



Estimadas socias y estimados socios:

Tenemos el agrado de informarles que se realizará un nuevo Taller de Cocina, el día sábado 9 de noviembre, a las 15 horas, en la repostería del segundo piso del Club Croata.

Este será dictado por la Sra. Juana Goić Drpić que preparará Primorske uskrsne pletenice (Muñecas croatas de Pan de Pascua de Resurrección y Navidad) y explicará cómo hacer el Božićna pšenica (Centro de mesa croata).

Pueden inscribirse hasta el mediodía del jueves 7 de diciembre (por ser el 8 feriado), tomando contacto con la Secretaría del Club Croata.

Teléfono: 61-2614848

Correo: secretariaadministrativa@clubcroatapuntaarenas.cl

**Atentamente,
Club Croata
Punta Arenas**

Primorske uskrsne pletenice (Muñecas Croatas de Pan de Pascua de Resurrección y Navidad)

Ingredientes:

- **3/4 tazas de leche tibia**
- **3 tazas de harina tamizada**
- **1/4 taza de mantequilla blanda**
- **1/4 taza de azúcar o endulzante**
- **3 huevos duros (o tantos como muñecas se preparen)**
- **1 huevo batido para pincelar, vinagre, colorante**
- **2 cucharadas de levadura instantánea**
- **1/2 cucharadita de sal**
- **1 huevo batido**



Preparación:

- **Mezclar el huevo batido, la mantequilla, el azúcar o endulzante y la sal, en batidora eléctrica, a máxima velocidad unos tres minutos.**
- **Poner en un recipiente la harina, levadura, la mezcla de huevo, mantequilla y azúcar e ir agregando leche tibia (la necesaria)**
- **Pasar la masa que se forma a una superficie ligeramente enharinada y amasar por 5 minutos, trabajando hasta formar una masa consistente, elástica y un poco pegajosa.**



- *Poner la masa en un bol ligeramente engrasado con un poco de aceite y tapar con un papel film, sin presionar mucho por arriba, para que suba.*
- *Dejar levar en un lugar cálido y sin corrientes unas dos o tres horas. Pasado ese tiempo formar las muñecas.*

Para formar las muñecas:

- *Sacar la masa del bol y amasar unos dos minutos. Dividir la masa en nueve porciones de 50 a 60 gramos, de forma que los trozos que se necesitan para cada muñeca sean tres.*
Se trata de formar un ramito con las tres porciones convertidas en tres barritas de masa, las cuales se unen en un extremo formando un colchoncito para el huevo duro ya teñido (es importante que la cabeza esté sujeta con suficiente masa). También los huevos se pueden poner crudos.
- *A continuación hacer, con las barritas una trenza normal y corriente. Llegado al extremo y con la barrita de cierre remeter por entro y sellar haciendo un poquito de fuerza por detrás. Repetir con las demás y ponerlas en una bandeja de horno previamente cubierta con papel de hornear.*
- *Dejar levar una hora bien cubierta.*
- *Precalentar el horno a 140°C.*
- *Antes de meter las muñecas en el horno, pincelarlas con el huevo batido diluido en una cucharada de agua para que luego las muñecas tengan un aspecto brillante.*
- *Hornear 20 minutos o hasta que el pan dulce esté hecho y la superficie dorada.*
- *Teñir los huevos duros en un recipiente con agua caliente, 1 cucharada de vinagre y 1 cucharadita de colorante.*
- *Una vez fríos dibujar las caritas.*

Božićna pšenica –Centro de Mesa Croata

El 13 de diciembre, (día de Santa Lucía, para que en la nochebuena se pueda tener un adorno vivo de hojas de trigo), en un recipiente bajo, se pone turba, tierra o algodón humedecido, encima semillas de trigo y en el centro una vela roja.

Cuando el trigo crece se pone alrededor una cinta o cordón tricolor (blanco, rojo y azul), colores de la bandera croata.

Este centro se usa en la mesas de Navidad, de Año Nuevo y se deja hasta el Día de los Reyes Magos, después se siembra y cuando dan las espigas se cortan y guardan.

El trigo al brotar y crecer en la casa da abundancia y fertilidad para el año. Al apagar la vela debe hacerse con pan remojado en vino. Trigo y turba en Secretaría del Club.



[Volver](#)