

31. Sugar Skulls

Materials

- Sugar skull
- Cup with decorations
- Colored foil, 5 pieces
- Royal Icing, at least 2 colors

You supply: Scissors, other decorations.

DO NOT EAT YOUR SUGAR SKULL!

To do and notice

CAREFUL with your sugar skull, it's delicate and can break easily if dropped.

Decorate your skull

- Look at our pictures to get an idea of what's possible. You can also go online and find other examples of decorated sugar skulls.
- Use the decorations included in your bag to decorate your sugar skull. You can also use your own decorations. Plastic beads, glittery decoration, and pieces of colored foil can be glued to your skull using the royal icing. You can also use the colored royal icing to decorate your skull.
- To use the royal icing, cut a small piece of the tip at a slight angle.
- Send us a picture of your sugar skull to 831-236-5993 so we can make you famous via our social media!

What's going on

The Day of the Dead, a celebration that combines elements of pre-Columbian and Catholic rituals, is a time used by many to remember and honor the life and memory of their dead. Among other things, the celebration involves the building of altars, which include flowers, food, religious images and symbols, candy (like your sugar skull), and pictures of the family's dead.

Anthropologists and historians believe that the Day of the Dead first originated in 10th century France when Abbot of Cluny set aside this date to honor of the Maccabees, a Jewish family and martyrs of the Catholic church. The Spanish brought the celebration with them to the Americas, and here it integrated elements of local indigenous cultures. The idea that the Day of the Dead



31. Calaveritas de Azúcar

Materiales

- Calaverita de azúcar
- Vasito con decoraciones
- Aluminio decorativo, 5 colores
- Glaseado, 2 colores
- Tú provees: Tijeras, otras decoraciones.

¡LA CALAVERITA DE AZÚCAR NO SE COME!

Hacer y Observar

CUIDADO con tu calaverita de azúcar, es frágil y se romperá si la dejas caer.

Decora tu calaverita de azúcar

- Estudia las fotos que incluimos aquí para que te des una idea de las posibilidades. Puedes también buscar calaveritas en internet si quieres más ideas.
- Usa las decoraciones en tu bolsita, así como tus propias decoraciones, para decorar tu calaverita. Usa el glaseado para pegar las cuentas y bolitas de plástico, brillos y otras figuras, y el aluminio decorativo. Puedes también usar el glaseado para decorar tu calaverita.
- Para usar el glaseado corta, en ángulo, un pedacito de la punta de la bolsa.
- Mándanos una foto de tu calaverita al 831-236-5996, ¡queremos hacerte famos@!

Qué está pasando

El Día de los Muertos, una celebración que combina elementos y rituales precolombinos y católicos, es un día para recordar y honrar la vida y la memoria de nuestros muertos. Como parte de la celebración, se levantan altares decorados con flores, comida, objetos e imágenes religiosas, dulces (como tus calaveritas de azúcar), así como fotos de nuestros muertos.

Antropólogos e historiadores han establecido que el Día de los Muertos se originó en Francia durante el siglo X cuando el Abad de Cluny para honrar a los macabeos, una familia judía y mártires de la iglesia Católica. Los españoles trajeron con ellos la celebración a las américas, y una vez aquí integró elementos culturales indígenas. La idea de que el Día de los Muertos tiene orígenes

has pre-Hispanic and Mexican origins was an idea that was spread by Mexican writers, thinkers, artists, etc., in the 1930s.

Regardless and because of its complex origins, Day of the Dead has evolved into a tradition enjoyed by all, and it continues to evolve; today, the typical altar blends not only elements of Catholic and pre-Hispanic culture, but also elements of modern Mexico and Halloween.

Pre-Hispanic cultures in Central México sweetened their drinks and dessert with agave syrup, or neutli. The Mayan sweetened their ceremonial drink, balché, with bee honey. Sugar was introduced to Mexico by the Spanish.

Sugar is one of those rare items we consume in its pure form, just like salt. Your sugar skull is made out of sucrose that is 99% pure. Sucrose is a disaccharide, a carbohydrate that plants make when they combine two smaller types of sugar – glucose and fructose.

Bee honey is mainly made out of glucose and fructose. At the molecular level, honey is a type of sucrose split into two. Plants can produce sucrose. Only organisms that can do photosynthesis can produce sugar.

Sugar is something we buy and sell as humans, but it also has value for plants and animals. Plants produce sugar and sweet fruits to attract and feed animals. Animals eat the sugar and sweets and when they poop, they help spread the seeds of the plants far and away, giving the plant a chance to reproduce and multiply.

Mockingbirds love sugar. They can detect sugar at very low levels – mix ¼ of a teaspoon of sugar with 4 cups of water and give it a taste. Can you taste any sugar? Mockingbirds can and they eat half of their weight in sugar every day.

Vocabulary

Sucrose – Common sugar, this is what your sugar skull is made of.

Disaccharide – A carbohydrate that plants make when they combine two smaller types of sugar.

Photosynthesis – Plants turning sunlight into energy in the form of sugar.

prehispánicos y mexicanos surge durante los años 30s y es una idea difundida por escritores, pensadores, artistas, etc. Mexicanos.

A pesar y debido a sus origen complejo, el Día de los Muertos ha evolucionado y se ha convertido en una tradición que todos disfrutamos, pero que se sigue transformado; hoy en día, el altar típico mexicano mezcla elementos no sólo católicos y prehispanicos, sino también elementos del México moderno, así como de Halloween.

Las culturas prehispanicas en el Valle de México endulzaban sus bebidas y postres con aguamiel (miel de agave), o neutli. Los mayas endulzaban su bebida ceremonial, balché, con miel de abeja. La azúcar fue introducida a México por los españoles durante la conquista.

El azúcar de mesa es una de las pocas sustancias que consumimos en su estado puro. La sal es otro ejemplo. Tu calaverita de azúcar está hecha de sacarosa 99% pura. La sacarosa es un disacárido, un carbohidrato que las plantas construyen pegando dos azúcares más pequeños: la glucosa y la fructosa.

La miel de abeja contiene principalmente glucosa y fructosa. A nivel molecular, la miel es sacarosa partida en dos. Las plantas pueden producir sacarosa. Solamente los organismo que pueden hacer la fotosíntesis generan azúcar.

El azúcar tiene valor comercial para los humanos, pero también es la “moneda” de intercambio entre las plantas y animales. Las plantas producen azúcar y frutos para atraer y alimentar animales. Los animales consumen la miel y los frutos y al hacer “popo”, ayudan a dispersar las semillas de las plantas y así ayudan a que la planta se reproduzca y se multiplique.

A los colibríes les encanta el azúcar y tienen una habilidad increíble para detectarla – mezcla ¼ de cucharadita de azúcar con cuatro tazas de agua y prueba la solución. ¿Sabe a azúcar? A los colibríes sí les sabe a azúcar y menos mal, pues ellos tienen que consumir diariamente la mitad de su peso en azúcar.

Vocabulario

Sacarosa: Azúcar común, tu calaverita de azúcar está hecha de esto

Glucosa y Fructosa: Dos moléculas simples de azúcar

Disacárido: Un carbohidrato que las plantas construyen pegando dos azúcares más pequeños.

Fotosíntesis: Se da cuando las plantas transforman energía solar a energía química en forma de azúcar.