supermercados o las tiendas de juguetes, y otros les piden a sus padres que la sellen y envíen por el correo postal convencional, sin duda, la mejor de las formas.

Sea cual sea el camino elegido, no os olvidéis de dejar algo de comer y beber a los Reyes y sus camellos. Algo de dulce o frutas con un poco de agua seguro que les vendrá muy bien para reponer fuerzas.

7. Tres recetas típicas murcianas.

7.1. La torta de Pascua:

Las tortas de Pascua tienen una presencia recurrente en la gastronomía navideña de la Región de Murcia. Su delicioso sabor es el resultado de la sabia mezcla de sus ingredientes, cuyos componentes más originales son el anís y el zumo de naranja.

INGREDIENTES:



- 5 kg de harina.
- 4 kg de azúcar.
- 1/2 kg de avellana molida.
- 1/2 kg de almendras molidas.
- 2 kg de naranja en zumo.
- 1 l y 1/2 de aceite.
- Corteza de limón.
- 50 g de grano de anís.
- Una pastilla de levadura.

- 1/2 l de anís seco.

ELABORACIÓN:

- ** Se requema el aceite con la corteza de limón.
- ** Se toman cuatro kilos y medio de harina. Se ponen en un recipiente grande, se hace un agujero en el centro, y se echa el azúcar, las avellanas molidas, la mitad de las almendras, también molidas, el zumo de naranja, el aceite ya frío, la levadura y el anís seco.
- ** Por otro lado, se cuecen los granos de anís, y se echan también.
- ** Se trabaja bien la masa, hasta que quede espesa. Se tapa y se deja reposar como hora y media o dos horas.
- ** Cuando fermente, se pone la masa sobre la mesa, echando el otro medio kilo de harina, para que no se pegue.
- ** Se le va dando forma a las tortas, dándoles unos pellizcos por encima para adornar. Sobre los huecos se va poniendo el otro cuarto de kilo de almendras, partidas, algún piñón y un poco de azúcar espolvoreada.
- ** Las tortas se meten en el horno a potencia moderada, y cuando están doradas por encima, ya están listas.

Fuente: DÍAZ PÁRRAGA, María Adela. *Recetario de la cocina murciana*. 5ª edición. Murcia: Editora Regional de Murcia, 1993.

7.2. Los cordiales:

Los cordiales son un magnífico postre navideño, típico también de las tierras levantinas. Su ingrediente fundamental son las almendras y



el cabello de ángel, por tanto es un postre con ingredientes muy naturales.

La llegada de los cordiales a las casas es síntoma de que se acerca la navidad. Este dulce pastelito es el vocero de tiempos felices. Los cordiales, como tantos otros dulces tradicionales, se inventaron dentro de los muros de un convento, pero

su popularidad se ha extendido a todo el territorio nacional.

INGREDIENTES (4 COMENSALES):

- 1 kg de almendras.
- 1 kg de Calabaza.
- 800 g de azúcar.
- 9 huevos.
- 1 kg de cabello de ángel.
- Raspadura de 1 limón.
- 5 láminas de obleas.

ELABORACIÓN:

**** Paso 1: Elaborar el cabello de ángel**

Se trocea la calabaza y se le extraen la pulpa, que se cuece y cuando esté a medio cocer, se escurre y se le quitan las semillas.

El preparado se vuelve a poner en el agua con azúcar y se deja hasta que alcancen su punto. Las hebras deben quedar densas y pegajosas. No obstante el cabello de ángel se vende ya elaborado y este paso se puede evitar.

**** Paso 2: Elaborar el mazapán**

Las almendras se pelan y se limpian en agua caliente, para hacerlo más fácilmente. Luego se pican y se secan. Se ralla el limón.

En un bol batimos bien los huevos, agregamos la almendra picada, el azúcar, la raspadura de limón hasta formar una masa homogénea.

**** Paso 3: Formar los cordiales**

