



Semana 1. El encuentro – La ignición

Cinco residentes, ninguna se conocía. Alrededor del fuego se encontraron, cruzaron palabras, risas, apreciaciones, sonidos. En el silencio, se determinó que la convivencia estaría centrada en la alimentación.

Semana 2. Conocerse – Sostener la lumbre

Encender el fuego fue la primera tarea para domesticar la estufa a leña. Aprender su dosis de madera y oxígeno. Lo más difícil es mantenerlo, estar atentas a su ritmo y movimiento, a su temperatura y cómo se propaga en el hierro de los quemadores. Así mismo, aprendimos a conocernos.

Semana 3. Regeneración – El bosque y el carbón

Nos adentramos en el entramado del bosque, encontramos huellas e indicios de fuegos anteriores. Hubo malestar, enfermedad y cansancio, pero también cuidado, nutrición y compañía. ¿Qué viene después de ahogar el fuego?

Semana 4. Extrañamiento –

Extrañar el hogar, la rutina, la familia. La ambigüedad de sentir ajeno un espacio y querer disfrutar de él. Distancias que se alargan y se acortan. El trance en la atemporalidad de un bosque que cambia.

Semana 5. Cuenta regresiva

tic-tac.

SORBO DE JENGIBRE I

[5 personas]

1 limón
3 naranjas
jengibre fresco

1 Exprimir limones, naranja y mezclar en la licuadora con el jengibre.

SORBO DE JENGIBRE II

[5 personas]



1 Exprimir limones, naranja y mezclar en la licuadora con el jengibre y la miel.

III

Exprimir limón y naranja, picar la manzana y mezclar en la licuadora con el jengibre.

¿Qué vamos a comer?

* Tomar preferentemente en ayunas.

Semana 1. El encuentro – La ignición

Cinco residentes, ninguna se conocía. Alrededor del fuego se encontraron, cruzaron palabras, risas, apreciaciones, sonidos. En el silencio, se determinó que la convivencia estaría centrada en la alimentación.

Semana 2. Conocerse – Sostener la lumbre

Encender el fuego fue la primera tarea para domesticar la estufa a leña. Aprender su dosis de madera y oxígeno. Lo más difícil es mantenerlo, estar atentas a su ritmo y movimiento, a su temperatura y cómo se propaga en el hierro de los quemadores. Así mismo, aprendimos a conocernos.

Semana 3. Regeneración – El

Nos adentramos en el entramado de huellas e indicios de fuegos anteriores, enfermedad y cansancio, pero en compañía. ¿Qué viene después?

Semana 4. Extrañamiento –

Extrañar el hogar, la rutina, la sensación de sentir ajeno un espacio y querer mantener las distancias que se alargan y se acortan en la atemporalidad de un bosque que

Semana 5. Cuenta regresiva – tic-tac.



¿A qué hora vamos a comer?


SORBO DE JENGIBRE I

[5 personas]

1 Exprimir limones, naranja y mezclar en la licuadora con el jengibre.

1 limón

3 naranjas

 jengibre fresco

SORBO DE JENGIBRE II


[5 personas]

1 Exprimir limones, naranja y mezclar en la licuadora con el jengibre y la miel.

2 limones

2 naranjas

1  miel

 jengibre fresco

SORBO DE JENGIBRE III


[5 personas]

1 Exprimir limón y naranja, picar la manzana y mezclar en la licuadora con el jengibre.

1 limón

1 manzana verde

1 naranja

 jengibre fresco

* Tomar preferentemente en ayunas.

PIZZA DE BERENJENA

[10 personas]

para la masa

- 4 🍲 de harina
- 1 🍴 de sal
- 2 🍲 de agua tibia
- 1 🍴 de orégano
- 4 🍴 de aceite de oliva

para la cobertura

- 4 berenjenas
- 2 pimentones rojos
- 2 zapallitos italianos
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 🍲 de queso para derretir
- 🍲 sal y pimienta






- 1 Mezclamos todos los ingredientes para la masa y dejamos en reposo.
- 2 Cortar en rodajas todos los vegetales y asarlos durante 45 minutos en horno.
- 3 Dividimos en dos la masa y estiramos cada una en un molde correspondiente.
- 4 Cocinamos durante 15 minutos la masa, la retiramos y cubrimos la superficie con los vegetales y queso, llevamos al horno por 15 minutos.

(1)

Se estira quemando a sólo
una cosa.
Mi curso salvar una
cosa. Para el queso vive
de la salsa donde vive lo
no pienso demasiado de todo lo
mi. Deficiente discretamente.
a me deficiente discretamente.
mi. Deficiente discretamente.
Solo ventura

SALMÓN CON ARROZ DE BRÓCOLI

[6 personas]

- 1 salmón
- 1 cebolla
- 1  de agua tibia
- 1  de orégano
- 1  de sal
- 1  de pimienta
- 5  de aceite de oliva
- 1 brócoli

Preparación salmón al vapor

- 1 Descongelar el salmón.
- 2 Cortar en rodajas o en pluma la cebolla.
- 3 Poner 4 cucharadas de aceite en el sartén wok, cuando esté caliente dorar un poco las cebollas con sal y pimienta. Dejarlas estiradas en la superficie del sartén.
- 4 Cortar el salmón en 6 trozos y apoyar sobre la cebolla.
- 5 Verter un poco de agua, añadir orégano y tapar con la tapa metálica.
- 6 Cocinamos hasta que el salmón cambie de color.



Preparación arroz de brócoli

- 1 Lavar y cortar el brócoli en trozos pequeños.
- 2 Poner a calentar una cucharada de aceite en la sartén.
- 3 Cuando el aceite esté caliente añadir el brócoli y saltar hasta que esté crujiente y dorado.






Servir ambas preparaciones juntas.

(2)



SALMÓN CON ARROZ DE BRÓCOLI

[6 personas]

- 1 salmón
- 1 cebolla
- 1  de agua tibia
- 1  de orégano
- 1  de sal
- 1  de pimienta
- 5  de aceite de oliva
- 1 brócoli

Preparación salmón al vapor

- 1 Descongelar el salmón.
- 2 Cortar en rodajas o en pluma la cebolla.
- 3 Poner 4 cucharadas de aceite en el sartén wok, cuando esté caliente dorar un poco las cebollas con sal y pimienta. Dejarlas estiradas en la superficie del sartén.
- 4 Cortar el salmón en 6 trozos y apoyar sobre la cebolla.
- 5 Verter un poco de agua, añadir orégano y tapar con la tapa metálica.
- 6 Cocinamos hasta que el salmón cambie de color.

Preparación arroz de brócoli

- 1 Lavar y cortar el brócoli en trozos pequeños.
- 2 Poner a calentar una cucharada de aceite en la sartén.
- 3 Cuando el aceite esté caliente añadir el brócoli y saltear hasta que esté crujiente y dorado.

Servir ambas preparaciones juntas.










¿Queda chocolate?



(2)

RISOTTO DE MAR





[5 personas]

- 2  arroz para risotto
- 4  caldo de verduras
- 1  vino blanco
- 1  de mantequilla
- 1  camarones
- 1  de ostiones
- 1 cebolla
- $\frac{1}{2}$  queso rallado

- 1 Poner a hervir el vino con un poco de paprika, reservar.
- 2 Saltear los camarones y los ostiones, salpimentar a gusto, reservar.
- 3 Sofreír la cebolla, agregar el arroz y añadir el vino, revolver hasta que se consuma la mitad del vino, e ir añadiendo un cucharón de caldo de verdura, revolver y repetir la acción hasta que se acabe el caldo.
- 4 Una vez listo el arroz, agregar un poco de mantequilla y el queso rallado, servir y decorar con los camarones y ostiones.

SALMÓN CON COSTRA DE QUESO Y PEREJIL

[5 personas]


- 1 filete de salmón
- 5  de mantequilla
- 1  de queso rallado
- 1  de perejil
- 2 cebollas
-  sal y pimienta


- 1 En un pote agregamos la mantequilla a temperatura ambiente, el queso y el perejil finamente picado, revolvemos todo y reservamos.
- 2 En una fuente colocamos una cama de cebollas, ponemos el salmón y sobre éste, esparcimos la mezcla que reservamos.
- 3 Llevar al horno precalentado y cocinar 25 minutos, hasta que se haya formado la costra sobre el salmón.


PANQUEQUES DE AVENA

[6 personas]

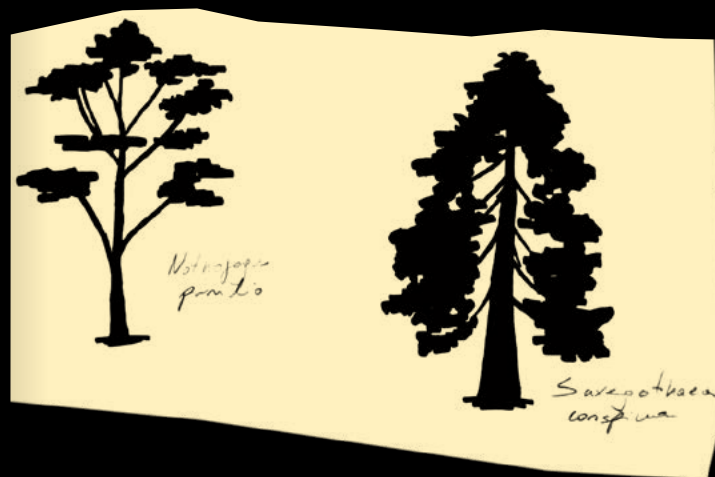
1 huevo

1 $\frac{1}{2}$  de leche de soya

1  de harina de avena

1  de aceite
de oliva

- 1 Mezclar todos los ingredientes en la juguera.
- 2 Calentar la sartén plana con un poco de aceite.
- 3 Con el cucharón metálico sacar una porción de mezcla y verter en la sartén.
- 4 Con movimientos redondeados esparcir la mezcla hasta que cambie de color.
- 5 Con la espátula negra separar la masa de la sartén y dar vuelta.
- 6 Cuando esté dorado sacar y servir.



(3)



(4)

What is ultimately productive is the world-light of fire [pyr]. ... Fire that strikes all individuated beings with the character of a beautiful, gleaming total dispensation. ... The world-fire is the course of the world itself. ... And of this course of the world he says in Fragment 52: "The course of the world is a child playing, who moves the pieces on the board here and there, is a child's kingdom." ... The most primordial production has the character of play ... Gods and human beings ... are not closed in on themselves like other things in the world; they are in an interrupted, ecstatic relation to pyr. ... [They] are essentially players.

on translation (Helene Klein)

grabbing - (be)greifen - agarrar comprender (prender)
 der Begriff - concepto

"El niño humano se agarra a una cosa y luego a otras. Esta agarre de un exterior sustituyible de un interior constituye su interior, yendo y viniendo y codificando todo en su sistema de signos por las cosas agarradas. Se puede llamar a esta cruda codificación una traducción."

exterior interior

greifen

sistema de signos

codification / traduction

violence nature ← → conscience culture

(5)

Se debe llorar mucho para alcanzar el sol, cantaban las cantoras: los volcanes son los lagrimales de la tierra.
 Cantaban que el Chimborazo llevaba años llorando, que se estaba quedando sin nieve. La luz quemaba hasta el hielo y a mí no se me olvida. Cuando uno baila debe cuidarse de la luz que llama al llanto.

(6)

TEMPEH DE GARBANZOS CON CHAMPIÑONES

[5 personas]

- 1 porción de tempeh de garbanzos
- 1 ½ 🍷 de champiñones
- 2 🥄 de aceite de oliva
- 1 🥄 de harina de almendras
- 2 🥄 de salsa de soya
- 1 🍷 de agua tibia

- 1 Cortar el tempeh en cubos de 1 cm aprox y laminar los champiñones.
- 2 Calentar la sartén wok con un poco de aceite.
- 3 Cuando el aceite esté caliente saltar el tempeh.
- 4 Cuando el tempeh esté dorado, agregar los champiñones.
- 5 Antes de que los champiñones se pongan blandos agregar el agua, la soya y la harina de almendras.
- 6 Servir cuando los champiñones estén blandos y se haya espesado el agua.

GNOCCHI

[5 personas]

4-5 papas grandes

3 🍴 de harina

2 huevos

varias 🧤 de sal y pimienta a gusto

👉 mantequilla
ramitas de salvia u
orégano fresco
🧀 queso rallado

- 1 Pelar las papas y cocerlas.
- 2 Moler las papas aún tibias y agregar harina, huevos, sal y pimienta.
- 3 Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Dejar reposar una hora. *Si hay mucha hambre se puede saltar este paso pero esperar te hará la vida mucho más fácil en este caso.*
- 5 Separar un 🧀 de masa y formar un lulo sobre una tabla con harina.
- 6 Cortar en 👉 y con un tenedor añadir las típicas rallitas de gnocchi.
- 7 Hervir agua y echar a cocer una tanda de gnocchi. Cuando suben flotando pueden ser retirados del agua.
- 8 Repetir pasos 5-7 hasta acabar la masa.
- 9 Calentar mantequilla en una sartén junto con las hierbas, una 🧤 de sal y saltear los gnocchi.
- 10 Servir con queso.








(7)

Extending trans-corporeality to a 'geophilic Long Ecology', Cohen writes: 'stone's intimate alterity demands acknowledgement, so that ecology becomes Long Ecology, an affectively fraught web of relation that unfolds within an extensive spatial and temporal range, demanding an ethics of relation and scale'







(8)

BABA GANOUSH

- 1 berenjena
 - 1 diente de ajo
 - 1  de sal
 - 1  de pimienta
 - 1  de comino
 - 1  de tahín
 - 1  de aceite de oliva
 - $\frac{1}{2}$ limón
 - ramita de perejil
 - 1  de sésamo
 - 1  de merkén
- 1 Asar la berenjena en las brasas.
 - 2 Cuando la berenjena esté blanda, retirar de las brasas y pelar.
 - 3 Moler la pulpa con el ajo, sal, pimienta, comino, tahín, aceite de oliva, el jugo de limón y el perejil.
 - 4 Dorar el sésamo en una sartén sin aceite.
 - 5 Espolvorear el puré de berenjena con sésamo y agregar un chorrito de aceite de oliva en el medio. Opcionalmente se le puede añadir merkén.

HUMMUS DE GARBANZO CON PIÑONES DE ARAUCARIA ARAUCANA

- [5 personas]
- 1  con piñones de Araucaria araucana bien pelados
 - 1  de garbanzos cocidos
 - * El aceite de oliva es al ojo, así que dale con un "chorrito"
 - * De la sal tendrás que ir probando de a poco, pero parte con 2 cucharaditas
 - 1 ajo
 - 4 limones bien jugosos
 - * Idealmente cilantro, pero en caso de integrantes con cilantrofobia genética, prefiere una ramita de ciboulette
 - 1 zanahoria
 -  pimienta
 -  merkén
- 1 Hervir 300 gramos de piñones por aproximadamente una hora para poder retirar las cáscaras.
 - 2 Una vez listos los piñones, agrega la porción de garbanzos a la licuadora junto con la sal, el aceite de oliva y el ajo. No olvides el jugo de limón y alguna de tus hierbas favoritas.
 - 3 Debes probar que todo esté ok.
 - 4 Lamentablemente ya te diste cuenta que el sabor del piñón se pierde, así que deberemos ilusionar a nuestros invitados, invítades e invitadas con la vista.
 - 5 Para el artilugio visual, calienta la sartén en tu cocina de combustión a leña.
 - 6 En el sartén caliente deberás poner zanahorias cuidadosamente cortadas en tiras lo más largas posibles, añadiendo sal y pimienta.

- 7 En la sartén caliente con aceite y zanahorias, deberás agregar piñones pelados. El sofrito es al ojo, así que espera a que se doren.
- 8 Para armar el plato, vierte el
- 10 El ingrediente de ensueño fue el fruto del Chilco, que cortadito en trocitos, hubiese quedado bien lindo. Además su sabor ácido, amargo y dulce, le hubiese dado ese toque nativo.
- 11 A falta de ingredientes soñados, ciboulette o cilantro, podrían llenar ese vacío.



¿Quién quiere café?

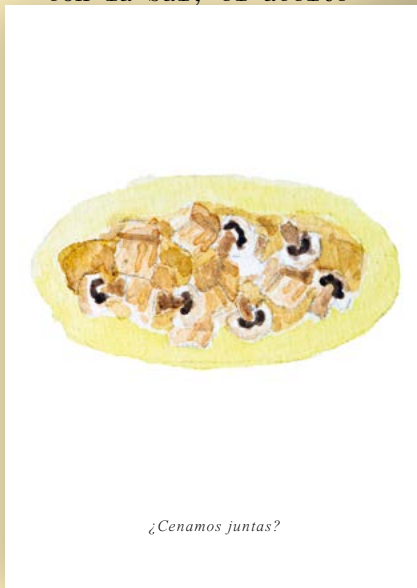
* En este hummus las variables son imprecisas y poco calculadas, aunque no fallan al gusto. Tuvo aspiraciones de destellos de Chilco, pero en días lluviosos, ocultos entre coihues quedaron sus pequeños frutos. Así, entre enredos de temperaturas se abre pasó a lo que personalmente más te tinque.

HUMMUS DE GARBANZO CON PIÑONES DE ARAUCARIA ARAUCANA

[5 personas]

- 1 🍷 con piñones de Araucaria araucana bien pelados
- 1 🍷 de garbanzos cocidos
- * El aceite de oliva es al ojo, así que dale con un "chorrito"
- * De la sal tendrás que ir probando de a poco, pero parte con 2 cucharaditas
- 1 ajo
- 4 limones bien jugosos
- * Idealmente cilantro, pero en caso de integrantes con cilantrofobia genética, prefiere una ramita de ciboulette
- 1 zanahoria
- 🌶️ pimienta
- 🌶️ merkén

- 1 Hervir 300 gramos de piñones por aproximadamente una hora para poder retirar las cáscaras.
- 2 Una vez listos los piñones, agrega la porción de garbanzos a la licuadora junto con la sal, el aceite



¿Cenamos juntas?




caliente deberás poner zanahorias cuidadosamente cortadas en tiras lo más largas posibles, añadiendo sal y pimienta.

- 7 En la sartén caliente con aceite y zanahorias, deberás agregar piñones pelados. El sofrito es al ojo, así que espera a que se doren.
- 8 Para armar el plato, vierte el hummus ya triturado y esparcelo con cuidado. Luego agrega otro "chorrito de aceite" solo para que se vea bonito.
- 9 Para terminar, agrega merkén junto a las zanahorias y piñones salteados.
- 10 El ingrediente de ensueño fue el fruto del Chilco, que cortaditos en trocitos, hubiese quedado bien lindo. Además su sabor ácido, amargo y dulce, le hubiese dado ese toque nativo.
- 11 A falta de ingredientes soñados, ciboulette o cilantro, podrían llenar ese vacío.



* *En este hummus las variables son imprecisas y poco calculadas, aunque no fallan al gusto. Tuvo aspiraciones de destellos de Chilco, pero en días lluviosos, ocultos entre coihues quedaron sus pequeños frutos. Así, entre enredos de temperaturas se abre pasó a lo que personalmente más te tinque.*

TORTA DE NARANJAS Y CHOCOLATE

Ingredientes para la torta







4 naranjas
1  de azúcar
1½  de polvos de hornear
1½  de harina de almendras
8 huevos

Ingredientes para la cobertura

1  tazón verde de cobertura de chocolate
½  de crema de leche

- 1 Hervir las naranjas durante 2 horas, triturarlas hasta obtener un puré.
- 2 Mezclar todos los ingredientes para la torta y colocar en la fuente blanca ovalada enmantequillada y hornear 50 minutos. Dejar enfriar.
- 3 Derretir el chocolate y mezclar con la crema, distribuir sobre la torta y dejar solidificar.

GALLETAS DE AVENA

2  de avena tradicional
1  de harina
¾  de azúcar
1  de frutos secos
1 huevo
½  de mantequilla derretida
1  de polvos de hornear

- 1 Mezclar todos los ingredientes y hacer una masa homogénea. Reservar 1 hora.
- 2 Hacer bolitas con una cucharada de masa y aplastar, dejarlas en el molde metálico y hornear 15 minutos. Enfriar.

INVENTARIO

- (1) poema de Jean Cocteau
- (2) mapa_lot_terr
- (3) dibujos de *Nothofagus* para perfil de vegetación de Bosque Pehuén por Valeria Palma
- (4) fragmento de Federico Campagna: *Prophetic Culture*
- (5) apuntes, siguiendo la pregunta de cómo se llega a *ser planetario*
- (6) fragmento de Mónica Ojeda: *Chamanes eléctricos en la fiesta del sol*
- (7) Stacy Alaimo: *TRANS-CORPOREALIDAD*
Entrada a un glosario posthumano
Glosario, editado por Rosi Braidotti & Maria Hlavajova (Bloomsbury Academic, 2018)
- (8) lámina de la presentación de Álvaro González Reyes en Bosque Pehuén
- (9) Respiración conjunta araucaria,
por Fernanda López Q

Este recetario es una compilación de sabores, observaciones y apuntes compartidos por las participantes del ciclo *Ecologías de fuego* del programa de residencias Bosque Pehuén que se desarrolló en un área de conservación en La Araucanía Andina. La iniciativa fue organizada por Fundación Mar Adentro, el Centro Interdisciplinario de Investigación y Creación Artística de la Universidad de La Frontera (CIICA-UFRO) y el proyecto Smart Forests de la Universidad de Cambridge.



¿A qué hora vamos a comer?

Agradecimientos especiales a Ambrosio Gimeno por abastecimiento, requerimientos culinarios y favores concedidos.

2024, Bosque Pehuén

INVENTARIO

- (1) poema de Jean Cocteau
- (2) mapa_lot_terr
- (3) dibujos de *Nothofagus* para perfil de vegetación de Bosque Pehuén por Valeria Palma
- (4) fragmento de Federico Campagna: *Prophetic Culture*
- (5) apuntes, siguiendo la pregunta de cómo se llega a *ser planetario*
- (6) fragmento de Mónica Ojeda: *Chamanes eléctricos en la fiesta del sol*
- (7) Stacy Alaimo: *TRANS-CORPOREALIDAD*
Entrada a un glosario
Glosario, editado por
Maria Hlavajova (Bloc)
- (8) lámina de la presentación
Reyes en Bosque Pehuén
- (9) Respiración conjunta
por Fernanda López Q



Este recetario es una compilación de sabores, observaciones y apuntes compartidos por las participantes del ciclo *Ecologías de fuego* del programa de residencias Bosque Pehuén que se desarrolló en un área de conservación en La Araucanía Andina. La iniciativa fue organizada por Fundación Mar Adentro, el Centro Interdisciplinario de Investigación y Creación Artística de la Universidad de La Frontera (CIICA-UFRO) y el proyecto Smart Forests de la Universidad de Cambridge.

Participantes

Bárbara Acevedo Strange
Pamela Iglesias
Fernanda López Q
Valeria Palma
Gianna Salamanca

Textos

Bárbara Acevedo Strange
Pamela Iglesias
Fernanda López Q
Valeria Palma
Gianna Salamanca

Ilustraciones

Valeria Palma

Diseño gráfico

Bárbara Acevedo Strange

Gracias a Equipo Fundacion Mar Adentro, Equipo Bosque Pehuén.

Agradecimientos especiales a Ambrosio Gimeno por abastecimiento, requerimientos culinarios y favores concedidos.

2024, Bosque Pehuén

Las medidas empleadas resultan del inventario de la cocina en Bosque Pehuén y nuestras manos. Pueden ser adaptadas a la cocina en la que te encuentres.



tazón



taza de espresso



trozo



cucharadita



cucharada



puñado



pizca