

En las casas

Los Mexicanos decoran sus casas, ellos hacen un altar con las fotos de los difuntos, agua y calaveras de azúcar o de chocolate, juguetes para los niños y cigarillos para las personas mayores.

Instalan sobre el altar ofrendas , unos platos que les gustaba comer, cigarillos, fotos, alcohol.

Depositán muchas flores que se llama zempaxuchitl por el suelo, para hacer un camino que guiará a los muertos hasta el altar.

A las ocho de la noche encienden las velas y durante la noche, los muertos vienen a consumir las ofrendas.

La fiesta de los muertos es una mezcla entre las tradiciones indias y cristianas .

El pan de los muertos puede tener la forma de esqueleta, de calaveras.

Les mexicains décorent leurs maisons, ils font chez eux un autel avec les photos des défunts, de l'eau, des cranes en sucre ou en chocolat, des jouets pour les enfants et des cigares pour les adultes.

Ils installent sur l'autel, des offrandes, des plats que les défunts aimaient manger, des cigarettes, des photos, de l'alcool.

Ils déposent des fleurs au sol pour faire un chemin qui guidera les morts jusqu'à l'autel.

A 20 heures ils allument les bougies et dans la nuit les morts viennent consommer les offrandes.

La fête des morts est un mélange entre les traditions indiennes, aztèques et chrétiennes.

Las golosinas de craneo del día de los muertos

Ingredientes :

2 tazas de azúcar
1 clara de huevo
1 cuchara sopera de miel
1 poco de vainilla
1/3 taza de fécula de maíz
Colorantes alimenticios o
chocolate para pastel.



En una fuente vertir la miel, la vainilla y la clara de huevo.
Mezclar con una cuchara de madera. Vertir el azúcar y mezclar.
Acabar de mezclar con los dedos para formar una bola. Polvorear una superficie plana con fécula de maíz. Estirar la masa y amasar hasta que esté bien maleable y después hacer la forma en calaveras.
Secar tres horas.
Dejar secar durante tres horas luego adornarlas con el colorantes alimenticio o chocolate.

Les friandises à tête de mort des dia de los muertos (Mexique), alfenique

Ingredients

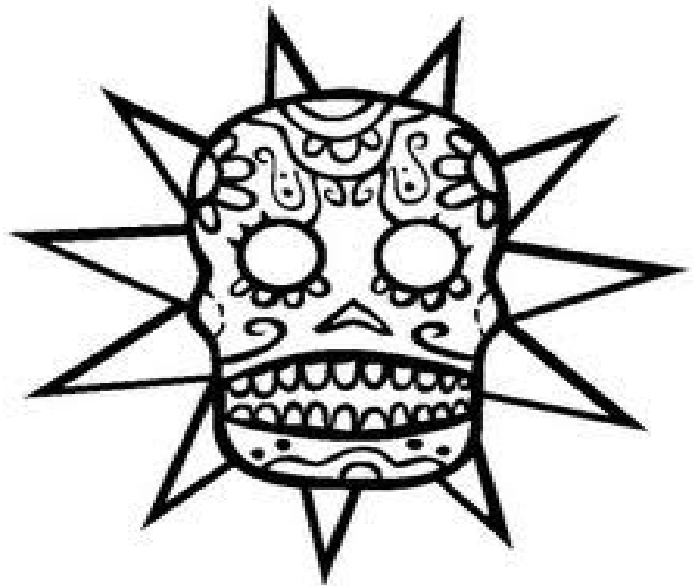
2 tasses de sucre glace
1 blanc d'oeuf
1 cuillère à soupe de miel
1 peu d'extrait de vanille
1/3 de tasse de fécule de maïs
Des colorants alimentaires ou
du chocolat pour la pâtisserie.



Dans un saladier verser le miel, l'extrait de vanille et le blanc d'oeuf. Mélanger avec une cuillère en bois. Verser le sucre glace et mélanger. Finir de mélanger avec les doigts pour former une boule. Saupoudrer une surface plane de fécule de maïs. Y étendre la pâte et la malaxer jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable. Puis former dedans des figurines type tête de mort. Les laisser sécher trois heures puis les décorer au pinceau avec le colorant alimentaire ou du chocolat fondu.



Zempaxuchitl





Calaveras en azúcar



Calaveras en chocolate



Ofrendas en el altar



El pan de los muertos