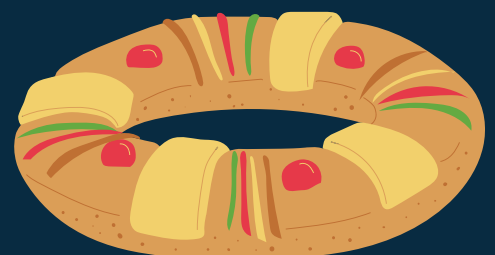


# ¡FELIZ AÑO 2021!

*A toda la Comunidad de los CENDI y  
Jardín de Niños*

Estimadas madres usuarias

Empezamos el año con mucho entusiasmo y fuerte esperanza de encontrarnos pronto. Dando continuidad a nuestra comunicación a distancia, en tanto las medidas de distanciamiento físico frente a la Pandemia por COVID-19 se mantienen en beneficio de toda la comunidad, la Dirección General de Personal, la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños a través de la Coordinación de Nutrición les deseamos un feliz año 2021 y ponemos a su disposición algunos datos curiosos sobre la festividad que da cierre a los festejos navideños, la deliciosa "Rosca de Reyes".





# ¿Sabías que..?

## DATOS CURIOSOS DE LA ROSCA DE REYES



# 1

Se dice que esta tradición tuvo origen desde el antiguo Imperio Romano que con motivo de la celebración del solsticio de invierno elaboraban unos panes redondos hechos con miel, nueces, dátiles e higos, en cuyo interior se escondía una haba que daba la fortuna de ser nombrado rey por un día a quien la encontrara en su trozo de pan.



# 2

Muchos años después, esta tradición llegó a Francia en donde desde la baja Edad Media se utilizaba para conmemorar la culminación de las fiestas de Navidad. Cuando esta tradición llegó a España, la Iglesia Católica la cristianizó para celebrar la Epifanía que es la noche en la que los "Reyes Magos" conocieron al Niño Jesús.





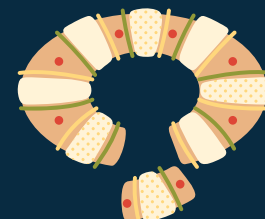
3

Es en España donde se comenzó la tradición de adornar el pan con frutas escarchadas y esconder un figurín para simbolizar cuando José y María escondieron a Jesús de Heródes.



4

Esta tradición llegó a México a través de los españoles, adaptándose a nuestras costumbres donde la llamamos Rosca de Reyes, que es un pan en forma de rosca, adornado con frutos cristalizados, ate de colores y la deliciosa y codiciada pasta de concha azucarada.



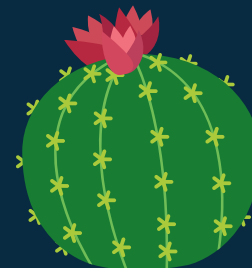
5

Se dice que la forma ovalada de la rosca representa el círculo infinito del amor a Dios, las frutas secas cristalizadas representan las joyas de las coronas de los Reyes Magos y como ya mencionamos el muñeco escondido representa al Niño Jesús.



6

Hoy en día en nuestro país encontramos una gran oferta en la variedad de Roscas de Reyes, hay de todos tipos y sabores, rellenas, con chocolate, en forma de mantecada, en forma de dona, chicas, grandes etc. Con anterioridad las Roscas de Reyes se adornaban con acitrón, el cual proviene de una planta llamada biznaga, sin embargo esta plantita se encuentra en peligro de extinción, por lo que sugerimos no comprarla ni utilizarla para que podamos preservarla.



7

El día de Reyes se sigue festejando en diferentes países, cada uno con su propia versión de Rosca. A continuación te contamos como lo celebran en México, España y Francia ¿Que Rosca se te antoja más?





## ¿Cómo se celebra en otros países?

### MÉXICO



En México se acostumbra partir la Rosca de Reyes en familia en la noche del 6 de enero después de recibir la esperada visita de los Reyes Magos y además de acompañarla con chocolate caliente o champurrado la tradición mexicana es que, a quien le aparezca el "muñequito" en su rebanada se convierte en el padrino o madrina del niño y deben cuidarlo y llevarlo a bendecir a la iglesia festejando con tamales y atole el 2 de febrero, Día de la Candelaria.



### ESPAÑA



En España también se celebra el Día de Reyes el 6 de enero, con un pan muy parecido a nuestra Rosca de Reyes llamado Roscón, con algunas diferencias en la presentación y en las frutas que se le agregan, suele adornarse con almendras, cerezas y azúcar granulada, además es común que sea un pan relleno de "nata" o crema dulce y suele comerse en el desayuno. Se trata también de una celebración familiar en la que a quien le toque el figurín escondido será coronado como el Rey o Reina del día. En este país también es el día en que niños y niñas reciben los regalos que le pidieron a los Reyes Magos.



### FRANCIA



En Francia se celebra con Galette des Rois, que es similar a una tarta de hojaldre que adentro tiene una pasta de almendras llamada "frangipane", a esta tarta se le pone un "feve" o figurita de cerámica diferente cada año, además se vende junto con una corona de rey de cartón. En la tradición francesa, el más joven de la casa se pone debajo de la mesa, mientras el anfitrión va cortando las rebanadas al azar, la persona debajo de la mesa dice para quién va cada pedazo, una vez que están todas las rebanadas repartidas todos comen la tarta y a quien le toque la figurita gana la corona y es es el Rey o la Reina de la celebración y el siguiente año será el encargado de llevar la Galette des Rois.

