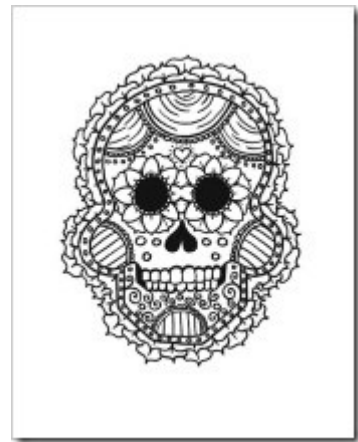


En los cementerios

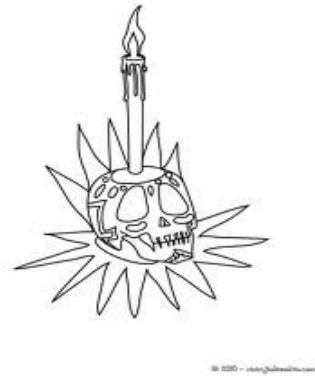


El día de los muertos se celebra en México el 1 de Noviembre.
Le jour des morts se célèbre au Mexique le 1er Novembre.



El primer día, los Mexicanos preparan las tumbas de los muertos con flores, con alimentos y bebidas. El segundo día es para los niños difuntos. A los niños vivos, les ponen una pulcera roja para que la muerte no se los lleve o que no estén enfermos. El tercer día, es para los adultos difuntos a quien añaden alcohol y cigaros sobre las tumbas. El último día, los Mexicanos llevan sus muertos al cementerio con velas.

Le 1er jour, les Mexicains préparent les tombes de leurs défunts avec des fleurs de la nourriture et des boissons. Le second jour est consacré aux enfants partis. Pour les enfants vivants, ils mettent des bracelets rouges pour éviter que les âmes les emportent ou les rendent malades. Le troisième jour est consacré aux adultes défunts à qui on ajoute de l'alcool et des cigares sur les tombes. Le dernier jour les Mexicains conduisent leurs morts au cimetière avec des cierges.



Ellos pintan sobre los muros de casas y de cementerios.
Ils peignent sur les murs des maisons et des cimetières.



Ellos decoran los altares con calaveras.
Ils décorent les autels avec des têtes de morts.

El pan de los muertos

Ingredientes :

La masa :

2 vasos de harina
1 bolsita de levadura química
2 cucharadas de azúcar
1 pizca de sal
1 huevo
2/3 de vaso de leche entera
 $\frac{1}{4}$ de vaso de aceite



Para adornar :

$\frac{1}{4}$ de vaso de azúcar
1 cucharada de harina
1 cucharita de canela
1 cucharada de mantequilla desretida

Receta

Precalentar el horno a 200°C :

En una fuente, echar la harina, la levadura, el azúcar y la sal.

Mezclar, partir el huevo, echar poco a poco la leche y la sal, el aceite mezclando del centro a los orillas.

Sobre una placa de pastelería con aceite formar muchas bolitas redondas un poco aplastadas.

En un tazón, mezclar los ingredientes del glaseado.

Con un pincel cubrir las bolitas de pan con el glaseado.

Meter en el horno veinte a veinticinco minutos.

Le PAIN DES MORTS

Ingrédients :

Pâte :

2 verres de farine
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel
1 œuf
2/3 d'un verre de lait entier
1/4 de verre d'huile

Glaçage :

1/4 de verre de cassonade
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe de beurre fondu

Recette :

Préchauffer le four à 200°C

Dans un saladier verser la farine, la levure et le sel

Mélanger, casser l'œuf, verser peu à peu le lait et le sel, l'huile en mélangeant du centre vers les bords.

Sur une plaque à pâtisserie huilée, former des petites boules rondes un peu aplaties.

Dans un bol, mélanger les ingrédients de glaçage.

Avec un pinceau couvrir les boules de pain avec le glaçage, mettre au four 20 à 25 minutes.

1- ¿De qué color son las pulseras de los niños ?
De quelle couleur sont les bracelets des enfants ?

Verde
 Vert

Rojo
 Rouge

Amarillo
 Jaune

2- ¿ Qué se necesita para la receta (El Pan de los Muertos) ?
Que faut-il pour la recette ?

2 huevos
 2 œufs

un pescado
 un poisson

1 cuchara de canela
 1 cuillère de cannelle

3- ¿ Para quiénes es el tercer día ?
Pour qui est consacré le troisième jour ?

Los niños
 Les enfants

Los animales
 Les animaux

Los adultos
 Les adultes

4- ¿Cuál es el tema de la exposición ?
Quel est le sujet de cette exposition ?

El día de los muertos
 Le jour des morts

Navidad
 Noël

Carnaval
 Carnaval