

**Ce travail sur les traditions de Noël en
Espagne a été fait par des élèves de 2° de
ESO de l'établissement
IES Pedro de Tolosa
(San Martín de Valdeiglesias -Madrid-).**



04/02/2022 11:07

Curiosités



Le mot magicien vient du persan "ma-gi-cha" qui signifie prêtre. Il est venu du grec comme "magos" se référant à une caste de prêtres persans ou babyloniens, qui ont adoré les étoiles, dans leur idée de chercher Dieu. Du grec il est passé au latin comme "mage" et est venu à l'espagnol comme "mago".

Ses prénoms sont Melchior, Gaspar et Balthazar. Chaque mage à ses couleurs.



Les trois rois mages

Quelle Qui sont-ils est l'origine de cette tradition ?

Les trois rois mages un symbole de Noël et de la culture enfantine, puisque c'est sa tradition de les voir du 5 au 6 janvier.

Les rois mages étaient 3 hommes qui étaient dans le désert et qui suivaient une étoile à Balthazar pour voir le naissance de Jésus et lui offrir des cadeaux.

Les rois mages sont célèbres de nos jours parce qu'ils apportent des cadeaux aux enfants la nuit du 5 janvier.



La nourriture

On mange généralement du veau de rois, des biscuits (paucorons) et du nougat.



La veille et le jour des rois mages

La veille de la fête des Rois mages (5 janvier) seure à 6 heures de l'après-midi, il y a un défilé traversant toute la ville sur des charriots. Quand le défilé se termine, on peut aller pour parler aux rois mages, ils prennent des cadeaux et des lettres aux enfants. On peut aussi leur donner de l'argent ou les enfants écrivent ce qu'ils veulent comme cadeau de Noël. Lorsque vous rentrez chez vous, il laisse généralement ses cadeaux aux enfants. On laisse généralement de l'eau ou du lait pour les chameaux et des biscuits (ou de la nourriture) pour les rois.

Le jour des Rois mages les enfants réveillent souvent leurs parents pour avoir des cadeaux. Puis la famille se rassemble pour avoir plus de cadeaux.

Les rois mages

Jonathan Pacheco
Melanie Galit
Julia Estévez
María Maqueda

La Loterie

La loterie de Noël



Le 10 décembre 1763 le premier tirage a été effectué. La loterie moderne, telle que nous la connaissons, est née à Cadix en 1811, à l'initiative de Ciriaco González Carvajal pour apporter des fonds au Trésor public à cause des dégâts provoqués par la guerre contre Napoléon.

La loterie de Noël a lieu le mercredi 22 décembre avec un récipient des milliers de boules marquées avec un numéro qui sont lus par les enfants, dont la plupart étaient orphelins. Les prix sont distribués sur un grand nombre de personnes. En plus il n'y a pas qu'un seul et unique prix, il existe d'autres prix moins importants que le gros lot.



Yahie Noureldin
Mohamed Bouchara
Adrián Molina
Laura Rodríguez

LES DOUZE RAISINS



Origine

Cela a commencé à être consommés en 1909 parce qu'il y avait une grande récolte à Alicante.

Les vendeurs ont alors augmenté leurs ventes dans le cadre d'une campagne de Noël, qui, selon eux, portait bonheur.

Pourquoi les raisins?

Ils sont généralement associés à des symboles positifs et symbolisent les 12 mois de l'année.

Il y a des raisins épluchés et sans pépins pour qu'il soit plus facile et plus rapide de les manger lorsque les 12 cloches sonnent.

Ils sont doux et frais, parfaits pour être mangés rapidement.

Elle est célébrée à la Puerta del Sol et il y a une célébrité (Cristina Pedroche) chaque année, elle porte une nouvelle robe pour célébrer cet événement.

Il existe des chaînes de télévision où des célébrités présentent le carillon de l'horloge de la Puerta del Sol.

Aux îles Canaries, elle est célébrée une heure plus tard en raison du décalage.

Les gens se déguisent généralement avec des "cotillons" (perruques, nez de clown, confettis, dents de vampire...)

Une fois que la cloche a sonné, les chaînes de télévision diffusent de la musique pour que les familles puissent danser et partager des rires et du bon temps.

Cette fête dure généralement jusqu'à tard.

La nourriture de ce jour est généralement un aliment inhabituel ou un aliment qui n'est pas toujours consommé.



Les raisins de Noël

Gema Delgado
Marta Conesa
Carla Gámez
Ana Fernández
Carla Lanchas

DÎNER DE NOËL

L'ENTRÉE: Est le premier plat du dîner. Ça se mange:

• Charcuterie et fromage:



• Petit-pâté:

- Poulet - Thon - Viande



Tomate - Fromage - Jambon



• Des œufs

- Frit - Cuit - Farci



Farci: Il nous faut une pincée de sel, 8 œufs, 80g de thon, 150g de mayonnaise et 5g de tomate faire bouillir une casserole avec de l'eau et du sel. Nettoyez d'abord soigneusement les œufs avec de l'eau chaude uniquement faites-les bouillir pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient durs. Les égoutter et les cuire à l'eau froide. Épluchez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

• Salades

- Pâtes - Salade



- César (Mercedano) nos



DEUXIÈME PLAT:

• Viande:

- Dinde



- Poulet



- Jambon



- Chevreau



- Cochon de lait



- Agneau



Le deuxième plat se compose de viande, que ce soit de la dinde, du poulet, du jambon, de l'agneau... et il s'agit généralement de viande rôtie.

DESSERTS

• Roscón:



Pour faire un roscón vous avez besoin de farine, de levure, de sucre, d'œuf, de lait, de sel, de zeste de citron et d'orange, de rhum noir et de beurre. (Il peut être rempli de crème) pour la faire, mélanger-le et mettez-le dans un moule à beignets au four pendant 10 minutes.

• Turrón:



Il est d'origine espagnole et il existe deux types, le dur et le mou. Il peut avoir des amandes ou du miel à l'intérieur et c'est du chocolat bien qu'il y ait aussi des saveurs comme la fraise ou le citron.

• Polvorones:



Il est fait avec de la farine, du beurre, du sucre et de la cannelle. Des amandes moulues peuvent être ajoutées, et elles peuvent avoir d'autres additifs tels que la noix de coco râpée, le sésame (graines de sésame).

• Mazapán



Le massepán est un bonbon traditionnel de Noël Espagne et il existe trois types: - massepán de base - massepán gros - massepán fin

Les repas de Noël

Lorena Lanchas
Imán Tamazight
Amal El Ghayat
Melanie Pacheco