# Hola

¡Hola!

# ¿Cómo estás?

¡Muy bien, gracias! ¿Y tú?

# Estoy bien gracias

Excelente, ¿en qué te puedo ayudar?

# ¿Cuál es la flor tradicional para el festejo de día de muertos?

Cempasúchil

# ¿La celebración del día de muertos comenzó con la llegada de los españoles?

No

# ¿Cómo llamaban los mexicas al lugar al que iban aquellos que morían de forma natural?

Mictlán

# ¿Cómo se le llama a la catrina que creó José Guadalupe Posada?

La calavera Garbancera

# ¿A partir de qué año se le considera al día de muertos como una celebración Patrimonio de la Humanidad?

Desde 2003

# ¿En dónde se celebra el Hanal Pixán?

En la Península de Yucatán

# ¿En dónde se celebra el Xantolo?

La Huasteca Potosina

# ¿Qué lugar de la CDMX tiene la fama de ser en el que más se festeja el día de muertos?

Mixquic

# ¿Según los aztecas, en donde descansan las almas de los muertos?

Mictlán

# ¿Cuándo se celebra el día de todos los santos?

1 de noviembre

# ¿Qué significa la flor de cempasúchil en el altar del día de muertos?

Guarda el calor del sol e ilumina el camino de regreso a los difuntos

# ¿Qué cosa no va en una ofrenda tradicional?

Una cruz de azúcar

# ¿Cómo se representa a la diosa Mictecacíhuatl actualmente?

Como la catrina

# ¿Qué representa el pan de muerto?

El corazón de un sacrificio prehispánico

# ¿Qué mexicano creó la famosa figura de La Catrina?

José Guadalupe Posada

# ¿Por qué se debe poner sal en una ofrenda?

Es un elemento que purifica el alma evitando que se corrompa

# ¿El día 28 de octubre para quiénes se destina?

En algunos lugares del país (México) el 28 de octubre se destina para aquellos que murieron de manera trágica o a causa de un accidente

# ¿Para qué se utiliza el copal en una ofrenda?

El copal en una ofrenda se utiliza para limpiar el lugar de los malos espíritus

# ¿Qué representa la ofrenda de muertos?

La ofrenda de muertos es una tradición mexicana que representa la unión entre el viejo y el nuevo mundo

# ¿Me puedes dar información sobre el día de muertos?

El día de muertos es una tradición mexicana que honra a los difuntos, se pone una ofrenda a los seres queridos de cada persona que murieron, con la intención de dialogar una vez más con ellos

# ¿Para qué sirve una ofrenda del día de muertos?

La ofrenda del día de muertos es para compartir con los difuntos su comida y bebidas favoritas a través de un ritual donde se vuelven a encontrar con los vivos

# ¿Qué representa el mantel blanco en la ofrenda?

El color del mantel significa pureza y alegría

# ¿Cuáles son algunos de los elementos básicos en una ofrenda?

Existen diversos elementos que puedes colocar en tu ofrenda de día de muertos, algunos de estos son: sal, agua, velas y veladoras, calaveritas, papel picado, flores, comida, bebida y pan de muerto, el retrato de tu ser querido, y un mantel blanco.

# ¿Qué representa el agua en la ofrenda?

En el viaje de los difuntos hacia nuestro mundo, el agua les quita la sed. Además, es un elemento que simboliza pureza, en el cual las ánimas pueden asearse.

# ¿Qué representan las velas en la ofrenda?

La flama de las velas o veladoras es la luz, la fe y la esperanza. Es la guía para que los muertos encuentren el regreso a su antiguo lugar.

# ¿Existe una cantidad de velas a colocar en la ofrenda?

El número de velas que se ponen en una ofrenda depende de las ánimas que se quieran recibir. En algunos casos se ponen de color morado a modo de duelo o formando una cruz con cuatro velas para que el alma que regresa a casa pueda orientarse con los puntos cardinales.

# ¿Qué representa el copal en la ofrenda?

El copal o el incienso se utiliza para limpiar el lugar de las “malas vibras” y los malos espíritus antes de que regresen los seres queridos. Para los indígenas era un elemento de oración y alabanza a los dioses.

# ¿Qué representa la cruz de ceniza en la ofrenda?

La cruz de ceniza sirve para que el alma llegue hasta el altar y que pueda expiar sus culpas pendientes. Si el ánima se encontrara en el Purgatorio, la cruz puede ayudarlo a salir.

# ¿Qué representan las calaveritas en la ofrenda?

La calaveritas de azúcar representan los cráneos humanos. Como dato curioso las culturas mesoamericanas tomaban los cráneos de los prisioneros sacrificados y los formaban en hilera para honrar a los dioses, el altar era llamado tzompantli. Las calaveras hacen alusión a esa tradición prehispánica.

# ¿Significan algo los tamaños de las calaveritas?

Claro, las medianas recuerdan que la muerte está siempre presente; las pequeñas son dedicadas a la Santísima Trinidad y las grandes hacen honores al “Padre Eterno”, Dios.

# ¿Qué representa el papel picado en la ofrenda?

El papel es una representación al aire, además de añadir un toque festivo a la celebración.

# ¿Qué representa el petate en la ofrenda?

El petate se utiliza para que los muertos descansen y puede funcionar como mantel para colocar los elementos en el altar de muertos. En algunas ocasiones se sustituyen con telas de seda y satín, en donde descansarán las figuras de barro, el incensario o ropa limpia para recibir a los difuntos.

# ¿Qué son los Izcuintles?

Si has visto en las ofrendas algunos perritos prehispánicos, esos son los izcuintles o itzcuintli. Se cree que el izcuintle es el perrito que ayuda a las almas a cruzar el río Chiconauhuapan, el último paso para llegar al Mictlán, el inframundo para los mexicas.

# ¿Qué representa el itzcuintli en la ofrenda?

No pueden faltar en los altares dedicados a los niños, ya que son un juguete para que las almas de los más pequeños estén felices de llegar al banquete.

# ¿Qué representan las flores en la ofrenda?

Las flores son un símbolo festivo por sus colores y aromas que adornarán el lugar donde estará el ánima. La flor que se utiliza es la de Cempasúchil, en los altares para los niños se utiliza alhelí o nube, por ser blancas y representar la pureza e inocencia de los pequeños.

# ¿Qué representa el color de la flor de cempasúchil?

El color de la flor de cempasúchil representa al sol que guía el alma del difunto.

# ¿Qué representa la comida en la ofrenda?

La comida tiene el objetivo de deleitar a los muertos que visitan la ofrenda, se cocina en honor a los seres recordados, por lo que se pone su comida favorita. Para los adultos se ponen bebidas alcohólicas y cigarros para que los muertos recuerden los momentos que vivieron con alegría. Para los niños se ofrendan dulces típicos de azúcar, amaranto o calabaza.

# ¿Qué representa el pan de muerto en la ofrenda?

El pan de muerto representa los sacrificios humanos que se realizaban en la cultura prehispánica. Se incluye chocolate de agua ya que la tradición prehispánica dice que los invitados tomaban el chocolate preparado con el agua que usaba el ánima para lavarse, así se impregnaban de la esencia del difunto.

# ¿Por qué se pone una foto del ser querido difunto?

Una fotografía del ser querido quiere decir que él será el que visitará la ofrenda.

# ¿Solo se deben colocar imágenes de nuestros seres queridos difuntos?

Pueden colocarse imágenes de santos que sirven como vínculo entre vivos y muertos, además de simbolizar la paz en el hogar y la aceptación de compartir alimentos.

**Orígenes**

# ¿Cuál es el origen del día de muertos?

Esta celebración es originaria de la época prehispánica. En ese periodo, muchas etnias mesoamericanas rendían culto a la muerte.

# ¿Cuál era una de las culturas prehispánicas que le rendian culto a la muerte?

La cultura Mexica.

# ¿Cuál es el nombre de los dioses Mexica que estaban encargados de definir el destino de las animas?

Los dioses Mictecacíhuatl y Mictlantecuhtli. Ambos eran señores del Mictlán o “lugar de los muertos”.

# ¿Qué tenían que hacer las almas para encontrar el descanso eterno en el Mictlán?

Para llegar al Mictlán las almas debían lidiar y sortear una serie de obstáculos para poder conseguir el descanso eterno.

# ¿Quiénes llegaban al Tonatiuh Ichan?

El **Tonatiuh Ichan** –casa del sol– entraban aquellos guerreros que habían muerto en el campo de batalla.

# ¿Quiénes llegaban al Cincalco?

**Cincalco**, casa del dios Tonacatecutli, iban las almas de quienes murieron siendo infantes pues al ser tan jóvenes se les consideraba inocentes.

# ¿Cómo se llamaba el dios del inframundo?

Mictlantecuhtli.

# ¿Cuál es el nombre del dios de la lluvia?

Tlalocatecuhtli

# ¿Cómo se llama el lugar donde era conocido como un paraíso terrenal al que llegaban quienes morían a causa de un rayo, lepra o circunstancias relacionadas con el agua?

Tlalocan

# ¿Cómo era el ritual para que las almas iniciaran su viaje al Mictlán?

para que las almas iniciaran el trayecto, los vivos se encargaban de acompañarlos en la distancia por medio de un ritual. Este iniciaba con la muerte de algún ser cercano. **El deceso se anunciaba con gritos y llantos emitidos por las mujeres ancianas de la comunidad.** Después se amortajaba al difunto junto con todos sus objetos personales. Posteriormente, el bulto o cuerpo era simbólicamente alimentado con los manjares más exquisitos.

Después de cuatro días, el cuerpo era llevado a enterrar o cremar. A partir de ese momento, el alma emprendía el difícil trayecto.

# ¿Qué ritual realizaban a los difuntos después de 4 años de haber fallecido?

Luego, **cada año durante cuatro años, se realizaban ostentosas ceremonias en el lugar donde se encontraban las cenizas o el cuerpo del difunto.** Así, este complejo ritual no solo ayudaba a que las almas descansaran sino también a facilitar el proceso de duelo de los familiares.

# ¿Sufrió algún cambio la tradición original del día de muertos con la llegada de los españoles?

Sí

# ¿Cuál fue el cambio que hubo en la tradición después de los españoles?

**La fiesta del dios del inframundo se unió junto con la celebración de los difuntos y se reinventó el proceso hasta ser concebido como lo conocemos ahora.** Cabe señalar que, algunos de los elementos que destacan en este día son **las ofrendas y las calaveritas literarias**.

# ¿Las ofrendas son creadas desde que llegaron los españoles?

No. Las ofrendas de día de muertos son altares de origen prehispánico. Estos eran dedicados a distintas deidades y se colocaban en fechas diferentes. Sin embargo, la del señor de los muertos, **Mictlantecuhtli**, se celebraba en el mes que ahora conocemos como noviembre. Esta coincidencia fue aprovechada por los evangelizadores durante La Colonia para hacer una combinación entre el cristianismo y las creencias religiosas autóctonas.

# ¿Cuáles eran las fechas originales en las cuales se hacia el altar?

Originalmente, los altares se ponían un par de días antes del 1 y 2 de noviembre, es decir, el 30 o 31 de octubre y permanecían hasta el 3.

# ¿Cuáles son las fechas en las cuales nos visitan todas las almas de nuestros difuntos?

Todos los 1 y 2 de noviembre de cada año.

# ¿Cuál es el nombre de la diosa a la cual hoy le llamamos Virgen de Guadalupe?

La diosa Tonantzin, llamada Nuestra Madre; madre de toda la creación, un símbolo de fuerzas femeninas de la fertilidad.

# ¿Cuál es el nombre de la diosa de la tierra que regía el parto y la muerte al dar a luz?

Cihuacóatl, la mujer serpiente.

# ¿Quién es la diosa Coatlicue?

La diosa Coatlicue, la de la Falda de Serpientes, es madre de los dioses del panteón azteca.

# ¿De qué se caracterizaba mucho físicamente a la diosa Tonantzin?

La diosa Tonantzin es una diosa muy bella, de falda y huipil blancos, tiene el cabello negro y se creía que, si las mujeres se peinaban como ella, aumentarían la fertilidad. Una diosa múltiple que contenía en su ser cada uno de los símbolos femeninos.

**Festejos**

# ¿Como se llamaba la fiesta anual en el culto a los muertos?

Las fiestas anuales enmarcadas en el culto a los difuntos en el mundo prehispánico son el origen de la tradición moderna del **Día de Muertos.**

# ¿Cuál era el fin de la fiesta anual en culto a los muertos?

Estas festividades formaban parte de rituales que tenían como meta dirigir a los muertos al inframundo, venerarlos y mantener vigente, a través de la memoria, una relación con ellos.

# ¿Es cierto que variaba de presentación?

**variaban dependiendo el tipo de muerte y el lugar que le correspondía a los muertos (Mictlán, Tlalocan, Tonatiuh Ichan y Cincalco).**

# ¿Qué festividad se festejaba primero?

existían dos festividades, la primera era Miccailhuitontli o fiesta de los muertos pequeños, y la segunda Huey Miccaihuitl o fiesta de los muertos grandes.

# ¿Cómo se llamaba la fiesta dedicada a los montes?

Algunas de estas festividades se realizaban en el mes Titil o en la fiesta de nombre Tepeilhuitl que era dedicada a los montes**.**

# ¿Cuál es la receta del pan de muerto?

**INGREDIENTES**

* 1 barra de mantequilla de 90 g
* 2 cucharadas de levadura seca
* ¾ taza de azúcar refinada
* ¾ taza de leche entera
* 500 g de harina de trigo
* 2 huevos
* Ralladura de 2 naranjas
* 1 ½ cucharada agua de azahar
* 1 cucharadita de sal

**PREPARACIÓN**

1. Mezcla la levadura con un poco de leche tibia, agrega 2 cucharadas de harina y una cucharada de azúcar, cubre con un plástico y déjala crecer durante 15 minutos.
2. Tamiza el resto de la harina y agrega el azúcar y la sal. Forma una fuente y ahueca el centro. Agrega los 2 huevos, la mantequilla, la ralladura de naranja, el agua de azahar y el resto de la leche hasta formar una masa homogénea.
3. Añade la levadura ya fermentada y amasa hasta integrar perfectamente y deja crecer la masa hasta que duplique su volumen.
4. Divide la masa en 10 partes y forma bolas del mismo tamaño. Colócalos sobre una charola con papel de para hornear.
5. Forma tiritas en forma de hueso con la masa restante y adorna los panes; barnízalos con huevo.
6. Hornea a 180° durante 25 minutos o hasta que luzcan ligeramente dorados, espolvoréalos con azúcar y sirve.

# ¿Cuál es la receta de las calaveras de azúcar?

**INGREDIENTES**

1. 1 clara de huevo
2. 2 tazas de azúcar glas
3. Colorantes vegetales
4. 1 cucharada de miel de maíz
5. 1/2 cucharada de esencia de vainilla
6. 5 cucharadas de fécula de maíz

**PREPARACIÓN**

1. BATE la clara de huevo con la vainilla y la miel.

2. CIERNE el azúcar glas sobre la mezcla y revuelve.

3. AMASA hasta formar una bola.

4. ESPOLVOREA la fécula de maíz sobre una superficie plana. Extiende la masa.

5. FORMA cráneos de unos cinco centímetros de altura con la masa. Déjalos secar por tres horas.

6. DECORA los cráneos con ayuda de un pincel y el colorante vegetal.

# ¿Cual es la receta del mole poblano?

**INGREDIENTES**

1. 7 chiles anchos
2. 6 chiles mulatos
3. 6 chiles pasilla
4. 3 chiles chipotles
5. 1 cebolla chica
6. 2-3 Jitomates
7. 3 dientes Ajo
8. 100 g Pasitas
9. 100 g Cacahuate sin sal
10. 100 g Almendras
11. 50 g Semilla de calabaza
12. 50 g Ajonjolí
13. 2 tortillas duras
14. 1 pza. Bolillo duro
15. 1 plátano macho, maduro
16. 1 rajita de canela
17. 3 clavos de olor
18. ½ cdta Anís
19. ½ cono Piloncillo
20. 1 tableta Chocolate de mesa (Ibarra)
21. 1 L. Agua
22. 2 pastillas de consomé de verduras
23. 1 cdta. Pimienta negra
24. Aceite de oliva o aguacate
25. Sal de mar

**PREPARACIÓN**

1. Limpiar y desvenar los chiles. En un comal asar por ambos lados cuidando que no se quemen para evitar amargar la salsa. Una vez asados meterlos a una ollita con suficiente agua hirviendo, dejar remojar por 20 minutos para suavizar. Ya que estén suaves licuar y reservar.
2. Hervir en otra olla jitomate, cebolla y ajo.
3. En un sartén con suficiente aceite vegetal dorar los espesantes de la pasta: pasitas, semillas de calabaza, cacahuate, almendras, la tortilla trozada en cuartos, el bolillo en rebanadas y plátano macho en rodajas. Ya que están quemados, licuar junto con la canela, clavo, anís, pimienta, ajonjolí e ir agregando poco a poco agua hasta obtener una mezcla homogénea.
4. En una cazuela (preferentemente de barro) agregar aceite vegetal, la tableta de chocolate, el piloncillo y las pastillas de consomé vegetal; mover constantemente hasta que se deshagan. Una vez que la consistencia sea liquida agregar la espesa dura (paso 3) y la salsa de chiles, utilizando un colador. Mezclar muy bien y constantemente las tres partes. Sazonar una vez más si es necesario. No dejar de mover por unos minutos hasta que entre al primer hervor a fuego bajo. (usar de preferencia palita de madera).

# ¿Cuál es la receta de los tamales?

**INGREDIENTES**

1. 1/2 litro de caldo donde se coció la carne de relleno
2. 400 gramos de manteca de cerdo
3. 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
4. 1 cucharada de sal (o sólo una pizca si se requiere hacer los tamales dulces)
5. 1 kilo de masa blanca para tortillas
6. 50 hojas de maíz para tamal lavadas, remojadas y secas

**PREPARACIÓN**

1. La masa y el caldo se baten muy bien con la mano o con la batidora (a mano 20 minutos).
2. Aparte, la manteca se bate hasta que quede esponjosa y se añade a la masa.
3. Se sigue batiendo vigorosamente hasta que al poner un pedazo en una taza de agua fría éste flote, se agregan el polvo para hornear y la sal y se mezclan bien.
4. Se distribuye una cucharada de masa en cada hoja de tamal, se les pone el relleno, se doblan y se ponen a cocer en una tamalera sobre un colchón de hojas de tamal.
5. Se dejan cocer durante 45 minutos, o hasta que se desprendan fácilmente de las hojas.

Salto de página

# **¿Cuál es la receta del pozole?**

**INGREDIENTES**

1. 4 litros de agua
2. 1 kilo de carne de puerco cortada en cubos
3. ½ kilo de costilla de puerco cortada en trozos
4. 3 latas de maíz para pozole enjuagado y escurrido (425 gramos c/u).
5. 1 cebolla blanca cortada en cuatro partes
6. 8 dientes de ajo grandes
7. Sal para sazonar al gusto

Para la salsa:

1. 5 chiles anchos limpios sin semillas y desvenados.
2. 5 chiles guajillo limpios sin semillas y desvenados.
3. 6 dientes de ajo
4. ½ cebolla mediana picadita.
5. 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
6. ½ cucharadita cafetera de orégano mexicano
7. Sal al gusto para sazonar

Para la guarnición:

1. 1 lechuga finamente picada
2. 1 ½ taza de cebolla blanca finamente picada
3. 1 ½ taza de rábanos finamente rebanados
4. Chile piquín recién molido al gusto
5. Orégano mexicano al gusto para sazonar
6. Tortillas doradas o tostadas de paquete 2–3 por persona
7. Limones cortados en cuartos
8. Aguacate cortado en cubos opcional

**PREPARACIÓN**

1. Pon el agua a calentar en una olla grande. Agrega la cebolla, el ajo, la sal, la carne y las costillas. Deja que suelte el hervor y después baja la flama para que se cocine la carne por aproximadamente 2 horas y media, o hasta que ésta se despegue del hueso.

2. Mientras se cuece la carne, remueve con un cucharón la capa de espuma y grasa que se vaya formando en la superficie del caldo. Si es necesario agrega más agua caliente para mantener el mismo nivel de caldo en la olla.

3. Cuando la carne se cueza, sepárala del caldo. Quítale al caldo el exceso de grasa, los huesos de las costillas, la cebolla y el ajo.

4. Para preparar la salsa, remoja los chiles anchos y guajillo durante 25 minutos en suficiente agua que los cubra.

5. Una vez que los chiles estén blandos, escúrrelos y colócalos en la licuadora junto con el ajo, la cebolla y el orégano, agregando un poco del agua donde se remojaron éstos. Licua hasta que tenga la consistencia de una salsa suave.

6. Calienta el aceite en un sartén a temperatura media alta; agrega la salsa, y sazonar con sal al gusto. (Revuelve constantemente, ya que tiende a brincar). Reduce la flama y hierve a fuego lento por aprox. 25 minutos.

7. Agrega la salsa al caldo pasándola primero por un colador. Deja que suelte el hervor y agrega la carne. Hierve a fuego bajo por aprox. 10 minutos. Agrega el maíz y sazonar con sal y pimienta. Sigue cocinando hasta que el maíz este cocido completamente.

8. Sirve el pozole en plato hondo y coloca la guarnición a un lado como se muestra en la foto

# **¿Cuál es la receta de las empanadas dulces de calabaza?**

**INGREDIENTES**

1. 2 kg. harina
2. 1/2 kilo manteca
3. 4 cucharadas polvo de hornear
4. 1 pica de bicarbonato
5. 1 pizca sal
6. 2 tazas azúcar
7. 4 cucharadas royal
8. 6 sobre o cucharadas de Levadura
9. 1 calabaza grande
10. 3 camote medianos
11. 2 piloncillo
12. Azúcar necesaria
13. Canela clavos
14. un litro de agua

**PREPARACIÓN**

1. Para reparar el dulce de Calabaza y camote Cortar en pedazos grandes sin cáscara y sin las semillas y ponerlas a cocer con poquita agua con el piloncillo y azúcar no mucha agua porque la calabaza suelta, ya que este cocida, agregar canela y clavos (importante estar checando constantemente para que no se pegue y si le falta agua solamente poner poca (suficiente para que se disuelva el piloncillo) una vez suave triturar o machacar con un moledor hasta quedar una mermelada o colache, rectificar el sabor y reservar
2. CÓMO SE ELABORA MASA PARA EMPANADAS en una taza de agua tibia incorporamos la levadura Colocamos en un lugar cálido para que leve y reservamos, aparte en una charola o mesa de trabajo ponemos el harina la manteca pizca de sal, bicarbonato, royal, (polvo para hornear)azúcar mezclamos (amasamos) para que se incorporen la manteca muy bien a la harina, una vez bien unidas se agrega la levadura fermentada y se vuelve amasar por 30 minutos hasta quedar la masa homogénea o suave Dejar reposar una 1 hora
3. Pasado el tiempo extender la masa por porciones en forma de tortilla añade el relleno en medio de la masa y dobla cerrando con la punta de los dedos o un tenedor
4. Una vez que las tenemos todas listas meter al horno a 350°f por 25 minutos (esto depende de su horno tenemos que está checando para que no se nos quemen)
5. Una vez horneadas sacar y pincelar con un poco de dulce el cual prepararemos en un vaso con agua o leche añadir una cucharada de azúcar disolver y pincelar las empanadas en caliente para absorban el líquido y no quede resecas

# **¿Cuál es la receta de las Galletas de Calaveras?**

**INGREDIENTES**

1. 1 taza de glaseado para la decoración
2. 6 cucharadas de jarabe de maíz
3. Colorante artificial (integrar poco a poco porque pinta muchísimo)
4. 6 cucharadas de leche para el glaseado
5. 1/2 kilo de azúcar
6. 3 tazas de harina
7. Moldes para cortar galletas en forma de calavera
8. 1 cucharadita de extracto de vainilla
9. 1/2 cucharadita de polvo para hornear
10. 1 huevo
11. 1 taza de mantequilla sin sal
12. 6 cucharadas de azúcar glas para decorar

**PREPARACIÓN**

1. ACREMA en un recipiente y con una batidora la mantequilla y el azúcar. Una vez que estén bien mezclados, agrega el huevo y el extracto de vainilla.
2. MEZCLA bien la harina y el polvo para hornear.
3. AGREGA en 3 partes la harina a la mezcla de mantequilla. Revolviendo muy bien después de cada adición. La última parte de harina, mézclala a mano hasta obtener una la masa dura.
4. DIVIDE la masa en dos bolas. Guarda una parte envuelta en papel film en el refrigerador mientras, usas la otra.
5. APLANA en una superficie con harina,  la masa hasta que tenga una altura como de 1/3 de centímetro.
6. PON los cortadores de galletas sobre un poco de harina (para que no se peguen a la masa) y corta las galletas.
7. COLOCA las galletas sobre una charola para hornear con papel encerado. Hornea de 6 a 8 minutos hasta que los bordes de las galletas se empiecen a dorar.
8. DEJA enfriar las galletas en una rejilla, antes de para decorar las galletas con los glaseados.

Para el glaseado de colores

MEZCLA la leche con el azúcar glas. Agrega el jarabe de maíz y revuelve. Divide el glaseado para pintarlo según los colores que hayas elegido. Reserva los glaseados con un plástico encima para que no se sequen.

Montaje

1. TOMA 1 taza del glaseado y mézclalo con 6 cucharadas de azúcar glas. Debe de quedar duro. Ponlo en una dulla y reserva.
2. UNTA tus galletas primero el glaseado.  Decora luego, los bordes y detalles con el betún de decoración sobre una dulla. Puedes hacer el glaseado de muchos colores al igual que el betún para decorar.

# **¿Cuál es la receta del dulce de calabaza?**

**DULCE DE CALABAZA**

**INGREDIENTES**

1. 1 ½ tazas de agua
2. 1 raja de canela
3. 2 kg de piloncillo
4. 1 calabaza de 5 kg limpia y en trozos

**PREPARACIÓN**

1. Coloca el agua con la canela y el piloncillo en una olla a fuego medio. Cuando este se disuelva, cuela la miel con un colador fino.
2. Pon los trozos de la calabaza en una olla grande. Acomoda la primera capa con la cáscara
3. hacia abajo y las siguientes con la cáscara hacia arriba.
4. Baña con la miel de piloncillo, tapa y cuece a fuego medio durante 2 1/2 horas o hasta que la calabaza esté suave y caramelizada completamente. Cuando estén listas, la miel y la calabaza deberán tener un color oscuro.

# ¿Qué bebidas son las más usuales en el altar?

Para acompañar los platillos del Día de Muertos típicamente se bebe y se ofrenda tequila, aguas frescas, atole y café. Por supuesto varía según los gustos de los difuntos a quienes se les hace la ofrenda.

**COLORES**

# ¿Qué significado tiene el papel picado?

El papel picado es una artesanía mexicana, cada color tiene su significado. El naranja es luto, el morado representa a la religión, el azul a los que tuvieron una muerte relacionada con el agua, el rojo es de los guerreros o mujeres que fallecieron al dar a luz, el verde es para los jóvenes, el blanco a los niños, el amarillo a los abuelitos, por último, el negro significa el inframundo.

**FLORES**

# ¿Qué significa las flores en el altar?

La flor cempasúchil es la más usada en las ofrendas que se realizan el Día de los Muertos. Se trata de una flor de color naranja y cuyo nombre procede de la lengua indígena náhuatl, el significado es “veinte flores” o “flor de los 400 pétalos” y el motivo es que se trata de una variedad repleta de pétalos. Por ello, con esta flor se conseguía ir creando un camino de pétalos que guiaran a los espíritus hacia el lugar donde se realizaba la ofrenda.

Pese a que esta es la flor más habitual, lo cierto es que también se pueden usar otro tipo de flor muy común en este día. Por ejemplo, por un lado, tenemos a la flor “nube” o, también conocida como Gypsophila muralis. Es una variedad de color blanco y simboliza la pureza y la sencillez, la Celosia cristata, una variedad de color rojo y que florece en el mes de septiembre, tiene tonalidades tanto en rojo como en blanco y, por eso, se considera una de las flores típicas para realizar estas ofrendas en México.

También se suelen usar otras flores más comunes y conocidas por todos como son las rosas, los girasoles, los claveles o los crisantemos. Todas ellas son flores de inmensa belleza y que resultan un homenaje cariñoso y respetuoso hacia los difuntos.