

Meksika'yı Tanıyalım



Meksika'da "Ölümler Günü" olarak adlandırılan bir anma günü vardır. Bu günde herkes ölmüş yakınlarını anar. Bu amaçla evlerini süslerler. Bunun için iskelet ve kurukafa gibi semboller kullanırlar. Ayrıca Ölümler Günü'nde kurukafa şeklinde şekerler yaparlar.

Meksikalıların başlarına taktıkları geniş kenarlı şapkılara "sombbrero" denir.

Bu müzik aletlerinin adı "marakas". Sallayınca ses çıkaran bu aleti Meksikalılar çok severler.

Birçok sıcak ülkede olduğu gibi, Meksika'da da insanlar öğle yemeğinden sonra kısa bir süre uyurlar. Buna "siesta" denir.

Çoğunlukla el dokuması kumaşlardan yapılmış bu "paño"ya benzer giysiler giyerler. Giysilerinin üzerlerindeki desenlerin çoğunun birer anlamı vardır.

Meksikalılar, "tako" denen ve bizim yufka ekmeğimize benzeyen bir çeşit ekmek yerler. Tako, içine bol baharatlı, sebzeli ya da etli karışımlar koyularak yenir.

- Malzeme**
- 2 çay fincanı pudra şekeri
 - 1 yumurta akı
 - Bir yemek kaşığı pekmez
 - Yarım çay kaşığı vanilya
 - 1/3 çay fincanı mısır unu
 - Yiyecek boyası

Kurukafa Şekeri Yapalım

2 çay fincanı pudra şekeri, bir yumurta akı, bir yemek kaşığı pekmez ve yarım çay kaşığı vanilyayı bir kabın içinde tahta kaşıkla iyice karıştırın. Bu karışımdan küçük toplar hazırlayın. Düz bir yüzeye mısır unu serpin. Bu küçük topları mısır unuyla yoğurun ve yumuşak bir hamur haline getirin. Bundan küçük kurukafalar yapın ve birkaç saat kurumalarını bekleyin. Şekerleri yiyecek boyasıyla boyayabilirsiniz.



Bu çocuklar
kuru kafa
şekeri
yiyorlar.

Hola, ¿cómo estás?
("O-la, ko-mo estas?"
diye okunur)
Merhaba, nasılsın?

Estoy bien gracias, y tu?
("Estoy biyen grasiyas, i tu?"
diye okunur)
İyiym, teşekkür ederim; ya sen?

Meksikalılar, mısır ve avokado yetiştirirler. Bu bitkilerin meyvelerini yemeklerde, soslarda, salatalarda kullanırlar.

Meksikalıların
çoğu İspanyolca
konuşur.

Avokado

Zuhal Özer
Çizimler: Tülay Sözbir Seidel