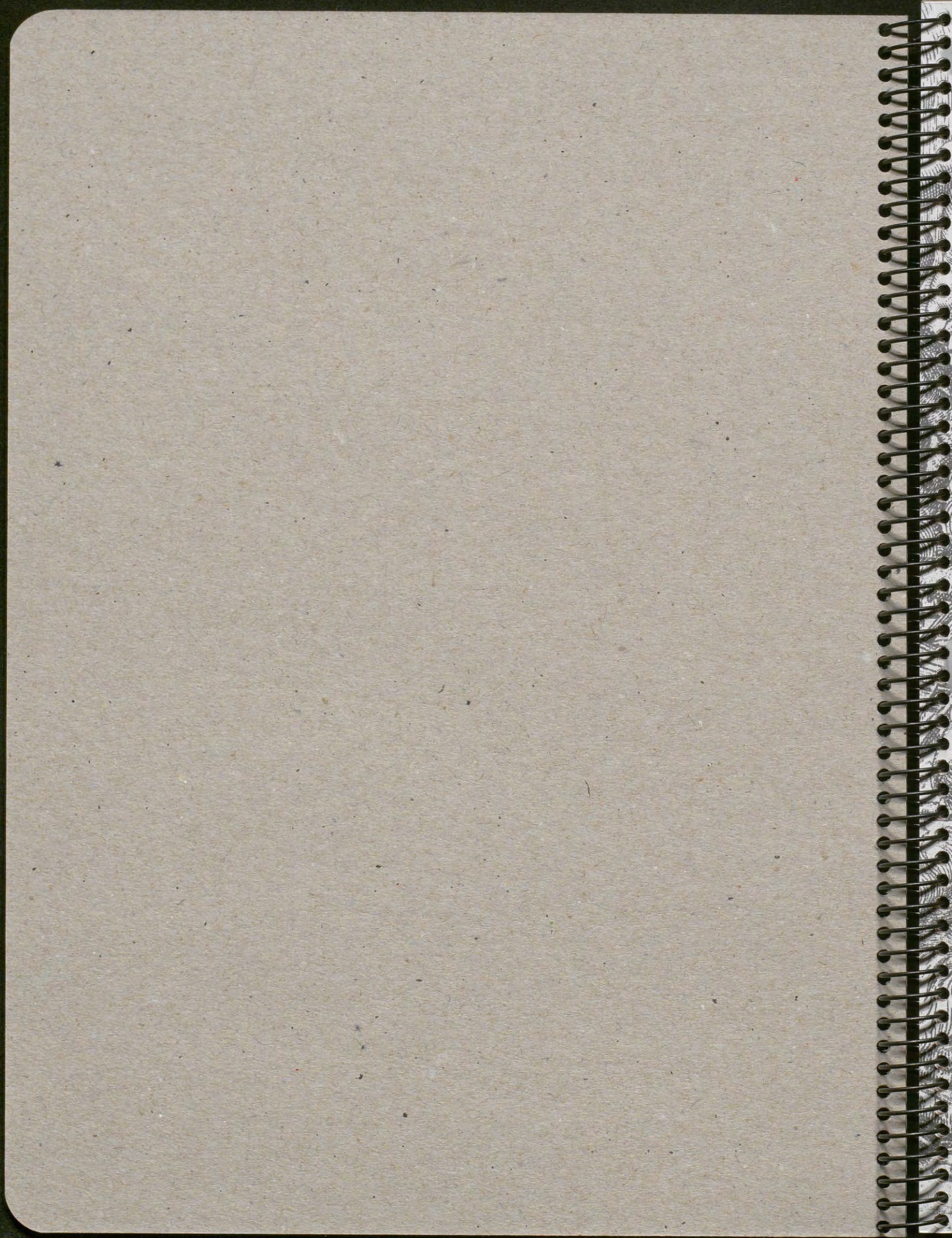


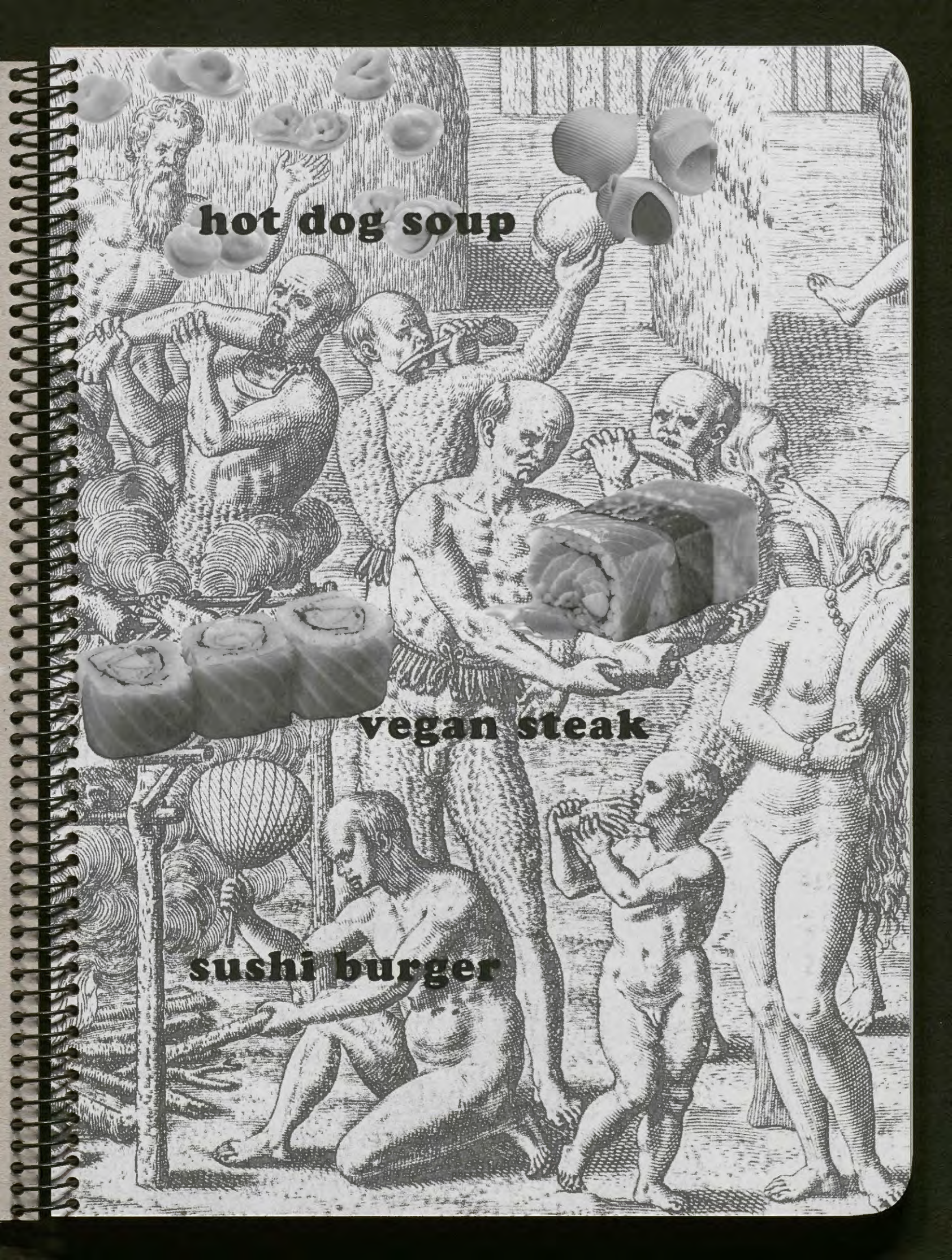
ME

KONO

TU

PARO





hot dog soup

vegan steak

sushi burger

Notas sobre alimentos, recetas, afectos y otras formas de canibalismo cultural

Los recetarios o libros de cocina suelen contener notas para preparar platos, y en ocasiones trucos o incluso experiencias personales en torno a la comida. Partimos de los alimentos y el acto de consumir como un lenguaje universal y ensamblado, que atraviesa todas las sociedades y que no se limita al ámbito material, sino que se expande a los sistemas simbólicos: tradiciones, ideologías, creencias y tecnologías son absorbidas, digeridas y transformadas al entrar en contacto con otras culturas. Comer es una acción vital y vivencial. Puede ser una ceremonia cotidiana en el contexto doméstico de la cocina, como lugar de encuentro; un elemento condensador de relatos y memorias familiares, y a veces, incluso, nos referimos al recuerdo de un sabor; o cocinar puede significar una demostración de amor o afecto.

Elaboramos una aproximación grupal y heterogénea en la que la acción de alimentarnos actúa como metáfora, hilo conductor o escenario de narrativas visuales enlazadas que sugieren recetas, rememoran momentos, indagan sobre productos y procesos de la cadena alimentaria, anotan códigos y datos incomprensibles o nos señalan que más allá de nutrirnos, el acto de comer implica una actitud política que nos permite posicionarnos frente a los modelos de consumo.

Un alimento tan común como el café –una de las bebidas estimulantes más populares– originó las cafeterías como espacios de interacción social. En otro extremo, el consumo de algunas decocciones de plantas utilizadas en la medicina tradicional por sus efectos narcóticos son actualmente controvertidas, al situarse en el límite de lo adictivo y lo prohibido. Hay bocados que son como cápsulas del tiempo y están en el centro de las celebraciones, y otros que han pasado a ser polémicos a lo largo de su historia, por el maltrato y el sacrificio animal o los efectos nocivos de la industrialización alimentaria globalizada.

En el centro de los flujos e intercambios culturales, los comestibles reflejan irresolubles tensiones entre la tradición y la homogeneización, la nostalgia y el *fast food*, los *post* gastronómicos y los tópicos culinarios, o trágicamente, la hambruna versus las huellas ecológicas de la sobreproducción alimentaria en nuestro planeta. A medida que avanzamos frente a este menú de realidades complejas con el objetivo de materializar un proyecto colaborativo de autoedición, compilamos ideas –como las notas de un cuaderno– compartiendo aprendizajes y espacios de debate. Y entre ejercicios de canibalismo, como propone Oswald Andrade en su *Manifiesto Antropófago* de 1928: procesamos, nos retroalimentamos y nos devoramos.



EXTREME FUN

donuts

**Bollería del Antropoceno
100% macroindustrial
ultraprocesada i global**



danas



D'on prové?

• - - • - - • - - • - - • - -

Es creu que el cafè i les seves propietats van ser descobertes a Etiòpia, quan un pastor va notar que després que les ovelles mengessin els fruits d'una planta, tornessin més nervioses i exaltades. El pastor els pròxims dies va provar de menjar aquells mateixos fruits, i és aquí on es va començar a popularitzar aquest aliment i les seves propietats.

Tot i que el cultiu de cafè va començar a Etiòpia, les majors plantacions les trobem a l'Àfrica, l'Amèrica Llatina i a Àsia.

És curiós pensar en com un aliment tan popularitzat va ser "descobert" d'una manera tan curiosa i com ara el cafè és un producte de consum pràcticament quotidià i com fins i tot és sovint objecte de reunions i quedades amb amics. Però ara em plantejo una qüestió... Quins beneficis té aquest aliment? O quins efectes perjudicials té? (Al final del dia gairebé tothom té una cafetera a casa, no estaria de menys saber quins efectes té sobre el nostre cos, no?)

Pros

- +Estimulació
- + Concentració
- Antioxidants
- Bo pel fetge

Contras

- Ansietat
- Dependència
- +Pressió arterial
- Possibles símptomes d'abstinència

INVESTIGACIÓ SOBRE EL CAFÈ

Punts clau:

- D'on prové?
- Efectes a la salut
- Tradicions
- Com el puc incorporar?



possibles idees?

- Panellets de cafè
- Rostit amb cafè
- Ceba arrebossada amb cafè?

Tradicions:



Etiòpia: Cerimònia del cafè, es pren en un recipient especial anomenat Jebena. Oferir cafè és símbol d'hospitalitat i respecte. El cafè es pren 3 rondes que simbolitzen coses diferents.

Cafè Turc: Es bull el cafè amb molt de sucre i aigua. També es pren en un recipient especial anomenat Cezre. És comú en aquesta tradició llegir el futur en el pòsit. En els casaments també és tradició que la núvia prepari cafè al nuvi.

Aràbia Saudí, Emirats i Jordània: Cafè o ganwa servit amb espècies (cardamom). Se serveix en petites tasses anomenades Finjaan. Servir i oferir cafè és símbol de generositat i se sol prendre sobretot en reunions familiars o casaments.

Itàlia: Es pren sobretot l'expresso, que és sovint la base de d'altres begudes. Cada cafè té una hora i una forma concreta de ser consumit.

Suècia: L'hora del fika és un moment en què descansar i menjar pastes com ara els rotllets de canyella. És una popular pausa per descansar, socialitzar i relaxar-te.

Colòmbia: Se sol prendre el tinto, un cafè negre i lleuger que és consumit al llarg de tot el dia. Sovint se sol oferir als visitants per donar la benvinguda i és, per tant, símbol d'hospitalitat.

Japó: Tot i que no tant "tradicional", s'ha popularitzat el kisseten, cafeteries on es prepara el cafè de manera artesanal, filtrat de manera manual. És un moment de calma i introspecció on es valora la qualitat del cafè

És curiós com no només s'ha popularitzat tant, però com un fruit descobert per un pastor va arribar a evolucionar a tantes tradicions a llocs tan diferents del món.



PLAT



Canelons de cafè:

INGREDIENTS:

500g de vadella per rostir
500g de magre de porc
1/2 pollastre de pagès
4 cebes de Figueres
4 pastanagues
1 porro
100g de cafè
1 cabaça d'alls
500ml de vi ranci
10 plaques de pasta fresca per lasanya



PER LA BEIXAMEL:

1 de llet
60g de farina
60g de mantega
100g de formatge Maó curat
sal
pebre negre
nou moscada



PREPARACIÓ:

Talleu la carn per rostir a daus i també les verdures i el cafè.

En una cassola, poseu-hi oli i llard, rossegeu la carn salpebrada ben daurada i retireu-la.

A la mateixa cassola, poseu-hi les verdures i sofregiu-les. Un cop sofregides, torneu a posar-hi la carn i afegiu-hi el vi ranci. Tapeu la cassola. Aneu-ho remenant de tant en tant perquè no s'enganxi, fins que la carn sigui cuita.

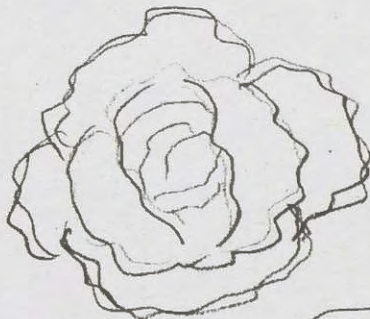
Finalment, poseu-hi el fetge tallat a trossos i deixeu-ho coure 5 min més. Retireu-ho del foc.

Per a la beixamel: poseu la llet al foc i lligueu-la amb un roux de mantega i farina. Poseu-hi sal, pebre i nou moscada i reserveu-ho. Tritureu la carn rostida i barregeu-hi la meitat de la beixamel.

Estireu les plaques de pasta i farciu-les amb una mànega de pastisseria. Enrotlleu-les. En una placa per anar al forn, poseu-les ben cobertes de beixamel i deixeu-les 20 min, amb el formatge ratllat per sobre. Ja ho podeu emplatar.eu emplatar.

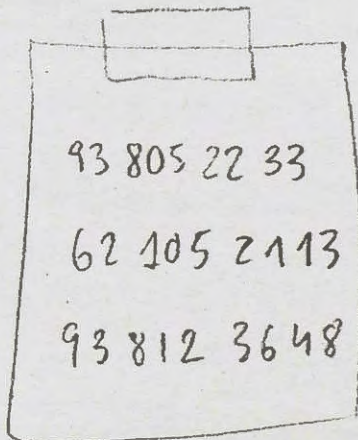
plats del dia

- col
- pollastre alast
- canelons

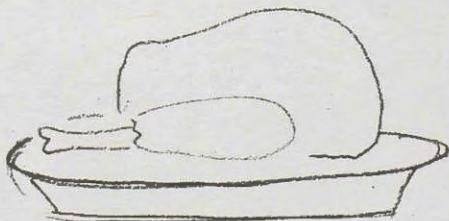
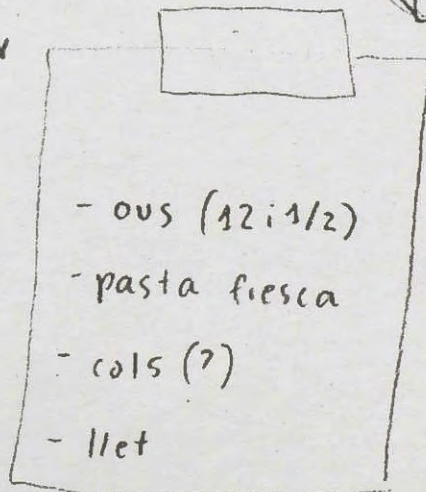


dilluns 12

proveïdors vegetal



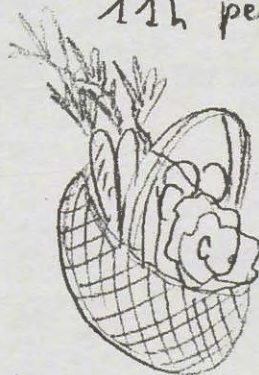
compra

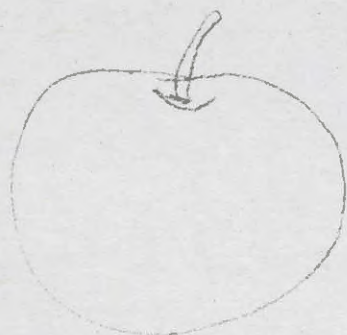


menú casa

- pollastre
- amanida
- flames (?)

* Anar a obrir a les
11h per fer preparacions





peres de pontons
al forn



gelatina
de mandarina



amanida de figues
i formatge
feta i brots

dimarts 13



postres del mes



mandarines



caqui

- confitura
- crema



- macedonia
amb fruita de
temporada i
suc de taronja



coll de
dama

* auri tarda,
neteja forn!

plats del dia

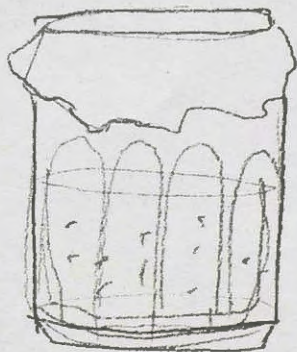
- pasta (salsa a escollir)
- amanida d'embotit
- galetes de porc

comprar brots
espinacs
crema de
llet
- sucre moic

dimecres 14

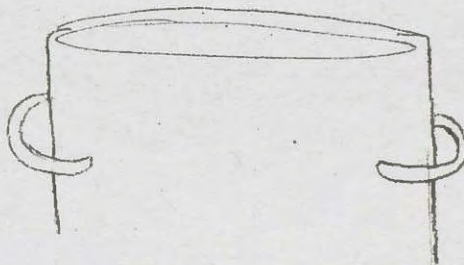
★★★★

* comprar aells
que rostir



per confitures
de figa?

començar picpa. caldo

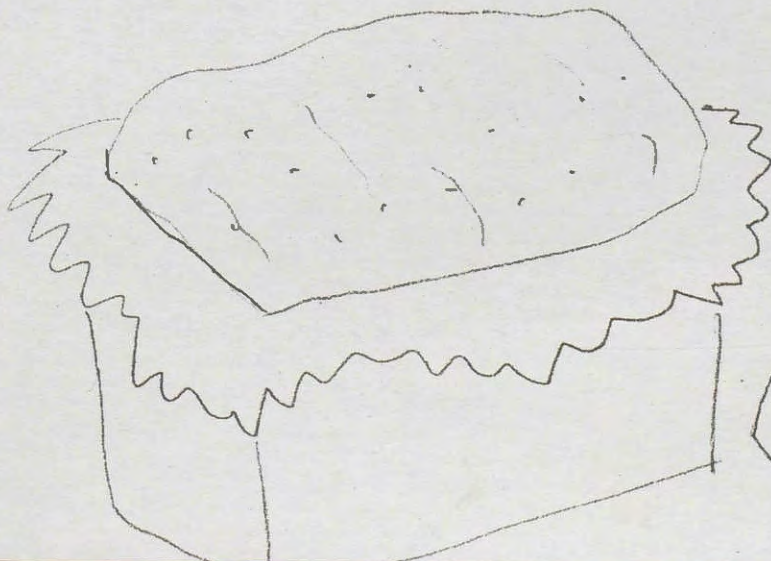


- api (x2)
- nap (x1)
- porro (x2)
- xirivia (x1)
- pastanaga (x4)



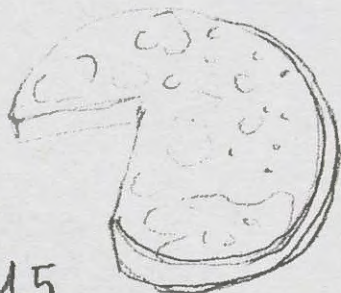
pa de penca de figa,
pauses i nous

- ous
- llet
- sucre
- farina, llevat, oli, sal,



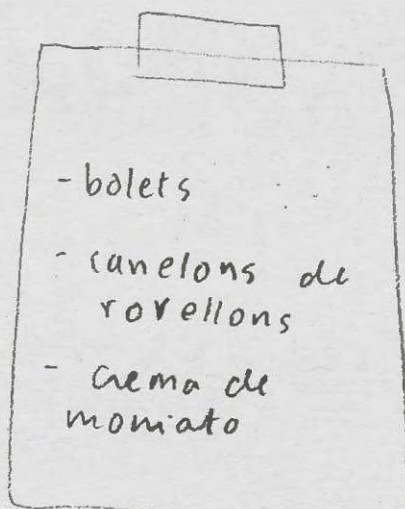
* Trucar al forn i encarregar pa
del dia x (migdia i nit)

fruits
de canagocs



dijous 15

menis temporada

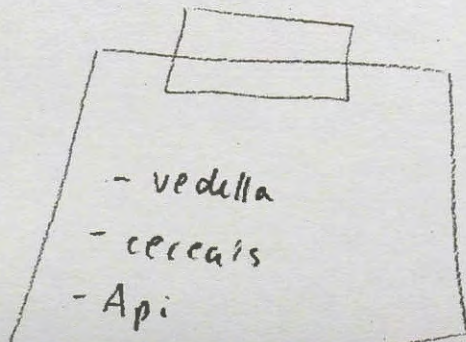


idees plats del dia



Saltajat
de canegues

fruits o/i
noquetes
de canagocs



→ compra x
casa

饺子

EMPANADILLAS CHINA

1. Coloca la harina en un recipiente, agrega agua fría para amasar la masa hasta que esté bien integrado y amasa repetidamente.

2. Una vez que la masa esté lista, estírala y córtala con un cuchillo en cuadrados del tamaño de la mitad de un huevo.

3. Utilizan un rodillo para extender la masa en forma redonda. El borde exterior de la masa debe ser delgado que el centro.

4. Prepara el relleno con col de China y carne de cerdo, adaptándolos a tu gusto.

5. Coloca una pequeña cantidad de relleno en la masa, luego une los dos lados de la masa y forma la empanadilla.

6. Coloca las empanadillas en la olla y cocínalas hasta que estén listas.



1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	

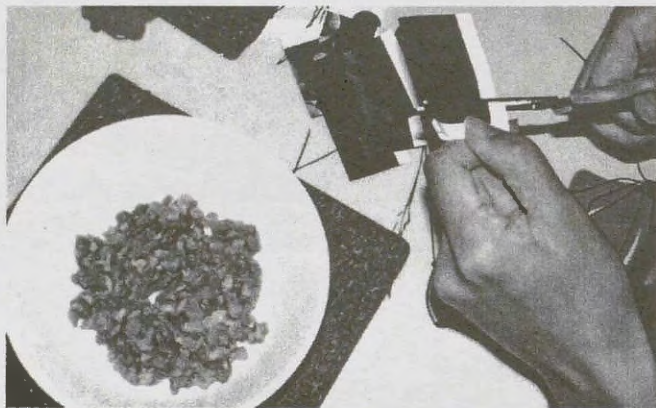
- la masa de

- Harina de trigo: 500g
- agua

- para el relleno

- carne de cerdo: 300g
- repollo chino: 300g
- cebolla verde
- Vinagre de arroz: 1
- salsa de soja: 2
- salsa de ostras: 1
- sal
- pimienta

★ una moneda →



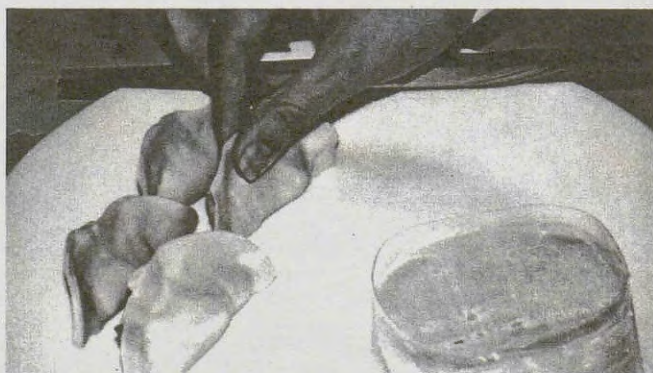
RECUERDOS EN FOTOS



BUENA SUERTE



MEZCLAR



COMER EMPANADILLAS DURANTE EL AÑO NUEVO CHINO ES UNA TRADICIÓN QUE SIMBOLIZA LA REUNIÓN FAMILIAR Y LA BUENA SUERTE PARA EL AÑO NUEVO. SU FORMA, SIMILAR A UN LINGOTE DE ORO, REPRESENTA RIQUEZA Y PROSPERIDAD.

EN LA VÍSPERA DEL AÑO NUEVO, TODA LA FAMILIA SE REÚNE PARA PREPARAR EMPANADILLAS, COMPARTIENDO HISTORIAS SOBRE LOS LOGROS Y DESEOS DEL AÑO.

ES UNA PEQUEÑA TRADICIÓN INTERESANTE EN CHINA PONER MONEDAS EN EMPANADILLAS DURANTE EL AÑO NUEVO CHINO. SI PONES UNA MONEDA EN UNA EMPANADILLA, QUIEN LA COMA SIMBOLIZA BUENA SUERTE EN EL NUEVO AÑO. ESTA ES UNA BENDICIÓN PARA TODOS PARA EL AÑO NUEVO.

LAS PERSONAS QUE COMEN "EMPANADILLAS CON MONEDAS" TENDRÁN MEJOR SUERTE FINANCIERA Y UNA VIDA MÁS TRANQUILA.





"EN UNA DE LAS EMPANADILLAS AQUÍ, HE ENTERRADO
LA HUELLA DEL TIEMPO DE ALGUIEN, ESPERANDO QUE
EL FUTURO TÚ LA DESCUBRA."

ASHWAGANDHA



Ashwagandha este un adaptogen, ceea ce înseamnă că ajută organismul să facă față stresului. De asemenea, întărește sistemul imunitar, îmbunătățește memoria și concentrarea și echilibrează nivelurile hormonale. Proprietățile sale antiinflamatoare și antioxidante susțin sănătatea cardiovasculară și rezistența fizică.

Rețetă: Lapte cu Ashwagandha

Ingrediente:

- 1 cană de lapte (poate fi vegetal)
- 1/2 linguriță de pulbere de ashwagandha
- 1/4 linguriță de scorțișoară
- 1/4 linguriță de turmeric
- Miere după gust



Instrucțiuni:

Încălzește laptele într-o cratiță.

1. Adaugă ashwagandha, scorțișoara și turmericul.
2. Amestecă bine.
3. Îndulcește cu miere și bucură-te de băutură caldă înainte de culcare







CURCUMA

Turmericul, cunoscut și sub numele de "curcumă," este o rădăcină galben-portocalie renumită în medicina ayurvedică pentru proprietățile sale antiinflamatoare, antioxidante și antibacteriene. Ingredientul activ, curcumina, ajută la reducerea inflamațiilor, la susținerea sănătății articulare și la îmbunătățirea funcțiilor hepatice. De asemenea, turmericul întărește sistemul imunitar și ajută la combaterea stresului oxidativ, protejând celulele de daunele provocate de radicalii liberi.

Rețetă simplă: Lapte cu turmeric (Golden Milk)

Ingrediente:

1 cană de lapte (vegetal sau de vacă)

1/2 linguriță de turmeric

1/4 linguriță de scorțișoară

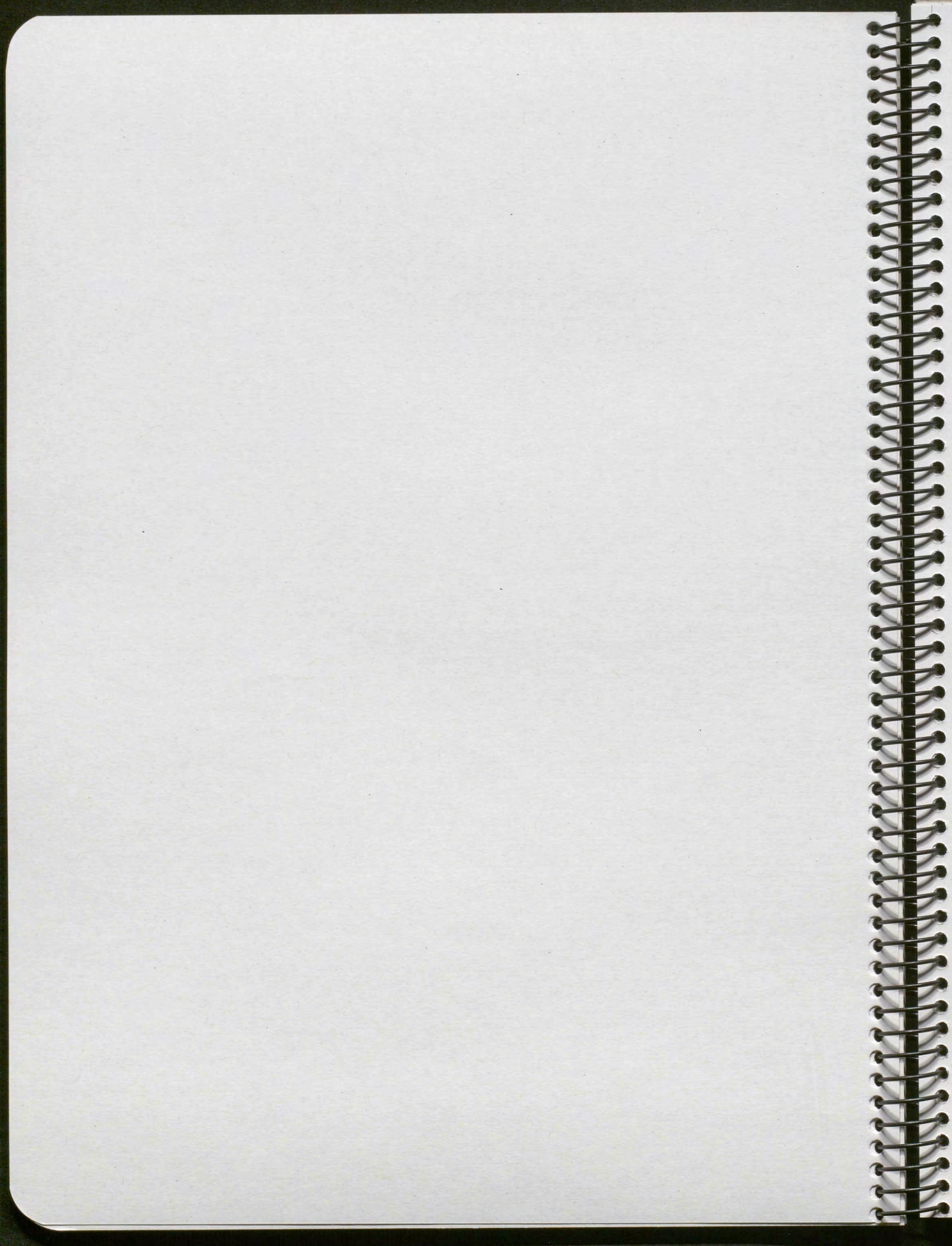
Un vârf de piper negru (pentru a intensifica absorbția curcuminei)

Miere sau îndulcitor la alegere



Instrucțiuni:

1. Încălzește laptele într-o cratiță.
2. Adaugă turmericul, scorțișoara și piperul. Amestecă bine până la omogenizare.
3. Îndulcește cu miere după gust și savurează băutura caldă seara, pentru a te relaxa și a beneficia de efectele sale terapeutice.



ALBAHACA



Busuiocul, cunoscut și sub denumirea de albahaca (în spaniolă) sau "tulsi" în medicina ayurvedică, este o plantă aromatică cu numeroase proprietăți medicinale. Este apreciat pentru efectele sale antibacteriene, antiinflamatoare și antistres. Busuiocul ajută la îmbunătățirea digestiei, la reducerea stresului și la întărirea sistemului imunitar. În medicina tradițională, este folosit și pentru tratarea problemelor respiratorii, având capacitatea de a calma tusea și de a sprijini sănătatea pulmonară

Rețetă simplă: Ceai de busuioc

Ingrediente:

1 cană de apă fierbinte

5-6 frunze de busuioc proaspăt (sau 1 linguriță de busuioc uscat)

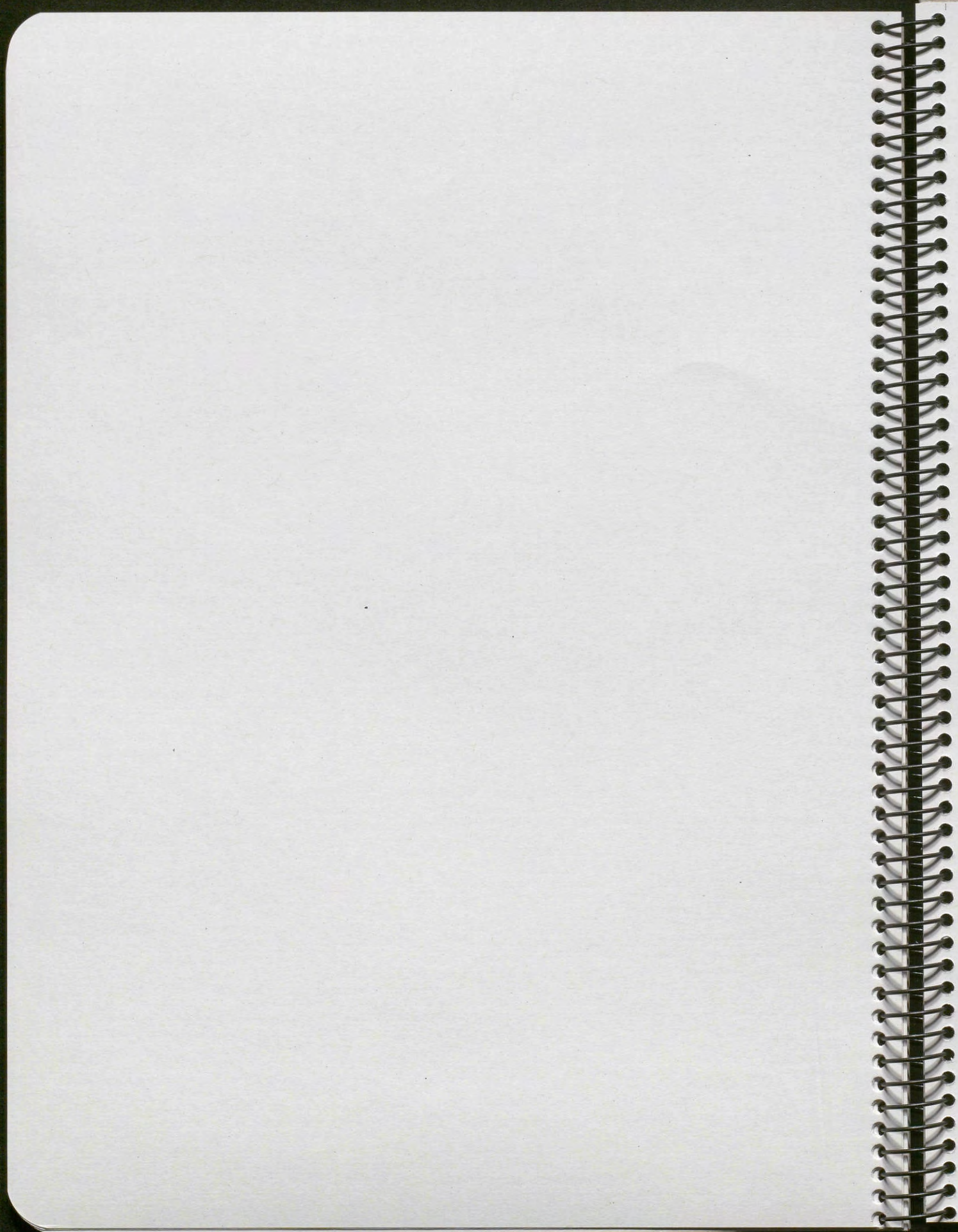
Miere sau lămâie, după gust



Instrucțiuni:

1. Fierbe apa și adaugă frunzele de busuioc.
2. Lasă infuzia timp de 5-10 minute, apoi strecoară.
3. Îndulcește cu miere și adaugă lămâie dacă dorești. Bea ceaiul cald pentru a beneficia de proprietățile calmante și vindecătoare ale busuiocului.







BAYA GOJI

Baya de goji este un fruct mic, roșu-portocaliu, renumit în medicina tradițională chineză și în nutriția modernă pentru conținutul său ridicat de antioxidanți, vitamine și minerale. Este apreciată pentru proprietățile sale antiîmbătrânire, susținând sănătatea pielii, sistemul imunitar și funcțiile oculare. Fructele de goji sunt bogate în vitamina C, vitamina A, fier și aminoacizi esențiali, contribuind la o stare generală de bine și la creșterea nivelului de energie. Se spune, de asemenea, că goji are efecte benefice asupra sistemului cardiovascular și poate ajuta la menținerea unui metabolism sănătos.

Rețetă simplă: Smoothie cu goji

Ingrediente:

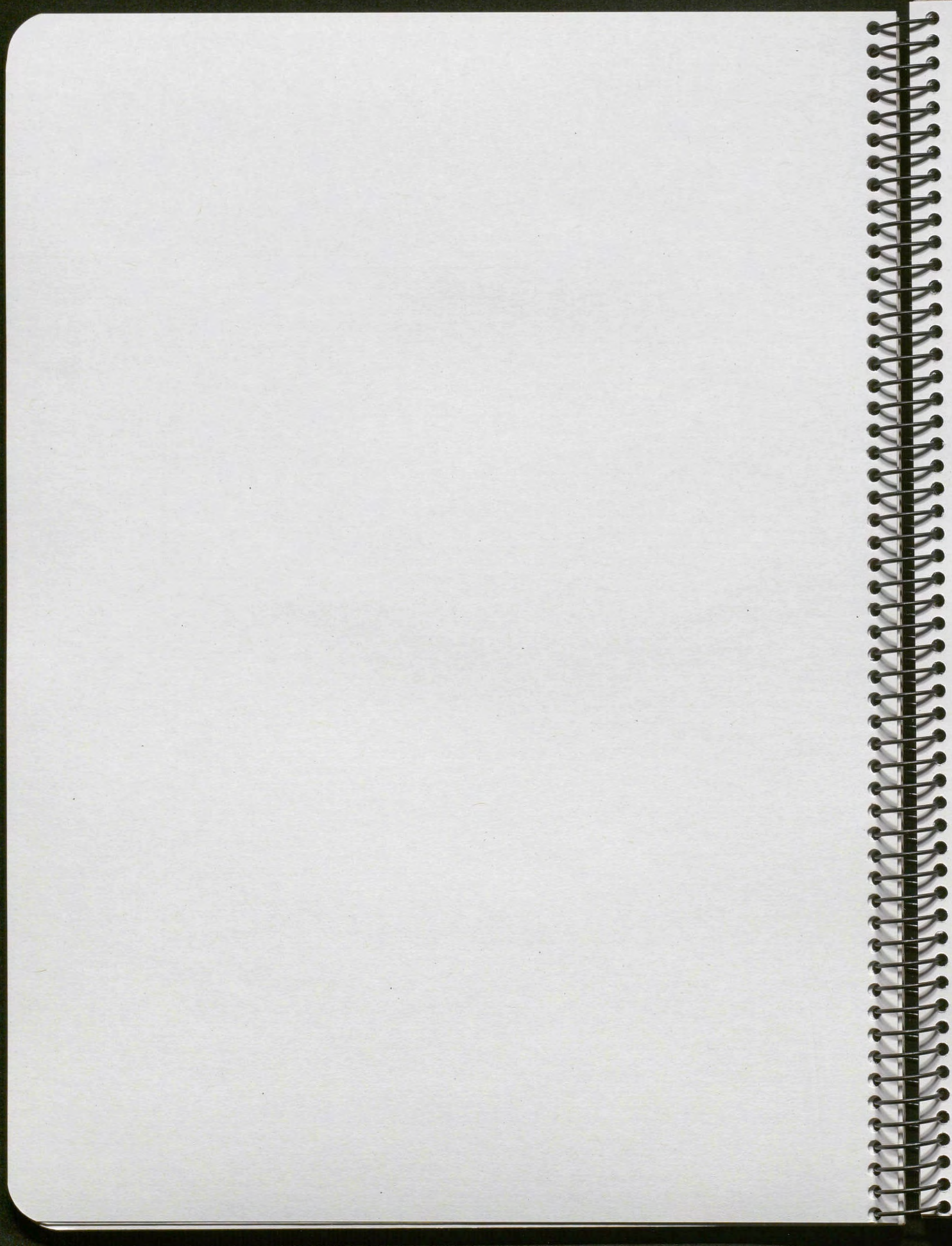
- 1 cană de lapte vegetal sau de migdale
- 1/4 cană de fructe de goji
- 1 banană
- 1/2 cană de fructe de pădure (afine sau zmeură)
- 1 linguriță de miere (opțional)



Instrucțiuni:

1. Pune toate ingredientele într-un blender și amestecă până la omogenizare.
2. Servește smoothie-ul proaspăt și bucură-te de un aport bogat de antioxidanți și vitamine pentru revitalizare.





806

Alimento feito com base
torrada do cacau
amêndoa fermentada

xocoatl
xocoatl
(nahuatl)

DATA DE NASCIMENTO - 1528

NACIONALIDADE - Mexicana (México)

.31

Maías |

Theobroma | Alimento dos deuses

fusão dos grãos cacahóatl
e póchotl
em água fria
ou temperatura natural

.10

Pane | Neutro

Pan | Pães | Pã | Paies | Pam | Pães | Pom | Pães | Paõ

100 calorias

50 gramas Dióxido de Carbono

pão

7000 a.C

Egipto

26,56200° N, 31,68856° E

CÓDIGO : 1091 - 1/01

LATIM | PANIS

LITORGIA | HÓSTIA SAGRADA

GREGO | ARTOS | (Aproç)

HEBRAICO | LÉ-HHEM

BASCO | OGI

TAIWANÊS | PHÁNG

HÚNGARO | KENYÉR | UDMURTE | KENYIR | (Kehbbbp)



Alimento feito com farinha, esp. de trigo, amassada com água e fermento, e assado ao forno;



8 50006 00001 2

Originalmente, a receita deveria servir como um remédio para o estômago, um mal estar comum entre os estadunidenses da época.

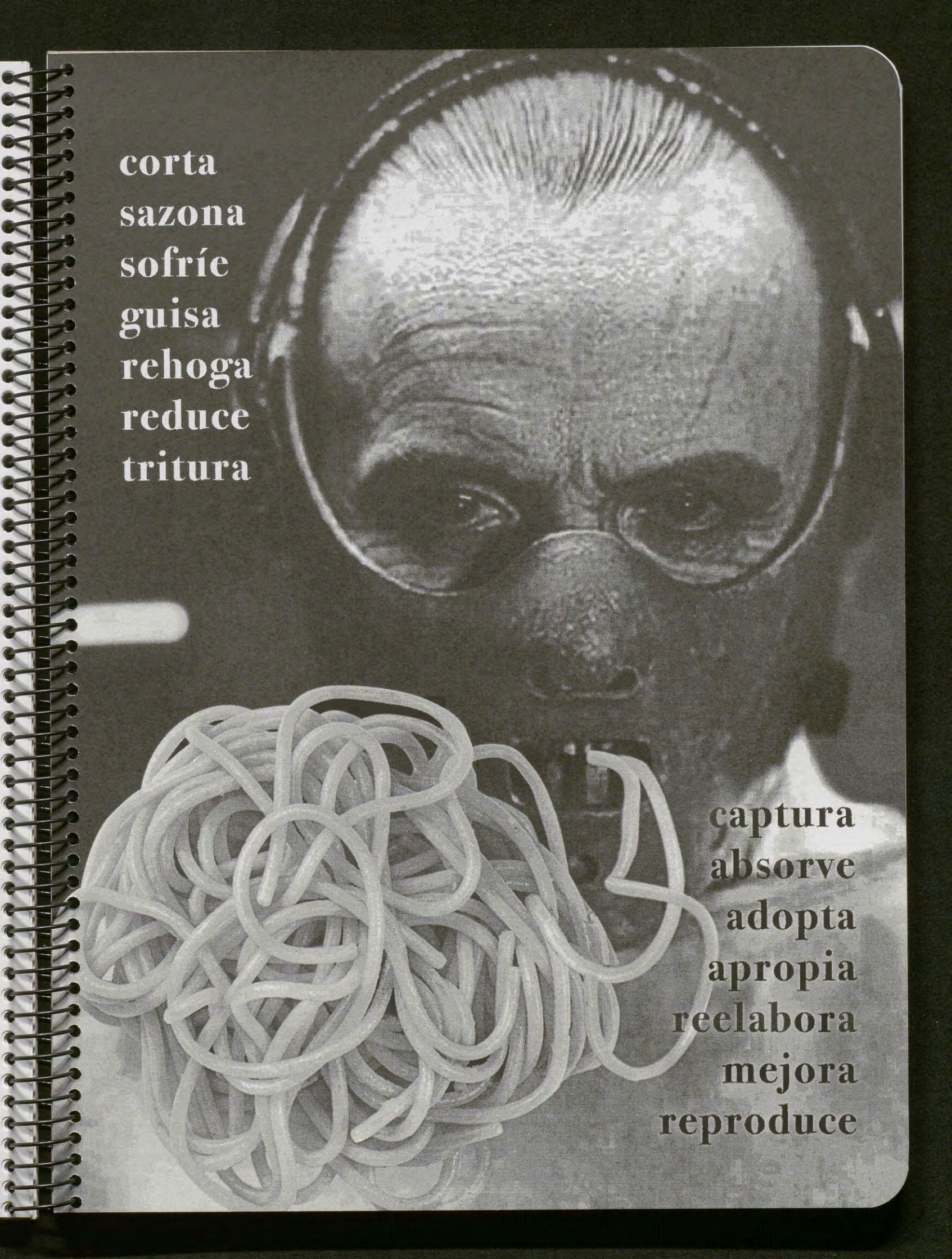


SABOR ORIGINAL

	100 ml	200 ml
Porção:	100 ml	200 ml
Energia	180 kJ/ 42 kcal	350 kJ/ 84 kcal
Lípidos:	0g	0g
dos quais saturados	0g	0g
dos quais açúcares	10,5 g	21 g (8%)
Proteínas	10,6 g	21 g (24%)
Sal	0 g	0 g

Atlanta, Georgia, USA

1887



corta
sazona
sofríe
guisa
rehoga
reduce
tritura

captura
absorve
adopta
apropia
reelabora
mejora
reproduce

ROLS DE CANYELLA

①. Barrejar tots els ingredients menys la canyella fins que es formi una massa

②. Extendre la massa en forma de rectangle i afegir la barreja.
(1/4 barra de mantega i mig got de sucre i canyella)

INGREDIENTS

- 250 ml. llet
- 10g. llevat fresc
- 500 g. farina
- 2 ous
- 80 g. sucre
- 80 g. mantega
- Canyella

③. Enroskar els rols i tallar-los (aprox 4 cm)

④. Fornejar a 180g. durant 30 minuts

Espero que cada cop que els
♥ cuinis t'ien records de mi.



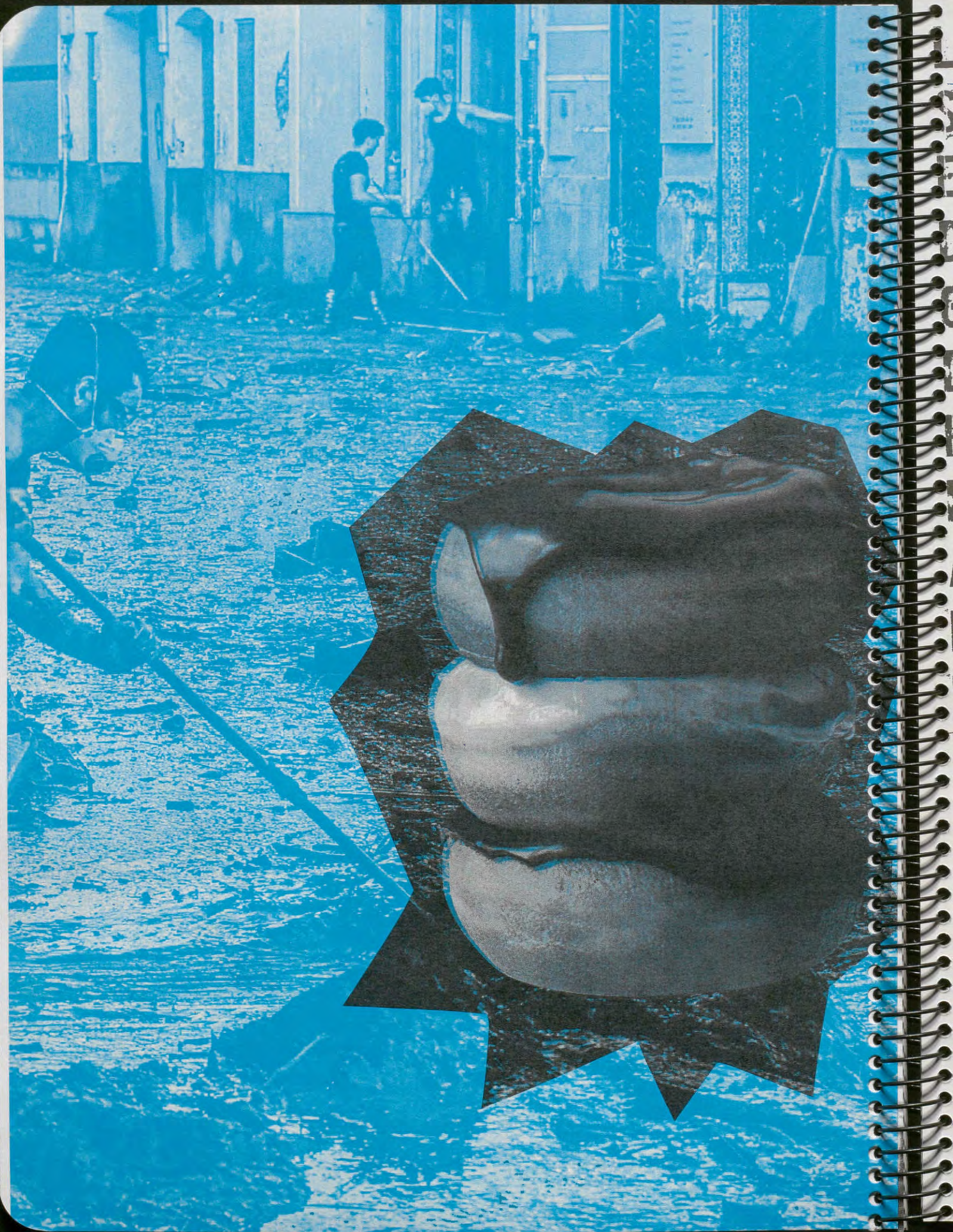
♥
t'estimo ♥











LA TRUITA DE PATATES AGRADA MÉS
SI ES FA AMB CEBA. SI MÉS NO, ÉS
EL QUE ACABA D'ASSEGURAR L'AVANÇ
DE LA INVESTIGACIÓ EN TURISME I
GASTRONOMIA PUBLICAT PEL CENTRE
D'INVESTIGACIONS SOCIOLOÒGIQUES (CIS),
EN QUÈ UN **71,8%** DELS ENQUESTATS
DE L'ESTAT ESPANYOL HO HAN
ASSEGURAT, MENTRE QUE UN **21,3%**
HAN DIT QUE SENSE, I ENCARA HI HA
HAGUT UN **6,5%** QUE HAN RESPONST
QUE ELS ÉS INDIFERENT COM ESTIGUI
FETA, D'UNA MANERA O D'UNA ALTRA.
PER CONTINUAR, LA TRUITA TAMBÉ ES
PREFEREIX POC FETA (UN **52,9%** DELS
ENQUESTATS HO AFIRMEN), MENTRE
QUE ELS QUE LA VOLEN MOLT FETA
SÓN MINORIA, TAN SOLS UN **28, 3%**.

Per cada 100 euros de

Tortilla sin cebolla.

Comida preparada refrigerada.

Ingredientes: 64% patata frita (patata, aceite de girasol), 33% **huevo líquido pasteurizado (huevo***, sal), aceite de oliva, aceite de girasol, conservador: acetatos de sodio, estabilizantes: gomas, gellanatos, goma xantana; sal. *Huevos de gallinas criadas en el suelo. **Conservación:** Conservar entre 0 °C y +7 °C. Una vez abierto el envase, conservar refrigerado y consumir en un plazo de 24 horas. Fecha de caducidad:/Lote: ver impresión en el envase. Envasado en atmósfera protectora. Envasado en España.

Modo de preparación

Cocinar completamente antes de su consumo.



10 minutos

RECOMENDADO

En una sartén: Sacar el producto del envase y calentar durante 10 minutos por las dos caras, añadir unas gotas de agua o aceite para evitar una excesiva desecación del producto, y servirlo.



20657291

Lidl Supermercados, S.A.U. Pol. Ind. El Saladar
c/Pontevedra 7, 30564 Langua (Murcia)
Envasado por: A26458034



Información nutricional

g/100 g

Grasas de las cuales, saturadas	9,3 g 1,5 g
Proteínas	5,3 g

-17034624-

SEPARAR PARA RECICLAR

Bandeja

Film



PP



PA/EVOH/PE-
PE/EVOH/PE



AMARILLO



AMARILLO

Peso neto: 600 g

CONDIS SUPERMERCATS 0371

EDUS OM S.L.U.
CREUS, 1-3
08980 - SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)
CIF. B-56712227
Tlf.: 936668651
<http://www.condis.es>

OPE: 000251

TOMAQUET	PENJAR SAFATA 500 G	2.99
MONGETA	PERONA	4.01

0.465 Kg X 3.69 Euros/Kg	
MAGRANA	1.72

TOTAL	8.72
-------	------

VISA	8.72
------	------

PUC-REDSYS

VENTA

CONTACTLESS

340963750
00000001
A0000000031010
VISA
480040XXXXXX0198 00
05/10/2024 18:31:50
236036 78037101
1132858901020305635
EN LINEA
CONTACTLESS
IMPORTE: 8.72 EUR
VERIFICADO POR
DISPOSITIVO
VENTA ACEPTADA

RECIBO PARA EL CLIENTE

3 ARTICLES

Típus	- % -	Base Imp.	IVA	Total
7	2.00	8.55	0.17	8.72

TOTAL	8.72
-------	------

Per cada 100 euros de compra
REGALEM 25 EUROS

Del 2 al 22 d'octubre

05/10/2024 18:31:56 Tic:000232 01-0550

Ates per 000550

Telefon d'atenció al Client
900 167 167

Gracies per la seva visita
IVA inclòs

Per cada 100
REGALEM

Del 2 al 22 d'octubre



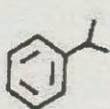
Chef select

49/100
Poor

Negatives

49/100

per 100 g



Additives

Contains additives to avoid

4 ● ▼

Poor

Positives



Tortilla
Chef select
49/100
Poor

00 g

Negatives

per 100 g



Additives

Contains additives to avoid

4 ● ▼

Positives

per 100 g



Fruits & vegetables

Good quantity

64% ● ▼



Protein

Some protein

5.3g ● ▼



Saturates

Low saturates

1.5g ● ▼



Sugar

Low sugar

0.6g ● ▼



Energy

Low impact

150 kcal ● ▼



Environmental impact

0.67g ● ▼

Recommendations

See all



Tortilla de patatas
con cebolla
Aldi
79/100
Excellent



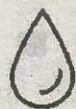
Fruits & vegetables

Good quantity



Protein

Some protein



Saturates

Low saturates



Sugar

Low sugar

1.5g ● ▼

0.6g ● ▼

SANGRE DE PATO

La sangre de pato se obtiene durante el sacrificio del animal. Generalmente, cuando el pato es sacrificado, la sangre se recoge de manera rápida y controlada para evitar que se coagule antes de que se utilice en la cocina. En algunas prácticas, la sangre se puede extraer a través de un corte en las venas principales del cuello. Tras su obtención, la sangre se limpia para eliminar impurezas. Esto se hace mediante un proceso de colado o filtrado para asegurarse de que no queden residuos de órganos o partes del pato que puedan afectar su sabor. La sangre de pato se coagula de manera natural cuando entra en contacto con el aire o el calor. Por eso, en la preparación de la sopa, la sangre se deja reposar y se corta en trozos grandes o en cubos. Estos trozos de sangre coagula se incorporan luego a la sopa, donde se cocinan junto con los demás ingredientes. La sangre coagula tiene una textura suave y gelatinosa que es muy apreciada en este tipo de sopas. Cuando se cocina con el caldo, absorbe los sabores y adquiere una textura rica, mientras que el caldo, a su vez, se espesa ligeramente. El sabor es profundo y umami, con un toque salado de la sangre y el pato, complementado por las especias y hierbas. Es especialmente popular en el sur del país, y se suele consumir en las estaciones más frías para ayudar a calentar el cuerpo. La sangre de pato, aunque no es común en todos los hogares, forma parte de una gastronomía tradicional que valora cada parte del animal, sin desperdiciar nada. Además, se cree que la sangre tiene beneficios para la salud, especialmente en cuanto a la tonicidad de la sangre y el fortalecimiento del cuerpo.

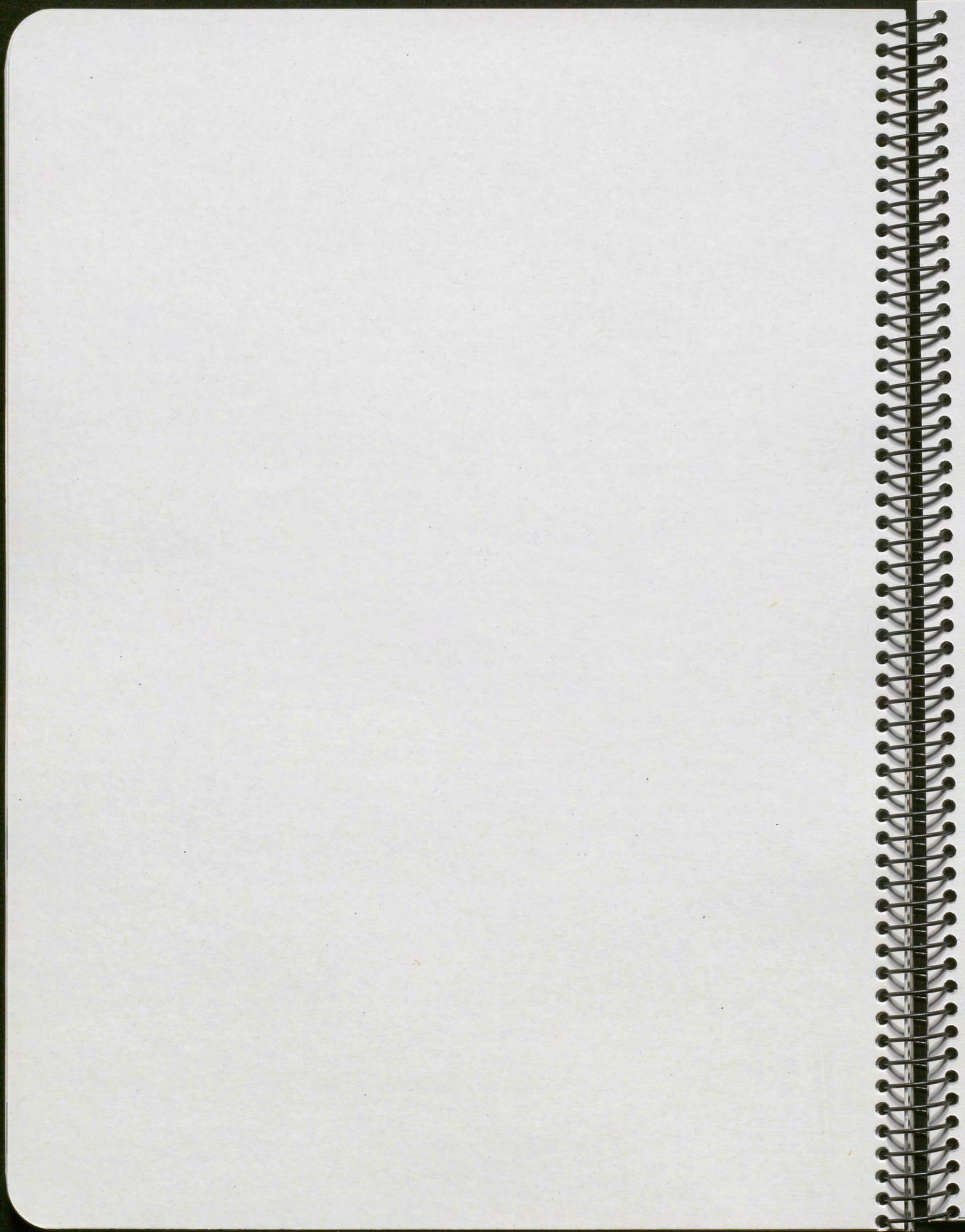
鸭血是在屠宰鸭子时获得的。通常，当鸭子被屠宰时，血液会迅速且受控地收集，以避免在使用前凝固。在一些做法中，血液可能通过颈部主要血管的切口来提取。

获取后，血液会被清洁以去除杂质。这通常通过过滤或筛选的过程来完成，确保没有残留的内脏或鸭子的其他部分，这些可能会影响血液的味道。

鸭血在接触空气或热量时会自然凝固。因此，在准备汤时，血液会被放置一段时间，直到它凝固，然后被切成大块或方块。这些凝固的血块会被加入到汤中，与其他配料一起煮制。

凝固的血液质地柔软且果冻状，非常受欢迎，尤其在这种类型的汤中。当它与高汤一起烹煮时，血块会吸收味道，呈现丰富的口感，而高汤则会稍微变稠。味道深沉、鲜美，带有鸭血的咸味，并辅以香料和草药的香气。

鸭血汤在中国许多地区被认为是一道温暖和营养丰富的食物。它在南方尤其受欢迎，常在较冷的季节食用，有助于温暖身体。此外，由于其营养价值，它也被视为一道“补气”菜肴。鸭血虽然在并非所有家庭中都很常见，但它是传统饮食的一部分，讲究不浪费动物的每一部分。而且，据信鸭血有益健康，特别是在增强血液健康和强身健体方面。



ORTOLAN BUNTING

Ortolan bunting en Armagnac es una receta prohibida desde 1999 que se castiga con 150 mil euros y 2 años de prisión. Es un plato muy polémico y hay un punto de discusión sobre la ética en la cocina, la conservación de especies y el respeto por la naturaleza.

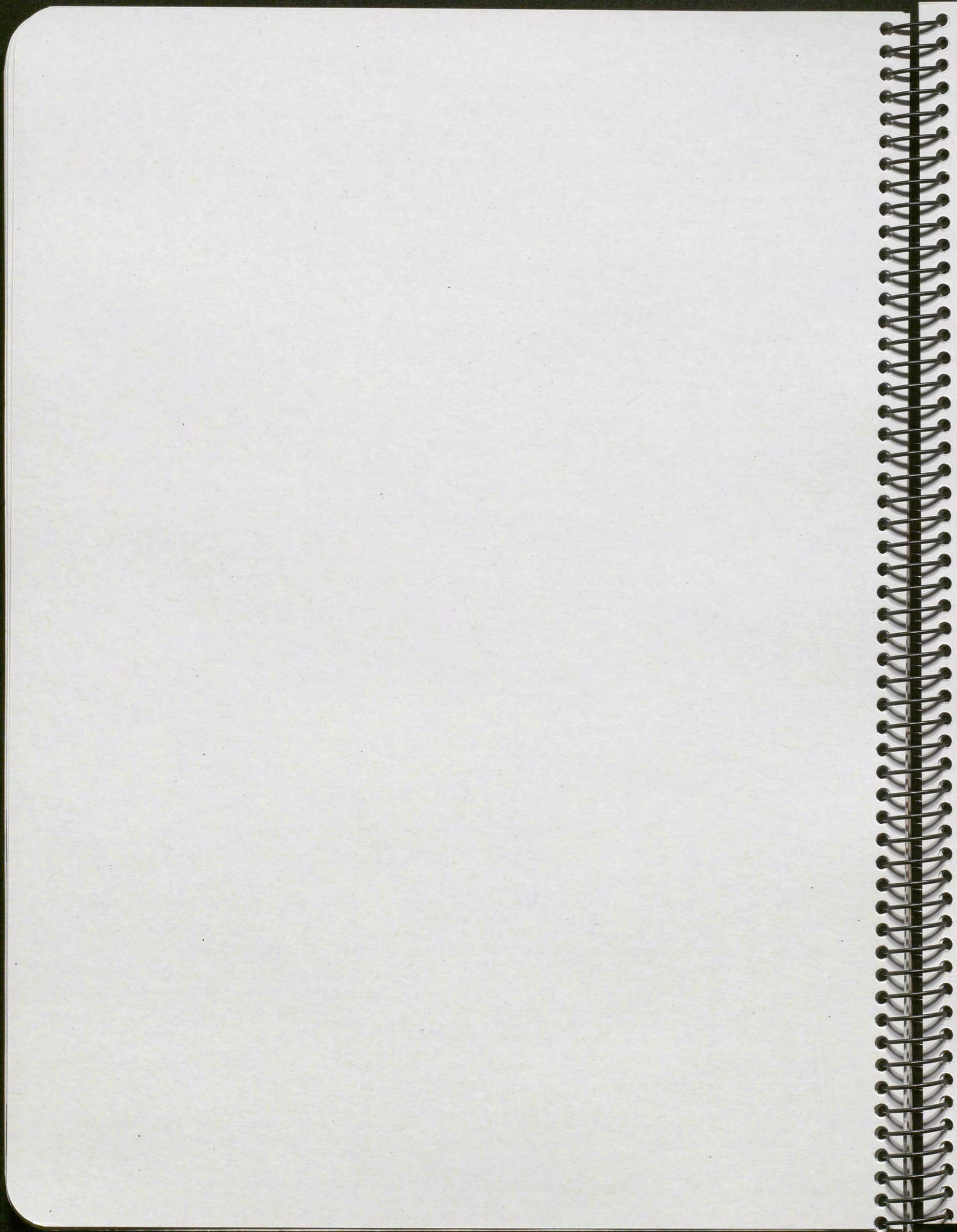
Este pájaro hortelano es una especie en peligro de extinción. No obstante, en la gastronomía francesa se considera un producto sumamente apreciado y con características gourmet. Su captura es ilegal, sin embargo, restaurantes de lujo han visto la forma de hacerse de ellos para satisfacer a clientes de la alta clase.

Los pájaros son atrapados y se suelen encerrar en jaulas, donde están completamente a oscuras. Debido a la falta de luz, los pájaros tienen ansiedad y les hará comer todo el tiempo. Alimentados con semillas de mijo, los pájaros doblan su tamaño. Esto crea una carne grasa y que sus huesos quedan más como cartílagos. Una vez que han tomado un tamaño considerable, son arrojados a un recipiente lleno de brandy, Armagnac para ser exactos. En este envase mueren ahogados. Posteriormente se despluma y se asa de cuerpo completo. Se come entero, con cabeza y los huesos más grandes que no pueden devorarse, se escupen. Se debe iniciar por la cabeza, cortando con los dientes, posteriormente con las patas. Debe hacerse con las manos, sin ayuda de ningún cubierto. La tradición dicta que el ritual comienza cuando te colocas una servilleta blanca en la cabeza, que te cubra de toda mirada, mientras comes el ave con las manos. Se comenzó la leyenda de que se hacía para esconderse de la mirada juiciosa de Dios.

L'ortolan bunting en Armagnac est une recette interdite depuis 1999, punie par une amende de 150 000 euros et jusqu'à 2 ans de prison. C'est un plat très polémique et il y a un véritable débat sur l'éthique en cuisine, la conservation des espèces et le respect de la nature.

Cet oiseau ortolan est une espèce en voie de disparition. Cependant, dans la gastronomie française, il est considéré comme un produit extrêmement apprécié et aux caractéristiques gastronomiques raffinées. Sa capture est illégale, mais certains restaurants de luxe ont trouvé des moyens de se procurer ces oiseaux pour satisfaire les clients de la haute société.

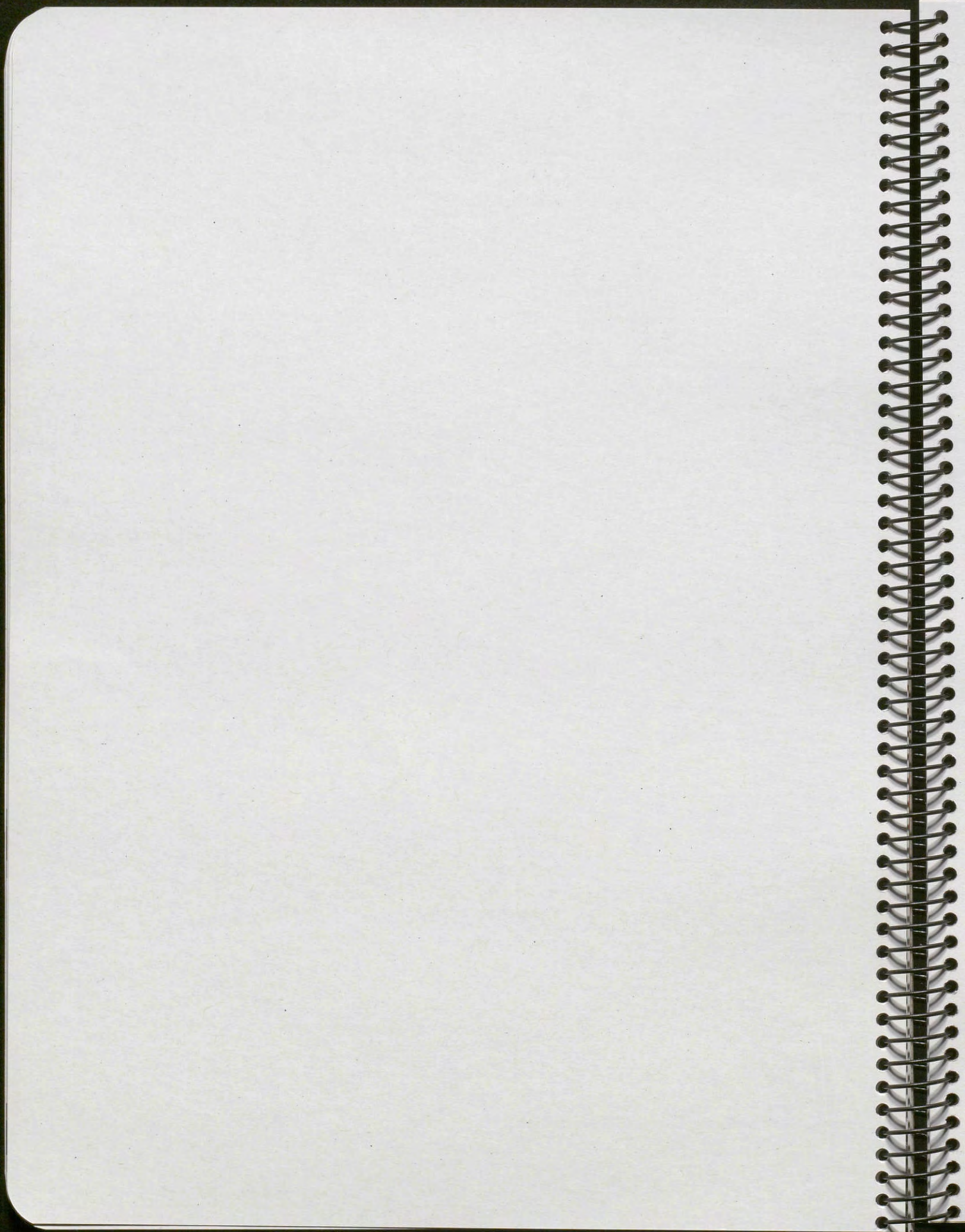
Les oiseaux sont attrapés et généralement enfermés dans des cages, où ils sont complètement dans l'obscurité. En raison de l'absence de lumière, les oiseaux souffrent d'anxiété et mangent en permanence. Nourris avec des graines de millet, ils doublent de taille. Cela crée une viande grasse et des os qui deviennent presque comme du cartilage. Une fois qu'ils ont atteint une taille suffisante, ils sont jetés dans un récipient rempli de brandy, de l'Armagnac pour être précis. Dans ce récipient, ils meurent noyés. Ensuite, ils sont plumés et cuits entiers. Ils sont consommés dans leur totalité, avec la tête et les os les plus gros qui ne peuvent être dévorés sont recrachés. Il faut commencer par la tête, en coupant avec les dents, puis les pattes. Un rituel qui doit être accompli avec les mains, sans utiliser de couverts. La tradition veut que le rituel commence par la pose d'une serviette blanche sur la tête, qui couvre tous les regards, pendant que l'on mange l'oiseau avec les mains. La légende raconte qu'elle avait pour but de se cacher du regard jugeant de Dieu. Un acte honteux et déshonorant.



BALUT

El balut es un alimento tradicional muy popular en Filipinas y otros países del sudeste asiático, como Vietnam y Camboya. Es un huevo de pato fertilizado, con un embrión parcialmente desarrollado, que se hierva y se consume directamente de la cáscara. Dependiendo de la etapa de desarrollo, el embrión puede presentar algunas características visibles, como pico, patas y plumas. Primero, los huevos de pato son fertilizados en granjas donde los patos se crían para este fin. Se seleccionan aquellos huevos que son aptos para la incubación. Los huevos fertilizados se colocan en un ambiente de incubación controlado a una temperatura cálida (similar a la temperatura de una madre pato) durante un periodo de entre 14-21 días. Este tiempo permite que el embrión se desarrolle hasta cierto punto. Antes de venderse o cocinarse, los huevos son revisados para asegurarse de que el embrión esté en la etapa adecuada, sin estar demasiado desarrollado. Si el embrión crece demasiado, el huevo se descarta. Una vez que los huevos han alcanzado la etapa deseada de desarrollo, se hierven durante unos 20-30 minutos. Este proceso mata al embrión y cuece todo el contenido del huevo, incluido el caldo, la yema y el embrión. Para comer balut, se rompe la cáscara en la parte superior. Primero se sorbe el caldo caliente dentro del huevo, luego se consume la yema y el embrión junto con el resto del contenido. A menudo, se condimenta con sal, vinagre o chile. En países occidentales, el balut suele ser visto con desagrado e incluso horror, generando rechazo e incompreensión. Sin embargo, quienes defienden el balut suelen señalar que las críticas pueden estar influenciadas por sesgos culturales.

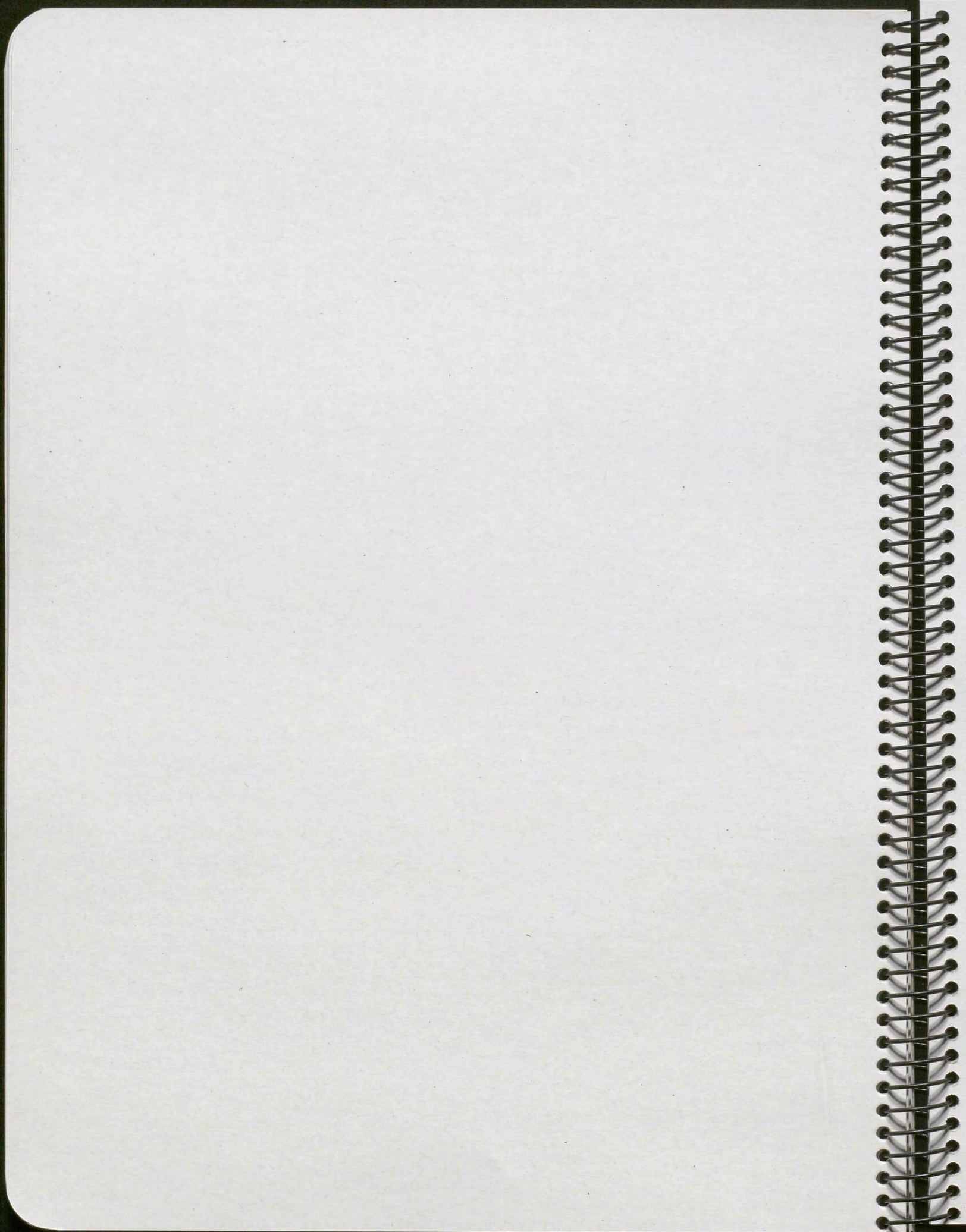
Ang balut ay isang tradisyunal na pagkain na napakapopular sa Pilipinas at sa iba pang mga bansa sa Timog-Silangang Asya, tulad ng Vietnam at Cambodia. Ito ay binubuo ng isang fertilized na itlog ng pato na may bahagyang nabubuong embrayo, na nilalaga at kinakain nang direkta mula sa balat ng itlog. Depende sa yugto ng pag-unlad, ang embrayo ay maaaring may ilang mga nakikitang bahagi tulad ng tuka, mga paa, at kahit balahibo, na nagpapalakas sa kakaibang karanasan ng pagkain ng balut. Una, ang mga itlog ng pato ay pina-fertilize sa mga sakahan kung saan ang mga pato ay inalagaan partikular para sa layuning ito. Pagkatapos, pinipili ang mga itlog na angkop para sa incubation. Ang mga fertilized na itlog ay inilalagay sa isang kontroladong lugar ng incubation na may mainit na temperatura (katulad ng init ng inang pato) sa loob ng 14 hanggang 21 araw, depende sa lokal na kagustuhan. Ang panahong ito ay nagbibigay ng pagkakataon sa embrayo na mag-develop hanggang sa isang tiyak na punto, ngunit hindi pa ganap. Bago ito ibenta o lutuin, ang mga itlog ay sinusuri upang matiyak na ang embrayo ay nasa tamang yugto ng pag-unlad at hindi pa labis na lumago. Kung ang embrayo ay masyadong lumaki, itinatapon ang itlog. Kapag naabot na ng mga itlog ang nais na antas ng pag-unlad, nilalaga ito sa loob ng 20 hanggang 30 minuto. Ang prosesong ito ay pumapatay sa embrayo at niluluto ang lahat ng laman ng itlog, kabilang ang sabaw, pula ng itlog, at ang embrayo. Upang kainin ang balut, binabasag ang itaas ng itlog. Una, hinihigop ang mainit na sabaw mula sa loob ng itlog, pagkatapos ay kinakain ang pula ng itlog at ang embrayo kasama ang iba pang laman nito. Karaniwan, linatamnan ito ng asin, suka, o sili para sa dagdag na lasa. Ang balut ay isang pang-araw-araw na pagkain at may malalim na kahalagahan sa kultura, na sumisimbolo ng tradisyon at koneksyon sa lupa. Gayunpaman, sa mga bansang Kanluranin, ang balut ay kadalasang tinitingnan nang may hindi pagkagusto at kahit pagkasuklam, na nagdudulot ng pagtanggol at hindi pagkakaintindihan. Gayunpaman, ang mga tagapagtanggol ng balut ay kadalasang nagsasabi na ang mga kritisismo ay maaaring dulot ng mga pagkiling sa kultura.



FOIE GRAS

El foie gras se elabora a partir de los hígados de patos o gansos. Los animales se seleccionan por su capacidad de engordar rápidamente y desarrollar un hígado de gran tamaño, que es lo que le da al foie gras su textura y sabor distintivos. Para lograr que el hígado crezca de manera significativa, los patos o gansos son alimentados de forma forzada con una dieta rica en almidón para aumentar el tamaño de su hígado. El proceso se conoce como gavage, y consiste en introducir un tubo a través del esófago del animal para suministrarle grandes cantidades de comida líquida, que generalmente se compone de una mezcla de maíz triturado y agua. Este proceso se realiza varias veces al día durante un período de 10 a 14 días. Durante este tiempo, el hígado de los patos o gansos se engorda rápidamente, alcanzando un tamaño mucho mayor al que tendría normalmente. Una vez que los animales han alcanzado el tamaño deseado de hígado, son sacrificados. Este proceso debe hacerse de acuerdo con las normativas de bienestar animal, aunque en algunos países, las condiciones del sacrificio y de la vida de los animales han sido objeto de controversia y críticas. Tras el sacrificio, el hígado se extrae del animal, se limpia y se prepara para la siguiente etapa del proceso. El proceso de elaboración del foie gras ha sido objeto de controversia debido a la alimentación forzada de los animales. En muchos países, la producción de foie gras está prohibida. En Francia y otros países europeos, sigue siendo una tradición y una parte importante de la gastronomía, aunque las prácticas de producción son reguladas para garantizar ciertas condiciones de bienestar animal.

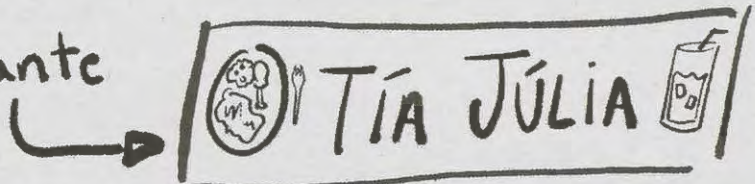
Le foie gras est élaboré à partir des foies de canards ou d'oies qui ont été élevés spécifiquement pour produire cette délicate. Les animaux sont sélectionnés en fonction de leur capacité à engraisser rapidement et à développer un foie de grande taille, ce qui confère au foie gras sa texture et son goût distinctifs. Pour faire en sorte que le foie se développe de manière significative, les canards ou les oies sont nourris de manière forcée avec un régime riche en amidon (généralement du maïs) pour augmenter la taille de leur foie. Ce processus est appelé gavage, et consiste à introduire un tube dans l'œsophage de l'animal pour lui fournir de grandes quantités de nourriture liquide, généralement composée d'un mélange de maïs broyé et d'eau. Ce processus est réalisé plusieurs fois par jour pendant une période de 10 à 14 jours, en fonction du type d'animal et du système de production. Pendant ce temps, le foie des canards ou des oies grossit rapidement, atteignant une taille bien plus grande que celle qu'il aurait normalement. Une fois que les animaux ont atteint la taille désirée de leur foie, ils sont sacrifiés. Ce processus doit être effectué conformément aux normes de bien-être animal, bien que dans certains pays et certains systèmes de production, les conditions de sacrifice et de vie des animaux aient été l'objet de controverses et de critiques de la part des défenseurs des droits des animaux. Après le sacrifice, le foie est extrait de l'animal. Le foie est ensuite nettoyé et préparé pour la prochaine étape du processus. La production du foie gras a suscité une controverse en raison de l'alimentation forcée des animaux, ce qui a généré de nombreuses critiques éthiques et légales. Dans de nombreux pays, la production de foie gras est interdite. Cependant, en France et dans d'autres pays européens, cela reste une tradition et une partie importante de la gastronomie, bien que les pratiques de production soient réglementées pour garantir certaines conditions de bien-être animal.



BANDERA DOMINICANA



No se ni como he acabado en la República Dominicana pero lo primero que he hecho ha sido meterme en un restaurante



Pedí a recomendación de Júlia la casa. Me atendió la dueña del lugar, y tenía que fiarme. Y menos mal que lo hice...



¡MENUDO!! MANJAR!

Lleva  Habichuela Roja
Pollo en salsa
Tostones (Plátano frito) verde/maduro
Arroz blanco
Aguacate o ensalada

He perdido el ticket pero eran 495 pesos $\rightarrow$ 7'75€

 Malo para el medio ambiente



CONSOMÉ ORIGINAL

Te comes la
angula viva.

Caldo
"dashi"



Semillas
de
albahaca
desidratada

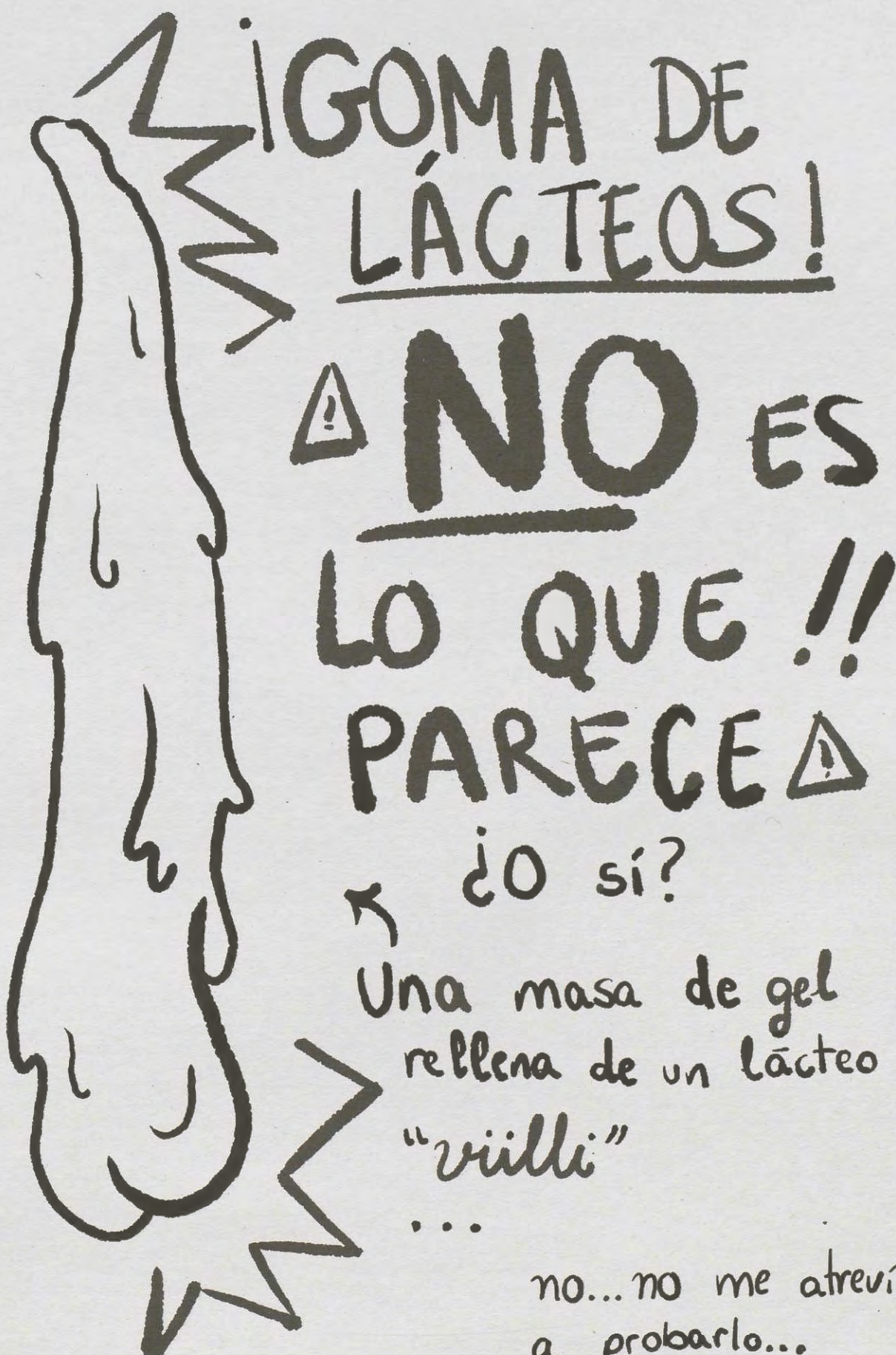
Sientes un
"CRICK" cuando
la matas al
comerla

Ayuda



MUCHAS
TEXTURAS





GOMA DE LÁCTEOS!

⚠ NO ES
LO QUE !!
PARECE ⚠

↖ ¿O sí?

Una masa de gel
rellena de un lácteo
"villi"

...

no... no me atreví
a probarlo...

FUGU

Me he querido arriesgar...
He viajado hasta Japón para
a lo mejor morir...

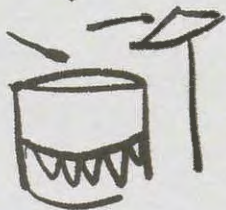
Voy a probar el FUGU.

Una receta prohibida en casi todo el mundo
Y que solo expertos pueden cocinar por su alto
riesgo de envenenamiento que hay si se cocina
mal.

¿PERO VALE LA PENA?
→ pues no tanto.

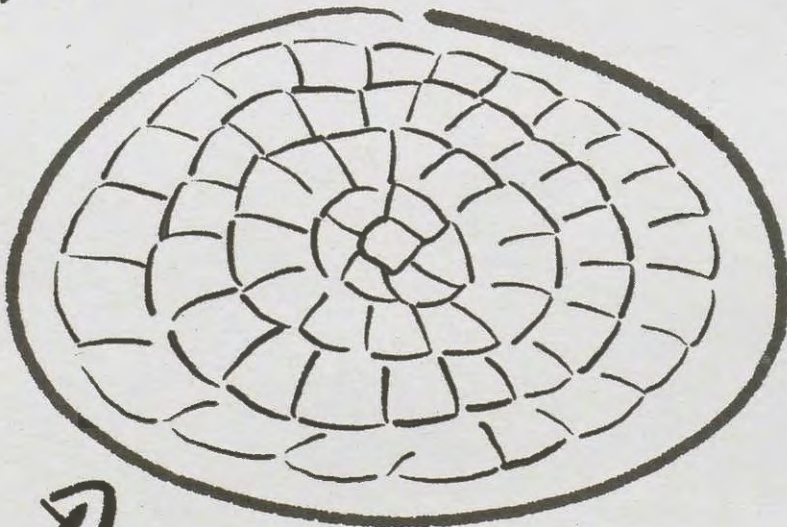
Está bueno pero
no mata.

Burum
ps...



Es solo famoso
por el morbo de
no saber si vas
a morir.

prefiero un cachopo.



→ Te lo sirven como
si fuera jamón.

Recepta: escudellahuesa

Ingredients:

- Dues llimones
- Llavors o brots de *Banisteriopsis caapi*
- Fulles de *Psychotria viridis*
- 4 l d'aigua
- 500 gr. ossos de vedella (R. Numbanya del Berguedà)
- 1/2 gallina de " " →
- 1 peu de porc (Cal Viret)
- 4 patates (Cal Valls)
- 2 cebes (Cal Valls)
- 200g cigrons (Hort del Llorenç)
- Galets " " →
- Sal

Elaboració

1. Posar el remull cigrons (dia abans)
2. Rentar ossos, gallina, can de porc + posar-los en una olla al foc (2 l)
3. Expressar 2 llimones al brou.
4. Quan bulli, posar els cigrons a foc baix (2h)
5. Afegir patates + cebes tallades.
6. Tirar 1 culleradeta de sal i deixar coure (barrejar tot sovint)
7. Quan tot estigui ben cuit, afegir llavors de Caapi + fulles *Psychotria*.
8. Posar tapa + deixar infundir (1 hora)
9. Finalment, afegir 200 gr. galets.
10. Resultat → color marró vermellós, olor molt forta i gust bastant amarg. ← OK.







Viatge Perú

Sun, Nov 3, 2024 at 12:55 PM

Benvolgut Manu,

Com estàs? 😊 Ja has tancat les maletes? Jo ja ho tinc tot apunt, avui gairebé no he pogut dormir recordant l'última vegada que hi vam anar... aviat en farà 20 anys! T'ho pots creure?

Bé, res... Tan sols volia compartir-te això que he trobat. Es tracta d'un article que parla sobre el que ara s'anomena "turisme enteogen". Es veu que en els darrers anys, com tantes altres coses, s'ha massificat i hi ha milers de persones que viatgen en busca d'aquest "despertar espiritual" com tu i jo. Diuen que la gent sovint no respecta els límits i els processos que pauten els curanderos...

Mira què diu la periodista: "No només no sempre es respecten ni s'aprecien les complexitats de l'experiència cultural, sinó que l'ecosistema pateix aquest turisme enteogen quan la demanda de la planta provoca la sobrecol·lida de les vinyes Banisteriopsis caapi dels arbres d'ayahuasca. (...) Sense context, els cercadors no indígenes poden desviar-se cap al territori de l'apropiació cultural en el millor dels casos, alhora que també s'exposen als riscos per a la salut mental i física de la cervesa psicodèlica."

I també això: "Els crítics del turisme espiritual també assenyalen que molts dels albergs no són propietat dels locals i que l'afluència de turistes ha tingut un efecte negatiu en l'ecosistema. Les economies locals no sempre es beneficien del capital que flueix a la zona quan els forasters es converteixen en l'home mitjà, fins i tot mentre es consumeixen els recursos locals."

La veritat és que tot això m'ha fet dubtar. 😊 Vols dir que cal anar allà expressament? No ens n'estem "apropiant", com diuen aquí? Potser podriem buscar algun centre on ho facin per aquí més aprop per no contribuir a tot això? Aix, no ho sé... tu què en penses?

Et passo el link: <https://theconversation.com/authentic-ayahuasca-rituals-sought-by-tourists-often-ignore-indigenous-practices-and-spiritual-grounding-231907>

Una abraçada,

X

SENTENCIA no. 86/2021

HECHOS PROBADOS

ÚNICO - Apreciadas en conciencia las pruebas practicadas resulta probado y así se declara que :

Sobre las 12:00 horas del día 4 de abril de 2019, se recibió en el Aeropuerto de Málaga, Terminal T3 de llegadas un paquete con conocimiento aéreo AWB- No 2342929153, enviado por la empresa de paquetería DHL, en el que figuraba como remitente y destinatario el acusado [REDACTED] - mayor de edad y con antecedentes penales no computables a efectos de reincidencia-, el cual había sido objeto de entrega vigilada y controlada desde que fue interceptado en el aeropuerto de Leipzig (Alemania) procedente de Perú, que contenía una bolsa de plástico y a su vez 3 bolsas, una grande y dos mas pequeñas, estas ultimas con la leyenda "ARTE ARKANA", con un peso neto de 5.746 g de liquido viscoso marrón oscuro conocido como ayahuasca que contenía DMT (dimetiltriptamina) incluida en la lista I del Convenio sobre sustancias psicótropicas de 21 de

febrero de 1971 y cuyo uso esta prohibido al ser sustancia estupefaciente, valorada en 103.198,16€ en el mercado ilicito, si bien desconociéndose en que tanto por ciento existia el DMT en la mezcla, así como su riqueza, concentración y por ello efectos concretos, no constando que fuese destinada a otro fin que el consumo propio del acusado.

Dicho paquete fue objeto de entrega vigilada mediante auto de fecha 2 de abril de 2019 del Juzgado de Instrucción nº 13 de Málaga, siendo el acusado detenido en el momento en que efectuó la recogida del mismo.

La ayahuasca como tal preparado vegetal no es objeto de fiscalización, prohibición o control ni internacional ni nacional en España, como sustancia psicotrópica, droga o estupefaciente.

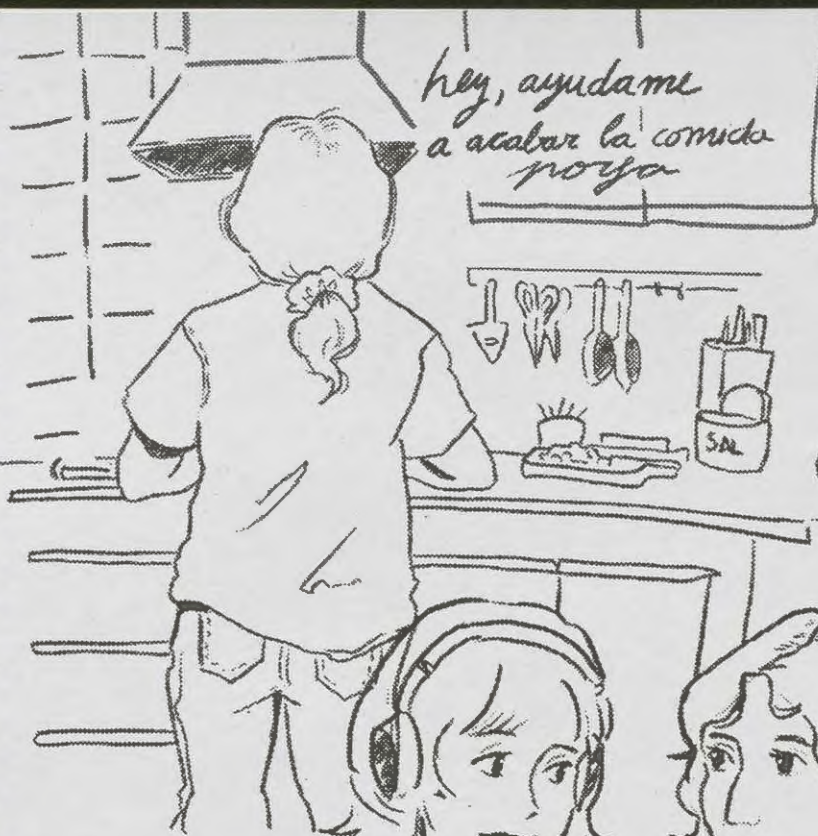
En atención a lo expuesto,

FALLAMOS

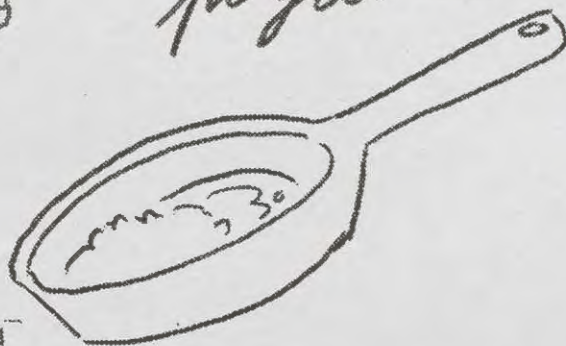
Que debemos **ABSOLVER Y ABSOLVEMOS** a [REDACTED] del delito contra la salud pública de que le venia acusando el Ministerio Fiscal, declarando de oficio las costas del juicio.

Notifiquese esta resolución a las partes, haciéndoles saber que contra ella cabe interponer recurso de apelación para ante la Sala de lo Penal del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía que, en su caso, deberá interponerse ante esta Audiencia en el plazo de diez días contados a partir del siguiente a la última notificación de la presente.

Así, por esta Sentencia lo pronunciamos, mandamos y firmamos.



acabame el soprito
por favor



!y ven aqui
que te
cuento lo
que ha pasado
en el
trabajo

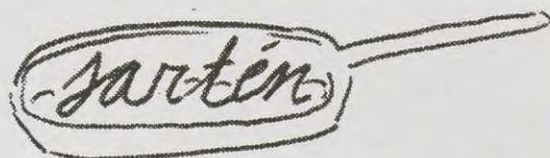
Vigila el soprito
y acaba de hacer
la Salsa
mientras
yo preparo la
ensalada.

Kay
aunque...

¿Que hago? ¿corto la
otra mitad de la
cebolla?
???

Si, cortala y agrégala
a la

Ok Kay



aunque si las pongo ahora no se van a
sopreir al mismo tiempo y puede quedar mal

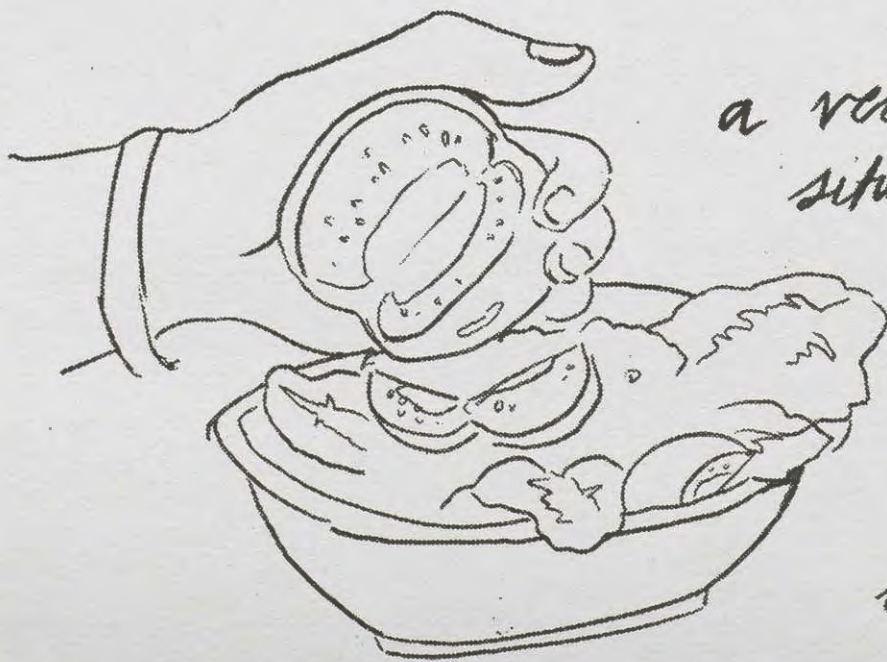
No pasa nada,
si lo haces
como te digo
saldrá bien

⇒ Vale pues ahora
lo hago ...

por cierto
sobre lo que
me ibas a contar



pues... ha habido un jaleo hoy...
algunos compañeros se han puesto a gritar
y los jefes han tenido que intervenir
realmente esto va a traer consecuencias
a muchos trabajadores...



a veces en estas
situaciones con
los "jefes"
uno no
puede hacer
nada y
se tiene que
callar



a veces hay que
resignarse y
seguir trabajando,
así hasta que no puedas
más...

Muchas veces pienso en dejarlo e
irme de nuevo a Bolivia con
mi mamá, pero vosotros tenéis
vuestra vida aquí y no os
quiero prubar de eso...

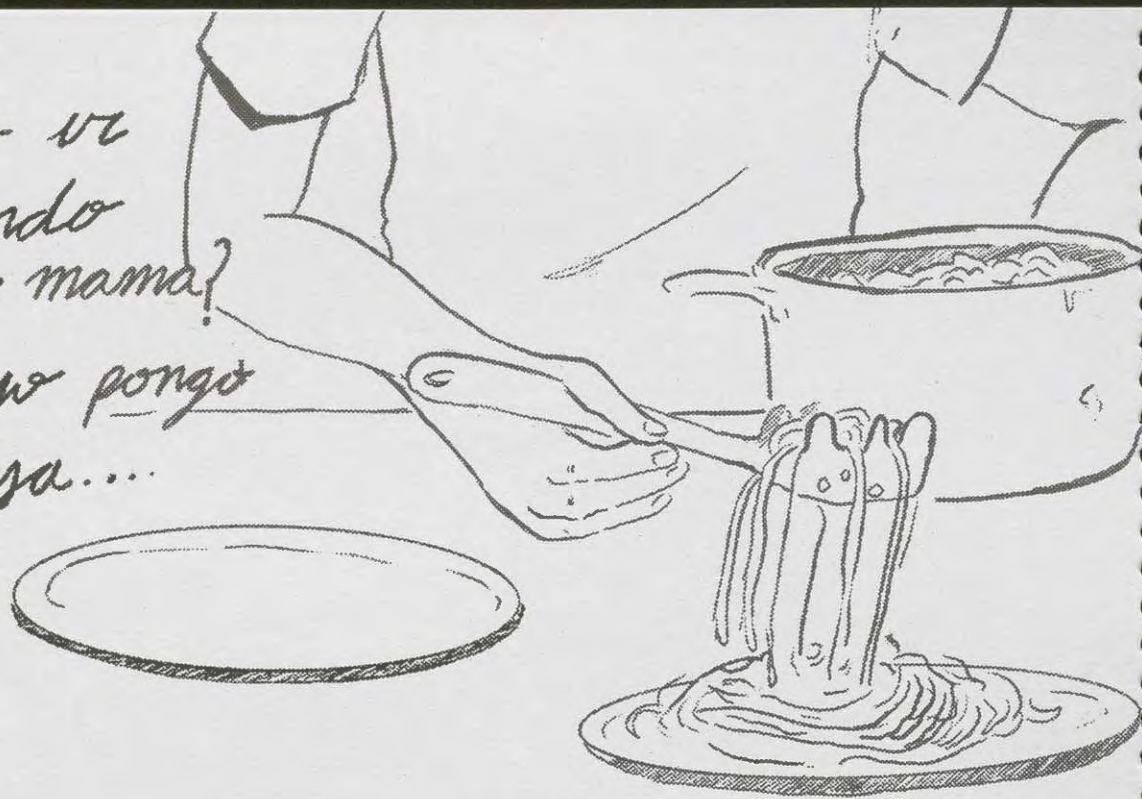
puedes ir
colando la
pasta



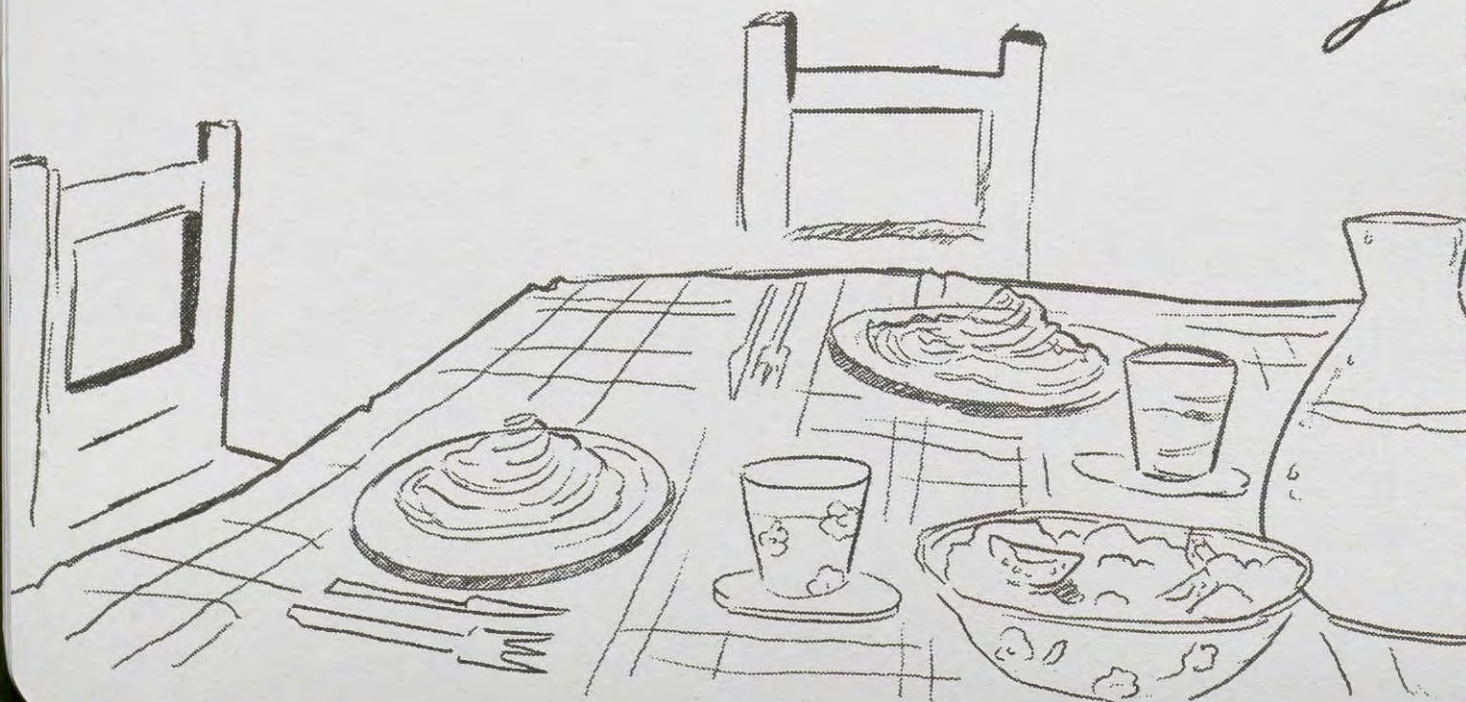
claro
voy

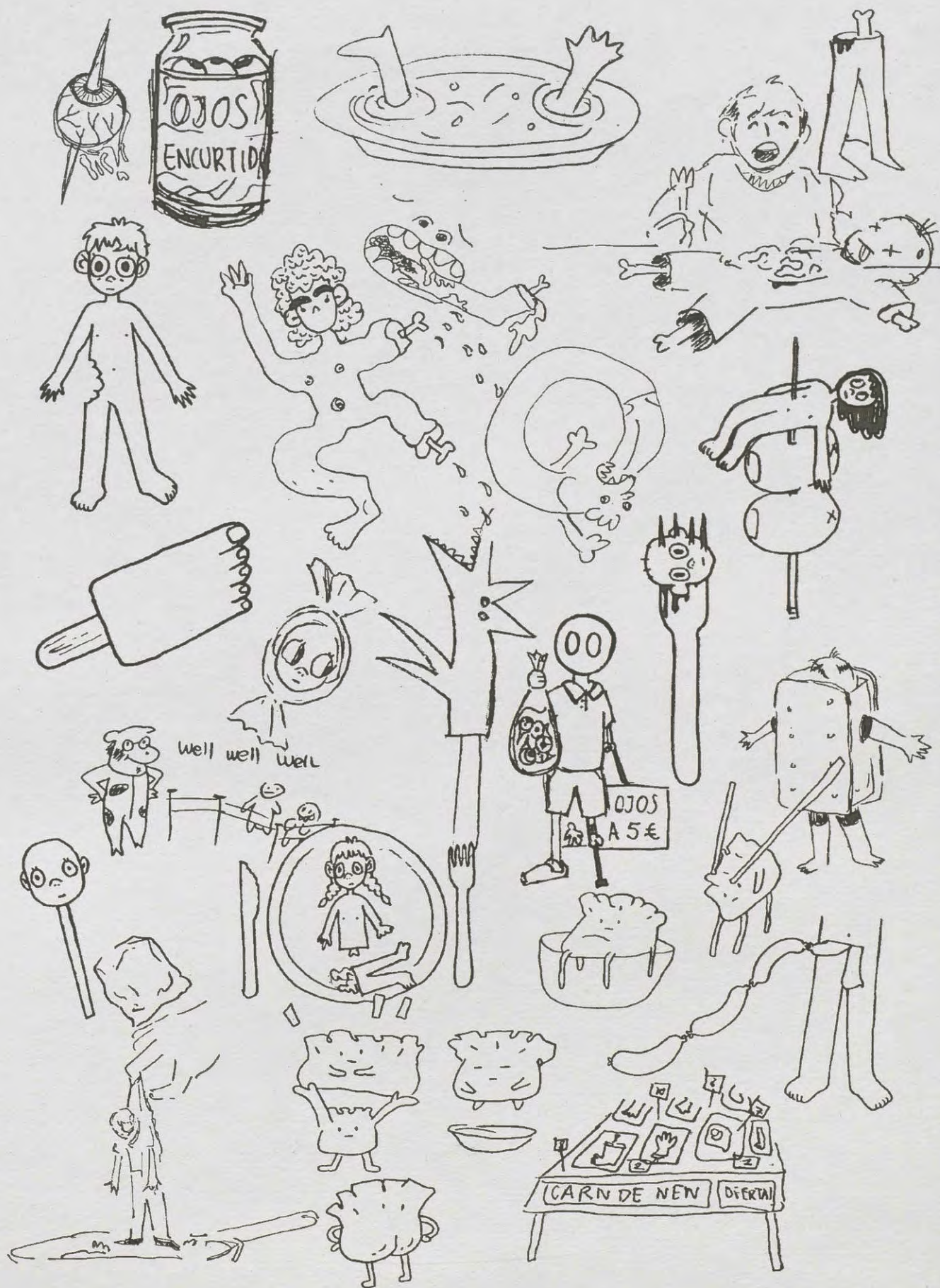
¿puedes ir
sirviendo
por favor mamá?

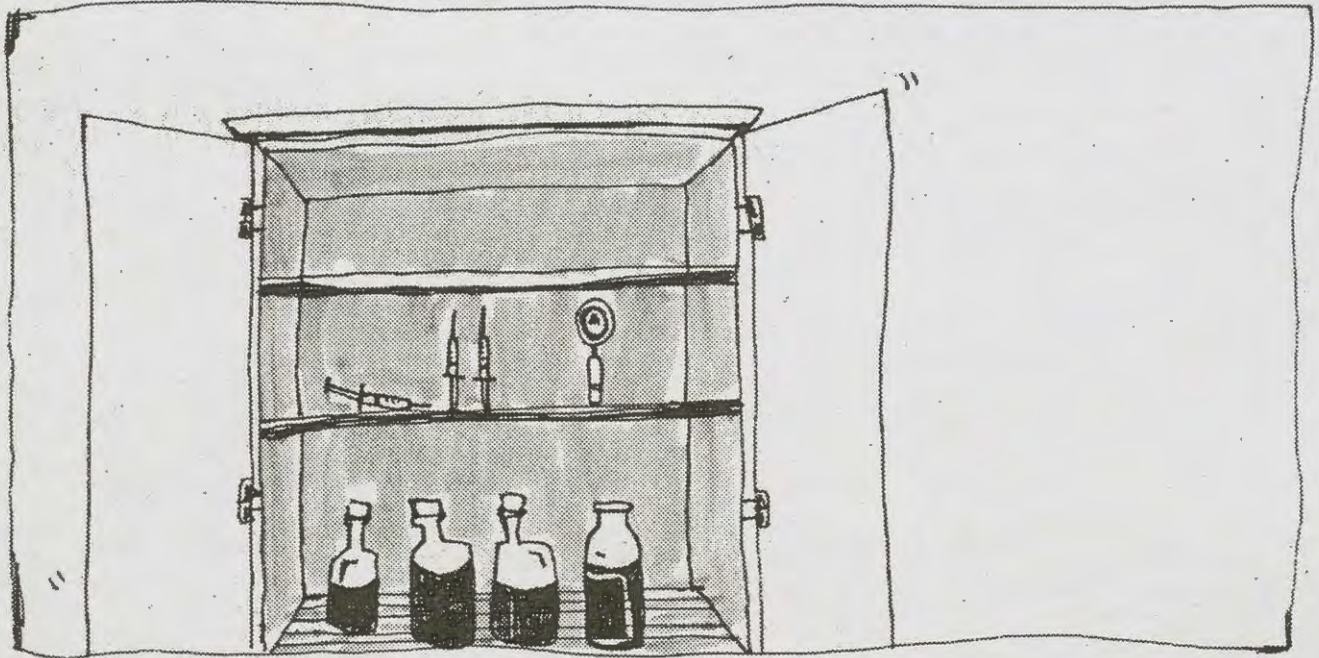
— así ya pongo
la mesa....

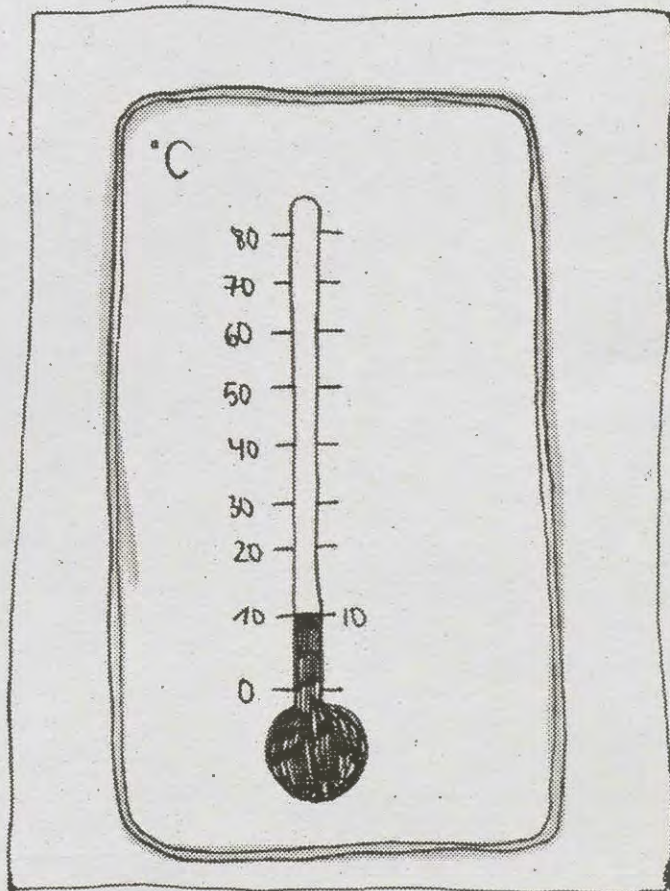
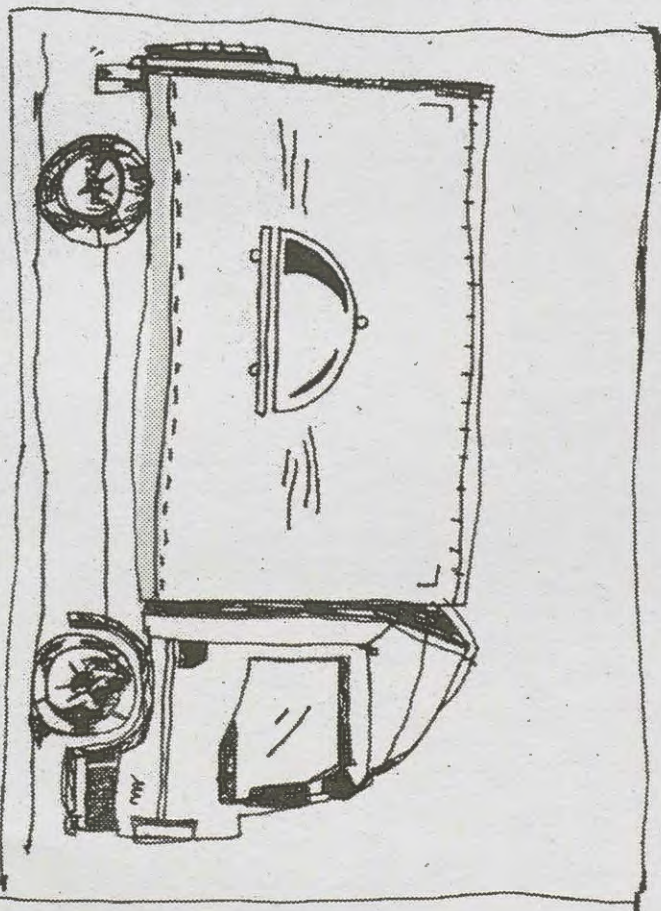
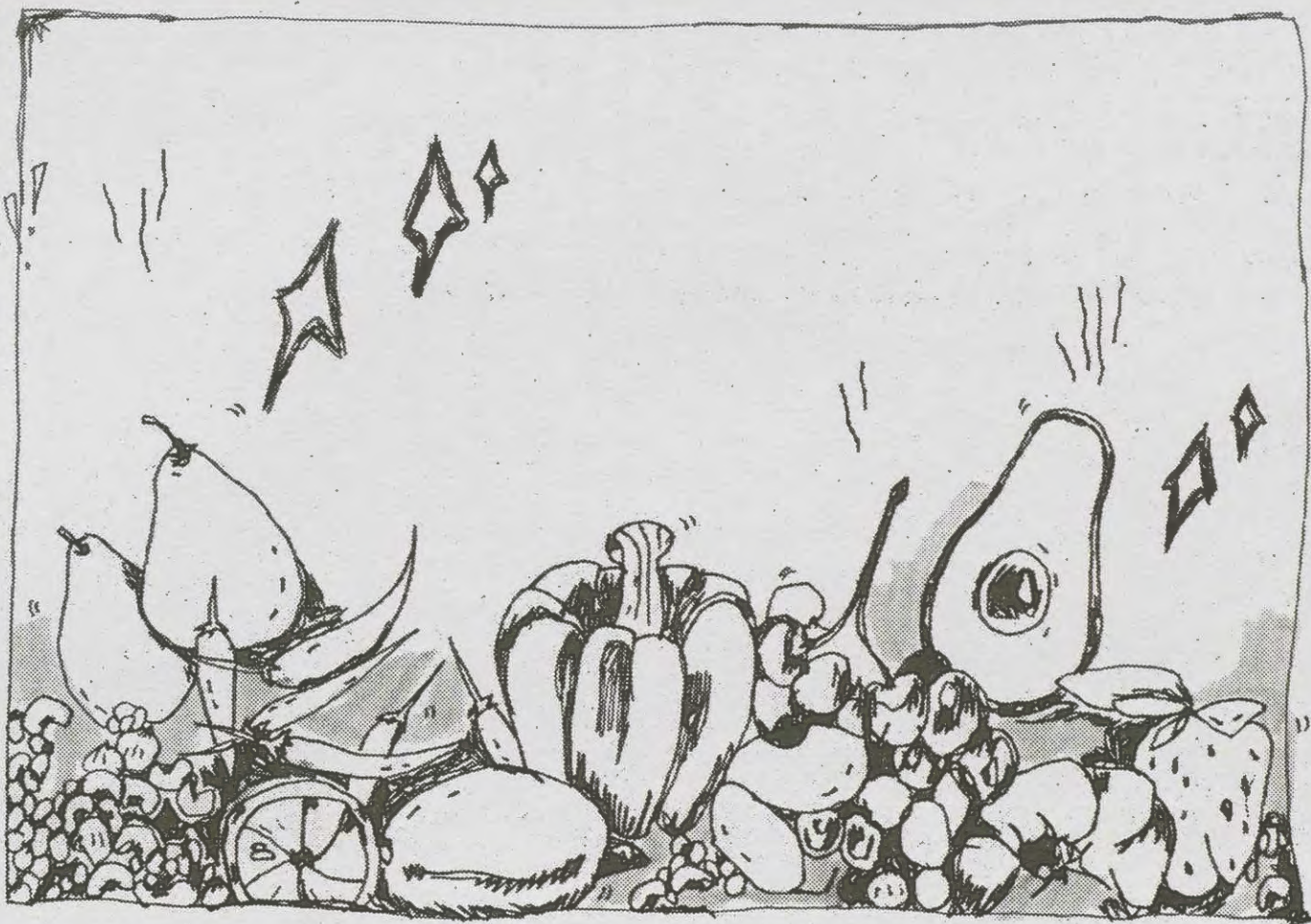


Si, aparta un momento que cojo los
vasos y ya... ahora nos sentamos
comemos y de mientras también me
explicas tu, como te ha ido hoy..











MERCADONA

Aquí
somos
ecológicos



con mercadona

ALIMENTA UNA
VIDA MEJOR

(todos tus
productos a
l'alcance)

PASATE A LA
COMPRA FÁCIL

4ª semana contra el desperdicio
(juntos alimentamos
soluciones)



NUEVA!!

EL SABOR
QUE SIEMPRE
QUISISTE.



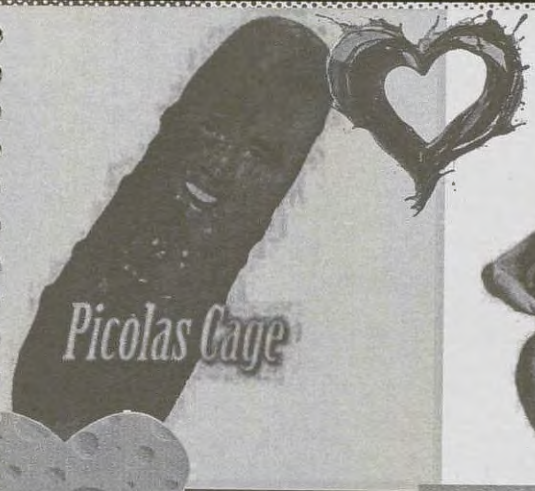
FRUTAS Y VERDURAS

FRESCAS

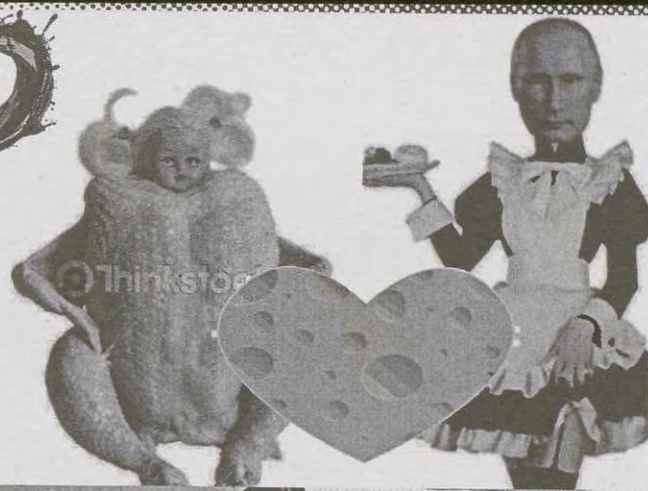
QUÉDATE EN
CASA!
y disfruta
de tu
salud

= frutas y verduras
del campo de tu
casa





Picolas Cage



Thinkstom



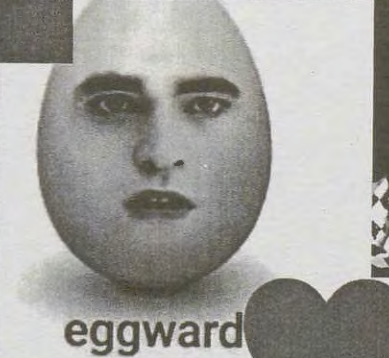
LAST MUKBANG WITH MY SON! :



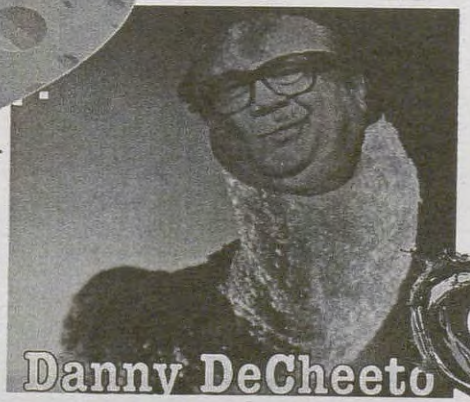
i eat kids



Fiske au chocolat



eggward



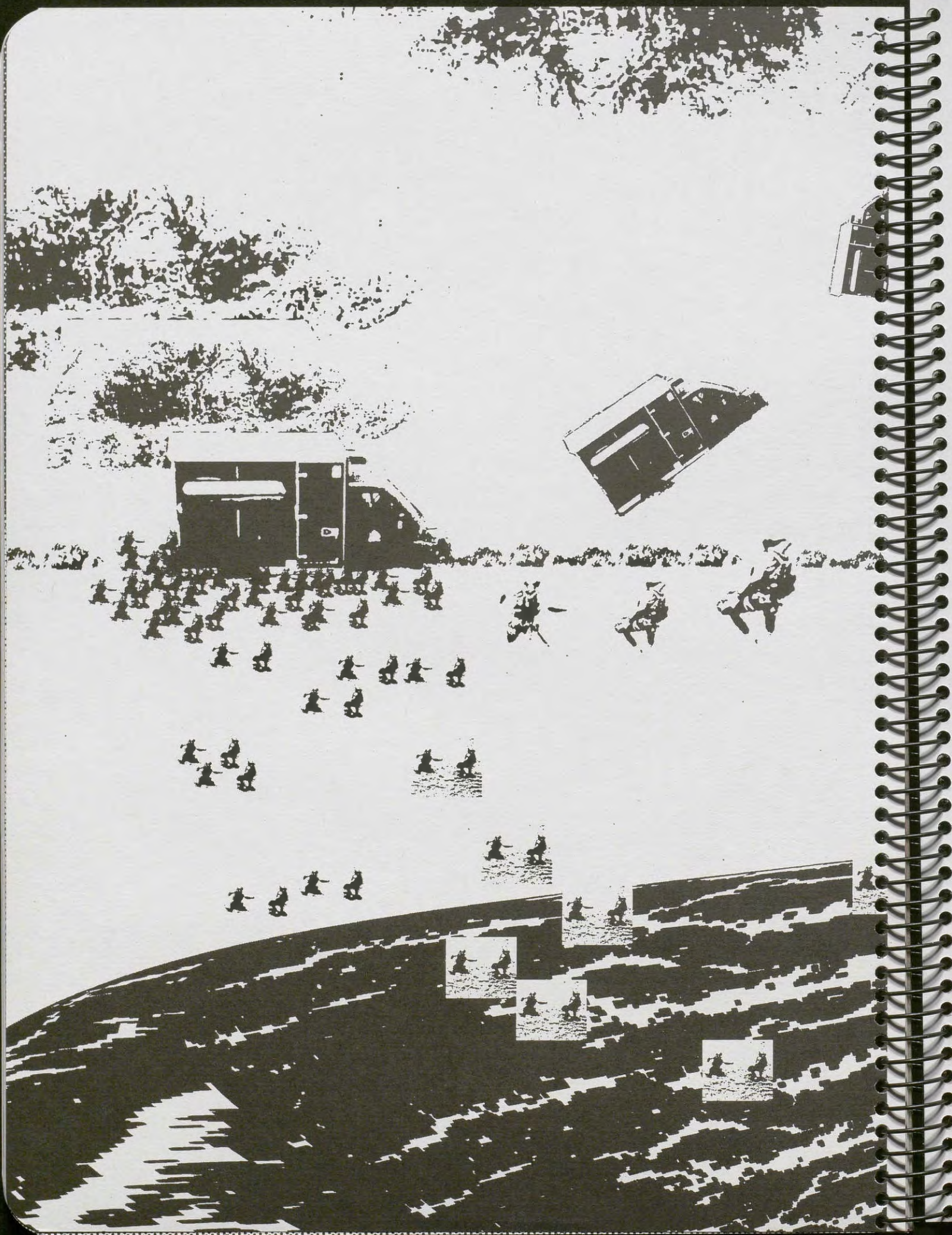
Danny DeCheeto



magdonal



MERCADONA



ME KOMO TU PERRO. Notas sobre alimentos, recetas, afectos y otras formas de canibalismo cultural

Alana Rogoz

Alba Cruz

Celia Jiang

Daniela Quispe

Duna Masó

Hirune Estrada

Jordi Salvany

Laia Garcia

Maria Silva

Mariona Mercader

Qing Zhao

Ricky Sorokine

Montse Carreño (coord.)

Edita:



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

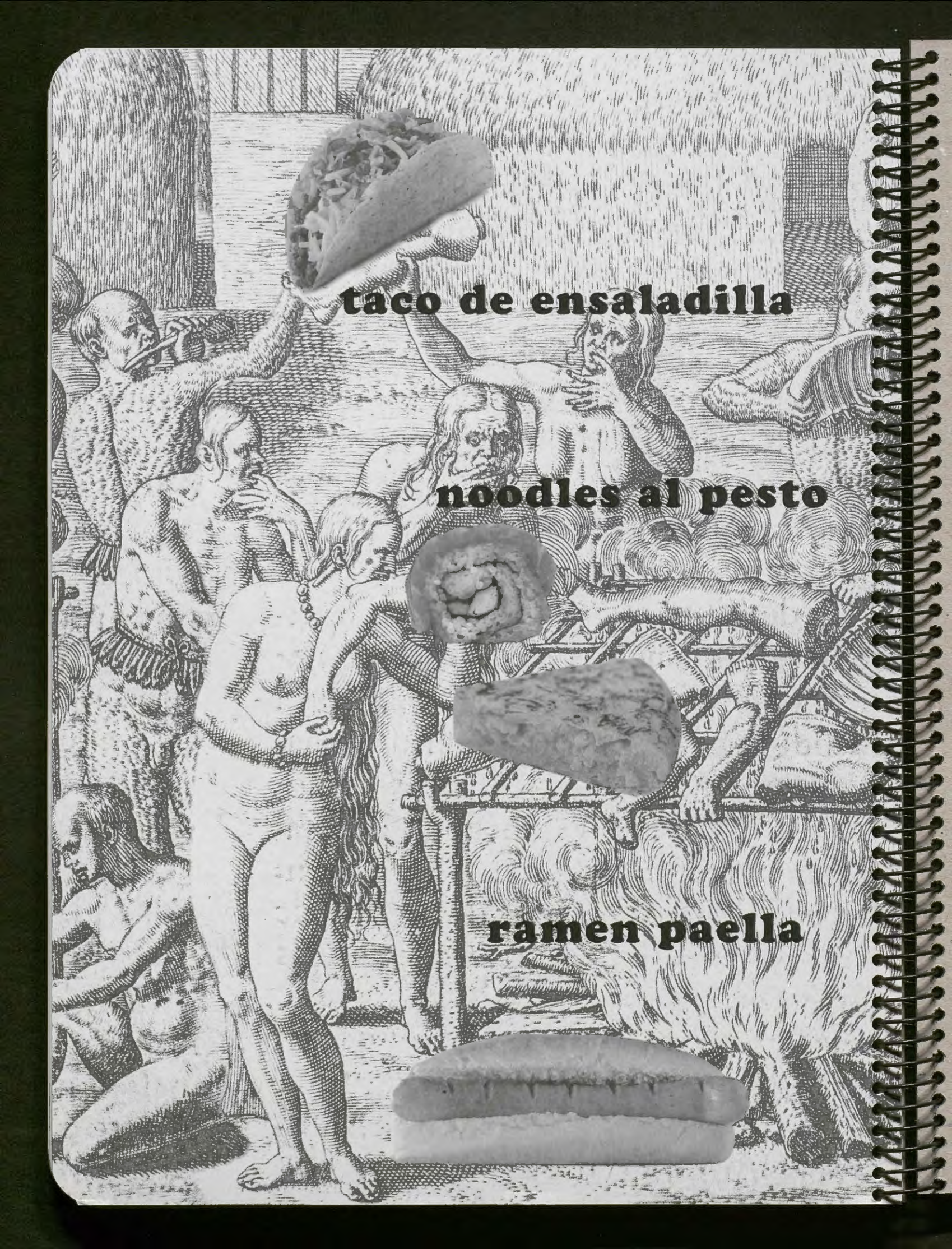
Facultat de Belles Arts

Secció: Processos Artístics i Edició

Assignatura: Reproductibilitat: idees i processos

Tallers de Gravat i Edició. Barcelona, 2024

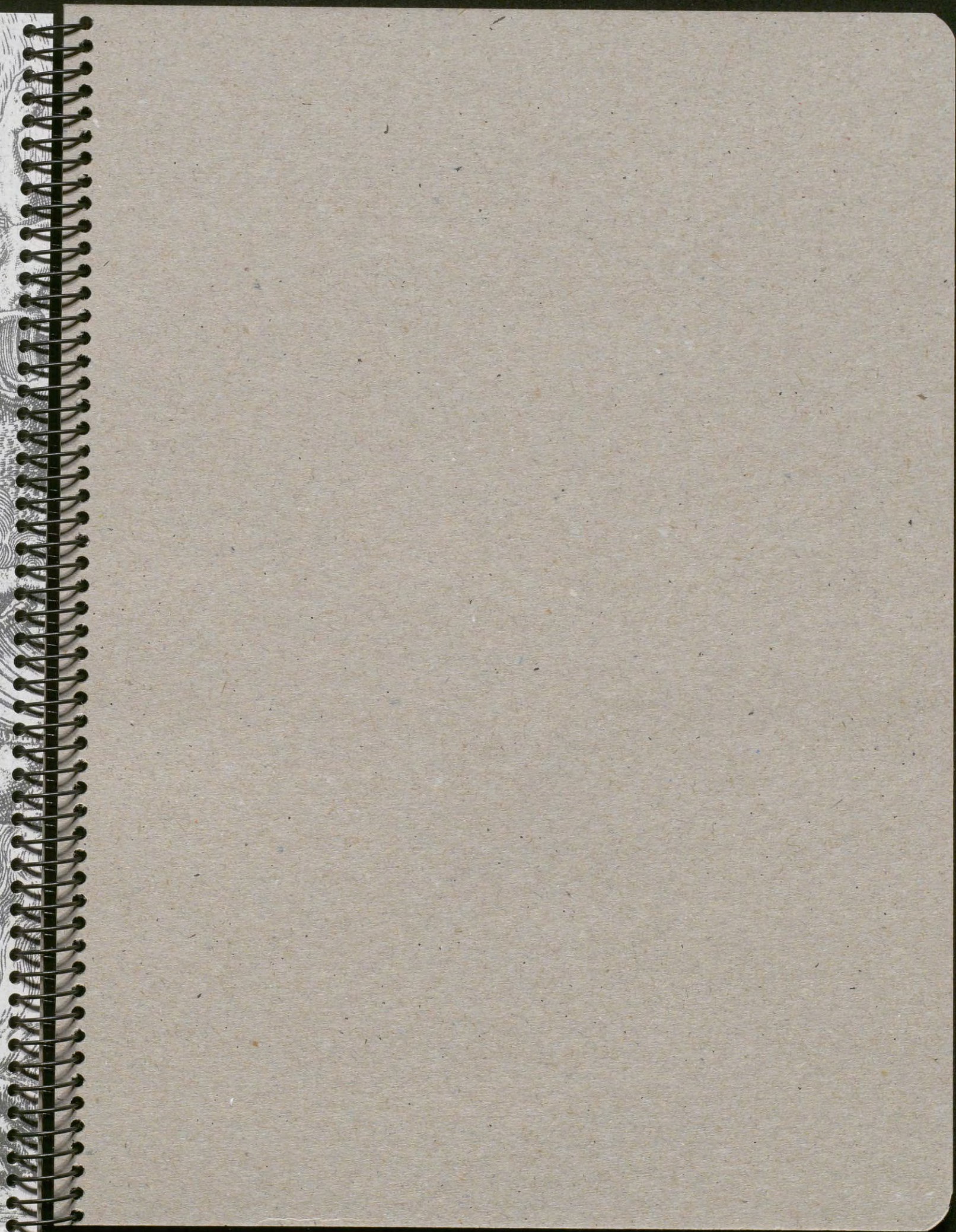
Edición: 18 ejemplares



taco de ensaladilla

noodles al pesto

ramen paella



Receta:

Ingredientes:

Elaboración:

**Notas sobre alimentos,
recetas, afectos
y otras formas de
canibalismo cultural**

