

Ca

-Servir la comida e
atentos de
de mesa no se

Ellos también te
propio con nosotros
mal visto que aunque
sin bebida te sirvas a ti

Hay una serie de consideraciones
importantes a tener en cuenta
comamos con palillos y acciones
NO debemos realizar.

Se considerará un acto de muy mala
educación en la mesa realizar alguna
de las siguientes acciones:

-Remover la sopa u otros alimentos
con los palillos.



✗ 搅勺箸

-Chupar la punta de los palillos.



✗ 舔勺箸

-Morder la punta

-Poner los palillos de
encima de un plato o de
fuesen un puente.



✗ 摆勺箸

-Devolver al plato comida que ya
habíamos tocado o cogido con
los palillos.



AYUNTAMIENTO DE MADRID
1402505162





Comportamientos mal vistos

-Coger lo mismo que otra persona o comer del mismo plato. Es un gesto que se relaciona con ritos funerarios, puesto que cuando una persona fallece y es incinerada, la familia y amigos cogen los huesos restantes con palillos y se los pasan entre sí.



移し箸

-Buscar comida con los palillos en el fondo del plato.

-Coger los dos palillos empuñando los dos juntos.



握り箸

-Acercarse el bol o plato hacia uno mismo usando los palillos.

-Coger comida con los palillos con la salsa goteando.



液箸

-Coger la comida con los palillos como si se tratase de una cuchara.



横箸

-Coger los palillos y el bol de la comida con la misma mano.

-El concepto occidental de estar lleno no existe en el país nipón. Dejar restos de comida en el plato es interpretado como una indirecta para que te sirvan otra ración. Otro motivo para no dejar restos en el plato es por el respeto a los agricultores de arroz.



-En los restaurantes está mal visto dejar propina a los camareros, ya que se considera un gesto denigrante. Ni lo intentes, si crees que te ha dado un buen servicio, lo mejor es que te dejes un pequeño regalo.



Queremos establecer lo que llamamos una "cadena de cultura gráfica contemporánea", basada en destinar los beneficios obtenidos de la publicación de un artista novel a financiar el próximo proyecto, quedándonos solo un pequeño porcentaje, que nos permita ser autosuficientes. Haciendo así, que el proyecto se convierta en una realidad estable y con beneficios.



La Granja Estudio

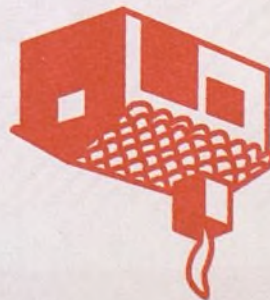
Amamos el Album ilustrado, el Cómic, los Libros de Artista, la Poesía ilustrada, el Diseño Gráfico y por supuesto, los Fanzines a punta pala, y no podemos decir que no a ninguno de ellos.

Editamos únicamente a artistas noveles, que tienen proyectos interesantes pero que no cuentan con la representación ni los medios necesarios para su evolución, promoción y distribución. Queremos crear un movimiento cultural gráfico, en torno al artista sin complejos, sin miedos a hacerlo mal y con todas las posibilidades de pasarlo bien con el proceso.

Somos un estudio muy animal de diseño gráfico e ilustración que intenta criar pequeños y grandes proyectos para pequeñas y grandes personas, manteniendo siempre la identidad propia con la que nacen y así verlos crecer, hasta que el cliente se lo lleva gordito y bello. Nuestro trabajo se basa en el diseño editorial y todo el campo off-line, como es obvio, aunque estamos preparados para trabajar proyectos online, con plataformas como wordpress o redes sociales.

La Granja Editorial

Somos una editorial independiente de libros salvajes y pequeños que, con tiempo y cuidado, esperamos den lo mejor de ellos, de sus autores y de nosotros. Ah, y de vosotros también, claro. Nuestra propuesta editorial es sencilla: editar y publicar cualquier material gráfico fresco y de calidad, con el que disfrutar.



La introducción de la harina en esa época no tuvo mucho éxito, debido a que la población estaba acostumbrada a los alimentos preparados con base en arroz. No sería hasta después de la Segunda Guerra Mundial, cuando los americanos enviaron grandes cantidades de harina de trigo para combatir la hambruna que sufría el país nipón, cuando comenzó a introducirse más en su cocina. Uno de los atractivos de la ciudad de Osaka es, sin duda, ver cómo los cocineros giran, con gran agilidad y rapidez, los bunuelos en la plancha para que se hagan por todos los lados...

¡El takoyaki es todo un arte!

¡Cuidado!
Los pulpos pueden ser muy orgullosos...



El nombre "Takoyaki" está formado por dos palabras: "Tako" (たこ), que en japonés significa pulpo, y "Yaki" (やき o 焼き), que significa a la parrilla o salteado. Los takoyaki son bolitas de pulpo empanadas, pero también pueden estar rellenas de camarón. Se aderezan con una salsa especial elaborada con soja, mayonesa, algas marinas (Aonori - アノリ) y virutas de bonito seco (Katsuobushi - かつおぶし). Es un pincho típico de los festivales en Japón. Su origen se sitúa en la región de Kansai, al oeste del país nipón, durante la década de los años 30. Después del terremoto que devastó la ciudad de Tokio en el año 1923 el arroz, que es la base de la comida japonesa, comenzó a escasear. Esto propició que la gente tuviera que comenzar a sustituirlo por otros alimentos, creando recetas basadas en la harina de trigo, que era muy barata y saciante.

Uno de estos platos fue el "ChoboYaki", que fue nombrado así por la onomatopeya "Chobo-Chobo", que significa gota a gota y tenía una forma muy similar a la del Takoyaki.

¡Es mejor trocear el pulpo en trozos pequeños!



Takoyaki

Ingredientes

200 g de pulpo hervido (troceado)
Aceite vegetal
450 ml de agua
6 g de caldo dashi en polvo
200 g de harina
2 huevos

Jengibre encurtido 'beni shoga' o 'gari' picado
Cebolleta china picada
Salsa takoyaki o tonkatsu
'katsuobushi' (escamas de bonito seco)

Mayonesa japonesa o mayonesa ligera (con un chorrito de limón, vinagre de arroz y wasabi al gusto)

Preparación

Paso 1: Ponemos el agua junto con el caldo dashi en un cuenco y lo mezclamos bien.

Paso 2: En un tazón ponemos la harina y le agregamos los huevos previamente batidos y el caldo.

Paso 3: Untamos con un poco de aceite la plancha para takoyaki que vamos a usar sirviéndonos de un pincel de cocina o una servilleta mojada en aceite.

Paso 4: Encendemos la plancha a fuego medio. Vertemos dentro la pasta rebozada en un 80% del molde.

Paso 5: Agregamos los trozos de pulpo cortados pequeñitos en cada uno de los huecos.

Paso 6: Agregamos la cebolleta y el jengibre bien picaditos, la cantidad que echamos dependerá de nuestro gusto.

成分

準備

Paso 7: Cubrimos el relleno con un poco más de pasta.

Paso 8: Cuando veamos que ya están cocidos, les damos la vuelta con ayuda de unos palillos de metal finos.

Paso 9: Cocinamos los takoyaki hasta que alcancen el grado de firmeza deseado, dándole vueltas con frecuencia y vigilando la temperatura para que no se cocinen demasiado rápido y queden crudos por dentro.

Paso 10: Los sacamos de la plancha y los untamos con salsa takoyaki o tonkatsu, mayonesa, cebolleta picada y katsuobushi al gusto.

Nota: También es típico espolvorear por encima un poco de aonori.

相撲

裕仁制

裕仁制



ラウンド

Onigiri - Bolas de Arroz

Ingredientes:

成分

- 2 vasos de arroz de grano redondo
- 2 y 1/2 vasos de agua
- 2 láminas de alga Nori
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 vaso de agua

Rellenos: フィリング

- Salmón al vapor o a la plancha picadito.
- Atún con un poquito de mayonesa.
- Palitos de cangrejo.

A estos rellenos se les puede añadir: cebolletas o jengibre encurtido picado todo muy fino.

Preparación:

準備

Paso 1: Lavamos bien el arroz con agua ayudándonos de un colador hasta que suelte el almidón.

Paso 2: Ponemos el agua y el arroz en un cazo y lo tapamos. A continuación, hervimos al máximo el agua hasta que esté a punto de salirse.

Paso 3: Una vez llegados a este punto, apagamos el fuego (si todavía quedase agua, lo dejamos a fuego mínimo un poco más de tiempo hasta que se evapore).

Paso 4: Dejamos reposar el arroz unos 10 minutos con el fuego apagado y sin quitar la tapa.

Paso 5: Transcurridos los 10 minutos, retiramos la tapa y lo dejamos reposar entre 5 y 10 minutos más.



-Clavar los palillos en la comida para poder cogerla mejor y llevarla así a la boca.



-Clavar verticalmente los palillos en la comida, especialmente en el bol de arroz, puesto que así es como se ofrece comida en los altares de personas fallecidas.

-Apuntar a otro comensal con los palillos.



-Morder la punta de los palillos.

-Poner los palillos de forma horizontal encima de un plato o bol cómo si fuesen un puente.



-Devolver al plato comida que ya habíamos tocado o cogido con los palillos.



-Remover la sopa u otros alimentos con los palillos.

-Chupar la punta de los palillos.



-Dudar qué coger con los palillos.

Comportamientos mal vistos:

-Servirte bebida a ti mismo. En una comida con amigos, debemos estar atentos de que nuestros compañeros de mesa no se queden secos.

Ellos también tendrán que hacer lo propio con nosotros, puesto que está mal visto que aunque te hayas quedado sin bebida te sirvas a ti mismo.

Hay una serie de consideraciones importantes a tener en cuenta cuando comamos con palillos y acciones que **NO debemos realizar**.

Se considerará un acto de muy mala educación en la mesa realizar alguna de las siguientes acciones:

-Remover la sopa u otros alimentos con los palillos.



-Chupar la punta de los palillos.



-Dudar qué coger con los palillos.

!おにぎり!

典型的的



Paso 6: Una vez acabada la preparación del arroz, lo echamos en un cuenco tapado con un trapo húmedo para que no se seque hasta que esté frío.

Paso 7: Ponemos a calentar en otro cazo agua y sal hasta que se disuelva.

Paso 8: Cuando se enfríe el agua salada, nos mojamos las manos en ella para que no se nos pegue el arroz al trabajar.

Paso 9: Preparamos los diferentes tipos de relleno para el arroz según nuestros gustos.

Paso 10: Una vez lo hemos preparado, ponemos una buena cucharada de arroz sobre nuestra mano húmeda y colocamos un poco de relleno en el centro. A continuación, formaremos la bola cubriendo por completo el relleno.

Paso 11: Por último, se le da forma triangular (con las esquinas redondeadas). Es preciso presionar a conciencia la bola para que quede bien compacta.

Paso 12: Una vez hecho esto, colocamos una pequeña lámina de alga nori por la parte de debajo del arroz, que hará que sea más sencillo de manejar.

Sin embargo, existen escritos que remontan las onigiris a un periodo más antiguo. Estos textos recogen que los samuráis portaban este tipo de comida, para alimentarse rápidamente durante la guerra. Antes de la invención de los palillos se cree que el arroz ya era preparado y consumido en forma de bola. Durante el periodo Heian (794 - 1185 d.C.), el arroz se consumía en forma rectangular y se conocía como "tonjiki".

Esta receta tiene la gran ventaja de ser barata y fácil de preparar, lo que la hace idónea para tiempos de crisis o en caso de desastre natural. Durante los pasados desastres ocurridos en Japón, fue la más elaborada, gracias a su facilidad de preparación, conservación y portabilidad. Además, ofrece una gran flexibilidad a la hora de rellenarlas, lo que las hace apetecibles para todos los gustos. Durante los siglos XV y XVI, los soldados que luchaban en las guerras civiles, portaban onigiris envueltas en hojas de palma y las rellenaban con "miso", para aprovechar su alto contenido en proteínas. Cuando se encontraban descansando, utilizaban sus cascos como recipiente para prepararlas.

Se suele utilizar furikake, que son condimentos deshidratados, para dar sabor al arroz. Para ello habría que mezclarlo con la preparación antes de comenzar a darle forma.

Sabiendo todo esto, podemos esclarecer que las onigiris tuvieron un proceso de transformación bastante largo, hasta llegar a ser como las conocemos hoy en día. Sin embargo, siempre han conservado la línea: una preparación fácil, rápida y de fácil transporte. El alga Nori comenzó a utilizarse como complemento a las bolas de arroz en la Era Genroku (mediados del periodo Edo), para facilitar su manipulación con las manos y poder comerlo más fácilmente.



Hay un problema con las onigiris. Pueden llegar a ser ¡demasiado adorables!

Además, es una imprenta risográfica fantástica, donde imprimir proyectos que requieran de una técnica e interés especial. Podrías estar una tarde entera discutiendo sobre la textura de los distintos papeles que ofrece, y descubrir por qué sí o por qué no deberías utilizarlos. A raíz de la creación de todo este material, nació "Save the fanzine", una iniciativa online con vocación de archivo y salvaguarda de la historia y procesos de la publicación independiente.

SAND WICH MIXTO

IMPRESO EN SANDWICH MIXTO

El Japan Pack, es un proyecto gráfico que habla de la cultura japonesa, de sus platos estrella, de cómo se ha impreso mediante esta publicación. En el interior podrás encontrar 4 ilustraciones en formato "poster" de 4 monstruosos platos que más tarde te enseñamos a cocinar: Ramen, Onigiris, Pez Fugu y los ricos Takoyaki.





Shoyu Ramen - Sopa de fideos ラーメン

Ingredientes 成分

- 500 g de panceta de cerdo
- 80 g de tallarines o fideos chinos (por persona)
- Huevos (1 por persona)
- Aceite
- Vinagre

Para el caldo スープ

- 1 hueso de pollo grande
- 3 partes verdes del puerro
- 5 dientes de ajo
- 1 trocito de jengibre
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 5 litros de agua

Para la salsa ソース

- 500 a 600 ml de salsa de soja
- 200 ml de mirin
- 100 ml de sake
- 10 cm de alga kombu
- 1 trocito de jengibre, de ajo y de puerro

Preparación 準備

Paso 1: En una olla ponemos agua a fuego medio, y cuando comience a hervir añadimos el hueso de pollo dejando que lo cubra por completo. Cuando veamos que empieza a cambiar de color, lo sacamos y lo limpiamos con agua.

Paso 2: Preparamos la olla express (o una olla normal grande) y colocamos dentro todos los ingredientes: el hueso de pollo, las hojas verdes del puerro, los ajos, el jengibre, la cebolla y la zanahoria picadas.

Paso 3: Cubrimos los ingredientes con agua, tapamos la olla y la ponemos a calentar a fuego medio. Cuando empiece a tener presión, bajamos el fuego y lo dejamos que se cocine lentamente durante 1 hora (OJO: los tiempos de cocción cambian en el caso de que utilices una olla normal).

Una vez que la verdura se ablande y veamos que el caldo ha cogido sabor, retiramos la olla del fuego y lo dejamos enfriar.

Paso 4: Enrollamos la panceta de cerdo y la atamos con un hilo para que no se suelte. En una sartén con un poco de aceite, echamos la panceta y la doramos bien por todas partes.

Paso 5: Destapamos la olla y metemos la panceta enrollada (si es pequeña y no cabe todo, podemos sacar los huesos de pollo). Volvemos a tapar la olla y la ponemos a fuego medio.



Paso 6: Dejamos que se cocine a fuego medio durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, la apartamos del fuego y lo dejamos enfriar.

Paso 7: Ponemos en un cazo a fuego lento la salsa de soja, el mirin y el sake. Opcionalmente podemos añadir un poco de lo verde del puerro, ajo y jengibre bien picadito. Cuando la salsa empiece a hervir, la retiramos del fuego y la reservamos.

Paso 8: En otro cazo, echamos agua, vinagre y sal y lo llevamos a ebullición. Una vez esté hirviendo, introducimos los huevos y dejamos que se cuezan durante aproximadamente 6 minutos.

Paso 9: Una vez tenemos listos los huevos, los pelamos y los echamos enteros en un recipiente con la salsa de soja, mirin y sake. Sacamos la panceta de cerdo enrollada de la olla y la ponemos a marinar también en la salsa junto con los huevos. Lo metemos en la nevera y lo dejamos enfriar durante mínimo 30 minutos para que se impregnen bien con la salsa.

Paso 10: Hervimos agua y cocinamos los tallarines siguiendo las indicaciones del paquete.

Paso 11: En el bol donde lo vamos a servir, ponemos 4 ó 5 cucharadas soperas de la salsa donde se han estado marinando los huevos y la carne. A continuación, vertemos caldo caliente hasta un poquito más de la mitad. Añadimos los tallarines cocidos y lo mezclamos un poco.

Paso 12: Cortamos la panceta y el huevo para colocarlo encima (opcionalmente se puede añadir como topping alga nori, wakame, espinaca...).

¡Y ya tenemos nuestro Shoyu Ramen listo para comer! Esperamos que disfrutéis de esta receta.



アヒル



Esta publicación es un pato.

Salí del cascarón muy despacio, después de incubarlo con ilusiones, esperanzas y mucho trabajo. Lo bautizamos con la forma de un pato, ya que es una publicación distinta y con un carácter muy personal. Esperamos nos de tantas emociones como nos las ha dado disponerlo todo para que ahora puedas disfrutarlo y darle cariño.



El Ramen (ラーメン) es un plato de origen chino cuya base es una sopa de fideos. Normalmente se suele preparar utilizando caldo de carne, aunque esto varía en función de los gustos, y que se sirve con una gran variedad de toppings. Los fideos que se utilizan para elaborar este plato tienen harina de trigo como ingrediente principal, mezclada con agua, sal y 'kansui', que es un tipo de agua rica en carbonato de sodio, carbonato potásico y ácido fosfórico. La variedad de fideos que podemos encontrar es muy amplia, los hay gruesos, finos, rectos, arrugados... Cada cocina utiliza su favorito, sin embargo, lo más normal es encontrarse con unos fideos delgados y no demasiado arrugados. La base de elaboración del ramen es el caldo. Normalmente suele ser de carne, ya sea de pollo o de cerdo. Para potenciar su sabor, se combina con verduras y otros componentes de la cocina tradicional japonesa, por ejemplo el alga 'kombu', bonito seco 'katsubushi', sardinas secas 'hiboshi', huesos de ternera, setas, cebolla o incluso marisco. El más popular, el 'caldo dashi', es el más usado. Podemos hacer una división en cuatro grupos según el caldo que se utiliza para la elaboración del plato:

1. **Shio Ramen 'de sal':** es muy parecido al que tradicionalmente se preparaba en China, por ello es uno de los más longevos en el país nipón. Está elaborado principalmente con un caldo de pollo muy suave, casi transparente.

2. **Tonkotsu Ramen 'de huesos de cerdo':** es uno de los caldos más populares en la actualidad. Es un caldo espeso, de tonos blancos, preparado con huesos de cerdo que se hierven durante horas para conseguir extraer de ellos toda la melosidad.

3. **Shoyu Ramen 'de salsa de soja':** este tipo de ramen es uno de los más sencillos de preparar. Simplemente se le añade salsa de soja a un caldo de pollo con verduras, que da lugar a una sopa de color oscuro y textura clara.

4. **Miso Ramen 'de miso':** es muy similar al Shoyu Ramen, ya que los ingredientes son los mismos, solo que en lugar de utilizar soja para el caldo, se utiliza miso, una sustancia más bien gelatinosa, hecha de judías fermentadas que potencia y da sabor a cualquier plato.

Actualmente existen mucho locales cuya especialidad es el ramen. El tonkotsu ramen de Hakata, el miso ramen de Sapporo o el shoyu ramen de Honshu, son algunos de los ejemplos más conocidos. Pero no solo podemos comer este plato en Japón, ya que es una receta que se ha extendido por todo el mundo. Para terminar, se le añaden multitud de toppings diferentes, dependiendo del local donde lo preparen y del gusto del consumidor. Normalmente podemos encontrar el 'chashu', o cerdo salado, alga 'nori', cebolla verde 'negi', pasta de pescado 'kamaboko', tallos de bambú encurtidos 'menma' o huevo hervido.



ラーメン

La impresión Risográfica es una fantástica amiga del medio ambiente. Una de las razones es la composición de las tintas, con base de soja y sin disolventes ni productos nocivos. La matriz, de la cual obtenemos las copias resultantes, está compuesta por una fina hoja de fibra de platano que, gracias a su resistencia, permite hacer cientos de copias. Además, al usar tintas líquidas, no necesita calor en el proceso. Gasta poca energía, es rápida y de bajo coste, resultando fantástico para el impresor, el autor y nuestros bonitos árboles.

Respeto por el medio ambiente.

Esta parte es la que más nos gusta, ya que nos sirve para recordarte que este ejemplar, al igual que el resto de la edición, es único! No depende en absoluto del diseño ni del color, si no de su inconfundible método de impresión. Utiliza un proceso similar al de la serigrafía, pero de una manera totalmente mecanizada, con "sedas eco" que permiten reproducir muchísimas más copias con el mismo acabado que una obra original.

Ejemplar único.

Este ejemplar que tienes en las manos ha sido realizado mediante un sistema de impresión creado en Japón, llamado Risografía (Risograph). Nace de la mano de Noburu Hayama en Tokio, diseñado para realizar grandes tiradas de impresiones a un coste reducido. Riso significa "ideal" y -grafía significa, entre otras cosas, "representación gráfica", por lo que es fácil admitir que es el mejor método para dar vida a este proyecto.

AYUNTAMIENTO DE MADRID



1402505162

