

Zuckersüß und

Knochenbrot backen, bunte Scherenschnitte basteln:
Die Kinderreporterinnen Naume und Maya (8) zeigen dir,
was man in Mexiko zum Tag der Toten macht und was
dieses Fest von Allerheiligen unterscheidet.

MARTINA STIX

Noch viel mehr als sonst an Verstorbenen denken, die einem besonders nahe waren: Das tun Christen bei uns zu Allerheiligen und Allerseelen. Die Menschen in Mexiko (Land in Nordamerika) machen das auch. Und doch sieht dieses Fest dort anders aus: Es sind keine besinnlichen, ruhigen Tage. In Mexiko wird es zum sogenannten „Día de Muertos“ (deutsch: Tag der Toten“) laut, bunt und lustig. Das Fest dauert vom 31. Oktober bis 2. November. Die Menschen glauben

daran, dass die Seelen der Verstorbenen in diesen Tagen ihre Familien besuchen. Und weil man sich darüber so freut, wird ausgelassen gefeiert. Die Vorbereitungen beginnen schon Mitte Oktober. Es gibt schließlich viel tun: was genau, kannst du auf diesen Seiten nachlesen oder sogar nachbacken.



Zum Tag der Toten errichten die Familien kunterbunte Gabentische, um an ihre Verstorbenen zu erinnern. Darauf findet man immer Tagetes (eine orange Blume), die Lieblingsgerichte und -getränke der Verstorbenen, Zuckertotenköpfe.

4

WISSEN



Scherenschnitte aus buntem Seidenpapier, wie der von Kinderreporterin Naume, spielen beim Dekorieren eine wichtige Rolle. Damit werden die Straßen, Friedhöfe und Gabentische geschmückt.



La Catrina heißt diese elegante Skelettdame mit blumenverziertem Hut. Am und um den Tag der Toten begegnet man ihr ständig und überall. Man findet sie als Abbildung oder Figur. Mexikaner verkleiden sich auch gerne als La Catrina.





kunterbunt



Süße Totenköpfe (zum Beispiel aus Schokolade, Zuckerguss oder Marzipan) verwendet man zum Dekorieren und Vernaschen. Mexikaner lassen aber auch ihre Namen darauf schreiben und verschenken sie dann.



Maya zeigt, wie die Totenbrotknochen gemacht werden



Totenbrot

In Mexiko isst man statt Allerheiligenstriezel süßes „Pan de Muerto“ (deutsch: Totenbrot).

- Du brauchst:**
- 1 Kilogramm Mehl
 - 20 Gramm Trockengerm
 - 250 Milliliter Milch (Zimmertemperatur)
 - 300 Gramm Zucker
 - 300 Gramm Butter
 - 12 Gramm Salz
 - 7 Eier



1. Schütte das Mehl auf die saubere Arbeitsfläche und mach mit einem Glas eine Mulde in den Haufen. Nimm eine kleine Menge von der Milch und vermische diese mit der Germ. Schütte die Germ-Milchmischung in die Mulde. Verknete dann nach und nach den Zucker, das Salz und die restliche Milch mit dem Mehl.
2. Knete die Eier und dann stückchenweise die weiche Butter unter. Verknete alles ungefähr acht Minuten kräftig mit der Hand.
3. Decke die Teigkugel mit einem Tuch zu, lasse sie ungefähr 40 Minuten rasten.
4. Heize den Ofen auf 180 Grad vor. Teile den Teig in sechs Portionen. Nimm von jeder Portion etwas Teig weg, forme daraus zwei Knochen und eine Minikugel (Totenkopf) und dekoriere damit das Brot.
5. Lege die Brote auf eingefettete und bemehlte Bleche.
6. Backe die Brote ungefähr 30 Minuten, lasse sie auskühlen, bestreibe sie mit Butter und bestreue sie mit Zucker.



ALLERHEILIGEN UND ALLERSEELN BEI UNS

Am 1. November (Allerheiligen) und 2. November (Allerseelen) besuchen gläubige Christen die Gräber ihrer Verstorbenen. Sie legen Blumen oder Gestecke nieder und zünden Kerzen an. Daneben gibt es auch einen Brauch zum Vernaschen: den Allerheiligenstriezel. Die Zopfform geht auf die Zöpfe zurück, die sich Frauen früher als Trauer abschnitten. Viele Kinder bekommen von ihren Tauf- oder Firmpaten einen Striezel geschenkt.

Allerheiligen hat aber noch eine andere Bedeutung: Es geht auch um sogenannte Heilige, also um Menschen, die ihr Leben ganz dem Glauben widmeten und viel Gutes taten. Dafür wurden sie vom Papst nach ihrem Tod heilig gesprochen. Es wurde ein Tag geschaffen, an dem man sich an all diese Heiligen erinnert: Allerheiligen.

