La historia del pan de muerto

Una de las tradiciones gastronómicas más importantes de México es el famoso pan del Día de Muertos, el 1 y 2 de noviembre.

Los ingredientes del pan de muerto son harina, levadura instantánea, azúcar, huevos, mantequilla, manteca vegetal y agua. Casi siempre se usa la misma fórmula, pero su imagen y ornamentos pueden variar según la región en la que se elabore.

La forma circular que tiene el pan simboliza el ciclo de la vida y la muerte. En su parte superior, en el centro, surge un pequeño círculo que representa el cráneo, las cuatro canelillas hacen alusión a los huesos y a las lágrimas derramadas por los que ya no están.  En el centro y el sur de México se encuentra más variedad de formas, desde flores y corazones, hasta animales como caballos, burros, conejos, tortugas y cocodrilos.  
  
Cualquiera que sea el origen de este alimento ancestral, no podemos negar que nos gusta comerlo y colocarlo en ofrendas para festejar a nuestros difuntos en esta festividad en que desfilan originales catrinas, los cementerios se ven adornados con vistosas flores y celebramos a la muerte de una manera muy especial.

adaptado de <http://www.vanidades.com/cocina/14/10/31/historia-del-pan-muerto.html>

1. What are the ingredients of pan de muerto?
2. What do the shapes on top of the pan de muerto symbolise?
3. Why are flowers and rabbits mentioned?
4. Where is pan de muerto put during the Día de Muertos celebrations?
5. What happens to cemeteries during Día de Muertos?