

recetas queridas

[centroruraldearte.org.ar](http://centroruraldearte.org.ar)

[ a ]

este libro es parte de [a],  
proyecto sobre el alimento que interviene ferias de distintas ciudades.

## **PIONONO**

muy sencillo...

### **INGREDIENTES**

3 huevos

3 cucharadas de azúcar

3 cucharadas de harina

polvo de hornear

### **PREPARACIÓN**

Batir las tres yemas con el azúcar. Se agregan las claras batidas a punto nieve con la harina y el polvo de hornear. Se mezcla con cuidado, sin batir.

En una placa de horno, preferentemente cuadrada, colocamos papel vegetal y agregamos la preparación. Nos ayudamos con una espátula para dejar una capa pareja de medio centímetro de espesor aproximadamente, con la forma de la placa. (Con esta preparación quedará un pionono de unos 30 x 30 cm.).

Cocinar unos 10 min. en horno a 190°. No puede secarse!

Dejar enfriar y rellenar a gusto (dulce o salado).

### **RELLENO TÍPICO**

se unta todo con mayonesa, se cubre con lechuga, fetas de queso y jamón, aceitunas sin carozo, atún, huevo picado y pimientos rojos. Enrollamos con cuidado y listo! (Puede servirse entero decorado o cortado en rebanadas.)

### **RELLENO TÍPICO 2**

dulce de leche! Y cubrimos con chocolate...

El pionono siempre estuvo presente en las fiestas de mi familia. Tanto como entrada o postre.

De niño me encantaba improvisar unos piononos a la siesta para rellenarlo con dulce de leche a la hora de la merienda.

Hoy, cada vez que sirvo uno a mis amigos, se sorprenden al comprobar que la masa es casera... como si fuera imposible!

Me gusta el hecho de que una receta tan sencilla permita tantas posibilidades.

Ariel Jaenisch

Yoga y masajes  
Sant Feliu de Guixols, Girona, España

## **Parrilla marina onomástica (para 10 personas mas o menos)**

2 kg de chita (pez marino de carne blanca)  
2 kg de perico (pez marino de carne oscura)  
2 kg de atún  
2 kg de pintadilla (pez marino pequeño y sabroso)  
1 pulpo grande  
2 kg de langostinos medianos  
10 calamares  
10 papas grandes  
4 cebollas grandes  
4 pimientos grandes  
500 grs de queso fresco blanco  
400 grs de champiñones  
queso parmesano  
mantequilla  
sal - pimienta  
ají amarillo  
1 rollo de papel aluminio, palitos de brochetas, mondadientes

El primer paso para hacer esta parrilla es prender el carbón, tres kilos son más que suficientes y se deja que se conviertan en brasas... Mientras tanto la forma de cocinar esta parrilla es muy simple, todos los ingredientes se lavan, los pescados, los pimientos, las cebollas, los calamares y el pulpo (...previamente cocido en agua hirviendo a razón de 20 minutos por kilo) se cortan en trozos de tamaño personal y se disponen en una mesa crudos (...claro, menos el pulpo que ya tuvo su baño de agua caliente).

Antes de envolver las papas en aluminio debemos cortarlas en dos mitades sacarles una parte del interior y rellenarlas con queso blanco y mantequilla, luego cerrarlas con mondadientes y envolverlas en papel aluminio y a la parrilla.

Luego con la gente que ya llegó a la reunión del onomástico, cada uno de los invitados corta un pedazo de papel aluminio y arman sus paquetes de pescados y mariscos, como quieran (...procurando que el paquete pueda cerrarse) pueden agregarle cualquiera de los otros ingredientes, sal, mantequilla, pimienta, cebolla, ají, champiñones o queso parmesano dentro de los paquetes y a la parrilla.

Los trozos de pescado, cebollas, pimientos y champiñones se ensartan en las brochetas y a la parrilla también. Bueno, ahora a esperar unos 25 a 30 minutos y mientras esperan que todo se cocine pueden hacerlo tomando algo de vino (del color que quieran) cerveza o algún jugo de frutas para el que no beba alcohol.

Después de unos 30 minutos, el maestro parrillero (...el dueño del onomástico) revisa que se hayan cocinado los ingredientes de alguno de los paquetes y listo retira los paquetes de la parrilla y se sirven en la mesa y se comparten las creaciones hechas por todos los invitados.

Seguir acompañando el almuerzo con vino o la bebida que prefiera. Provecho!

Esta receta es en realidad lo que hice (...y hago) durante la celebración de mis cumpleaños desde hace 12 años aproximadamente.

En mi cumpleaños gusto de celebrar con mis amigos a los cuales invito a un almuerzo cerca al mar con una comida que siempre digo que la voy a preparar yo y una vez que tengo todos los ingredientes (...y los invitados en frente mío) todos se animan a meter mano de los mismos y terminan armando sus propios paquetes de pescado, mariscos y demás para poner en la parrilla, entonces luego cada uno experimenta con la mezcla de sabores y colores también.

Es super rico verlos compartir lo que ellos crearon (...algunas caras y gestos se quedan en la mente por mucho tiempo).

El fin principal es pasar un rato agradable, tranquilo, conversando, tomando y comiendo rico, lo cual siempre se logra.

Algunas veces me gustaría poder reunir a gente que está muy lejos, que viaja, que no veo hace tiempo, gente que voy conociendo en otros países o lugares... hasta que encuentre el cómo hacer eso, seguiré construyendo una parrilla más grande.

Juan Luis Zegarra Queirolo

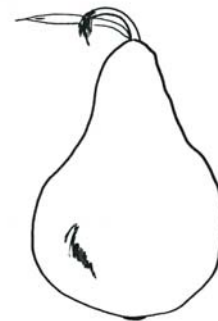
Artista plástico  
Perú, Lima

## Peras al horno & chocolate caliente

5 peras  
Chocolate belga  
1 rama de canela  
½ l. de vino tinto (Malbec argentino o Côtes du Rhône francés)

Pelar las peras y cortarlas de modo vertical en 8 pedazos  
Poner las peras en forma de estrella en una placa  
Rociar generosamente las peras con vino tinto  
Poner en horno caliente por algunos minutos  
Cocer lentamente  
Sacar del horno  
Agregar chocolate rallado  
Terminar con un toque de canela  
Decorar con una hoja de menta fresca

Tip: usar platos de porcelana clara



Pear

Is Not

Banana

Origami & Hot chocolate

Hello,

You're kindly invited on the intimate performance – encounter to taste  
The Grains of Paradise and build the "FLOTA NFUMU" in  
Origami-style and reflecting about drawing, DNA, marketing and  
melanin.

Hola,

Estás cordialmente invitado al encuentro-performance íntimo, prueba  
Los Granos del Paraíso y construye la "FLOTA NFUMU" en estilo  
Papiroflexia y reflexiona sobre dibujar, el DNA, el mercado y la  
melanina.

Tuesday

14 November 06

18.00 – 21.00

@ HANGAR

Passatge del Marques de Santa Isabel, 40

E- 08018 Barcelona

T 933084041

E info@hangar.org

U www.hangar.org

Filip Van Dingenen

Artista visual  
Bruselas, Bélgica

## Salsa Bolognesa (para 4)

400g de carne molida  
1 cebolla finamente picada  
3 dientes de ajo machacados  
2 hojas de laurel  
2 cucharaditas de orégano deshidratado  
aceite de oliva  
zanahorias u hongos pequeños (opcional)  
2/3 copa de vino tinto  
pasta de tomate concentrada  
2 o 3 latas de tomates (x 400g)  
Sal y pimienta  
Lea & Perrins salsa de Worcestershire o salsa de soya (opcional)

En una cacerola de fondo grueso coloque el aceite, saltee la cebolla finamente picada con el orégano y el laurel hasta transparentar. Añada el ajo (y las verduras si se incluyen) y fríalo a fuego medio hasta que se ablanden un poco.

Suba el fuego y añada un poco más de aceite de oliva si hiciera falta. Añada la carne molida, presionarla con un tenedor para deshacerla y freir rápidamente, revolviendo para que se dore. Solo tarda dos minutos. Eche el vino y cocine hasta que se evapore.

Entonces, añada los tomates cortados, sal, pimienta y una cuchara de pasta de tomate concentrado. Baje el fuego al mínimo y hierva a fuego lento durante horas, moviendo ocasionalmente. Si hiciera falta, agregar caldo o un poco de agua. Muy importante: la tapa de la cacerola debe estar encima.

Sazone con sal y pimienta y puede añadir un poco de salsa de Worcestershire o salsa de soya para reforzar el sabor. Hervir a fuego lento por 2 horas como mínimo, para que la carne absorba todo el jugo sabroso. Lo más lento mejor, así que si el fuego no baja lo suficiente, lo puede poner en el horno con una temperatura muy baja (siempre con la tapa colocada).

Se puede cocinar durante un tiempo largo (hasta 8 horas), si la temperatura está bastante baja. Servir con spaghetti y un poco de parmesano.

Esta es una receta que solía hacer mi mamá cuando yo era niña y es un clásico en nuestra familia. Me hace recordar a mi mamá y es uno de los pocos platos que hemos cocinados durante años. También, preparaba la salsa para calentar cuando llegábamos a nuestra casita en el campo, así que la asocio con vacaciones y descanso.

Cuando la comía en casa de mi amiga preferida, su mamá le ponía zanahoria (que me encantó), pero mi mamá es una purista con la Bolognesa y nunca usó verduras. Ahora, preparándola de adulta, le añado zanahorias u hongos y la hace más sabrosa y nutritiva. ¡Mi pequeño acto de rebelión!

Es una receta muy fácil, reconfortante, que llena y que hago mucho para otras personas. Cuando vino mi compañera de piso a ver la casa, yo estaba preparando la salsa y la invité a cenar conmigo. Afuera hacía frío, ya estaba oscuro y la comida nos calentó.

Me gusta que sea un plato que dejes solo para cocinar muy lento y que se enriquece cada vez que lo calientas de nuevo.

Anna Chapman

Artista visual y masajista  
Londres, Inglaterra

## Chop suey

Preparar por un lado arroz (conviene primero rehogarlo con ajo, antes de ponerle el agua, hasta que doren los granos un poco. Después, ponerle el agua...).

Cortar varios tipos de verduras en pequeños pedacitos. Por ejemplo: zanahoria, cebolla, repollo, morrón, berenjenas y saltearlos en un wok o sartén, por separado (para que cada uno mantenga su aroma y gusto y no se mezclen sabores). También, se puede preparar algún tipo de carne (pollo, ternera, etc), que se corta en pedacitos y se rehoga un poco para cocinarlos.

Una vez que tenemos todas las verduras y la carne cocida, mezclamos todo con el arroz ya preparado.

Se le puede agregar salsa de soja.

Listo para comer!

Esta receta la aprendí en el año 2004, cuando nos fuimos de vacaciones con mis amigas al sur.

Después de un viaje por la cordillera, desembocamos en Puerto Madryn, donde estaba una amiga que vivía ahí y llegaban otras amigas que se sumaban al recorrido. Éramos como 10, viviendo en el departamento del padre de mi amiga. Pasamos ahí una semana entera (sin el padre en la casa) por supuesto, muy divertido!

Al finalizar la semana, llegó el padre de nuestra amiga y una noche nos cocinó a todas y nos enseñó a hacer chop suey.

Para todas nosotras, con 18 años, esa, era una receta super sofisticada, pero que aprendimos a hacer muy rápidamente.

A partir de ese momento para todas las reuniones que tuvimos, preparábamos chop suey como un plato super elaborado, que nos llevaba largos preparativos y mucha charla de por medio...

Hoy es un plato que me saca de apuros muy frecuentemente, que me recuerda esas vacaciones y que además, comparto con casi todas mis amigas.

Micaela Trucco

Profesora de artes plásticas para chicos y otras cosas más  
La Plata, Argentina

## Panqueque Koreano (Pa-Jeon)

### Para los panqueques

- 1 manojo de cebolla de verdeo (solo la parte blanca y verde claro)
- 1 cebolla en rodajas
- 1 Morrón rojo fresco (de 10 cm.) cortado transversalmente, con semillas
- 1 cucharada de ajo picado (alrededor de 3 dientes)
- 1 taza de harina común
- 1 taza de agua
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de aceite vegetal

### Para la salsa

- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadas de semillas de sésamo tostadas
- 1/4 de cucharadita de ají molido
- 1/4 de cucharadita de aceite de sésamo

Cortar las cebollas de verdeo a lo largo y cortar en pedacitos de 5 cm. Juntar las cebollas, la cebolla de verdeo, el Morrón y el ajo en un bowl grande.

Revolver la harina, el agua, el huevo y la sal hasta que se mezcle.

Mezclar con los otros ingredientes.

Calentar la sartén a fuego medio y cubrir con una capa delgada de aceite vegetal.

Echar la mezcla de panqueque, el verdeo y otros ingredientes en la sartén, extendiendo la masa. Cocinar algunos minutos hasta que la parte de abajo esté tostada.

Dar vuelta con ayuda de una espátula o plato (o dar vuelta en el aire, si sos bueno) y terminar de cocinar 1-2 minutos más, agregando más aceite si fuera necesario.

Cortar el panqueque en seis u ocho pedazos y servir con la salsa, que se hace mezclando la salsa de soja, el ají molido, las semillas de sésamo y unas gotas de aceite de sésamo.

Cuando llueve, esta es la comida que me dan ganas de comer. Es una tradición común en Korea. Creo que es porque el panqueque frito y caliente eleva la temperatura del cuerpo y provee energía en oposición a la sensación de frío durante un día lluvioso.

Cuando era chica, pasaba las vacaciones en lo de mis abuelos. Su casa es una construcción tradicional. A veces la lluvia caía interminablemente. Me sentaba en el piso de la galería con las piernas extendidas a mirar el aguacero. Mi abuela y mi mamá comenzaban a cocinar panqueques para la familia. Podía oír el chisporroteo mientras se cocían. Para mí, eso estaba en perfecta armonía con el sonido de la lluvia de afuera. Comíamos el primer panqueque tan rápido como nos lo servían y esperábamos el panqueque siguiente.

Cuando fui a la universidad, había muchas ocasiones en las que tomábamos algo con amigos. Yo era una persona que no podía beber mucho alcohol. Pero había un vino de arroz coreano que sí podía disfrutar realmente. Vino de arroz y panqueques combinan perfecto. Así que los días de lluvia, mis amigos y yo decidimos tomar vino de arroz con panqueques en un bar. Eso hacía mi día.

Desde que me mudé a EEUU, siempre que llueve hago panqueques. A veces, les mezclo mariscos o kimchi (tradicional plato coreano hecho de un fermentado de vegetales). Depende de las ganas del momento. Aún continúo construyendo memorias queridas, con nuevos amigos que encuentro cada vez que comparto estos panqueques.

Jayoung Yoon

Artista  
New York, USA.



## **Tortilla de Zapallo**

(Preferiblemente al desayuno para 2 personas solteras)

### Ingredientes

- 1 zapallo grande picado en tiritas
- 2 huevos
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de coliflor picados en tiras muy finas
- 1 tomate
- ½ cebolla
- 6 Hojas de orégano

Freír en aceite de oliva los siguientes ingredientes:  
(mantener el siguiente orden al momento de freírlos)

Ajo, cebolla, orégano, zapallo, coliflor y tomate.  
Al final los dos huevos con un poco de sal y pimienta al gusto.

Acompañarlo con pan tostado y la composición de un regetón que incluya la palabra zapallo.

En mi primer viaje a Buenos Aires compre en el súper una calabaza que luego M me dijo que se llamaba zapallo o al menos ese es el nombre que recibe en Argentina y en la mayor parte del sur de América. “Zapallo” era el descubrimiento de un nuevo nombre en mi diccionario culinario. Como es normal, comienzo a repetir esa nueva palabra hasta que se fija en mi memoria, para ello invento oraciones y frases con la palabra, para esa ocasión me propuse componer un regetón. De la letra de la canción no me acuerdo, solo me queda la palabra “Zapallo” acompañada de la imagen del sartén verde que utilizaba y que una vez M me comentó que también recordaba.

Oscar Abraham Pabón Morales

Arquitecto y artista plástico  
Caracas, Venezuela

RECETA DADÁ por VALERIA

# MUCHA SUERTE

25 minutos

verter sobre la masa

manteca

azucar

MANTECA

BIEN REVOLUCIONANDO

100 GRs  
VINO MOSCATO

100 GRs

HA QUE LA MASA NO BUENDE ESTAR ABIERTA

Formar un solo

HUEVO

INGREDIENTES MASA

250 grs

GRs

Mantequilla

MILK-CAIR EN

Derretir en una cazuela

PARA QUE NO SE PICHE

agregar el huevo

horno moderado

FUEGO

hervir unos minutos

dorada

SUAVE

hasta que este

ingredientes de la cobertura

10 cucharadas

100 grs

enmantecada y enharinada

TODOS LOS INGREDIENTES DE LA COBERTURA

seguir batiendo

BATIENDO LA MANTeca CON EL AZUCAR

HARINA LEUDANTE

100 grs

seguir batiendo

BATIENDO LA MANTeca CON EL AZUCAR

incorporar y reservar

Bueno, la receta es de mi mamá. Es una torta riquísima. ¿Por qué la presento así? Ay, si me conocieran, ¡lo entenderían! Lo cierto es que me cuesta muchísimo seguir recetas (las de cocina, pero también las fórmulas en general). Cuando cocino, empiezo a improvisar de forma que luego resulta muy difícil repetir la receta. ¿Qué si es comible? Pues, pregúntele a mi novio (y sí, la verdad es que un poco flaco está :-)

Mi forma de presentar la receta está basada en la técnica que utilizaban los dadaístas para componer sus poemas: cortaban las palabras, las metían en la licuadora y lo que salía, pues eso era el poema. Evidentemente no utilicé esa técnica, pero sí quería enfatizar la necesidad de romper ciertas fórmulas, sobre todo en tiempos de crisis. El vacío del centro es para dejar crecer la CREATIVIDAD.

Valeria Schwarz

Artista  
Berlín, Alemania

## Calentado

Como su nombre lo indica este plato consiste en el calentar pero más precisamente en el re-calentamiento de los sobrantes de la comida del día anterior. Así que, aunque no es indispensable, es preferible que todos los ingredientes sean de “segunda mano”, es decir que hayan sido cocinados con otro propósito el día anterior.

### Ingredientes

Según lo establecido en la naturaleza de la receta, la lista de ingredientes estará condicionada a lo que usted tenga en su nevera.

### Base

Arroz (del día anterior).

Frijol (del día anterior), puede remplazarse con lentejas.

### Toppins

Maíz.

Papa (cortada en cubitos), puede remplazarse y/o complementarse con cubitos de plátano maduro.

Carne Molida o Desmechada, puede remplazarse y/o complementarse con pollo.

Queso.

Champiñones.

Huevo Frito.

Condimentos al gusto.

### Acompañarse

Hogao, puede remplazarse y/o complementarse con ají.

Las cantidades varían de acuerdo a lo que haya sobrado de la comida del día anterior.

En un sartén con aceite o mantequilla a fuego lento vaya agregando y mezclando todos los ingredientes hasta obtener una amalgama de todos.

Dada su naturaleza podría describirse como un reciclaje culinario, desde mi infancia mi padre me inculcó tanto los principios del reciclaje como los de la practicidad, este es un plato que cumple con ambas cualidades. Uno de los mayores atractivos del calentado es, como diría mi padre: “todo en la misma olla!!”.

Se recomienda para los domingos de resaca.

Sebastián Cruz Roldán

Pirata  
Vivo en Colombia, hasta hace un tiempo en Bogotá,  
ahora creo que vivo en la carretera

Por un lado hervir arroz (yo prefiero el integral o basmati). Por el otro, rehogar cebolla, zanahoria, cortadas finitas. Hacer un huevo o más, como omelette; una vez frío enrollarlo y cortarlo para que queden tiritas de huevo que se agregarán al final sobre el arroz ya mezclado con el resto de los ingredientes(se puede agregar todo lo que al cocinero le plazca: arvejas, champiñones, jamón cocido en trocitos, morrones).

Es una receta que hacía mi mamá y le salía singularmente deliciosa. Creo que es una imitación del chau fan chino. Sin embargo en la casa de obachan, mi abuela japonesa, le llamaban Chajan a esta suerte de arroz con ingredientes. Con esta receta conquisté a mi amor.

Pilar Shinji

Psicóloga. Bailarina  
Buenos Aires, Argentina

## **\*\*lasagna de moras con palmito\*\***

### **\*salsa béchamel\***

freír 4 dientes de ajo (picados en cubitos) en dos cucharadas de manteca. salpimentar.

cuando dorados, poner una cuchara de harina para cada cuchara de manteca. bajar el fuego, y mixturar con leche calentada.

la cantidad de leche puede cambiar con la textura que se quiere para la salsa. nuez moscada rallada al gusto.

queso rallado al gusto.

### **\*pseudo chutney de moras\***

freír el ajo (picado pequeñito) y 1 cucharita de curry en polvo. poner las moras, un bouquet garni, una cebolla rallada y un poco de agua.

dejar cocinar por lo menos 30 minutos a fuego lento, para que las moras se rompan en trozos y para que adquieran las especias.

montar la lasagna por capas:

salsa béchamel

hojas de lasagna

salsa béchamel

queso maasdam (puede ser gruyère)

pseudo chutney de moras

salsa béchamel

hojas de lasagna

salsa béchamel

queso masdam

pseudo chutney de moras

palmito picado pequeñito

queso parmesano rallado

poner al horno en fuego mediano por 30 min o hasta secar y dorar.

una de las cosas que más me gusta es cocinar. me encanta como, sin ninguna preparación técnica, puedo trabajar con ingredientes y especias de la misma manera que trabajo con los objetos en mi arte. aún quiero investigar las maneras creativas en la gastronomía y en la arte para comprender mejor esas relaciones.

creé esa receta cuando volví de la casa de mi tía que vive en el campo con un montón de moras negras. en brasil, las frutas de bosque son más raras y, por eso, más caras. así que cuando las tomé del árbol, pude hacer unas recetas con moras. un día cuando me desperté con ganas de comer algo rico, sin ninguna duda supe cómo preparar esa receta.

Priscilla Davanzo

Artista plástica / multimedial  
Buenos Aires, Argentina

## BURBOT ESTOFADO

1 ½ kg burbot (pescado también conocido como lota lota)

Caldo            1-2 litros de agua  
                    ½ cucharada de sal  
                    3 pimientos de Jamaica  
                    3 pimientos blancos  
                    una pieza de nuez moscada  
                    ½ hoja de laurel  
                    un puerro pequeño  
                    Jugo de medio limón

Decoración    limón, perejil

Salsa            1 cucharada de manteca  
                    2 cucharadas de harina  
                    caldo de pescado  
                    ½ litro de crema de leche  
                    jugo de limón

1. Cortar con un cuchillo filoso alrededor de la cabeza del pescado para sacar la piel. Sostener firme la cabeza con una mano y con la otra ir tirando la piel hasta la cola. Para mantener la firmeza usar toallas de papel o alguna pinza. Abrir cuidadosamente el estómago y sacar las entrañas, pero guardar el hígado y las huevas (caviar). Quitar las aletas y la cabeza con las branquias. Cortar el pescado en piezas de 3 cm de ancho. Enjuagar las piezas y la cabeza (sin branquias) bajo agua corriendo y poner en agua muy salada (3 cucharadas de sal / 1 litro agua) durante ¼ de hora.

2. Mezclar los ingredientes del caldo y dejar hervir. Agregar las piezas de pescado y dejar hervir con la olla tapada. Quitar la espuma. Hervir las piezas por 12 – 15 min. Aparte, cocinar el hígado y las huevas en agua medianamente salada. Delicadamente levantar las piezas de pescado y poner sobre una fuente caliente. Colar el caldo de pescado.

3. En una sartén con la manteca hirviendo y la harina, agregar de a poco el caldo colado, revolviendo bien. Dejar la salsa hervir por 10 minutos. Poner la crema batida en la salsa y condimentar con jugo de limón. Un trozo de manteca al final, le dará brillo.

4. Esparcir la salsa sobre las piezas de pescado. Decorar con las huevas, perejil picado y trozos de limón. Delicioso!

Burbot estofado, fue la última obra maestra de mi padre. Él lo hacía excelente y yo amaba esta comida. Burbot – (*made or matikka* en finlandés) es un pez que se pesca principalmente a comienzos de febrero. A este pez le gusta el agua fría y vive tanto en lagos como en agua de mar. En 1995 mi padre estaba muriendo de cáncer de páncreas y lo visité en el norte de Finlandia. Planeamos hacer esta comida juntos, pero él ya estaba muy débil. Éste es el recuerdo de nuestra última comida, que nunca preparamos. Papá murió al final de diciembre.

Ácida, suave y acariciante salsa. Papá está ocupado en la cocina. Excitada, vibrante y veloz carraspera, llena el aire. Luces, grasa y el sudor en la frente de mi padre destellan. Estoy sentada en un taburete rojo haciendo que leo. En realidad estoy mirando a papá procesando el escurridizo y brillante pescado. Estoy disfrutando la calidez y humedad de la cocina y el hecho de que sea el espacio más práctico del departamento. No hay nada inútil, todo está dedicado a hacer comida. Vestido con el delantal de mamá, papá se convierte en un comediante. Una mujerhombrecocinero! La visión me hace sonreír. Todo está bien. De repente recuerdo mi infancia y un verano en la Isla Hailuoto. *El sol pega y las gaviotas chillan con dureza. La mano de papá está pegajosa y mi pequeña mano desaparece en su garra. Yo y mi padre, nos gusta pescar. Presiono mi nariz en su vieja y gastada campera azul. La fragancia de papá – maravilloso!*

“¿Quieres probar?” Me despierto y miro a mi padre. “¿Tiene mucho limón?” Pruebo la salsa humeante con la punta de la lengua. Burbot estofado – la obra maestra de papá.

Hilkka Hyttinen

Directora de teatro y docente  
Tampere, Finland

## **dulce de naranja**

Seleccionar con cuidado la fruta, si es de cosecha propia, del árbol de la casa de un amigo o vecino, muchísimo mejor.

Lavar y pelar finamente las naranjas, quitándole la piel blanca.

Cortar la pulpa, atrapando las semillas y separándolas. Colocar en un recipiente de vidrio o plástico. Pesar y agregar por cada kilo de fruta, 700 gr de azúcar.

Cortar con tijera y en tiritas bien finas la cáscara de dos o tres naranjas y sumarlo junto a una ramita de canela y varios clavos de olor a la preparación anterior.

Dejar macerar toda la noche.

Cocinar lentamente en olla de barro -con difusor preferentemente- y revolviendo de a ratos, acariciando el proceso de cocción. Detener el fuego, dejar que se enfríe, volver a continuar la cocción al día siguiente hasta que esté a punto.

NOTA: Colocar una cucharada tibia de dulce sobre un plato y pasar el dedo por el centro, si no vuelve a juntarse es que está listo.

Calentar el dulce y envasarlo en frascos curados con alcohol, lo más caliente posible. Colocar boca abajo los frascos, dejar reposar unas horas y listo ¡!!!! Dulce terminado, envasado al vacío, lleno de sabor...

Hace unos 9 años aproximadamente tuve mi primer árbol de naranjas, disfruté del aroma de los azares, del brillo de sus hojas después de la lluvia. Estuve atenta a las hormigas y a los chicos del barrio que miraban con ganas las gordas naranjas, miraban con ganas de robarlas.

Pregunté a varias personas, leí recetas y preparé el primer dulce con ellas. Cada año aunque no sean de ese mismo árbol repito este ritual, dulce de naranjas amargas, con cascaritas ... Y cascaritas de naranjas glaseadas con el sobrante ...

Es un tiempo lento, de producir, esperar, de perfumar la casa. Unos días donde las cosas de ponen color naranja.

Un espacio donde el cocinar dulce me acerca a las tardes de invierno en Pigüé con mi mamá y escucho la frasecita: “revolvé el dulce, que no se queme ... fijate que el fuego esté bajito, sino es una pena tanto trabajo ...”

y después desayunar tostadas con manteca y dulce de naranja... escuchar el sonidito del frasco al abrirse por primera vez, chupar la cucharita, chuparse los dedos ...

Nilda Rosemberg

Artista, docente  
Bahía Blanca, Argentina

## PAN CON QUESO, UVA Y UNA HIGUERA

### Ingredientes:

1 Pan del día  
150 gr. Queso viejo  
500 gr. Uva fresca  
Una higuera  
Tiempo

### MODO DE PREPARACIÓN

Levantarse temprano.

Comprar o hacer el pan por la mañana, a ser posible sin sal. Mantenerlo envuelto en un trapo de cocina de algodón hasta la hora de la salida.  
1/2 kilo de uva negra, madura y jugosa por persona.

Queso de vaca, oveja o de ambas leches a la vez. A ser posible muy curado para contrastar con el dulzor de la uva.

Poner todo en una cesta, junto con un mantel, algo de vino y un cuchillo.  
Ir hasta la higuera más cercana que de buena sombra. Quizá en éste momento del proceso de preparación tengamos un problema....

Tómense el tiempo para ubicar una higuera. Si hace falta, tómense un tren, un auto, una bicicleta y diríjense hacia allí.

Al llegar, extiendan el mantel y preparen el pan, el queso y la uva. Respiren.  
Tienen ustedes todo lo que queda de día para comer.

Saboreen cada bocado, cada grano de uva que explota en el interior de su boca.

Cierren los ojos y duerman una pequeña siesta.

Receta de siglos proveniente de Mallorca (la isla de la calma).

Pep Ramis

Creador, bailarín y codirector de Mal Pelo y L'animal a l'esquena  
Celrà, España





2011

Publicación, diseño y traducción CENTRO RURAL DE ARTE

[info@centroruraldearte.org.ar](mailto:info@centroruraldearte.org.ar)

Colaboradores

Delegación Argentina Generalitat de Catalunya, L'animal a l'esquena, CCEBA.

[a] cuenta con un subsidio de Prodanza, Ministerio de Cultura, GCBA.