

„Să vă iubiți unul pe altul! Precum Eu v-am iubit pe voi, așa și voi să vă iubiți unul pe altul!” (Ioan 13,34)

Publicație săptămânală pentru întărire sufletească

web: [poienita.mmb.ro](http://poienita.mmb.ro) | mail: [parohia.poenita@yahoo.ro](mailto:parohia.poenita@yahoo.ro)

[www.facebook.com/parohiapoenita](https://www.facebook.com/parohiapoenita)



**I**arăși vine Crăciunul, iubiții mei. Cu adevărat S-a născut Hristos și S-a arătat în mijlocul oamenilor. Un imn de la înainte-prăznuire zice că Născătoarea de Dumnezeu a fost cuprinsă de uimire atunci când L-a născut pe Fiul ei, de aceea s-a plecat și s-a închinat ca o roabă Împăratului Împăraților și L-a întrebat: „Cum Te-ai semănat în pânțele mele?”. Și fiindcă nu a primit nici un răspuns, s-a închinat din nou Pruncului Iisus, întrucât știa că este Dumnezeu, Singurul care a putut aduce din Cer firii omenești darul unic al dumnezeirii.

Însă îmbrățișarea și sărutarea Preasfintei Maicii Domnului nu a avut loc numai atunci. Ea se face neîncetat de la Preasfânta, de la sfinți și de la Însuși Hristos, către toți cei care mărturisesc pentru slava lui Hristos. Astăzi, însă, Biserica noastră îi îmbrățișează pe toți cei care au umplut bisericile ei. Vă îmbrățișează pe voi, fiindcă voi sunteți martorii prin credință și prin pilda slavei Domnului nostru. Ochii voștri cei strălucitori și bătăile inimii voastre pentru Dumnezeu mă fac să vă spun cuvintele pe care Apostolul Pavel le spunea Colosenilor: Nădejdea voastră, bucuria voastră, bogăția voastră nu sunt nimic altceva decât „Hristos cel dintru voi, nădejdea slavei”. El cutremură inima voastră și El Însuși vă îmbrățișează.

**S-a născut, așadar, Hristos. Dar din cine S-a născut?** Este nevoie să ne aruncăm ochii în adâncurile veacurilor și ale miilor de ani, ca să aflăm de când Hristos a început să vină pe pământ și când a venit în cele din urmă.

Astăzi se prăznuiesc toți Strămoșii de



*Duminica Sfinților Strămoși ai Domnului*

la Adam până la Iosif și Preasfânta, toți aceia care au contribuit la Nașterea lui Hristos. **Adam este primul strămoș.** Plăsmuindu-l Domnul pe Adam și punându-l în Rai, a slujit nașterii și lucrării neamului omeneșc. Adam însă a păcătuit și ne-a transmis și nouă firea lui păcătoasă. Cu toate acestea, Adam a devenit chip al Celui de-al doilea Adam, al lui Hristos. Dar Adam s-a născut „din pământ feciorelnic”, cum spun Părinții, fiindcă atunci pentru prima dată pământul a născut. Când un cuplu dobândește copil, bărbatul dă sămânța lui femeii, dar **în clipa zămislirii Însuși Dumnezeu pune sufletul.** În clipa aceea se întâlnește Dumnezeu cu omul, cu bărbatul și femeia care au devenit

un singur om.

**Dar cum a născut pământul?** Pământul a născut prin faptul că a fost plăsmuit omul din lut. Dumnezeu a luat țărână din pământ. Aici se ascunde o taină...

**Adam a murit pentru că nu a ascultat. Hristos a murit fiindcă a ascultat.** Aici avem o altă corespondență între cel dintâi Adam și Cel de-al doilea. **Adam a murit pentru că a mâncat din pomul cunoștinței,** va trăi totuși prin pomul vieții. Pe acesta l-a luat Hristos și l-a făcut Cruce. Așa cum Adam a murit mâncând din lemn, la fel și Hristos a murit pe lemn, pe Cruce, și a înviat.

Arhim. Emilianos Simonopetrul

**S**fântul Prooroc Daniel și Sfinții trei tineri, Anania, Azaria și Misail, sunt pomeniți în calendarul creștin ortodox la data de 17 decembrie.

Sfântul Prooroc Daniel se trăgea din seminție împărătească, din seminția lui Iuda și a trăit cu 460 de ani înainte de Hristos. Daniel înseamnă, în evreiește, „Dumnezeu este judecătorul meu”.

Când Ierusalimul a fost cucerit de împăratul babilonean Nabucodonosor, Daniel a fost dus împreună cu regele Ioachim al iudeilor și cu alți tineri iudei, între care și trei prieteni ai săi: Anania, Azaria și Misail în robia babiloniană (597-538 î.Hr.).

Pentru a și-i apropia pe iudei, împăratul Nabucodonosor a poruncit mai marelui palatului său, să-i învețe carte și limba haldaică pe cei mai reprezentativi dintre tinerii acestei neam aflat în robie. Nabucodonosor vroia să facă din ei slujitori credincioși tronului. Le-a fost schimbat și numele: Daniel a fost numit Baltazar, Anania-Sedrah, Azaria-Abdenago, iar Misail-Misah.

**Cartea Sfântului Prooroc Daniel** cuprinsă în Vechiul Testament arată că Daniel și prietenii săi țineau foarte mult la legea părintească. Deși aveau dreptul să mănânce și să bea din

## Sfântul Prooroc Daniel și Sfinții trei tineri, Anania, Azaria și Misail

masa împăratului, ei s-au hrănit cu mâncăruri de legume ca să nu se pângărească. Dumnezeu le-a răsplătit curăția cu înțelepciune și frumusețe.

Datorită intrigilor slujitorilor babilonieni, care i-au spus împăratului Nabucodonosor că cei trei prieteni ai Sfântului Prooroc Daniel au refuzat să se închine unei statui ridicată de împărat, cei trei tineri Sfinți: Anania, Azaria și Misail au fost aruncați într-un cuptor încins, însă Dumnezeu i-a ocrotit și focul s-a prefăcut în rouă (Daniel III, 17).

Sfântul Prooroc Daniel era cunoscut pentru darul de a tălmăci visele. În Vechiul Testament, cartea care îi poartă numele cuprinde tălcuirea viselor ultimilor doi regi ai Babilonului, Nabucodonosor și Baltazar, precum și vedenia Sfântului Prooroc Daniel despre timpul care va trece până la venirea lui Mesia, descoperirea despre vremurile din urmă ale omenirii, despre Antihrist și învierea morților.

După cucerirea Babilonului de către regele Darius I al perșilor (anul 518 î.Hr.), Sfântul Prooroc Daniel nu s-a întors în țară cu frații săi iudei pentru că n-a vrut să-i lase singuri pe cei care nu puteau pleca.

Noul cuceritor, tot din cauza intrigilor celor din jurul său, a fost nevoit să poruncească ca Sfântul Prooroc Daniel să fie aruncat într-o groapă cu lei, însă Dumnezeu a avut grijă de robul său și leii nu s-au apropiat de el (Daniel VI, 17-29).

Sfântul Prooroc Daniel a trăit aproape 90 de ani și a fost ales de Dumnezeu să susțină poporul evreu pe lângă stăpânitorii săi și să facă cunoscut printre păgâni pe adevăratul Dumnezeu.

Daniel și cei trei tineri au murit în vremea împăratului Atic. Sfântul Prooroc Daniel se număra între cei patru mari Prooroci ai Vechiului Testament, împreună cu Sfinții Isaia, Ieremia și Iezechiel.

În fiecare an, Crăciunul vine cu o mireasmă specifică, înfiripată în biserici, pe ulițele satului, pe străzile orașelor, în supermarketuri, în prăvălii, în casele noastre, dar și în sufletele celor ce îl așteaptă cu dragoste și dor pe Sfântul Copil dumnezeiesc. Sigur, nu mă refer la aromele bucatelor tradiționale, ci la starea de bucurie amestecată cu emoția și uimirea că Hristos a lăsat slava dumnezeiască, făcându-Și din peșteră palat preafrumos, că Dragostea a părăsit Cerul găsindu-Și sălaș într-o iesle.

**Arhim. Mihail DANILIU**

Sursa: Doxologia.ro



**P**e lângă bucuriile duhovnicești, românul nostru evlavios a știut să adauge praznicului bucate specifice, pentru ca agapa cu cei dragi ai familiei să fie una specială, reflectând bogăția darurilor lui Dumnezeu făcute omului. Între aceste bucate deosebite, la loc de frunte stă o prăjitură tradițională, numită **pelincuțele Domnului** sau **turtă cu julfă**, pe care, din păcate, o prepară tot mai puține gospodine în zilele noastre.

Ar fi interesant să aruncăm o privire în rânduiala Bisericii referitoare la modul de postire în ajun de Crăciun, ca să înțelegem necesitatea practică a acestei minunății culinare. Potrivit tipicului, în ajun de Crăciun nu se consumă fierhuri cu untdelemn, ci doar fructe și legume uscate ori fierte. În aceste condiții, vă închipuiți că le venea foarte greu româncelor să se arate la fel de ospitaliere cu musafirii ori colindătorii, vestitori ai Nașterii Domnului. De aceea, cred, au inventat o prăjitură ce nu folosește nici un gram de untdelemn ori margarină. I-au pus numele **Pelincuțele Domnului** din pricina asemănării cu niște scutece a acelor turte, preparate doar din făină și apă, întinse cu făcălețul foarte mult până devin subțiri ca o pânză albă, foarte fină, peste care se pune o cremă obținută din semințe de cânepă.

Vă mărturisesc că în ultimii ani am găsit tot mai greu ingredientul de bază al prăjiturii: semințele de cânepă. Gospodarii noștri, trudituri ai ogoarelor, o cultivă din ce în ce mai rar, probabil din cauza confuziei create de informația potrivit căreia cânepa aparține categoriei plantelor considerate droguri, asociată cu temutul cannabis. Potrivit specialiștilor, doar cânepa indiană are asemenea proprietăți. Ea nu poate fi cultivată pe ogoarele noastre, căci are nevoie de temperaturi mai mari decât cele oferite de clima țării noastre. Așa se explică de ce oamenii legii au prins pe mulți cultivatori de cânepă indi-

ană ce și-au amenajat sere sau alte plantații improvizate.

Așadar, legislația nu incriminează cânepa românească; ea ar putea fi cultivată, fiind o plantă industrială și medicinală cu vechi tradiții românești. Cine nu a auzit de ștergarile confecționate din cânepă ale bunicilor noastre? Sau de sforile ori de alte accesorii din gospodăria românească meșteșugite din fibrele textile ale buclușașei plante? În România se cultivă și astăzi cânepa, soiul autohton neincriminat de legislație, ce-i drept, pe suprafețe extrem de mici în comparație cu cele dinaintea de 1989. Ba chiar în județul Bihor există o fabrică de prelucrare a cânepii; din tulpină se obțin materiale textile foarte căutate, iar din semințe, o gamă variată de produse cosmetice ori alimente naturale, datorită proprietăților lor medicinale și curative.

Dacă tot am vorbit de prăjitura tradițională de Crăciun, vă oferim și **rețeta noastră mănăstirească** (din cantitățile următoare se pregătesc aprox. 30 porții):

- 4 kg făină albă**
- 5 kg semințe cânepă**
- 3 kg biscuiți măcinați**
- 1 kg miez nucă măcinată**
- 5 sticlute cu esență de vanilie**
- 3 kg zahăr**

Din făină se prepară un aluat relativ tare, adăugându-se doar un praf de sare. Coca obținută nu se lasă la dospit, căci, neavând drojdie, se poate coace îndată. Pentru ca turtițele să fie aproape simetrice, aluatul se împarte în părți aproximativ egale, cam de dimensiunea unui măr obișnuit. După ce se întinde foarte bine cu făcălețul și se presară făină, în așa fel încât să pară că o foiță subțire, turta se coace pe plita încinsă bine, apoi se pune la uscat. Este de preferat ca

turtele să fie coapte cel puțin cu 2-3 zile înainte de prepararea prăjiturii.

Sămânța de cânepă se pune la uscat pe sobă, cum făcea bunica, apoi se macină. Bătrânii o băteau în piua. Astăzi, nemaivând așa ceva, ne vom servi de râșnița de piper ori cafea. Într-un vas mare se pune cânepa măcinată, apoi se adaugă cam 5 l apă caldă. Cu o lingură de lemn se amestecă bine, până când apa adăugată devine de un alb gălbui. Lichidul obținut, numit în unele locuri *lapte de găină*, se strecoară prin tifon într-o cratiță mai largă. Se adaugă din nou aceeași cantitate de apă caldă peste cânepă, repetându-se acțiunea. Cratița cu cei 10 l de lichid se pune să fiarbă la foc nu foarte iute. Când conținutul începe să clocotească, deasupra se ridică un fel de cremă, asemănătoare cu urda când se fierbe zerul la stână. Acea cremă se ia ușor cu paleta, se pune într-un vas, lăsându-se la răcit. Separat se pun la foc aprox. 6 l apă în care se adaugă 1 kg de zahăr, lăsându-se să fiarbă pentru obținerea siropului în care vor fi înșiropate turtele.

În acest timp, peste crema de cânepă răcită în prealabil, se adaugă biscuiții măcinați, nuca mărunțită, esența de vanilie și zahăr după gust, apoi se amestecă până se formează o pastă fluidă.

Turtele uscate se trec prin siropul fierbinte, așezându-se apoi pe un platou sau altă formă; peste ele se așterne un strat subțirel de cremă, repetându-se acțiunea până la obținerea unui foietaj suficient de înalt ca să poată fi apoi tăiat. Deasupra ultimei foi se presară fulgi de cocos ori nucă măcinată, pentru aspect. Sfârșindu-se toate, platoul sau forma cu prăjitura se va așeza la un loc răcoros, dar nu foarte rece. După ce turta cu julfă s-a răcit, se ține la frigider. La momentul servirii, se taie pătrățele de aprox. 5 cm.