

COMUNICAT DE PRESĂ

23 decembrie 2010

Cozonac cu iz de sărbătoare de la Dobrogea Grup

Crăciunul sau **Nașterea Domnului** este o sărbătoare creștină celebrată în fiecare an pe data de **25 decembrie**, în calendarul gregorian și pe **6 ianuarie**, în calendarul iulian. În România, **Nașterea Domnului** este una dintre cele mai importante sărbători creștine, aducând aproape familia și crescând bucuria copiilor vizitați de **Moș Crăciun**.

În același timp, pregătirea mâncărilor capătă dimensiunile unui ritual străvechi. De pe masa de **Crăciun** nu trebuie să lipsească bucatele tradiționale, precum cârnații, toba, sarmalele și caltaboșul. Nelipsit de la masa de **Crăciun** este și **cozonacul**. Ce este mai frumos decât să intri într-o casă călduroasă unde domnește liniștea și mireasma de **cozonac** proaspăt scos din cuptor? Plus că tradiția românească spune că dacă ai un **cozonac** pe masă înseamnă că te afli în sărbătoare. Rețeta **cozonacului** are o istorie lungă, ce are ca punct de pornire Egiptul antic. Egiptenii au inventat și dezvoltat metode sigure de a găti și primele forme de cuptoare. În acestea preparau o mare varietate de feluri de pâine, multe îndulcite cu miere și mâncate ca deserturi.

De asemenea, grecii aveau un tip de **cozonac** cu brânză îndulcit cu miere și nuci strivite, care se numea "plakous", iar romanii au creat primele forme ale **cozonacului** cu stafide și nuci sau alte fructe uscate. Dacă la început existau doar două varietăți de **cozonac** numite "libum", ce se folosea numai pe post de ofrandă adusă zeilor, și "placenta", o ofrandă specială sub forma de **cozonac** cu brânză, stafide și alune, iată că de-a lungul timpului romanii au devenit măestri în mânăuirea drojdiei. După mai multe transformări și metode de preparare, **cozonacul**, acest desert încărcat de istorie, s-a consacrat la fiecare popor într-un alt fel.

Românii îl preferă pe cel pufos și mult crescut, frământat cu drojdie de bere. Însă ceea ce a rămas comun peste tot în lume este sentimentul de sărbătoare pe care îl aduce acest desert special.

Dobrogea Grup, unul din principalii producători din industria morărit-panificație oferă în preajma sărbătorilor o paletă bogată de cozonaci delicioși pregătiți după rețete tradiționale românești: cozonaci de casă pufoși și aromați, cu multă umplutură de nucă, rahat, stafide și cacao, cozonaci Festivi cu cacao, rahat și stafide și cu cremă de nuci și cozonaci Dobrogea cu cremă de ciocolată, cu crema de nuci, cu stafide, rahat și cacao.

Cu bogată umplutură, pufoși și aromați, cozonacii Dobrogea va aduc parfumul sărbătorilor!