

Octobre 2020-n°4

SAINT-BRUNO MAG N°4

HORS-SÉRIE : DIA DE MUERTOS EN MEXICO

A l'occasion des fêtes de la Toussaint et des Morts, les 1^{er} et 2 novembre,

Toute l'équipe de Saint-Bruno Mag vous a concocté un hors-série :

« Dia de Muertos en Mexico ! »

Au Mexique, le jour des morts « Dia de los Muertos » est une fête qui est inscrite au **patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco** qui a lieu généralement du 31 octobre au 2 novembre. Le premier jour, ce sont les enfants morts qui sont fêtés et le midi du deuxième jour, ce sont les adultes. Ce qui la différencie des autres fêtes des morts est qu'elle est très festive et qu'elle consacre aux morts des autels privés. Parlons des autels : de plusieurs niveaux, ils représentent les différents lieux traversés par l'âme du/ de la défunt/e. Ils sont généralement couverts d'offrandes :

- de la nourriture (des squelettes en sucres/calaveras, de l'alcool)
- du tabac, des objets personnels, des fleurs (des œillets d'Inde, Cempasuchil ...),
- des décorations (bougies, papel picado (papier crépon), de l'encens...
- un crucifix.
- un portrait du défunt.

Le 2 novembre, les Mexicains vont aux cimetières pour décorer les tombes et jeter des pétales de fleurs au sol pour guider les âmes jusqu'à leur autel. Ils apportent aussi d'autres offrandes. **Perron Maiwenn**

Sources :

<https://www.voyageursdumonde.fr>

El Altar de los Muertos

Autel des défunts



Sources://www.voyageursdumonde.fr

Quelques recettes :

Las Calaveras de azucar

INGREDIENTS : (4 PERSONNES)

- 250 grammes de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café de crème de tartre
- 1/2 cuillère à café de vanille
- 1/3 de tasse de maïzena
- colorants végétaux
- 1 pinceau à pâtisserie

PRÉPARATION

- 1 Monter les **blancs en neige** avec la **crème de tartre** dans un récipient.
- 2 Ajouter le **sucre glace** en pluie et **la vanille**.
- 3 Bien mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte.
- 4 Former des boules puis les saupoudrer de **maïzena**.
- 5 Envelopper les boules dans du film plastique et les laisser reposer au réfrigérateur une heure.
- 6 Modeler les **calaveras** en forme de crâne et les peindre avec des colorants végétaux dans des poches à douilles par exemple. **Durand Coline**



Pan de Muertos

INGRÉDIENTS :

- 25 cl de lait
- 500g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillère et demie à café de levure
- 4 œufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de zeste d'orange
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 200g de beurre froid coupé en dés
- Beurre fondu pour les pains

PRÉPARATION :

1/ Porter le lait à ébullition puis le laisser refroidir, Dans un saladier, verser **la farine** puis creuser un puits, y verser **le sucre, la levure et le lait**, Recouvrir **de farine** pour refermer le puits et laisser reposer 1 heure.

2/ Ajouter les ingrédients restants, sauf le beurre et former une boule, la déposer sur un plan de travail propre légèrement fariné et pétrir 10 minutes, Ajouter le beurre et pétrir de nouveau 10 minutes, Remettre la pâte dans le saladier et couvrir, Laisser lever 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3/ Préchauffer le four à 200° C (th.7) Couvrir et laisser lever 1h. Avec 2 morceaux de la pâte, réaliser 2 boules puis les aplatir légèrement, diviser la pâte en 3, beurrer 2 plaques de cuisson, au bout d'1 heure, diviser le morceau afin de réaliser 3 petites boules et 6 petits bâtonnets longs et fins, sur chaque boule former un X avec 2 bâtonnets et ajouter une petite boule au-dessus, pour la dorure, dans un bol, verser tous les ingrédients, ajouter une cuillère à soupe d'eau et bien mélanger, badigeonner les pains avec ce mélange.

4/ Enfourner les 3 pains 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés, Les sortir du four, les badigeonner de beurre fondu et les saupoudrer de sucre, Laisser refroidir sur une grille. **Labbé Arianna.**

L'équipe de rédaction vous invite à rejoindre le **club Saint-BrunoMag** les mardis de 10h40 à 11h30 au CDI.

Teaser : le 2 novembre, visite de la Médiathèque « La Passerelle ».



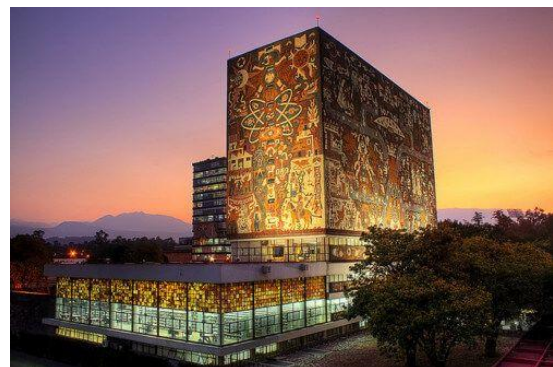
Coco, Pixar

Bien décidé à prouver son talent, Miguel, par un étrange concours de circonstances, se retrouve propulsé dans un endroit aussi étonnant que coloré : le Pays des Morts. Là, il se lie d'amitié avec Hector, un gentil garçon mais un peu filou sur les bords. Ensemble, ils vont accomplir un voyage extraordinaire qui leur révélera la véritable histoire qui se cache derrière celle de la famille de Miguel...

Mon avis personnel :

J'ai beaucoup aimé ce film malgré sa tristesse par moment. Il était aussi joyeux et nous faisait prendre conscience que la vie n'est pas toujours facile et que nous ne pouvons pas tout le temps réaliser nos rêves. Ce film est aussi très touchant et joyeux par moment.

Delhomme Lola, Pichon Johan



Biblioteca central Mexico DF

Sources : [//bibliotecacentral.unam.mx/](http://bibliotecacentral.unam.mx/)