

Fim do ano chegou e, tradicionalmente, em todo o mundo, é época de comemorar o nascimento de Jesus. Há muitas controvérsias sobre esse fato histórico, mas a real é que o dia 25 dezembro foi consagrado pela religião cristã como a data em que comemora-se o nascimento Dele.

Essa data é comemorada em todo o mundo há cerca de 1600 anos. Em cada lugar, as confraternizações ocorrem de maneira diferente seguindo os costumes e tradições da região. Ao longo do tempo, as comemorações também sofreram transformações. Mas, independente da maneira, onde, e como é comemorado, o Natal é uma comemoração marcada por união de família, amor, presentes, árvore de natal, papai noel e... comida! Muita comida!

A ceia natalina

No Brasil, os festejos do Natal começam na véspera do nascimento de Jesus, dia 24 de dezembro. Nesse dia, tradicionalmente, as famílias reúnem-se à noite para trocar presentes, conversar, e para a ceia natalina. Este é um dos momentos mais esperados por muitos, pois, além de estarem todos os entes queridos reunidos à beira da mesa, interagindo uns com os outros, é hora de saborear os pratos típicos da festa!

Panetone, salpicão, peru assado, chester, arroz com passas e nozes, peito de peru defumado, tender, saladas com frutas e farofa com passas! Esses são alguns itens que fazem parte do tradicional cardápio natalino. As sobremesas também estão entre o que não pode faltar na noite da véspera de Natal. Uma ceia completa é formada pelos pratos de entrada, pratos principais, acompanhamento, sobremesas e bebidas.



Imagem retirada da página
aquinacozinha.com no Pinterest



Imagem retirada da página
Muito Chique no Pinterest



Imagem retirada da página
Comidas e Receitas no
Pinterest

Dicas para preparar uma ceia gostosa e com espírito natalino

Árvore de Natal, luzes coloridas piscantes na janela e imagens de Papai Noel espalhadas pela casa... Engana-se quem pensa que assim está tudo pronto para o Natal! Uma decoração especial no ambiente e na mesa, nos quais será servida a ceia, também ajuda a manter o espírito natalino e ter uma noite adorável entre familiares.

Confira dicas:

- O centro da mesa, na qual será servida a ceia, deve ganhar uma atenção especial! Você pode colocar nele um recipiente transparente com 01 vela dentro, Pode ainda acrescentar bolas natalinas coloridas ao redor ou dentro do recipiente. A vela acesa, simboliza a luz e também a presença de Cristo unindo todos em volta Dele.
- O vermelho, o dourado e o prata são as cores que mais representam o Natal. É legal colocar toalha de mesa, pratos ou talheres nessas cores ou com imagens que representam o Natal.



Imagem retirada da página do Muito chique no Pinterest

- Espalhar velas pelo ambiente ou na mesa ajuda a manter o clima natalino. Existem velas natalinas em várias cores e formatos! Só cuidado para não provocar um incêndio. As velas devem permanecer longe de outras decorações inflamáveis e fora do alcance das crianças.
- Os pratos, além de saborosos, devem ter um visual bonito. Colocar cravos da índia no Tender, decorar o lombo com tiras de bacon e enfeitar a bandeja do Peru com frutas são formas de deixá-los mais bonitos!
- As frutas são ótimas para decorar os pratos. Utilize frutas com cores vivas como morango, kiwi, uvas roxa, verde... Use a criatividade.



Imagem retirada da página
Reciclar e Decorar no Pinterest



Imagem retirada da página
Muito chique no Pinterest



Imagem retirada da página
cakescottage.com no Pinterest

- Espalhar aparatos decorativos por toda a mesa, nas cadeiras e paredes ajudam a manter o clima natalino durante a ceia.
- Um pão especial não pode faltar na mesa do Natal. Afinal, a festa comemora o nascimento do filho de Deus e, para os cristãos, o pão é o corpo de Cristo.
- Caso resolva seguir a tradição de esperar até meia noite para servir a ceia, organize uma mesa de petiscos com frios, frutas secas e frutas oleaginosas. Esses alimentos vão saciar a fome enquanto esperam o horário.
- O vinho é a bebida que representa o Natal pois ele significa o sangue de Jesus. Mas, nada impede de serem servidas outras bebidas durante os festejos como cerveja, champanhe, refrigerante, suco e água.
- Não exagere na sobremesa pois ao final da noite, depois de tanta comida, o mais provável é que todos já estejam satisfeitos.



Imagem retirada da página
Claudia Online no Pinterest



Imagem retirada da página
receitasanamaria.net no
Pinterest



Imagem retirada da página
receitas.eduguedes.com.br no
Pinterest

Dica: evite o desperdício!! É legal planejar os pratos com antecedência, confirmar presença dos

convidados para a ceia e comprar a quantidade certa de ingredientes para a sua produção !
Mas... caso haja sobras de comida, da noite da véspera do Natal, utilize-as no dia seguinte, para o
almoço do dia 25 de dezembro, quando as comemorações continuam!

A Cozinha FIT&FAT deseja a todos um Feliz Natal!!!!

Saiba mais

- [Da série alimentos do natal : da onde veio o panetone?](#)
- [Da série alimentos do natal: chester, peru e tender. Entenda a diferença!](#)
- [Da série alimentos do natal: “tudo na vida passa, até a uva passa...”](#)
- [Entrevista com Lilian Brasileiro do Só Vim pela sobremesa.](#)