04/12/2018

Orthodox Educational Magazine for Children – Nativity 2019



The Department of Christian Education of the Eastern American Diocese is delighted to introduce The Nativity, Nativity, Blessed Day, a bilingual educational journal for children.

Comprised of numerous exquisite illustrations, inspiring stories, and an graphic design, the Magazine is designed to convey the beauty of the mystery of the Nativity of Christ to children in a more creative fashion.

With a marvelous Christmas poster incorporated in the design, the Educational Magazine is prepared and printed with the blessing of His Grace Irinej, Bishop of the Eastern American Diocese of the Serbian Orthodox Church.

Source: Eastern American Diocese

BILINGUAL VERSION/ ДВОЈЕЗИЧНА ВЕРЗИЈА

Number 3, January 2019. / Број 3, januar 2019.

ORTHODOX EDUCATIONAL MagazinE

ЧАСОПИС ЗА ДЕЦУ КОЈИ ИЗДАЈЕ ЕПАРХИЈА ИСТОЧНОАМЕРИЧКА СПЦ
JOURNAL FOR KIDS ISSUED BY THE SERBIAN ORTHODOX DIOCESE OF EASTERN AMERICA

БОЖИЋ, БОЖИЋ, БЛАГИ ДАН
THE NATIVITY, NATIVITY, BLESSED DAY



STORY ABOUT KING PETAR
ПРИЧА О КРАЉУ ПЕТРУ



Miroslav's Gospel, the most beautiful and the most important monument of the Serbian ritual literacy, which in the twelfth century, in St. Peter's church on Lim, was written and adorned with miraculous initials by the monastery disciple, Gligorije, for Miroslav, Prince of Hum, the older brother of Nemanja, was withdrawing with the Serbian army, the Serbian people and the Serbian King Petar.

This Gospel, which Stojan Novaković who studied it named after Prince Miroslav, at the

Мирослављево Јеванђеље, најлепши и најважнији споменик српске обредне писмености, које је у дванаестом веку, у цркви Светог Петра на Лиму, китећи га чудесним иницијалима писао дијак Глигорије за хумског кнеза Мирослава, старијег Немањиног брата, повлачио се са српском војском, српским народом и српским краљем Петром.

Ово Јеванђеље, које је његов проучавалац Стојан Новаковић назвао по кнезу Мирославу, у време српског робовања под Тур-

Connect words and pictures
Спој речи и слике

















1. ПУТИР/ CHALICE

2. ЦРКВА/ CHURCH

3. ЗВОНО/ BELL.

4. ЈЕВАНЂЕЉЕ/ GOSPEL

5. ИКОНА/ ICON

6. КРСТ/ CROSS

7. КАШИКА/ SPOON

8. СВЕЋА/ CANDLE

RECIPE FOR CHRISTMAS CHESNICA BREAD

(as made in Vrnjci, Vrnjacka Banja, Serbia)

Ingredients: *300 grams of flour (about 2 1/2 cups), 100 grams of corn flour (about 3/4 cups), 1 pouch of baking powder (14g, about 2 teaspoons), 1-2 teaspoons of salt, 1-2 small coffee cups of oil (cups sized for Serbian coffee or espresso), 1 egg, Sparkling water as needed.*

Knead everything in a large bowl and add a little amount of sparkling water. Stir it with a wooden spoon. When the dough starts to separate from the bowl, place it in a pre-oiled tray. Hide in different sections of the dough the following objects: a coin, a branch of the oak tree, a walnut piece and a wheat grain.

Set aside about two spoons worth of the dough, which will be used later to form a sign of the cross on top of the chesnica. When the coin, the branch of the oak tree, the walnut core, and the wheat grain are placed into the dough and it is formed into a round, spread honey over the chesnica. At this point, use the two spoons of dough that you had set aside earlier to shape a cross, and place on top of the chesnica in the center. Bake the chesnica in the oven for 20-25 minutes at a temperature of 360 degrees.

During the Nativity festive lunch, the chesnica is not cut by knife, but rather broken by hand and served to family members. Each guest searches their piece of bread to see if they can find a hidden object.

Symbolism:

- The coin represents a material prosperity, blessed by God.
- The oak tree symbolizes our faith in God.
- The walnut symbolizes harmony in the family and its well-being.
- The grain of wheat symbolizes bread (of Life).
- The honey symbolizes the beauty of life in the coming year.

The recipe was kindly given by grandma Ljubinka Pavlović from the parish of St John SOC in Paterson, NJ



Illustration by Nikola Dragas / Илустрације: Никола Драгаш

РЕЦЕПТ ЗА БОЖИЋНУ ЧЕСНИЦУ

(околина Врњци, Врњачка Бања, Србија)

Намирнице: *300г брашна, 100г кукурузног брашна, 1 кесица прашка за пециво, 1-2 кашичице соли, 1-2 кафене шоље уља, 1 јаје, кисела вода (по потреби).*

Све замесити у већу чинију и додати мало киселе воде. Промешати кашиком. Кад тесто почне да се одваја од чиније, ставити га у подмазани плех (тепсију). У тесто метнути новчић, грančицу бадњака, језгро ораха и зрно пшенице.

На страну ставити две кашике теста од којег ће се касније умесити крст. Кад се у тесто утисне новчић, грančица бадњака, орах и зрно пшенице, чесницу премажите медом. Умесити, затим, остатак теста у знаку крста и ставити га на врх чеснице. Чесницу пећи у рерни 20-25 минута на температури од 360 степени.

Чесница се служи током Божићног свечаног ручка. Не сече се ножем, него присутни на ручку од чеснице одломе по један комадић. Укућани, потом, гледају да ли се у изломљеном парчету чеснице добили неки од стављених ствари.

Симболика:

- Новчић симболизује материјално благостање, од Бога благословено.
- Грančица бадњака указује на нашу веру у Бога.
- Орах симболизује хармонију и слогу у породици.
- Зрно пшенице симболизује хлеб (Живота).
- Мед симболизује лепоту живота у години која нам предстоји.

Рецепт је најљубазније дала бака Љубинка Павловић из парохије Светог Јована Крститеља СПЦ у Патерсону, NJ