

# The Symmetric Cooking Book



Patricia Muñoz & Dénes Nagy  
COMPILATORS

The Symmetric Cooking Book  
El Libro de Cocina Simétrica

Patricia Muñoz & Dénes Nagy  
COMPILATORS

The symmetry cooking book / Patricia Laura Muñoz ... [et al.] ; compilado por  
Patricia Laura Muñoz ; Dénes Nagy. - 1a ed . - Ciudad Autónoma de Buenos Aires :  
Patricia Laura Muñoz, 2016.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga  
ISBN 978-987-42-2722-5

I. Simetría. 2. Cocina. I. Muñoz, Patricia Laura II. Muñoz, Patricia Laura, comp. III.  
Nagy, Dénes, comp.  
CDD 641.5

© 2016 Patricia Muñoz & Dénes Nagy

<http://edicionesdelaforma.blogspot.com>

<http://symmetry-us.com/>

Primera edición: Noviembre 2016

First edition: November 2016

## PROLOGUE

### Symmetric cooking: From tasty proportions to Platonic cakes

This title is a bit joking, but also serious. Cooking is a very special activity. We may refer to various great minds who were involved in cooking. Around 500 BCE there were annual cooking competitions in the city of Sybaris, and the winner was given exclusive right to prepare his dish until the next competition. Athenaeus of Naucratis (Ἀθήναιος Ναυκράτιος) wrote the partly surviving work *Sophists at Dinner (Deipnosophistae)* in the 3rd century CE, where he referred to this competition and described symposia, including the recipes of dishes served during the events. In fact, the Greek *symposion* (συμπόσιον) was originally a drinking and eating party, which often led to scholarly debates.

The French writer Alexandre Dumas (1802-1870) – the author of many historic novels, including *The Count of Monte Cristo* and *The Three Musketeers* – went so far that he authored a massive book entitled *The Great Dictionary of Cuisine* (Le grand dictionnaire de cuisine, published posthumously in 1873).

But how to link cooking to symmetry? The Ancient Greek expression *symmetria* (syn- together, metron measuring) referred to “common measure” in mathematics and “proportion” in art. The early history of this expression is not known, but we may present a reasonable reconstruction of the possible events that led to the introduction of this term. The Pythagoreans had success in studying the musical harmonies on a one-string instrument (monochord), and they discovered that the good harmonies are associated with the division of the string according to ratios of small integers, like 1/2, 2/3, etc. They extended the importance of such ratios and proportions (the equality of ratios) to other fields, from astronomy to aesthetics. However, the discovery that there are not only commensurable pairs of lengths, but also incommensurable ones, like the side and the diagonal of a square, required a new terminology:

*symmetria* (commensurability) vs. *asymmetria* (incommensurability).

Following this, *symmetria* became associated with “good proportions”, while *asymmetria* referred to the lack of these. Aristotle even emphasized that *symmetria* (proportion) is one of the main species of beauty.

Turning to cooking, a necessary condition for a tasty food is the usage of ingredients according to good proportions. Thus, the “good taste” requires “good proportions”. In other words, symmetry – thinking about special ratios and proportions – is very important for all forms of cooking. We may make experiments with special ratios. What about trying the ratios of neighboring Fibonacci numbers (1/2, 2/3, 3/5, 5/8, 8/13, ...) and approaching the “golden section” in cooking. We are not quite sure that the taste would be “golden”.

We may observe symmetry in cooking not only in a hidden form of good ratios and proportions, but also in the modern geometric sense: the shape of the served food may present various symmetries. Let us start with some simple ideas and then move to exotic ones.

### Food presentation using symmetries

Symmetries could be associated with the basic food or just with the decoration of the dishes. The first type can be produced during the food preparation by special chopping, cutting, slicing, and other method. The other one is made in the final stage of cooking by using various toppings. We may create interesting symmetric patterns. The combination of pattern and color may significantly enrich the decoration. For example, crystallographers enumerated all of the possible types of wallpaper patterns: their number is 17. If we consider the two-color wallpaper patterns, here the coloring should be also periodic, the number grows to 46. Note, however, that we need a careful selection of colors: according to some researchers, the red color stimulates to appetite, while blue makes the opposite. Perhaps the reasons of this tendency is that the human brain associates the red color with fresh food, while blue can be linked to spoiled one. (This topic became a marketing issue from food coloring to the interior design of restaurants, and even a strategy for gaining or losing weight; we think, however, that we should prefer natural ingredients with no artificial coloring and ignore the marketing tricks.)

The Japanese are great masters of using form and color in food presentation. Often they serve the food by using an interesting arrangement of small plates.

This approach is well-represented by the phrase: “The shape’s taste” (*katachi no aji*). Some simple tests made clear that the presentation of food plays a relevant role: groups of people were served the same wood, but in different plates, from sophisticated china to paper tray ... and the taste became less good, parallel with the decreasing quality of plates.

### **Symmetric cakes with a strange suggestion: Platonic cakes**

Many birthday cakes have cylindrical shape with  $n$ -fold symmetry, where  $n$  is the number of the circularly arranged candles that mark the age of the celebrated person. We may try using some other regular shapes, too, for example the five regular polyhedra or Platonic solids. In our case the “solids” will be soft cakes. Of course, it is much work to shape sophisticated polyhedra, but in some cases we may save time and ingredients by making just an appropriate half of the desired shape and then using a mirroring trick. For example, let us make a pyramid cake, which is based on a square and shaped with four regular triangles. If we serve this cake on a metallic plate, which mirrors the object, one may see a “double pyramid”, specifically an octahedron. Similar tricks can be used in the case of a cube, which is not a nice shape for a cake: we may feel that it is too tall. Thus, it is better to make such a “half cube” that is a square-based right prism; its height is exactly the half of an edge of the square. (Note that this is not the only possible “half cube”, because a cube has two types of mirror planes; their total number is nine.) In the case of a tetrahedron, it is easy to make the full shape, and more difficult to make a half of it. The cases of the icosahedron and the dodecahedron are more complicated: one may try to make the full shape, but it also workable to produce the half one. (In both cases, there is just one type of mirror planes, but their number is fifteen.) I stop here, because perhaps I went too much to the direction of symmetry!

### **Sierpiński and fractal cookies**

These were presented by the Evil Mad Scientist Laboratories:

<http://www.evilmadscientist.com/2008/sierpinskiproblems/>

Now there are followers, for example:

<http://www.instructables.com/id/Sierpinski-Triangle-Fractal-Cookies/>

<http://seattlelocalfood.com/2011/03/20/sierpinski-hamantaschen-sierpinskitaschen/>

### **Egg decorating**

In many countries of Central and Eastern Europe, there is a tradition for decorating the eggs with motives of folk art, usually for Easter. In most Slavic languages, these eggs are referred to as “written ones”, but perhaps the same word also meant “dyed ones” in old ages; see the Polish *pisanka*, the Ukrainian *pysanka*, the Croatian *pisanica*, and some similar expressions.

Usually, there is no written text on the eggs, but symbolic patterns are drawn with beeswax or other techniques on them. In some Slavic languages, there are related expressions, too, like the Polish *kraszonka*, the Ukrainian *krashanka*, and the Slovakian *kraslica*, which refer directly to “colored or dyed eggs”. The Hungarian expression is *hímzett tojás*, which means “decorated egg”. At the Crete Congress of the International Symmetry Society in 2013, Nataliya Bodnarchuk, a Ukrainian architect, gave a lecture on *pysanka* from the point of view of symmetry, which led to an interesting discussion. For example, Danny Shechtman, Nobel Laureate in Chemistry, asked her about the possibility of drawing Penrose patterns on the surface of an egg. There are museums for decorated eggs, for example in Zengővárkony, Hungary, and Kolomyia, Ukraine.

Of course, one may have many other symmetric ideas. In some cases, the symmetry is just hidden in the proportions or in the mind of the cook.

We wish you a very good – and symmetric – appetite!

Dénes Nagy

President, International Symmetry Society, Budapest

## INDEX

This book has two indexes, equal and different. As in the reflections of distorted mirrors, they provide an image with some disturbances. The extended index is a description that goes through the diverse collaborations that build this book. The synthetic index doesn't give any details, it provides the names of the recipes and their authors, ordered the corresponding sections.

We decided that English would be the common language, but we considered relevant to keep the recipes in the original idiom as well. This is the origin of other ambiguous symmetry present in the synthetic index. Many recipes have a double title; both are the same in concept but different in words. However, those contributions which had English as original language have only one title, breaking the rule.

### Descriptive Index

An index refers to order. The one provided in this book is not the usual one for cooking books. It is defined according to the different kind of symmetries we found: in shape, in proportion, between recipes with potato or typical of a region, and finally, those which are beyond classification.

We will explain this organization.

**Symmetry in the shape of the results of the recipes was one of the most frequent features.** Among the main courses we found the preparations that

include a packaging, such as the humita, sarma, tamales (and some fish wrapped in a coconut leaf) of *Lilian Goligorsky*, or the bacon wrapped chicken of *Daniel Wolkowicz*. On the other hand, *Dmitry Weise* suggests cooking the

pine nuts in their original packaging in order to assure a precise spatial distribution. In the sweet food area, the tessellated cookies of *Cecilia Cocatto* could provide the checkerboard for some game during teatime. The Calatrava flowers of *Antonia Redondo Buitrago* make us reason on their geometric shape but they let us dream with the sefaradi tradition in medieval Spanish cooking

as well. The icosahedral cake that *Moira Liljesthröm* solved for her son's request, clearly shows its symmetric relations. *Claudio Guerri* guarantees order and equity with his recipe to avoid unfair distribution of chocolate and vanilla in the Marmor torte and in the Marmor kuchen.

## INDICE

El libro cuenta con dos índices, iguales y distintos. Como en los espejos imperfectos, proponen un reflejo con algunas alteraciones. El índice comentado es el relato que atraviesa al libro que construimos y el índice sintético no explica sino que presenta los nombres completos de las comidas y autores, ordenados en sus secciones correspondientes.

A su vez, el índice sintético presenta alguna simetría interna, ya que establecemos como idioma común el inglés, pero nos pareció importante mantener las recetas en el idioma original. Así, muchas presentan un doble título; ambos son conceptualmente iguales pero distintos en palabras. Sin embargo, aquellas cuyo idioma original es el inglés poseen uno solo, rompiendo la norma.

### Indice relatado

Un índice implica un orden. El de este libro no es el de los libros de recetas tradicionales. Se organiza según los tipos de simetría presentes: en la forma, en las proporciones, en las recetas de papa y típicas de una región y, finalmente, aquellas inclasificables.

A continuación explicaremos esta organización.

**La forma de las preparaciones fue una de las mayores recurrencias.** Entre las preparaciones saladas encontramos las recetas que sugieren que la comida se "empaque" prolíjamente como las propuestas de humita, sarma, tamales (y algún pescado de las islas Fiji envuelto en hoja de cocotero) de *Lilian Goligorsky* y el pollo empanizado de *Daniel Wolcowicz*. *Dmitry Weise*, sin embargo, propone asar los piñones asados en su envoltorio original, que garantiza una distribución espacial rigurosa. Entre los dulces, las galletitas trama de *Cecilia Cocatto* podrían ser el tablero de algún juego de mesa durante el té. Las flores de Calatrava de *Antonia Redondo Buitrago* no sólo nos permiten reflexionar sobre su forma geométrica sino que nos remiten también a la tradición sefaradí de la cocina medieval española. La torta icosaedro que *Moira Liljesthröm* resolvió a pedido de su hijo, claramente expone sus relaciones simétricas. *Claudio Guerri* asegura el orden y la equidad con su propuesta para evitar las injusticias que propician tanto la Marmor torte como el Marmor

Three layered cakes follow (with different number, height, texture, consistency and taste) in the Chococake of Buenos Aires, of *Marco Sanguinetti*, the Opera cake, of *Julieta Passauer and Ezequiel Valdez*, and my mom's apple layer cake.

**Proportions** between ingredients were very frequent too. Fibonacci was present in the most diverse preparations such as the ingredients for the golden cheese spiral of *Éva Gyarmathy* and *Dénes Nagy*, the spaghetti Fibonacheese of *Horacio Wainhaus* and Fibonacci's gazpacho of *Antonia Redondo Buitrago*.

The proportions of the other recipes were established in different kinds of units: grams, cups, elements... Considering weight units: *Victoria Lux-Lantos* provides a recipe for a same-weight cake, having the weight of 3 eggs as a starting point. There are different variations, such as Grandma Lilly's cookies of *Silvina Lichtmann* based on 50g modules, while the basic unit for the four quarters cake of *Miriam Kurlat* are 100 g. The banana cake of *Valeria Knoblovits* uses a basic unit of 125g and includes more ingredients. Two recipes follow considering proportions between things, no matter if they are cups, tablespoons or units; such as the one of *Horacio Matarasso* with his symmetric sponge cake of his grandma Mary (based in number 12); and the 1,2,3,4 cake of *Mariana Soldini*. Finally *Silvina Bianchetti* needs one cup of each of the three ingredients for her (quasi) symmetrical recipe.

The next part of the book pretends to find symmetry **between** recipes with potatoes as a main ingredient, and recipes of typical dishes from different countries. We present them so you can arrive to your own conclusions about their similarities and differences. Anyhow, some of them have also a symmetric disposition in the final result, or include some proportion between their ingredients.

Considering potato recipes, we found a great diversity in the shape required to include this ingredient: sliced, grated or smashed. This could be considered a transformation series: from consistency to inconsistency, from form to its dissolution.

Analyzing similarities and differences in this kind of food, we only found a sweet tasting recipe, where potato is mixed with chocolate to provide that special color to the Devil's cake of *Cristina Gottert*. The other are savoury food, but there is a bittersweet preparation, the Tatopears of *Martín Helmer*,

kuchen. Siguen tres tortas en capas (de distinto número, espesor, textura, consistencia y gusto) en la Chocotorta porteña de *Marco Sanguinetti*, la Torta Opera de *Julieta Passauer y Alan Ezequiel Valdés*, y la Torta de manzana en niveles de mi madre.

Las **proporciones** entre los ingredientes fueron también muy frecuentes. La serie de Fibonacci se hizo presente en las más variadas preparaciones, como en los ingredientes para la espiral áurea de queso de *Éva Gyarmathy* y *Dénes Nagy*, los spaghetti Fibonacheese de *Horacio Wainhaus* y el gazpacho de Fibonacci de *Antonia Redondo Buitrago*.

Las proporciones de las otras recetas se establecieron en distintos tipos de unidades: gramos, tazas, elementos... En cuanto a las unidades de peso: *Victoria Lux-Lantos* propone una torta de pesos iguales, partiendo del peso de tres huevos. Aparecen después variaciones, las masitas de la Abuela Lilly de *Silvina Lichtmann* que utiliza módulos de 50gr y la base del budín de 4 cuartos de *Miriam Kurlat* son 100 gr. El budín de banana de *Valeria Knoblovits* utiliza como módulo de base 125 gr y suma más ingredientes. Siguen dos propuestas de pasar a las proporciones de las cosas, no importa que sean tazas, cucharas o unidades; como *Horacio Matarasso* con el bizcochuelo simétrico de su abuela María (basado en el número 12); la torta 1,2,3,4 de *Mariana Soldini*. Finalmente *Silvina Bianchetti* necesita una taza de cada uno de los tres ingredientes para su (cuasi) receta simétrica.

La siguiente sección propone establecer una simetría comparativa **entre** las recetas con papa como ingrediente principal y entre recetas platos típicos de distintos países. Aquí las presentamos para que saquen sus conclusiones y encuentren equivalencias y diferencias. De todos modos, algunas establecen también un orden entre las partes o proporciones en sus ingredientes.

En cuanto a las recetas de papas, encontramos una gran diversidad en las formas requeridas para la incorporación de este ingrediente: la encontramos en rodajas, rallada o en puré. Podría considerarse una serie de transformación: de la consistencia a la inconsistencia, de la forma a su disolución.

En cuanto a las equivalencias y diferencias referidas al tipo de comidas, encontramos sólo una receta dulce, donde la papa se une al chocolate para darle ese color especial a la Torta del Diablo que aportó *Cristina Gottert*. Los demás platos son salados, pero hay un plato agridulce, en las Paperas, de

where potatoes are associated to pears and blue cheese. The recipes that follow: Magyar rakkottkrumpli of Karolina Lilla Amon and the *Milhojas Diana Rodriguez Barros* and *María Magadán*, are organized in layers, where potatoes are combined to different ingredients that merge their flavours while they are cooked together, and are presented to the diner in such disposition,

There was an overlapping of categories in potato and typical recipes. Even if potatoes are original from America, they disseminated all over the world. As other species, they have become “naturalized”, to the point that many countries include them in their typical dishes, such as the “tortilla a la española”. *Guillermo Olguín* contributes with his mother’s versión of this preparation. Other example is the Potato Rösti, included by *Macarena Dabbah*, which determine a culinary and idomatic boundary in Switzerland.

In the same section, comparing typical dishes, come two versions of the Locro, one with wheat, provided by *Osvaldo Chirico* and *Sara Élida Torossian* and other with corn by *Marina Lencinas*. From Denmark, far away from the origin of both Locros, *Verónica Blugermann* contributes with the Great Prayer’s day bun.

In the section: **Beyond classification**, the more diverse interpretations of the relations between symmetry and cooking can be found. *Lucía Castellano* provided symmetry in words about food in her poem Cooking in Cerro Azul. *Caspar Schwabe* incorporates a symmetry that displays a taste map, comparing japanese, chinese, french and hindu culinary traditions. This was graphically expressed by Profesor Sugiura.

Many authors understood symmetry as reflection. As mirrors of oneself, of what is repeated, identical or transformed; as in the variations of the same recipe to reflect hunger or desire, provided by *Raúl Calvimonte*. As mirrors of others, where one different feature is compensated with the equivalence of other ones; as in the Homage to the Milanese by *Ricardo Blanco*, which links the works of Milanese designers to this food which in Spanish has the same name as their nationality. As mirrors of context, which is evoked and represented in the work of famous chefs; or in the organoleptic symmetries described by *Emiliano Schobert*.

Three recipes follow that deal with symmetry in action, as in the way of eating suggested by *Akio Hizume*; or in the symmetrical way of preparing the Monk’s marvelous molasses drink, made available by *Willam Huff*; and in *Henry*

*Martín Helmer*, dónde las papas se asocian con las peras y el queso roquefort. Las recetas que siguen, Magyar rakkottkrumpli de *Karolina Lilla Amon* y la *Milhojas de Diana Rodriguez Barros* y *María Magadán*, se organizan en capas, combinándolas con diferentes ingredientes que integran sus sabores durante la cocción y se presentan al comensal así dispuestos.

En cuanto a los platos típicos, se produjo una superposición con las recetas con papas como ingrediente principal. Si bien la papa tuvo su origen en América y de allí se abrió al mundo, como otras especies “se asilvestró”, a tal punto que varios países lo incorporaron a sus platos típicos, como la “tortilla a la española” que *Guillermo Olguín* aporta en la versión de su madre, y las “papas rösti” de *Macarena Dabbah*, que definen una frontera culinaria y de idioma en Suiza.

Siguiendo con la comparación entre platos típicos continúan dos recetas de locro, una con maíz, de *Osvaldo Chirico* y *Sara Élida Torossian* y otro con maíz de *Marina Lencinas*. Desde Dinamarca, a una gran distancia del origen de los platos anteriores, *Verónica Blugermann* suma los panes *Hveder* que se preparan para el día de la gran plegaria.

En **Inclasificables** se encuentran diferentes interpretaciones entre la simetría y la cocina, de gran variación. *Lucía Castellano* aportó la simetría en las palabras sobre la comida en su poema *Cocinando en Cerro Azul*. *Caspar Schwabe* acerca una simetría que muestra un mapa del gusto, comparando la cocina japonesa, china, francesa e hindú, plasmada maravillosamente en la imagen del Profesor Sugiura.

Varios autores interpretaron la simetría desde el concepto de espejo. Espejo de sí mismo, con lo que se repite igual o transformado, como las variaciones de un mismo plato para interpretar el hambre o el deseo de *Raúl Calvimonte*. Espejos de otros, donde lo distinto de un aspecto se equipara en otro, como el Homenaje a la Milanesa de *Ricardo Blanco*, que pone en relación simétrica obras de diseñadores de Milán y esta comida. Espejo del entorno, evocando y representando espacios naturales, como las simetrías de las estrategias de los chefs para lograrlo en un bocado o en las simetrías organolépticas que describe *Emiliano Schobert*.

Siguen tres recetas que se refieren a la simetría en acción, como en el modo de comer propuesto por *Akio Hizume*; la manera simétrica de prepararlas, en la maravillosa bebida de los monjes, que aporta *Willam Huff* y en la coreografía

*Dykema's choreography* in preparing, cooking and serving, which also includes possible replacement of ingredients to get alternative versions of his recipe. Subverting the typical order in preparing a cake, follows the Hexagonal packing arrangement upsidedown cake of *Rodrigo Martín Iglesias*.

Finally, two beautiful and symmetrical images, of *Javier Gramuglia* and *Marcelo Kohan*; and the symmetry on boards of *Ricardo Schillaci*, author of wonderful chopping boards for cooking, which are symmetrically organized in the placement of the color and grains of the wooden blocks.

We want to thank to all the authors that participated with their recipes and stories. The diversity of their visions has made this book possible. I apologize for the mistakes in translations because, for many authors (including myself), English was not our native tongue. Beyond these mistakes, we think that you will be able to understand them and enjoy them too.

culinaria para preparar, cocinar y servir, propuesta por *Henry Dykema*; que incluye también intercambios de ingredientes para lograr versiones alternativas de la receta. Subvirtiendo el orden en que se realizan tradicionalmente las tortas, sigue la Torta invertida de *Rodrigo Martín Iglesias*.

Para finalizar, dos bellas y simétricas fotos, de *Javier Gramuglia y Marcelo Kohan*; y la simetría en tablas, de *Ricardo Schillaci*, autor de unas fantásticas tablas de corte para la cocina, organizada simétricamente en la disposición del color y la veta de los bloques.

Agradecemos a todos los que participaron y que con su diversidad de miradas han hecho este libro posible. Pido disculpas por los errores que seguramente encontrarán en las traducciones, ya que para muchos autores (entre los que me incluyo) el inglés no era nuestro idioma nativo. Más allá de los errores idiomáticos, seguramente podrán entenderlas y disfrutarlas.

Patricia Muñoz

Patricia Muñoz



Prologue:  
Symmetric cooking- ii  
Dénes Nagy



Descriptive index - iv  
Indice relatado - iv  
Patricia Muñoz



## SYMMETRY IN SHAPE SIMETRÍA EN LA FORMA

### Wrapped Symmetries-2

Simetrías envueltas-88

Lilian Goligorsky

### Bacon wrapped chicken-6

Pollo empancetado-92

Daniel Wolcowicz

### Pinocchio: Pine nuts cooked in open fire-8

Pinocho: Los piñones en la hoguera-94

DmitryWeise

### Tea time cookies-9

Galletitas para el té -95

Cecilia Cocatto

### Flowers of Calatrava “Hojuelas”-10

Flores de Calatrava “Hojuelas”-96

Antonia Redondo Buitrago

### Icosahedral cake-14

Torta icosaedro-100

Moira Liljesthöm

### 17- Chaos and symmetry in the Marmor Torte or the Marmor Kuchen

103- Caos y simetría en la Marmor Torte o el Marmor Kuchen

Claudio Guerri

### 19- Chococake of Buenos Aires

105-Chocotorta porteña

Marco Sanguinetti

### 22- Opera cake

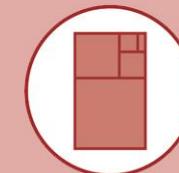
108- Torta Opera

Julieta Passauer y Alan Ezequiel Valdez

### 25- Apple layer cake

111- Torta de manzanas en niveles

Patricia Muñoz



## SYMMETRY IN PROPORTION SIMETRÍA EN LA PROPORCIÓN

### Fibonacci Golden Cheese Spiral-27

Éva Gyarmathy and Dénes Nagy

### Fibonacheese Spaghetti-31

Spaghetti Fibonacheese-113

Horacio Wainhaus

### Fibonacci’s Gazpacho-32

Gazpacho de Fibonacci-114

Antonia Redondo Buitrago

### Same Weight Cake

Gleichgewichtkuchen-36

Torta de pesos iguales

Gleichgewichtkuchen-118

Victoria Lux-Lantos

### Grandma Lilly’s cookies-37

Masitas de la abuela Lilly-119

Silvana Lichtmann

### 38- Fourquarters cake

120- Budín cuatro cuartos

Miriam Kurlat

### 39- Banana cake

121-Budín de banana

Valera Knovlovits

### 40- Grandma Mary’s symmetric sponge cake

122-Bizcochuelo simétrico de mi abuela María

Horacio Matarasso

### 41- Cake 1,2,3,4 or symmetry of wishes

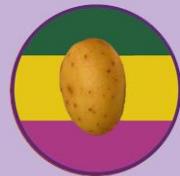
123- Torta 1,2,3,4 o la simetría de los deseos

Mariana Soldini

### 42- (Quasi) Symmetrical recipe

124- (Cuasi) Receta simétrica

Silvana Bianchetti



COMPARATIVE SYMMETRY: POTATO AND TYPICAL RECIPES  
SIMETRÍA COMPARADA: RECETAS CON PAPA Y TÍPICAS

Devil's cake-44  
Torta del diablo-126  
Cristina Gottert

“Paperas”, Tatopears-45  
Paperas-127  
Martín Helmer

Magyar rakkottkrumpli (Hungarian layered potatoes) Karolina’s way-49  
Karolina Lilla Amon

Opposite symmetric stories and bilateral symmetric récipes. -53  
Historia de Simetrías de opuestos y recetas de simetrías bilaterales.-131

Diana Rodriguez Barros y María Mandagaran

Potato “tortilla” (mom’s style)-55  
Tortilla de papas (de mi mamá)-133  
Guillermo Olguín

Röstitopato (of the röstigraben)-57  
Papas rösti (las del röstigraben)-135  
Macarena Dabbah

59- Wheat locro criollo  
137- Locro criollo de trigo  
Osvaldo Chirico y Sara Élida Torossian

61- Argentinian locro “la tres del siete”  
140- Locro argentino “la tres del siete”  
COOPERARTE & Marina Lencinas

64- Great Prayer’s Day bun  
143- Hveder  
Verónica Bluguermann



BEYOND CLASSIFICATION  
INCLASIFICABLES

Cooking in Cerro Azul-67  
Cocinando en Cerro Azul-146  
Lucía Castellano

Sugiura Kohei’s Symmetry of Japanese/Chinese/French/Indian flow of food-69  
Caspar Schwabe

We are human-72  
Humanos somos-148  
Raúl Calvimonte

Homage to the Milanesa-74  
Homenaje a la Milanesa-150  
Ricardo Blanco

Symmetry and chefs, symmetry and taste-76  
Simetría y chefs, simetría y gusto-152  
Emiliano Schobert

My symmetrical recipe-78  
シンメトリーなレシピ-154  
Akio Hizume

Monk’s Marvelous Molasses Drink-79  
William Huff

81- Symmetrical (sort of) cooking and serving: Experiment I, Symmetrical Chili North America  
Henry Dykema

82- Hexagonal packing arrangement upsidedown cake  
155- Torta Invertida de mosaico hexagonal  
Rodrigo Martín Iglesias

83- Minitortas  
Javier Gramuglia

84- Pum, pum, pam, pum  
Marcelo Kohan

85- Symmetry on boards  
156-Simetría en tablas  
Ricardo Schillaci



SYMMETRY IN SHAPE

## WRAPPED SYMMETRIES: Humita, Sarma, Tamales and ...

LILIAN GOLIGORSKY  
SCHNEIDER

Name: Lilian GOLIGORSY  
SCHNEIDER  
Address: Benito Blanco 1275, ap.503,  
11300 Montevideo, República  
Oriental del Uruguay  
E-mail: lilian4@vera.com.uy  
Fields of interest: Black-black novels,  
history of cooking, gardening

(starter)

The *Dictionary of the Royal Spanish Academy* (DRAE) is now three centuries old. It has with been updated overcoming great difficulties, but not so much as to include in its pages a relation between symmetry and culinary arts. However, biology has already entered, geometry was always there, and I think that geography too. In each new edition DRAE's members take the seats that deceased academicians leave vacant. Each time they are younger, but their brains turn old as soon as they seat themselves in their armchairs -identified by a letter.

During her inner exile in Zaragoza, María Moliner fought against many vague definitions of the hefty volume and devised her brilliant *Dictionary of the Use of Language*. In its prologue she apologizes to her family for neglecting them. For sure, she didn't toil among the pots and pans in her kitchen, but she was able to define the word **symmetry**, which occupies and preoccupies us today, with more accuracy and subtlety than the DRAE.

Meanwhile, geometry proposes that only identical and opposed elements should be considered symmetrical, but "Doña" María would have excused this gastronomic transgression.

*In memoriam* María Moliner

**So, let us get to the point, which is culinary symmetry.**

What should we use to wrap a couple of fillings in order to deal with this topic?

As a starter, why shouldn't we consider these recipes as equivalents, or say that they exist since the *homo erectus* was able to light a fire and tried to put between the flames a piece of meat of some animal? Why shouldn't we talk of globalization in the kitchen? As some disciple of César Bruto would have said, this means that in earlier times, each village ate what was theirs, and now everyone knows what their most remote neighbour cooks. So, the world has become a gastronomic "conventillo".

As good natives of this southern outskirt of the world, we will begin talking about **Humita en chala**.

All it takes is to make a gorgeous little package to protect the filling with the leaves that cover the corn ears. They should be fresh, or scarcely dry, but still flexible.

### The filling

*Ingredients:*  
Corn ears, 12  
Pumpkin ¼  
Sweet pepper  
Fresh basil, chopped  
Green onions, ½ bunch  
Beef fat, 200g  
Ground pepper  
Cheese (that melts easily-optional)

*Procedure:*

Sweat the coarsely chopped onions in the fat.  
Add the pumpkin in pieces and the grated corn ears  
(keep the cobs). Put in spices, basil and pieces of  
cheese. Mix all.

Place part of this mixture in the centre and close to an  
edge of a “leaf” of corn husks. Roll and fold so as to  
make a small parcel. Tie with cotton string.

Put the cobs in the bottom of a large cooking pan, so  
they make a “floor”. Add some water, but do not  
cover them completely. When the water boils, place  
the “humitas” over them, without overlapping. Allow  
them to cook in the steamer for half an hour.

*(another starter)*

Now we take a leap to Middle East, so to say, right  
around the corner. It doesn’t matter if, from a culinary  
point of view, it was born in Turkey, a country  
located between Asia and Europe. It can be found in  
the fires of Lebanon, Syria and also in Egypt, and a  
long “etcetera” of states, which find in the kitchen the  
only place to abandon the sad urge of throwing dishes  
to each other. It is called **Sarma**, and it is also a small  
package that holds a filling.

*Ingredients:*

Big vine leaves (if possible fresh, although you can  
find them canned), as much as the number of Sarmas  
that can be placed, without overlapping in the  
cooking pan or steamer you will use, plus some extra  
leaves to put in the bottom of the pan.

Minced meat (lamb or cow)

Rice (washed and drained),

2/3 of the volume of the meat

Chopped nuts, a big handful

Raisins, idem

Fresh mint leaves, 1 bunch

Chopped garlic, ground coriander, salt, pepper, as  
much as you like

Tomato pulp and olive oil, as necessary to pour on the  
Sarmas.

*Procedure:*

Cut the ends and blanch the vine leaves, which will  
be used to make each unit, for a minute in boiling  
water, to turn them flexible.

Place on a kitchen table or a large table with the veins  
upwards and the points “looking” forward. Mix all  
the ingredients of the filling. Make small cylinders  
and put each one on each leaf, almost in the middle.  
Roll, and at the same time turn the edges of the leaves  
inside, so the filling keeps enclosed and doesn’t get  
out.

Put the extra leaves in the bottom of the cooking pan  
and place the cylinders on top, side by side without  
overlapping. Pour over them the oil and tomato pulp.  
Cook in low heat for half an hour (if you are not using  
a steamer, check there is always water at the bottom  
of the cooking pan. If necessary add some water).

In Central Europe there is a similar version of the  
**Sarma**, with a similar filling, without raisins and with  
the wrapping made of cabbage leaves. They are called  
**Prakes**, and are made by Jewish people of the region  
with beef and rice, very spicy.

Of course, we are back to Latin America.  
Long live Mexico and his neighbors!

#### (another starter)

In some countries such as Ecuador, Colombia, Venezuela, Cuba and Mexico there are a great variety of “symmetric” alternatives to the argentinian “humita en chala”, even if their name is “**tamales**” and are made either with corn husks or with banana leaves. In Mexico the filling is enclosed with a double layer, inside there is a corn “tortilla” or a layer of dough that will set during the cooking process outside the leaves. In addition, it is frequently a street bite (antojito) so popular that the “tamalera”, for steaming, is an everyday object in Mexican homes.

The variety of fillings is huge and every region where “tamales” are made, claim to be the one and only true origin of this recipe. Luckily, the culinary disputes are always settled in peace, keeping a healthy diversity. And, why not? Including some “symmetrical” shots of tequila or rum. This is why, even if a whole book could be written on “tamales” we will present only two alternatives which are very different.

#### Tamales from Veracruz

##### *To prepare the assembly:*

Big banana leaves, 1 for each serving  
Corn pastry for “tortillas” or ready-made “tortillas”  
Achiote, urucú or onato (a red ground spice), 20 g,

dissolved in half a cup of warm water  
Hilaza (string to tie the “tamales”)

Attention! The pastry uses 1 kg flour,  $\frac{1}{2}$  l oil and the water with the spices dissolved is integrated while kneading. The mixture must be smooth and with the consistency of crêpes pastry in order to spread a layer in the inner surface of the banana leaves.

##### *Ingredients for the filling:*

Ejotes (green beans) in pieces, 500 g  
Sliced carrots, 500 g  
Diced potatoes, 500 g  
Chícharos (green peas), 500 g  
Onion, 1 (big)  
Sliced hard-boiled eggs, 5  
Peeled almonds, olives, jalapeños chiles, capers as much as you like.

##### *Ingredients for the sauce:*

Roasted tomatoes, 3  
Medium-sized onion, 1  
Garlic, 4-5 cloves  
Oil to fry  
Sacred peppers (if you don’t get them use nutmeg or mint leaves instead) as desired.

*Filling and cooking:* Cut the leaves in rectangles. Spread a thick layer of pastry in the entire surface. Process the ingredients and place a serving on each leaf. Fold the leaves to get tight parcels. Finish closing with string. Place in the steamer or tamalera, and let them cook for an hour.

And meat?

Meat isn't missing in tamales. For meat-eaters, there are tamales of chicken, pork and even fish or seafood.

Also, as we have already seen, the packaging can be of corn husks, vine, cabbage, banana or any other edible leaf that is available.

It is possible to think that right now, in one of the 333 Fiji Islands, where cannibalism has been abandoned centuries ago, some local *gourmet* is struggling with a slippery raw fish, to wrap it in a big palm leaf. This task has its difficulties, it is necessary to begin rolling the tender part of these leaves and finish in the rigid part where the leaf is joined to the plant and resists the wrapping. Once the great deed is achieved, with the packaging tightly closed – maybe with a thin and flexible wire – the wrapped fish can be cooked over the embers. It is possible, while the fish is being cooked, that the host offers *kava* to his guests. It is a native concoction, brewed with the roots of the tree that has the same name, and it is served in a coconut bowl. Even if it has an aspect and taste a little earthy, its alcoholic content has to be considered. \*

\* Reference: **La cocina de los antropólogos**. Edición de Jessica Kuper. Ed. Lumen, Barcelona, 2001. Sexta parte: recetas de una isla del Pacífico, Lindsay Verrier.

# BACON-WRAPPED CHICKEN WITH GINGER AND HONEY

DANIEL WOLKOWICZ

Name: Daniel WOLKOWICZ

Affiliation: FADU- UBA

Address: Güemes 2128,  
1602 Florida, Provincia de  
Buenos Aires, Argentina

E-mail: danwolko@gmail.com

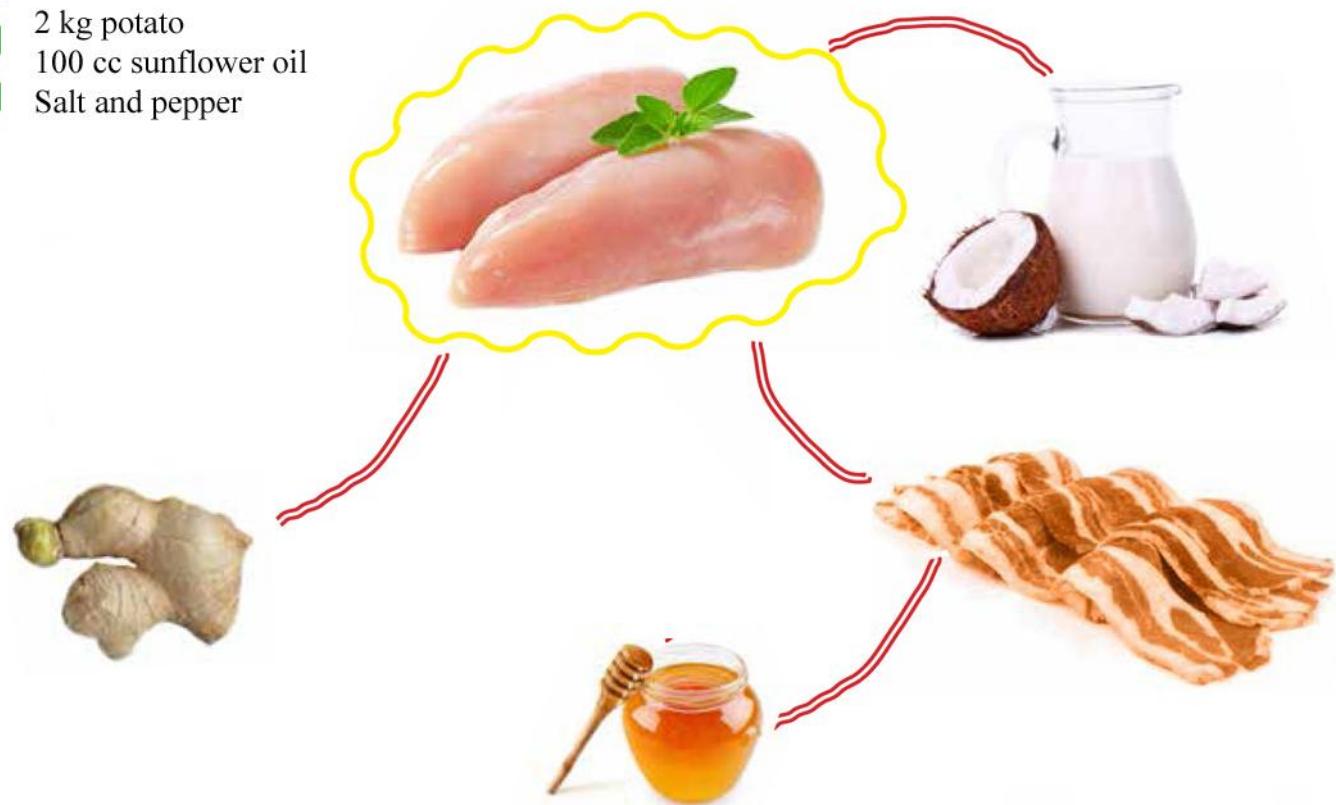
Homepage:

[www.wolkowiczeditores.com.ar](http://www.wolkowiczeditores.com.ar)

Fields of interest: art, design,  
communication and cooking

- Ingredients:
  - 2 chicken breasts
  - Coconut milk 200ml
  - 200 g smoked bacon
  - grated ginger 10 g
  - Honey 50 g

- Side dish:
  - 2 kg potato
  - 100 cc sunflower oil
  - Salt and pepper





- **Main preparation**
  - Cut chicken breasts into 4cm cubes
  - Marinate in coconut milk with grated ginger for 2 hours
  - Wrap in slices of smoked bacon and thread them in skewers
  - Cook on the stovetop or grill on high heat and brush a coat of honey each time you turn them



- **Side dish:**
  - In a blender process potatoes together with sunflower oil, salt and pepper.
  - Pour in a pan 2 or 3 cm high, covering the entire surface
  - Cook in the oven at 200° until the surface is golden-brown, for about an hour



## PINOCCHIO: PINE NUTS COOKED IN OPEN FIRE ON ITS CONE

DMITRY WEISE

Name: Dmitry WEISE  
E-mail: phyllon@list.ru  
Home-page:  
<http://weise.symmetry-us.com/>  
Fields of interest: phyllotaxis,  
periodicidad, symmetry.



We traveled in the Altai Mountains at a time when the cedar pine cones were not yet ripe. Nuts were protected by resin. The recipe is simple. Cones are placed in an empty tin can to close the direct access of the flame, and put into the fire. Resin evaporates. Soft-shelled nuts are edible. Delicious!

Мы путешествовали в гора Алтая в то время, когда шишки кедровой сосны еще не созрели. Орешки были защищены смолой. Рецепт приготовления прост. Шишку помещают в пустую консервную банку, закрывают от доступа прямого пламени, и кладут в костер. Смола испаряется. Орешки с мягкой скорлупой становятся съедобными. Очень вкусно!



## TEA TIME COOKIES

CECILA COCCATO

Name: Cecilia COCCATO

Affiliation: Universidad Nacional del Nordeste

Address: Dodero 1723, Resistencia, Chaco, Argentina

E-mail: ceadcoccato@hotmail.com

Fields of interest: architecture, morphology, art, wood crafts, design.



For years I have been baking these cookies for my children's birthdays. Each time is unique for they are never equal, even if they are always delicious.

Put into a bowl:

¾ cup sunflower oil, or a little bit less

1 egg

1 cup sugar (could be exchanged for honey)

Beat, mix, blend....

Add self-rising flour...approximately half pack (about 500 g), more or less. Keep on adding flour

until the mixture is manageable. Do not knead too much.

Divide the dough in two. Add 3 or 4 tablespoons of cocoa. Mix. Add to the other part grated lemon rind or vanilla extract.

Spread each part of the dough with a rolling pin.

### Psychedelic cookies...

After spreading each part of the dough, overlap, roll, and tighten so all the layers stick. Make the ends even. Cut the cookies with a knife.

### Tessellation cookies...

After spreading both dough, overlap them and cut stripes of approximately 5mm.

Swap places of alternating stripes so the colors are reversed. Repeat building two layers. Press to make a compact rectangular prism. Cut the cookies with a knife.

### Cookie cut shapes...

You can also use cookie-cutters, and make anything that your creativity and imagination suggest...

## FLOWERS OF CALATRAVA "HOJUELAS"

ANTONIA REDONDO

Name:

Antonia, REDONDO BUITRAGO

Affiliation: Department Mathematics.

IES Bachiller Sabuco, Spain

Address: Avenida de España 9. 02002

Albacete, Spain

E-mail: aredondo@sabuco.com

Fields of interest: Fractional powers of operators, continued fractions and the relevant means in the fields of mathematics, arts, architecture and education.

The *Manchegan flowers* are a tasty and crispy Spanish fried food that is typical for the region of *Campo de Calatrava (Calatrava Countryside)*, the southern area of *La Mancha* (Spain). The *fried flowers* are a homemade dessert from the Sephardic tradition [1] which dates back to the Medieval Spanish cuisine. Similar fried *flowers* are also made in other regions of central Spain.

On the past, women of one family met to prepare the *flowers* to celebrate the carnival and Easter, though they also did so for birthdays, baptisms and other kinds of celebration. Currently, they can be found in some artisanal bakeries. These kind of sweets are sometime called *hojuelas* or *fiyuelas*.



Figure 1. Calatrava's flowers and the iron moulds  
(Photo: A. Redondo)

The symmetrical shape of the result may suggest the preparation of this recipe is very difficult, but with the aid of the special iron moulds (Figure 1), the elaboration is quite simple, though laborious. The result is delicious. In Spain, there is an old expression referring to it to express exceptional goodness: "like honey upon *hojuelas*" [2].

### INGREDIENTS

3 eggs

1 cup of wheat flour

1 cup of milk diluted with a little water

Some dry grappa

1/2 dessert spoonful of cinnamon

A pinch of salt

(Olive oil for frying and sugar for sprinkling)



Figure 2. The ingredients (Photo: A. Redondo)

## PREPARATION

1. Heat a generous quantity of olive oil in a wok or a deep frying pan (very hot, but not smoking).
2. Put the mould in the oil to preheat.
3. Blend the ingredients (eggs, flour, milk, grappa, cinnamon and salt) to get a homogeneous cream with density like of the dough for a pancake. You can use an immersion blender or a food processor, but in any case do not mix too much. This is very important in order for the flowers not to be blistered.



Figure 3. The batter (Photo: A. Redondo)

4. Carefully lift the mould out of the oil, and wait 2 seconds to drain the excess of oil.
5. Dip the heated mould into the batter to coat almost to the top of the iron. A thin and continuous coating will be stick on the surface of the mould. (Be sure the mould doesn't touch the bottom of the container).

6. Quickly submerge the iron in the hot oil, wait 2 seconds, and jiggle the mould to release the flower. Fry both sides until a golden brown color appears like in Figure 1 and 4.

7. Remove the flower and put over a clean paper kitchen towel to drain the excess of oil.

8. Finally, dip in sugar while the sweet is still hot.

The flowers will be crispy during several days, but they are better on the day they were made.



Figure 4. While a flower is fried, heat the mould for the next one (Photo: A. Redondo)

With different shapes and some variations in the ingredients, similar fried sweets are also made in other parts of the world, for instance, in Colombia, where they are called "*solteritas*" [3]; in Turkey where they become "*demir tatlısı*" and Norwegians name them the "*Scandinavian rosettes*"[4].

## ABOUT THE NAME

The name of the *flowers* is due to their shape in the form of a Calatrava Cross, which is the symbol of the Order of Calatrava, the first Hispanic military order, which was created in 1158 to protect the city of Calatrava (Ciudad Real, Spain), located on the frontier between what was then called Al-Andalus and the Hispanic Christian Kingdoms [5].

The Calatrava cross consists of a red Greek cross ending its arms in a fleur-de-lis of which the external petals are sometimes extended, until they form four connected hearts (see Figure 5).

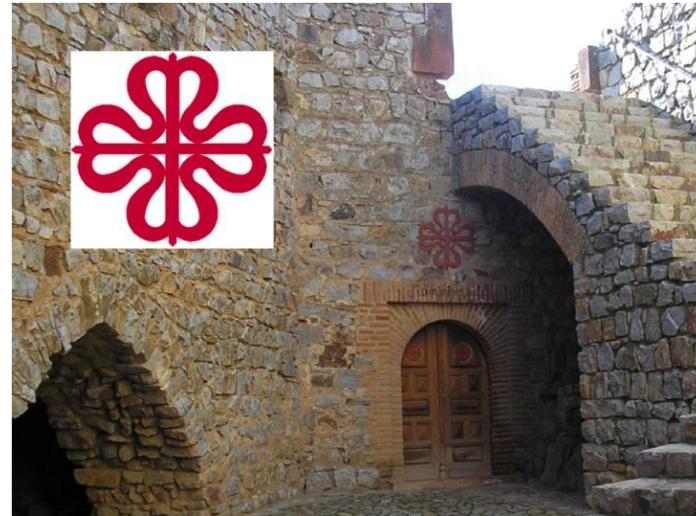


Figure 5. Connected Calatrava' crosses are carved in the Castle of Calatrava la Nueva (New Calatrava), Ciudad Real, Spain  
(Photo: Wikicommons. Drawing: A. Redondo)

## MATHEMATICAL CONSIDERATIONS

From a mathematical point of view, each one of these sweets is an orientable surface of genus-4, topologically equivalent to a quadruple torus (also called 4-torus), resulting from the connected union of 4 tori (Figure 6, left) which in turn is topologically equivalent to a sphere with 4 handles (Figure 6, right).

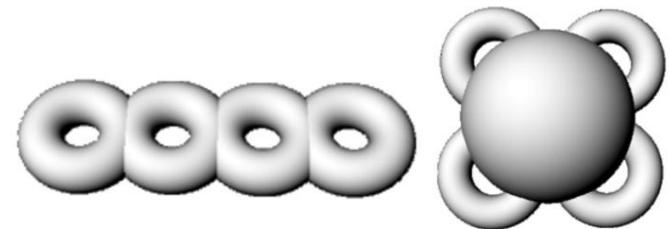


Figure 6. A 4-torus (left) and a sphere with 4 handles (right)  
(Drawings: A. Redondo)

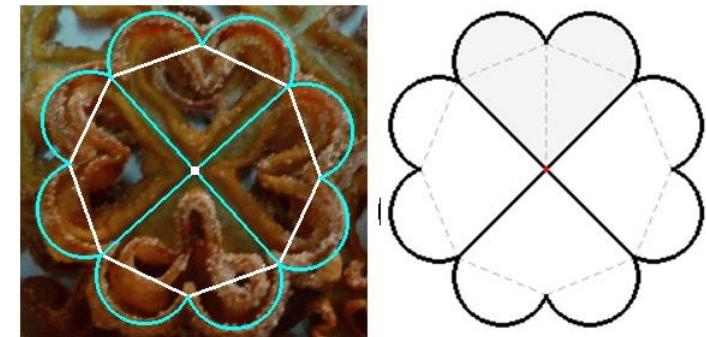


Figure 7. Flower's symmetry viewing from the top. (Photo and drawings: A. Redondo)

The top view of the sweet looks as an octagonal rosette, with rotational symmetry of order 4 and mirror symmetry with four axes (Figure 7). Note that the rosette is formed by the attachment of four hearts; each one of the hearts is the union of two half circumferences and two Cordovan triangles [6].

## NOTES

- [1] The Sephardic Jews are the descendants of the Jews who were expelled from Spain and Portugal in 15th century. An important part of these emigrants was well received by the Ottoman Empire in the regions of North Africa and Turkey.
- [2] This saying was already mentioned in a passage of Chapter LXIX, Part two of Don Quixote ("The Ingenious Gentleman Don Quixote of La Mancha"): "...That's trick upon trick, I think, and not honey upon hojuelas...." (Miguel de Cervantes, 1615).
- [3] The culinary technique of fried food arrived in South America, during the Spanish domination. In Colombia the fried flowers turned into the "solteritas". The batter is similar but without eggs, always with orange coloring and they are served with an especial cream.
- [4] Although Jewish merchants and sailors entered Norway during the Middle Ages, the first documented mention of an established community dates back to 1492 and 1497, and is related to the arrival of the Sephardic Jews coming from Spain and Portugal.
- [5] Under the preeminence of the order of Calatrava, the same cross with different colors was also adopted as the emblem of other new military orders: Montesa in Valencia (black), Alcántara in Extremadura (green) and Avis in Portugal (green). Recently, the Calatrava Cross has been adopted as the logo for the prestigious luxury Swiss watch company, Patek Philippe and by the Spanish architect Santiago Calatrava.
- [6] The Cordovan proportion is the ratio between the radius and the side of the regular octagon. A regular octagon is formed by the union of eight Cordovan triangles.

# ICOSAHEDRAL CAKE

MOIRA LILJESTHRÖM

Name: Moira LILJESTRÖM

Affiliation: FADU, UBA

Address: Bonpland 1964 – Depto 3,  
1414 CABA, Argentina

E-mail: moiralil@gmail.com

Fields of interest: urban studies,  
photography

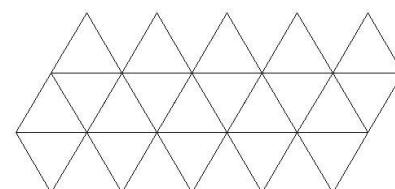
If someone you love asks you for a cake with the shape of an icosahedron, as it happened to me, you will probably need some help. So, I will share my experience.

We must notice that the most important attribute of this cake is its shape. We must take care in the choice of the materials that are used, which should harmonically combine, so when the cake is cut and served you don't see a disagreeable mess.

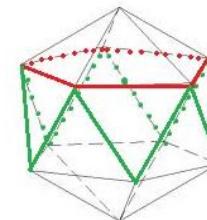
Thinking in my student days in architecture, I devised the problem as an edible 3D model, focusing in its building feasibility. The idea was to develop a mold that could be filled with a liquid mixture which would harden in the fridge.

## ***These were the steps:***

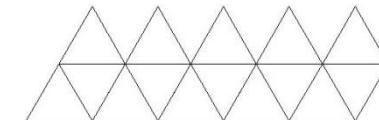
1. At first, I chose a material for the mold. It should be rigid and keep its shape even when exposed to humid conditions: it should be plastic
2. For the mold I used an unfolded icosahevron.



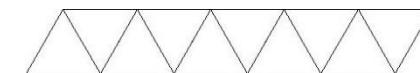
I decided to remove the five triangles at the bottom, in order to have a flat pentagonal stand.



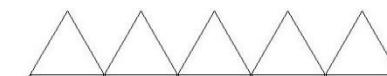
So the mold ended like this



I divided it in two parts in order to make the assembly easier. The first one is the lower part of the cake, and is made of ten triangles; the length of each side is of 15 cm.

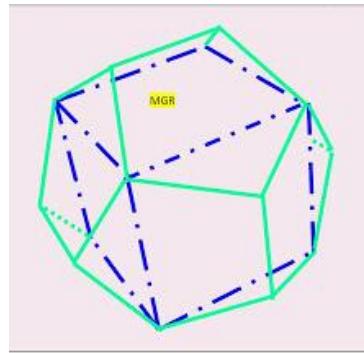


The second part went on top of the other.



Both parts would be cut and removed when the cake is ready.

3. I filled the lower part of the cake with three different materials. The first one was a cubic core of chocolate sponge cake filled with "dulce de leche", as shown in the following drawing.



This chocolate core was “plastered” with a mixture of crushed chocolate cookies soaked in chocolate milk. Finally, I made a mousse which filled all the gaps until the mold was completely full.

#### ***Mousse ingredients***

200 g butter  
200 g chocolate  
6 yolks  
100 g sugar  
6 egg whites  
14 g unflavored gelatin  
250 g cream

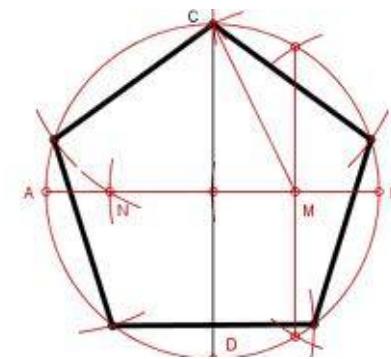
#### ***Procedure***

Melt the butter with the chocolate. Whisk the egg yolks with half of the sugar to the ribbon, until the mixture leaves a trail. Beat the egg whites until stiff add the rest of the sugar. In 90 cc of warm water hydrate the gelatin. Whip the cream till it begins to harden. Put together the yolk mixture with the jelly, the chocolate melted in butter, the whipped cream and egg whites.

With the mousse I completed filling the gaps in the base and the top molds. Then I put it in the fridge for several hours.

#### **1. 4. Assembly**

With the same material of the mold I built a regular pentagon, as follows.



I put it on top of the lower part of the cake and over it I placed the upper part. Then I removed the molds, cutting the tape in the edges that allowed me remove the triangles. I checked and everything was in place.



With a little bit of mousse I covered the white parts that are shown in the picture and with chantilly cream I made the corresponding numbers of the dice.

This is the final result.



The icosahevron was done and it was tasty!!!!

# CHAOS AND SYMMETRY IN THE MARMOR TORTE OR THE MARMOR KUCHEN

CLAUDIO GUERRI

Name: Claudio GUERRI

Affiliation: Facultad de Arquitectura,  
Diseño y Urbanismo – Universidad  
de Buenos Aires

Address: Gral. Lemos 270  
1427 Buenos Aires - Argentina

E-mail: claudioguerri@gmail.com

Fields of interest:

Semiotics and Morphology of eating

From an early age the *Marmor Kuchen*, with its typical chaotic presentation, caused me moments of perplexity and distress: "...what will I get? ...very little chocolate for sure!"

Therefore, in order to avoid the suffering of the children of the world, I present these recipes, which include a sophisticated technology to ensure the perfect proportion and symmetry between chocolate and vanilla.

## Ingredients for the *Marmor Torte*:

375g butter  
500g of sugar with 2 drops of vanillin  
6 eggs  
500g flour  
75g almond flour  
1 tablespoon Arrak or Kirsch  
20g bitter cocoa



Figures 1-2-3: Depressing images of a section of the traditional Marmor Kuchen. There is no guarantee that the next slice of cake has the same ratio of chocolate or even the same shape. Only Chaos, never a golden spiral.....

Even for the Germans, an exact difference between *Kuchen* and *Torte* is not well defined. In general, we can say that the *Torte* is more expensive and refined, sometimes stuffed with cream or jam and eaten with a fork; on the contrary, the *Kuchen* is simpler, less expensive and can be eaten with your fingers.

## *Marmor Torte* directions:

Beat the butter strongly. Add the ingredients one at a time, beating until blisters occur. Now, divide the dough either into two equal parts or 1/3 and 2/3 as preferred (see *Critical details for the success of the venture*) and add the cocoa to one of the two parts.

Pour into a previously greased and floured mold, 26 cm in diameter, following the *Instructions to avoid chaos*. Bake for 1 1/4 hours in oven at medium temperature ( $170^{\circ}\text{C} = 338^{\circ}\text{F}$ ).

#### **Ingredientes for the *Marmor Kuchen*:**

4 eggs  
125g butter  
250g sugar  
500g self-rising flour  
1/4 liter of milk  
Almond flour 50g (optional)  
Grated lemon  
40g bitter cocoa

#### ***Marmor Kuchen directions:***

Beat the butter strongly and add the sugar and egg yolks. Beat again until frothy. Add milk and mix on, gently adding the flour and the egg whites previously beaten until they are stiff.

Now, divide the dough into two equal parts or by 1/3 and 2/3 as preferred (see *Critical details for the success of the venture*) and add the cocoa to one of the two parts.

Pour into a previously greased and floured mold, 26 cm in diameter following the *Instructions to avoid chaos*. Bake for 1 hour in oven at medium temperature ( $170^{\circ}\text{C} = 338^{\circ}\text{F}$ ). You can use either round molds, Kugelhupf, Savarin, or English pudding molds.

#### **Critical instructions to avoid chaos:**

The old and dreadful tradition indicates that you have to pour the dough into the mold unevenly, alternating chocolate and vanilla. The dire consequences are what we already know.

The way to avoid this is to layer it, alternating light and dark as preferred. This guarantees a perfect symmetry, even if it can never achieve the beautiful and very complex mirror rotation symmetry (see Huff 2007, *Symmetry 2*, p.16), at least it will have a simple and neat vertical mirror symmetry. The option of 1/3 vanilla and 2/3 chocolate, or vice versa, according to the anthropological, sociological and psychological requirements of the circumstantial community of diners, will result in happiness for everyone.



Figures 4-5: Reassuring image of a dignified *Marmor Kuchen*. The true option, symmetrically balanced, which guarantees family peace because each member of the family receives the same share.

#### **REFERENCES**

WUND, E. (1939) *Koch- und Haushaltungsbuch*, pages 422 y 456. Karlsruhe: Bertold Dobler, 1948.

# CHOCOCAKE OF BUENOS AIRES

MARCO SANGUINETTI

Name: Marco SANGUINETTI

Affiliation: FADU- UBA

Address: Chacabuco 764, Depto 8,  
1069 Buenos Aires, Argentina

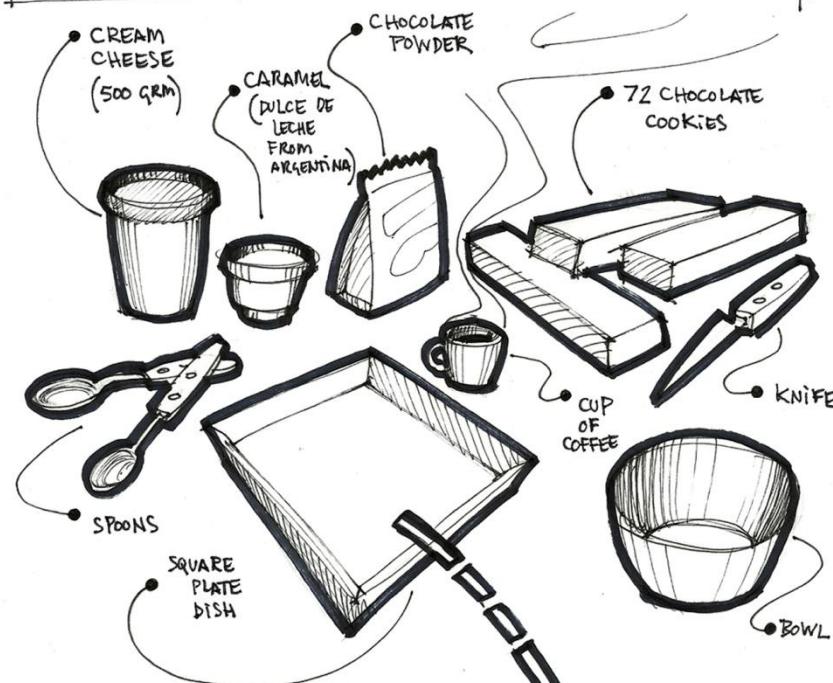
E-mail: mcosanguinetti@gmail.com

Homepage:

[www.marcosanguinetti.com](http://www.marcosanguinetti.com)

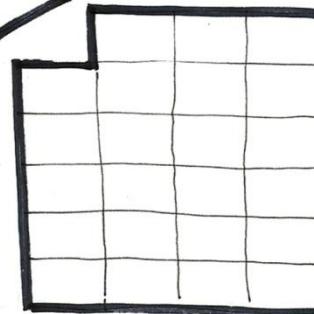
Fields of interest: music, industrial  
design, education and research

WHAT YOU NEED TO PREPARE THE CHOCOCAKE OF BUENOS AIRES?



IF YOU ARE LUCKY ENOUGH  
TO HAVE A SQUARE DISH (25cm x 25cm)  
YOU CAN MAKE A PERFECTLY  
SQUARE CHOCOCAKE.  
THE MYSTERIOUS PROPORTION OF THE  
COOKIES ALLOW TO MAKE A GOOD  
SQUARE, GROUPING 4 COLUMNS  
AND 6 ROWS, ACCORDING TO  
THIS DRAWING.

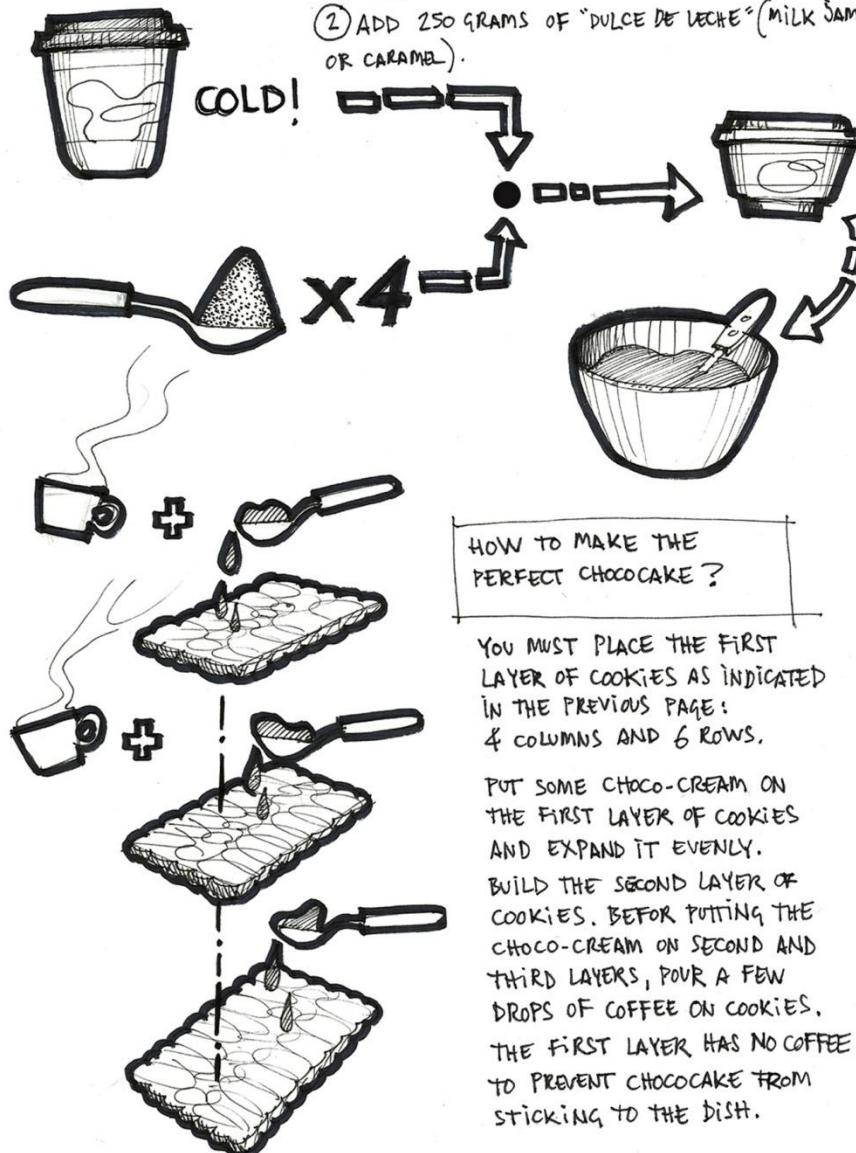
4x6



CHOCOCAKE OF  
BUENOS AIRES

HOW TO PREPARE  
THE CHOCO-CREAM?

IMPORTANT: THE CREAM CHEESE SHOULD BE COLD!  
 ① PUT ALL THE CONTENTS OF CREAM CHEESE (500 GRAMS) IN THE BOWL AND ADD 4 TABLESPOONS OF CHOCOLATE POWDER. MIX PASSIONATELY!  
 ② ADD 250 GRAMS OF "DULCE DE LECHE" (MILK JAM OR CARAMEL).



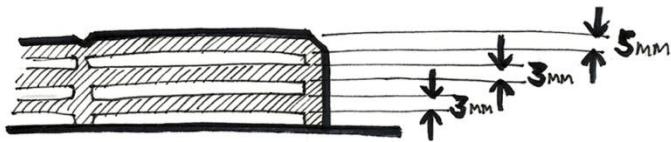
HOW TO MAKE THE  
PERFECT CHOCOCAKE?

YOU MUST PLACE THE FIRST LAYER OF COOKIES AS INDICATED IN THE PREVIOUS PAGE: 4 COLUMNS AND 6 ROWS.

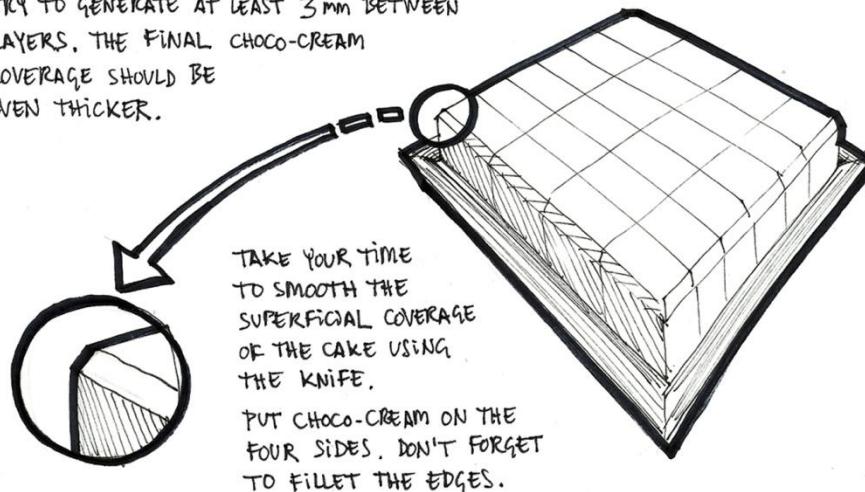
PUT SOME CHOCO-CREAM ON THE FIRST LAYER OF COOKIES AND EXPAND IT EVENLY.

BUILD THE SECOND LAYER OF COOKIES. BEFORE PUTTING THE CHOCO-CREAM ON SECOND AND THIRD LAYERS, POUR A FEW DROPS OF COFFEE ON COOKIES.

THE FIRST LAYER HAS NO COFFEE TO PREVENT CHOCOCAKE FROM STICKING TO THE DISH.



PLACE CHOCO-CREAM GENEROUSLY ON EACH LAYER OF COOKIES, AS SHOWN IN THE DRAWING (ABOVE)  
TRY TO GENERATE AT LEAST 3 MM BETWEEN LAYERS, THE FINAL CHOCO-CREAM COVERAGE SHOULD BE EVEN THICKER.



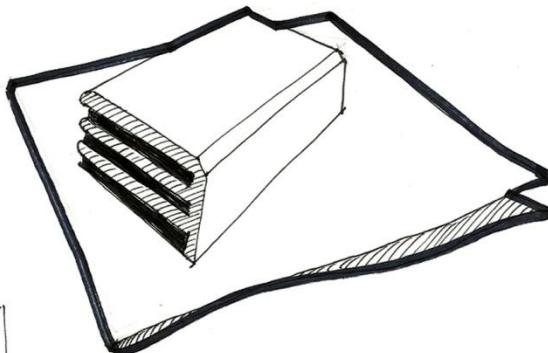
TAKE YOUR TIME TO SMOOTH THE SUPERFICIAL COVERAGE OF THE CAKE USING THE KNIFE.  
PUT CHOCO-CREAM ON THE FOUR SIDES. DON'T FORGET TO FILLET THE EDGES.

TAKE THE FINISHED CHOCOCAKE TO THE REFRIGERATOR.  
YOU MUST WAIT 24 HOUR TO SHARE IT WITH FRIENDS,  
THAT TIME IS ESSENTIAL FOR THE COOKIES, COFFEE AND CREAM KNOW EACH OTHER.

SUGGESTION:  
THIS CHOCOCAKE IS SERVED ON A PAPER NAPKIN (DON'T USE DISHES) CUTTED INTO PORTIONS ACCORDING TO COOKIES.

ENJOY AND SHARE!

Y.  
MARCO SANGUINETI



## OPERA CAKE

JULIETA PASSAUER  
ALAN EZEQUIEL VALDEZ

Name: Julieta PASSAUER,  
Alan Ezequiel VALDEZ  
Affiliation: Estilo Chocolates  
Address: Juana Azurduy 2424,  
Nuñez, CABA, Argentina  
E-mail: estilochoco@gmail.com  
Homepage:  
[www.facebook.com/EstiloChoco](http://www.facebook.com/EstiloChoco)  
Fields of interest: gastronomy,  
chocolate products, patisserie

In France, the term opera does not refer only to a place or to lyric art. It is also a patisserie model, one of the French people's favorites. It is prepared with *Biscuit Joconde*, a cocoa *génoise*, topped with layers of coffee buttercream and chocolate *ganache*; this taste symphony is one of the best known in the world.

### A leading edge patisserie

Tasty combination of coffee and chocolate, the opera cake will soon celebrate its 60th birthday. Its history started in 1955, with Cyriaque Gavillon, a french pastry cook, owner of Dalloyau house, one of the oldest culinary houses in France. At that moment he introduced a revolution in patisserie rules: he made round, bountiful, extravagant cakes.

Cyriaque Gavillon made his new creation by overlapping different layers with a minimum height. His wish was to make a design dessert in which all the flavors would be sensed in a single bite. Crowned with gold edible leaves, Dalloyau house turned a dessert with distinguished attributes, popular.

### Paris Opera house as inspiration

Cyriaque Gavillon named his dessert to honor the Palais Garnier, Paris opera house.

At this point, different versions emerge. For some, the name is based in direct reference to the opera stage, smooth and bright.

For others, his wife chose the name, on seeing a prima ballerina performing some dance steps in her store. It is also thought that the cake's structure

defined its name, because of its succeeding layers that evoked the act structure of the opera. There is even a legend that says that this coffee dessert was created to help spectators to stay awake during long representations.



Figure 1. Mysterious images of the arrangement.

### An ambiguous origin

After Dalloyau, in 1960, Gaston Lenôtre made his own version of this cake and claimed its authorship. For many years this dispute is unsettled. There are even versions that claim that Cyriaque Gavillon had copied another récipe: the Clichy cake, presented by Louis Clichy at the 1903 Exposition Culinaire in Paris.

Anyhow, the Opera cake was named and made famous by Dalloyau pastry shop. And it is still one of the best known French desserts. The diversity of its flavors and its elegance make it a symbol of French knowledge in patisserie.

## INGREDIENTS

### *Cacao génoise*

- Egg 165g
- Sugar 90g
- Flour 0000 70g
- Bitter Cocoa 20g

### *Biscuit Joconde*

- Almond flour 165g
- Caster sugar 165g
- Egg 220g
- Flour 0000 40g
- Egg whites 105g
- Sugar 30g
- Butter 30g

### *Ganache cream*

- Milk cream 700cm<sup>3</sup>
- Bittersweet chocolate 700g

### *Buttercream*

- Egg yolk 108g
- Egg 165g
- Sugar 330g
- Water 100cm<sup>3</sup>
- Butter 450g
- Coffee extract 10g

### *Chocolate Miroir*

- Ganache 150g
- Glucose 30gr
- Red food coloring (as necessary)

## PREPARATION

### *Cocoa Génoise*

Beat eggs and sugar to the ribbon. Fold in dry ingredients with gentle movements.

Bake at 190°C in a baking pan 30 x 40 cm

### *Biscuit Joconde*

Mix equal parts of caster sugar and almond flour.  
(TxT. *Tant pour tant*)

Beat the eggs until foamy with the TxT.

Add flour and melted butter. Finally add egg whites previously whisked with the sugar to form stiff peaks, with gentle movements.

Pour the preparation in a baking tin 40 X 60 cm lined with greaseproof paper, greased.

Bake at 200°C for 10 to 12 minutes.

Flip to a cooling rack

### *Ganache Cream*

Heat the cream. Bring just to a boil. Chop the chocolate.

Pour the cream to the chocolate. Mix.

Allow the ganache to cool until it thickens.

### *Buttercream*

Beat eggs and yolks. Make syrup with water and sugar at 118°C.

Add the sugar syrup to the bowl in a smooth, steady, slow stream.

Beat until it reaches room temperature. Add creamed butter.

Add coffee extract (Solve 10 g coffee in warm water).

### **Chocolate Miroir**

Heat ganache, glucose and coloring.  
Remove when it cools. (29°C to 32°C)

## **LAST OBSERVATIONS**

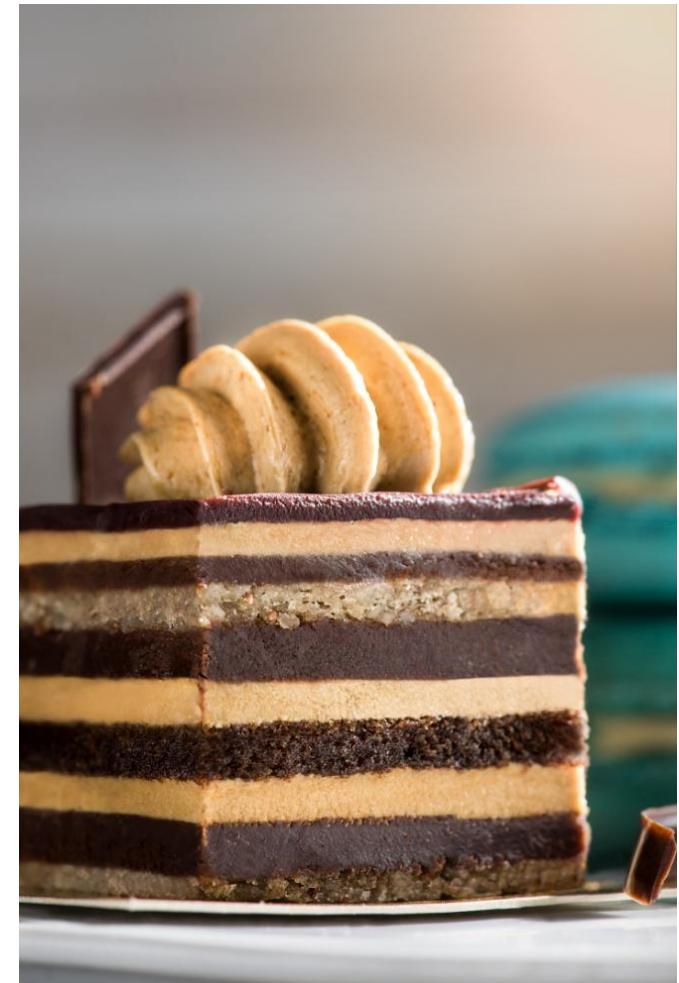
### **Cake assembly (bottom to top)**

1. Biscuit Joconde
2. Ganache cream
3. Buttercream
4. Cocoa Génoise (soaked in coffee syrup)
5. Buttercream
6. Ganache cream
7. Biscuit Joconde
8.  $\frac{1}{2}$  part Ganache cream
9.  $\frac{1}{2}$  part Buttercream
10. Chocolate Miroir

Let each layer cool until it is firm.

Trim the edges.

Present.



PHOTOS: Javier Gramuglia

## **NOTES**

- [1] Recipe from the studies for Professional Chef, patisserie 2
- [2] Source: Instituto Argentino de Gastronomía. (IA

## APPLE LAYER CAKE

PATRICIA MUÑOZ

Name: Patricia MUÑOZ  
Address: Gorriti 4384,  
1414 CABA, Argentina  
E-mail: patriciaenviaje@gmail.com  
Homepage: www.plm.com.ar  
Fields of interest: design, nature,  
photography, paper and ceramics

My mother loved apple cakes, and was a very good cook. Throughout her life, she tested each apple cake recipe which fell in her hands. So I tasted and tested all these different versions. I have two I love best; one is connected to symmetry, so it is the one I have chosen for this book. I leave the other one unidentified to increase mystery.

The delightful taste of this cake is closely related to its spatial organization. It has a layered structure: four layers of pastry and three of apple compote. While the pastry is being cooked, it absorbs the juice of the apples, integrating their taste and receiving their perfume. It is absolutely delicious. The pastry has an interesting consistency; it is not as soft as a sponge cake, nor crisp as a pie crust. This is a very good combination for the apple compote, which is delicately supported by these layers.

### Ingredients

2 cups plain flour  
2 teaspoons of baking powder  
125 g butter  
 $\frac{1}{2}$  cup of sugar  
1 egg  
half grated lemon zest

*Apple compote*  
10 medium-sized apples  
 $\frac{1}{2}$  cup seedless raisins  
(I prefer the golden variety)  
 $\frac{1}{2}$  cup of sugar  
Juice of half lemon  
Cinnamon (optional)



### Procedure

Sift together the flour and the baking powder. Beat butter with sugar, yolks, egg and lemon zest. Add the flour, making a pastry.

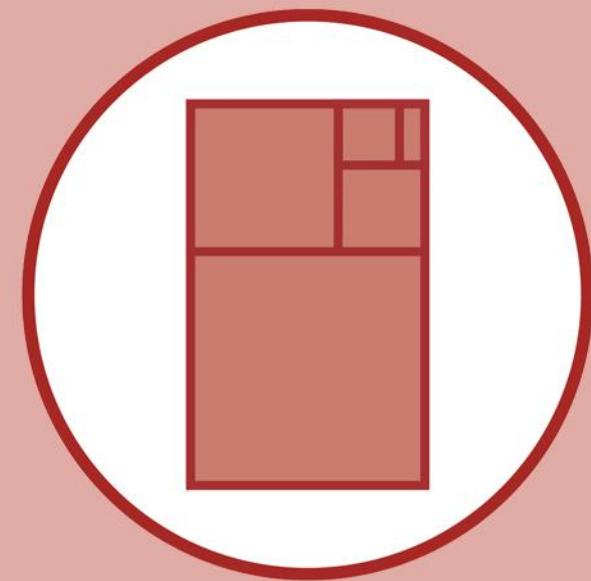
Divide the pastry in 4 equal parts and let it rest for half an hour in the fridge, so it will be easier to handle. Roll it from the centre to create a circle, 4mm high. To lift it from the table and placing it in the tin, wrap the rolling pin loosely and unroll it over the mold.

Place the first circle on a previously greased and floured cake tin, of 18 cm diameter. Cover with 1/3 of apple compote and, if you want to add cinnamon, sprinkle a little over the compote. Continue layering pastry and compote, finishing with pastry. Paint the surface with a whisked egg and bake in medium heat oven for about 50 minutes. It can be served cold or warm, with vanilla ice-cream or whipped cream.

### Apple compote:

Cut the apples in thin slices and place them in a bowl suitable for microwave. Cook on high for 7 minutes (depends on the power of your microwave oven). Add sugar and remove to mix it with the apple slices. Continue cooking until the apple slices are tender and almost break down as in the applesauce. Add the raisins.

You should not add water. The apples cook in their own juice, so they don't lose flavor.



SYMMETRY IN PROPORTION

# FIBONACCI GOLDEN CHEESE SPIRAL

ÉVA GYARMATHY &  
DÉNES NAGY

Name: Éva GYARMATHY  
Affiliation: Research Institute of the Hungarian Academy of Sciences  
Address: H-1119 Budapest, Magyar TudósokBldr 2  
E-mail:gyarmathy.eva@gmail.com  
Home-page:  
<http://www.diszlexia.hu/English.html>  
Fields of interest:  
Cognitive abilities, neurological harmony, ethology, 21<sup>st</sup> century

Name: Dénes NAGY  
Affiliation: International Symmetry Society  
Address: Budapest / Melbourne  
E-mail: denes.nagy@acu.edu.au,  
snagydenes@gmail.com  
Home-page: [symmetry-us.com](http://symmetry-us.com)  
Fields of interest:  
Geometry, history of science and technology (for a future outlook), folk architecture (for modern architecture); as well as (dis)symmetry in art and science, (anti-) golden-section-ism

## Introduction

Anything can be rolled and filled up to create spirals by slicing.

Poppy seed roll is the traditional Hungarian sweetness for Christmas and Easter. Friends and relatives present to each other this wonderful sweetness. It is understandable that after the first days' joy you can be bored of it on the second week with poppy seed rolls for breakfast, lunch and dinner, plus some between the main meals. So it was high time to renew our rolling-filling ideas, and change the habit of the poppy seed rolls to anything rolls. You can believe how gratefully our friends and relatives accepted the refreshing change.

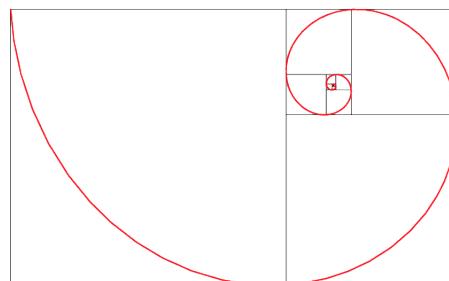


Figure1. Golden Spiral<sup>1</sup>

One of our inventions is the Golden Cheese Spiral, which is a logarithmic spiral whose growth factor is the golden number and made with cheese. (If we divide a line-segment into two parts in such a way that the ratio of the smaller one to the bigger one is the same as the ratio of the bigger one to the whole

line-segment, we speak about golden section or golden proportion; the actual value of this proportion is the golden number, which is ( $\sqrt{5} - 1)/2 = 0.618 \dots$ )

## Fibonacci Spiral

Do not worry if you have difficulties with logarithmic spirals and the exact value of the golden number. We may approximate this curve by a Fibonacci spiral: we glue together squares with sizes of 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, ... units and then we inscribe quarter-circles into each square, as the figure shows (Fig. 1). Here we use the Fibonacci numbers, where we start with 1 and 1, then each number is the sum of the previous two ones. The ratio between neighboring Fibonacci numbers (1/1, 1/2, 2/3, 3/5, 5/8, 8/13, 13/21, 21/34, ...) approaches the golden number as the Fibonacci numbers approach infinity. Certainly we have to restrain ourselves when creating the cheese spiral, so we won't approach the infinity. However we can achieve an approximation to the Golden Spiral. What we lose on the limitations of our cooking possibilities, we gain in the color. Our approximate Golden Spiral will be Golden Yellow. ☺



Figure2. Ingredients in Fibonacci order

<sup>1</sup>Source of figure1  
<http://mathworld.wolfram.com/GoldenSpiral.html>

## INGREDIENTS

1 unit of pickled cucumber  
1 unit of pickled paprika  
2 units of onion  
3 units of butter or margarine  
5 units of cream cheese  
8 units of ham  
13 units of Edam cheese

## PREPARATION

Grate the pickled cucumber and paprika, chop the onion. These are the spice ingredients of the Fibonacci spiral's cream.

Mix the butter or margarine and the cream cheese. Put together the cream and the spices.

Now prepare the surface of the spiral. Melt the Edam cheese cuboid into a pot in hot water. It takes about half an hour to get a nice malleable material. Pour off the water, and take the Edam cheese carefully.

Lay this less cuboid material on a flat surface and stretch and flatter as fast as you can. Take care the area should remain constant. Any discontinuities would be disastrous later when you work on the spiral. This is the most critical part of the process.

After you have a large flat Edam cheese surface, bed it with ham slices. Take the spicy cheese cream, and pour it onto this surface. Evenly spread it out.

Now you have a three layers surface that can be turned to a spiral surface.

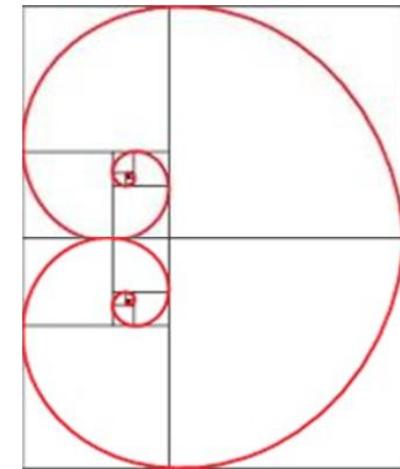


Figure 3. Doubled Golden Spiral

Simultaneously start from both sides of the surface, and wrap up the roll. Make the spiral firm by pushing the material together. The double spiral form is advantageous because no filling material would drain and be wasted.

Lay an appropriately large piece of aluminum foil, and put the double spiral gold-cheese bar onto it carefully. Wrap and put it into a cold place to let the material get cool and harden.

You can slice your filled cheese bar after an hour or more cooling, and now you have several double golden cheese filled spirals. Enjoy the symmetry of the cheese spirals.



Figure4. Beware the dogs they don't respect Fibonacci.



Figure5. The roll is taken from the fridge. Do not judge by its cover.

### LAST CONSIDERATIONS (AND AN ANTI-GOLDEN-SECTION CONFESSION)

Symmetry is an interesting feature of Nature, and symmetry is deep in our life, and it is part of many of our creations. Note, however, that the golden section and the Fibonacci numbers are often overemphasized in the literature. With great probability, the Egyptian Pyramids, the Greek temples and sculptures, Leonardo's Vitruvian man, the compositions of the cubist group Section d'Or, and Le Corbusier's early buildings were not based on the golden section (Nagy, 1996-97). The Fibonacci numbers are not related to the growth of the number of rabbits, unlike Fibonacci's mathematical problem states. On the other hand, there is a tendency for the appearance of neighboring Fibonacci numbers and spiral arrangements in botany, as it can be seen in the case of leaf arrangements or the surface of sunflowers, pinecones, and pineapples, as it was described by Braun, Schimper, and the Bravais brothers in the 1830s and later discussed by D'Arcy Thompson in 1917. Fibonacci numbers are also used in Sanskrit prosody and modern music, including the Fibonacci Fanfare for the 8th Symmetry Congress in 2010. In the 1860s and 1870s, Fechner made experimental-psychological tests related to proportions in the case of simple figures, and he detected some preference for the golden section statistically, but it is far from being universal.

If you are not able to make a perfect Golden Cheese Spiral, please do not worry. In Nature one may observe approximate logarithmic spirals – from galaxies to shells – because this figure makes possible to grow with similar shape, but most of these are not

Golden Spirals. Thus, not only you, but also Nature often misses the Golden Spiral. An interesting example, where this specific spiral can be observed with good approximation is at the arrangement of corneal epithelial cells of mice (Rheel et al., 2015).

Fibonacci numbers are in the Nature and in our kitchen. The reality and the mathematics meet and again it comes out that reality is far less regular than mathematics. However, please keep your Cheese Spirals, even in that case if these are not golden ones, at a safe place where mice will not locate these.



Figure6.The Double Golden Cheese Spirals

#### NOTES

[1] Nagy, D. (1996-97) Golden section(ism): From mathematics to the theory of art and musicology, *Symmetry: Culture and Science*, Vol. 7, 413-441 and Vol. 8, 74-112, 1996-97; with some additions, *Symmetry: Art and Science*, 2007, Nos. 2-4, 37-41

[2] Rhee, J. et al. (2015) Promoting convergence: The Phi spiral in abduction of mouse corneal behaviors, *Complexity*, Vol. 20, No. 3, [January/February 2015], 22-38; DOI: 10.1002/cplx.21562

# FIBONACHEESE SPAGHETTI

HORACIO WAINHAUS

Name: Horacio WAINHAUS

Affiliation: FADU, UBA

Address: Bolívar 875, Apt 8, Buenos Aires, Argentina

E-mail: arsheuristic@gmail.com

Homepage:

[www.morfologiawainhaus.com](http://www.morfologiawainhaus.com)

Fields of interest: Morphology, Heuristics, Philosophy, Art, Design, Music, Chess.

## Ingredients

800 g / Spaghetti  
500 g / Cream  
300 g / White button mushroom  
200 g / Chopped mix  
100 g Grated cheese

&

4 color pepper (1 level scoop)  
Curry ( 2 level scoop)  
Balsamic vinegar (3 level scoop)  
Chopped garlic (5 level scoop)  
Wine (8 level scoop)  
Olive oil (13 level scoop)

## Procedure

For the Mix: 5 nuts, 8 almonds, 13 sun-dried tomatoes. Add the necessary wine to complete 200g. Put tomatoes and wine in a frying pan and heat until they are soft. Chop. Slice almonds and nuts and mix them with the tomatoes, or process in a mixer.

Slice the white button mushrooms. Pour in a frying pan part of the olive oil to heat.

Pour chopped garlic, mushrooms and a teaspoon of pepper. Progressively add balsamic vinegar, curry, the previously prepared mix, and the rest of the oil. Finish the preparation and reserve.

Bring a pot with a good amount of water to a boil. Add half of the pasta and cook until al dente. Drain and stop the cooking process with cold water. Reserve. Repeat with the rest of the spaghetti.

Pour cream all over the surface. Place in the oven for 3 minutes, cover the surface with grated cheese and put the tin in the lower part of the oven for one additional minute, or until it is golden brown.

Serve with a little chopped parsley.



# FIBONACCI'S GAZPACHO

ANTONIA REDONDO

Name:

Antonia, REDONDO.BUITRAGO

Affiliation: Department Mathematics.

IES Bachiller Sabuco, Spain

Address: Plaza Macha 4, 5ºE. 02001

Albacete, Spain

E-mail: aredondo@sabuco.com

Fields of interest: Fractional Powers of Operators, Continued Fractions and the relevant Means in the Fields of Mathematics, Arts, Architecture and Education.

*Gazpacho* is a red cold soup of raw vegetables that is typical in all the southern regions of Spain and Portugal. It is a very healthy and refreshing food that can be considered as a *liquid salad*, and often served as a starter or a vegetarian cocktail. It is said that it originated in Andalusia (Spain), so that it sometimes called *Andalusian gazpacho* (*gazpacho andaluz*). However it seems a similar soup (*basic gazpacho*) made with bread, oil, water, garlic and vinegar was widely eaten in Iberian Peninsula even before the Roman period.

*Gazpacho* is very popular throughout Spain and Portugal, and in recent times it became appreciated internationally as well [1], [2]. Not many people know that the term *gazpacho* doesn't refer to a concrete recipe, but to a technique for preparing and serving the ingredients, consisting in "*shreding and mashing*" by means of a mortar and pestle. There are *cold gazpachos* (made with only vegetables as ingredients) and *hot gazpachos* (including meat, mushrooms, even fish) [3], [4].

The following recipe is a personal version of the *Andalusian gazpacho*, where the vinegar is substituted by lemon, and the garlic softened by means of its previous maceration in vinegar. The quantities are taken following the mathematical rules of the Fibonacci sequence. The use of this recurrence sequence guarantees the *symmetry* [5] of the recipe. We encourage the mathematical cook to check this *harmonious* dish is tasty indeed.

The quantities of the vegetal ingredients (Figure 1, on the left) (tomatoes, cucumber, green bell pepper,

lemon and onion) are given in volume units, "*u*", measured by means of a "*Fibonacci tray*" [6]:

## INGREDIENTS

5 *u* of tomatoes, peeled and chopped  
3 *u* of cucumber, peeled and dished  
2 *u* of green bell pepper, seeded and dished  
1 *u* of onion peeled and dished  
1 *u* of lemon peeled, seeded and dished

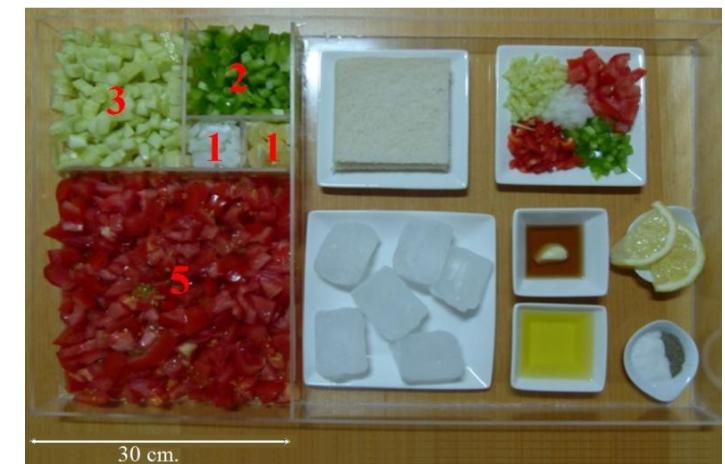


Figure 1. The ingredients of a Fibonacci gazpacho with the garnishments at top right

Other ingredients (Figure 1, on the right):

Some white bread (without the crust)  
5 tablespoons of olive oil  
1 clove of garlic macerated in wine vinegar  
salt and ground black pepper to taste  
5 or 6 ice cubes

The amount of bread is flexible. For the given quantities you can add 2 or 3 slices, more or less; if the gazpacho is made to be drunk, the bread can be removed from the recipe

#### PREPARATION

Using a hand mixer, the preparation is quick and easy; just mix the vegetables (tomato, cucumber, green bell pepper and onion), the lemon, bread, garlic and oil, until you obtain a smooth texture. After blending, pass it through a sieve, add salt and pepper, and finally the ice cubes. You can spice with a little of powdered cumin if desired.

You can serve it decorated with slices of lemon and some leaves of fresh basil, separately garnished by diced red and green bell pepper, onion, cucumber and tomato (Figure 2).



Figure 2. Fibonacci's gazpacho with its garnish  
(Photo: A. Redondo)

A variation of this recipe may be made by replacing the cucumber by stalks of fresh celery.

The traditional recipe doesn't include ice cubes, but chilled water. We prefer the ice since in this way, everyone can control the final density of his own gazpacho.

#### ABOUT PROPORTIONS AND SYMMETRY

In every recipe, the ingredients are important, but the success of the dish (good taste, pleasant aroma, nice aspect,...) also depends on the *harmonious balance* among the ingredients, and that depends on the *proportion between the parts* (i.e. the tomato and each of the other vegetables), as well as on the *proportion between the parts and the whole* (i.e. the tomato and all vegetables) [5].

In this recipe, the Vitruvian conditions hold because the proportions among the volumes of the vegetal ingredients, are taken according the terms of the Fibonacci sequence 6, 6, 12, 18, 30, 48,... (see Figure 3) Which give the side of the squared compartments of the tray [6].

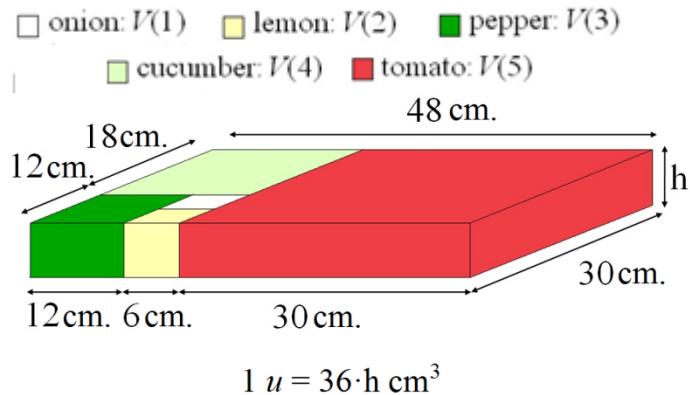


Figure 3. "Fibonacci tray"

So that the sequence of volumes  $V(i)$ , is a Fibonacci sequence too [7]:

$$F(i): 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, \dots \text{ (Fibonacci sequence)}$$

$$V(i): 36h, 36h, 144h, 324h, 900h, \dots \text{ (Vegetal Fibonacci)}$$

$$V(i) = 6^2 [F(i)]^2 h \quad i = 1, 2, 3, 4, 5$$

The ratios between two vegetables are

$$\frac{V(j)}{V(i)} = \left[ \frac{F(j)}{F(i)} \right]^2 \approx \phi^{2(j-i)} \quad i < j.$$

Thus, Vitruvius' condition "*between parts*" [5] holds.

Note that the symmetric balance "*between part and whole*" [5] is also realized. For instance, by considering the tomato (the main ingredient), we have

$$\begin{aligned} \frac{V(5)}{V(1)+V(2)+V(3)+V(4)} &= \frac{6^2 [F(5)]^2 h}{[6F(4)][6F(5)]h} = \frac{F(5)}{F(4)} \approx \phi \\ \frac{V(1)+V(2)+V(3)+V(4)+V(5)}{V(5)} &= \frac{F(4)}{F(5)} + 1 \\ &= \frac{F(4)+F(5)}{F(5)} = \frac{F(6)}{F(5)} \approx \phi \end{aligned}$$

Therefore

$$\frac{\text{"Tomato"}}{\text{"Other vegetables"}} \approx \frac{\text{"All vegetables"}}{\text{"Tomato}} \approx \phi$$

Thus, this gazpacho is an *approximate golden section tomato soup*.

## NOTES

[1] The Andalusian gazpacho was introduced to the French court by the Spanish wife of Napoleon III, Emperor of France, Eugenia de Montijo (1826-1920).

[2] In "*Lisa the Vegetarian*", the 5th episode of The Simpsons, 7th season, Lisa terrorizes her carnivorous family with "enough gazpacho for everyone".

[3] The most ancient gazpacho is the *ajoblanco* ("white cold gazpacho") in which almonds are added to the basic gazpacho. It is especially delicious when served with peeled green grapes and little balls of melon.

[4] In La Mancha (Spain) and the inner regions of Valencia and Murcia (Spain) the traditional gazpachos are *hot*. They are a stew with chicken, meat game (partridge, hare,...) and mushrooms , and the bread is always a special flatbread without yeast, similar to the Italian pasta ("*torta cenceña*"), which is added in small pieces at the end of the cooking.

[5] Vitruvius, "Ten Books on Architecture", Book I, Chapter 2:  
*"Symmetry is a proper agreement between the members of the work itself, and relation between the different parts and the whole general scheme, in accordance with a certain part selected as standard."*

[6] The proportions do not depend on the value of the high  $h$ . The tray shown in Figure 1 was constructed with height  $h=4$  cm, base  $48\text{ cm} \times 78\text{ cm}$ , divided into 6 squared compartments, with sides of length 6, 6, 12, 18, 30, 48 cm. So, in this particular gazpacho the equivalence is  $1\text{ u} = 36\cdot4\text{ cm}^3 = 144\text{ cm}^3$ . We will get 1.44 liters of blend which, after the final sieving, will provide approximately 6 glassful of final gazpacho.

[7] Like the classical Fibonacci sequence, the consecutive terms of a generalized Fibonacci sequence  
 $F(1)=a, F(2)=b, F(n)=F(n-1)+F(n-2)$   $n=3,4,5,\dots$   
satisfies the well-known property

$$\lim_{n \rightarrow +\infty} (F(n+1)/F(n)) = \phi \text{ (Golden mean)} \Rightarrow F(n+1)/F(n) \approx \phi$$

## SAME WEIGHT CAKE *Gleichgewichtskuchen*

VICTORIA LUX LANTOS

Name: Victoria LUX-LANTOS  
Affiliation: Instituto de Biología y Medicina Experimental, CONICET  
Address: Vuelta de Obligado 2490, 1428CABA, Argentina  
E-mail: vlux@lantos.com.ar

Fields of interest: research in biomedical science, classical music, plants and gardening, travelling – in general- and to Tronador specifically



### Ingredients

Weigh 3 eggs (the number of eggs depends on the size of cake you want to bake)

Weigh the same weight of:

Butter

Sugar

Flour

Fresh fruit (apricots, plums, cherries)

1 coffee spoon of baking powder

Juice of half a lemon

Drops of vanilla extract

### Preparation

Beat butter with sugar

Add eggs one by one and beat

Add vanilla and lemon juice and beat

Add flour mixed with baking powder and beat gently

Spread in a baking tin previously buttered and floured (or covered with baking paper)

Cut previously stoned fruit and put on the dough in rows

Cook in medium to high oven for approximately 20 minutes

Bring out of the oven and sprinkle with sugar

Once cold, cut in squares.

## GRANDMA LILLY'S COOKIES

SILVINA LICHTMANN

Name: Silvina LICHTMANN  
Affiliation: Conformación A.R.C.O.

Apertura para Relaciones de  
Colaboración

Address: Arribeños 1641, Piso 2,  
depto H, CABA, Argentina

E-mail: silichtmann@gmail.com

Fields of interest:

Being a grandmother, playing the  
piano, listening to classical music and  
the Beatles, gardening, enjoying  
nature, go camping and others.

It is very easy!

For each egg you should add:

50 g butter

50 g sugar

50 g flour

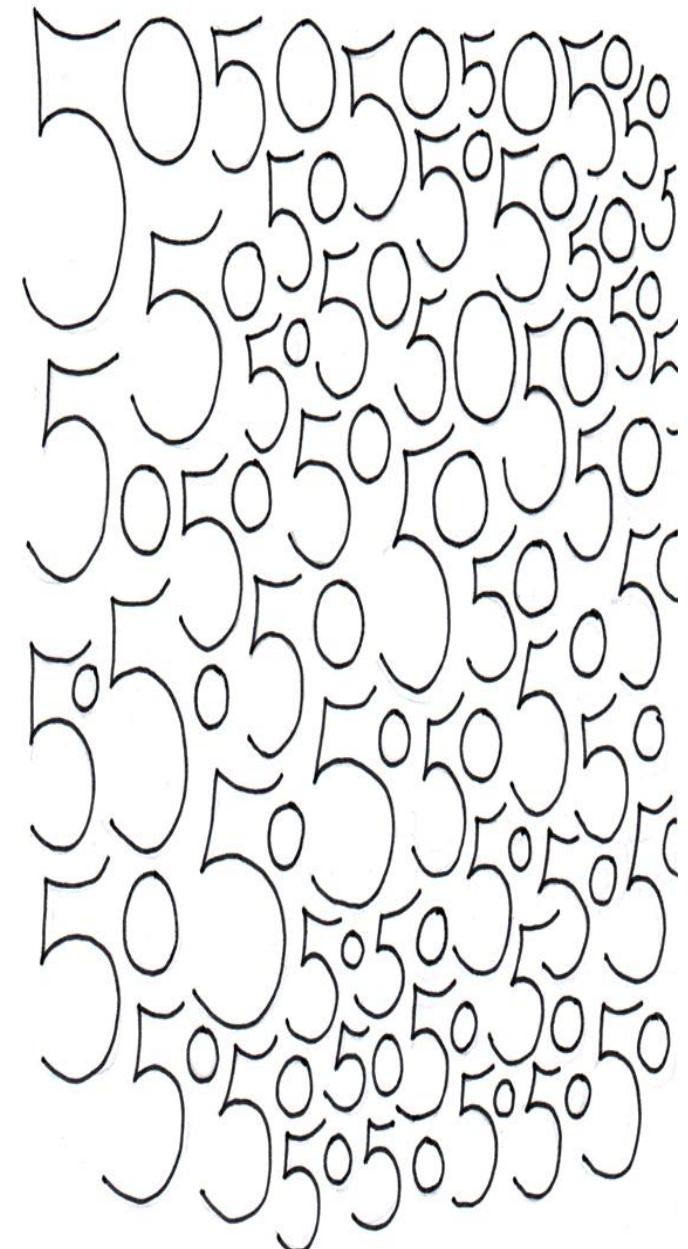
I usually make it with 4 eggs so I use 200g of each  
ingredient.

Mix the butter with the sugar, add eggs one by one  
and finally introduce the flour.

Put the preparation in a cake mold and cover with  
sliced plums and apricots. Cook in the oven until is  
well done. Cut in squares as cookies.

We love them!!!

**EDITORIAL NOTE:** As the proportions are easy to  
remember, it is available anywhere. A proof of this advantage  
is that this recipe was sent from the park, as the author's  
grandchild was sleeping.



## FOUR QUARTERS CAKE

MIRIAM KURLAT

Name: Miriam Inés KURLAT  
Address: Gral. Enrique Martinez  
1024, 1426 CABA, Argentina

E-mail:

miriamkmuchogusto@gmail.com  
Fields of interest: education, science,  
technology, art, cooking

### Ingredients

100 g Butter  
100 g Sugar  
100 g Eggs (2)  
100 g Flour  
Baking powder 5 g  
Grated orange zest 1

### Instructions

Preheat oven to 190 degrees.

Separate yolks and whites. Beat yolks with sugar and a pinch of salt until is thick and pale. Stir in melted butter. Add the flour and baking powder until combined.

Whisk egg whites with a pinch of salt to stiff peaks. Add to the other mixture until combined.

Pour into a greased and floured loaf pan. Bake for 35 minutes or until a skewer inserted into the center comes out clean. Allow to cool before removing from the tin.



## BANANA CAKE (Andrés style)

VALERIA KNOBLOVITS

Name: Valeria KNOBLOVITS  
Address: Gral. Enrique Martinez  
1024, 1426 CABA, Argentina  
E-mail: valek96@hotmail.com  
Fields of interest: patisserie

### INGREDIENTS

125 g Butter  
125 g Sugar  
125 g Eggs (2)  
125 g x 4 (500 g) medium sized bananas (as ripe as possible)  
125 g x 2 (250 g) self-rising flour  
125 cc milk  
Crunchy chunks (nuts, small pieces of chocolate, etc.)

### INSTRUCTIONS

Preheat oven.

Whip butter with sugar. Add the two eggs and keep beating.

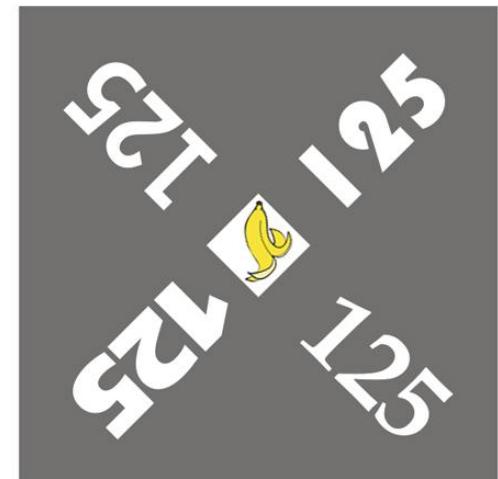
Mash the bananas and integrate to the other mixture until well combined.

Add flour and milk alternatively, by thirds.

Incorporate crunchy chunks.

Pour in a cooking pan and bake for 30/40 minutes or until a skewer inserted into the center comes out clean. Allow to cool before removing from the tin.

125



## GRANDMA MARY'S SYMMETRIC SPONGE CAKE

HORACIO MATARASSO

Name: Horacio MATARASSO

Address: Conde 1929. CABA,  
Argentina

E-mail:

horacio@buenosdiasbirding.com

Fields of interest: Birdwatching,  
cooking, psychoanalysis,  
epistemology

I have heard many versions of sponge cakes, with diverse ingredients, but this symmetric one is perfect and whoever tastes it, praises this recipe unfailingly.

### INGREDIENTS

12 eggs

12 tablespoons refined flour

12 tablespoons sugar

### INSTRUCTIONS

Whisk the 12 egg whites until stiff (it is always better if you add a pinch of salt) and, on another bowl, beat the 12 egg yolks with the 12 tablespoons of sugar until the mixture is smooth and clear. Then, carefully add the egg whites (so the foam won't collapse) and with a wire whisk slowly incorporate the 12 tablespoons of flour. Vanilla extract can be optionally added.

Pour the mixture in a cake pan, previously greased and floured, and bake it in the oven at moderate heat without opening it. Turn it out to cool.

As this recipe has no fat, it can be preserved for less time, but it is better suited to be soaked in syrup.



# CAKE 1, 2, 3, 4 (or symmetry of wishes)

MARIANA SOLDINI

Name: Mariana SOLDINI  
Affiliation: PS ARQ  
Address: Italia 5043, DiqueLuján,  
Tigre, Provincia de Buenos Aires,  
Argentina  
E-mail: msoldini@psarq.net  
Homepage: www.psarq.net  
Fields of interest: sustainable  
architecture, sacred geometry,  
landscaping , biodynamic garden,  
sculpture with elements of nature

# CAKE 1, 2, 3, 4

(OR SIMMETRY OF WISHES)

AS EASY AS TO COUNT TO FOUR...

1  CUP OF CREAM x 200 ML

2  CUPS OF WHITE SUGAR

3  CUPS SELF RISING FLOUR

4  EGGS

STIR TOGETHER THE CREAM AND SUGAR GENTLY, BEAT  
IN THE EGGS. GRADUALLY ADD THE FLAVOUR CHOSEN,  
VANILLA EXTRACT, LEMON JUICE OR ALMOND EXTRACT.  
ADD FLOUR, WHICH CAN BE REPLACED TWO TEASPOON  
OF IT, WITH COCOA POWDER.

ALSO CAN MIX WITH POPPY SEED, DULCE DE LECHE INSIDE, OR  
CREATE A MARBLED APPEARANCE ... LET SIMMETRY PLAY.  
GREASE THE CHOSEN BAKING PAN AND SPREAD MIXTURE  
INTO IT. BAKE 25 MINUTES IN PREHEATED OVEN TO 180  
DEGREES C, TIME DEPENDS ON THE SIZE OF BAKING PAN.  
SPRINKLE OVER CAKE THE CONFECTIONER'S SUGAR, ONCE OUT  
OF THE OVEN. SIMMETRY ALLOW US TO SHARE WITH...

4 INGREDIENTS

3 MINUTES

2 PEOPLE

4 DESIRE ...

# (QUASI) SYMMETRICAL RECIPE

SILVINA BIANCHETTI

Name: Silvina BIANCHETTI  
Address: Humahuaca 3424, CABA,  
Argentina  
E-mail: msbianchetti@gmail.com  
Fields of interest: architecture and  
dance

- 1 water
- 1 sugar
- 1 peeled almonds

Pour the ingredients of the 3 in 1



at low stirring until the syrup

turns white and forms crystals ... remove

from the for a moment, keep on stirring.

Return to the and stir a little longer until it

becomes liquid again. Remove from the  
flame and pour the mixture on parchment paper,

spreading it until it hardens.



Success!!



COMPARATIVE SYMMETRY:  
POTATO AND  
TYPICAL RECIPES

## DEVIL'S CAKE

CRISTINA GOTTERT

Name: Cristina GOTTERT

Address: Hotel Tronador, Bariloche,  
Argentina

E-mail: cristinagottert@hotmail.com

Fields of interest: handmade crafts,  
knitting, sewing, cooking, drawing...

Potatoes are normally a savory dish. Maybe that is the reason why I was surprised when I got to know about this recipe, as it happens to everyone that has ever tasted it. The questions are always the same: with potatoes? Is it a cake? And with chocolate? There it goes

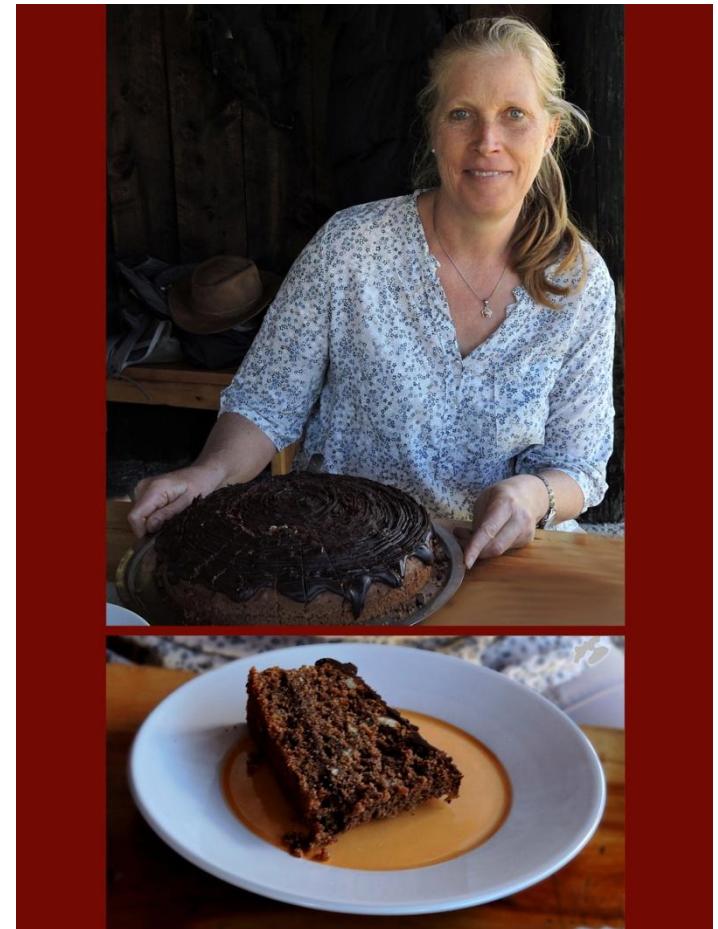
120 grams butter  
200 grams sugar  
2 egg yolks

Beat the butter, sugar and egg yolks together until it becomes a creamy mixture....

Then melt 70 grams of chocolate in a cup.  
Prepare 1 cup of mashed potatoes.  
Have ready a trickle of vanilla extract,  
280 grams flour,  
3 teaspoons of baking powder,  
6 tablespoons of milk and  
2 cups of ground walnuts

Whisk 2 egg whites until stiff...when it is ready keep mixing and incorporate each ingredient, one by one, ending with the walnuts. Pour into a round baking pan and cook in 170/180 degrees oven. Check after 20 minutes, caring it doesn't dry too much...

Once it is cold, cut it in half and fill it with "dulce de leche" (milk based caramel sauce) and cover with melted chocolate.



*Editorial Note: The author told us that the name of the cake comes from the combination of potatoes and chocolate that turns the color of the cake to a stronger shade of red.*

## **“PAPERAS” TATOPEARS**

MARTÍN HELMER

Name: Martín HELMER  
Affiliation: Muchnik design  
Address: Terrero 2163, CABA,  
Argentina  
E-mail: martinhelmer@yahoo.com.ar  
Homepage: www.muchnik-d.com.ar  
Fields of interest: Shopper  
Marketing, Visual merchandising,  
Retail, Packaging

Mumps is an acute illness caused by the mumps virus.

Don't be afraid, that's not what we are going to talk about in this recipe.

In this case, “paperas” are a side dish, with two main ingredients: potatoes and pears (in Spanish *paperas* means mumps, but it can be interpreted as an invented compound word combining *papa* and *peras*, the Spanish for *potato* and *pears* respectively, so we decided to call this recipe *tatopears*).

*Tatopears* are a free and bittersweet interpretation of Hasselback Potatoes recipe (slotted grilled potatoes), mixing the ingredients, not only their flavors, but also the sound of their names. (In Spanish)

With no further introductions, let's go to the ingredients and directions.

We'll need medium size potatoes and green pears, because ripe pears would mash while cooking

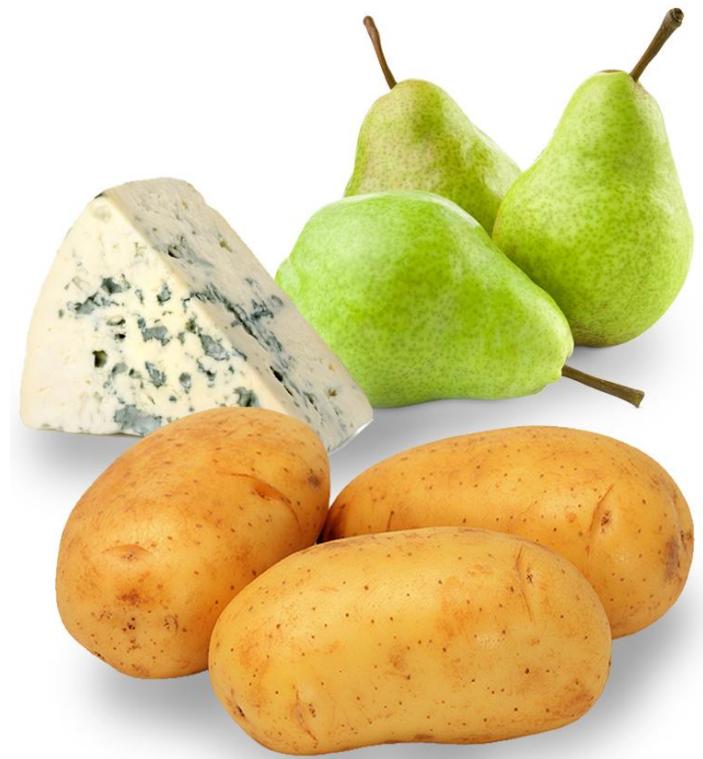


Figure 1

## INGREDIENTS

1 medium size potato (black or white) per person  
½ pear per person (almost green)  
20g butter per potato  
Salt & pepper

For the sauce:

100g of blue cheese  
50cl of cream and ½ glass of white wine

## PREPARATION

Brush and wash the potatoes properly. Don't peel them.

Cut a thin slice along the potato, in order to provide a planar base. Throw it away. (Fig. 2 / step 1)

Put two ½ inch high wooden stick or wooden spoons by the sides of the potatoes in order to limit the depth of the following cuts (to avoid cutting through the entire potato).

With a sharp knife make parallel cuts, perpendicular to the axis, stopping in the sticks and making sure you don't cut all the way through, to the bottom. (Fig. 2 / step 2)

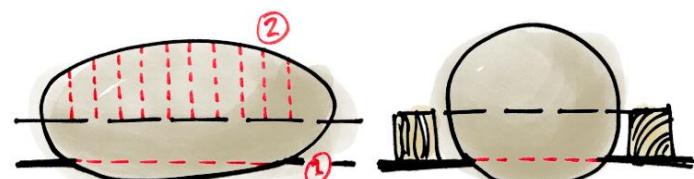


Figure 2

Keep them in a bowl with cold-water.

Cut the pears in halves (Fig. 3 / step 1) and remove the seeds.

Cut the top of the pears (Fig. 3 / step 2). Don't peel them.

Cut the pears in thin lengthwise slices - about 3mm thickness (Fig. 3 / step 3).

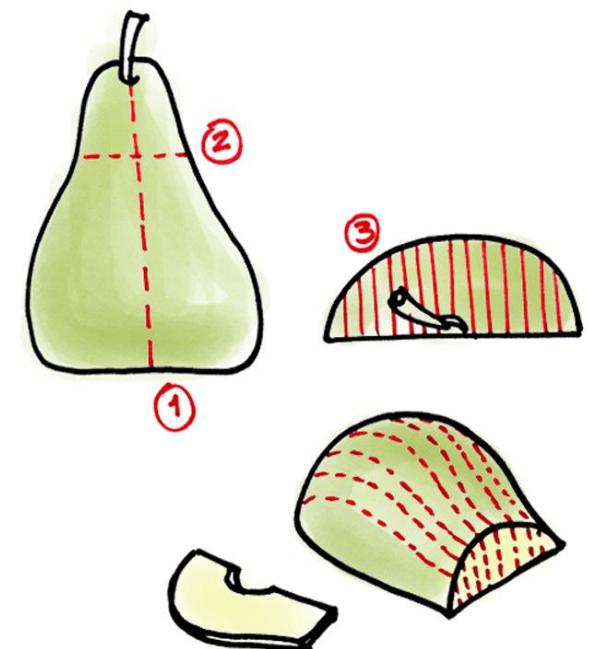


Figure 3

Put the pear slices inside each slot of the potatoes. (Fig. 4)

Brush potatoes with melted butter, and season with grounded salt and pepper.

Arrange the potatoes in a slightly oiled glass baking dish (with olive oil and butter)

Cover with aluminum foil and bake 15 minutes.

Remove the aluminum foil and bake some 15/20 minutes more or until the potatoes turn crispy and the flesh is soft.

Preheat oven to 450° degrees F.

#### **Blue cheese sauce:**

Make this sauce to spread over the *tatopears* at before serving.

To prepare this sauce, melt the blue cheese with the wine, over soft heat, stirring continuously. When it's fully melted, add the cream and stir again for a minute.

Keep this sauce warm, until plating.

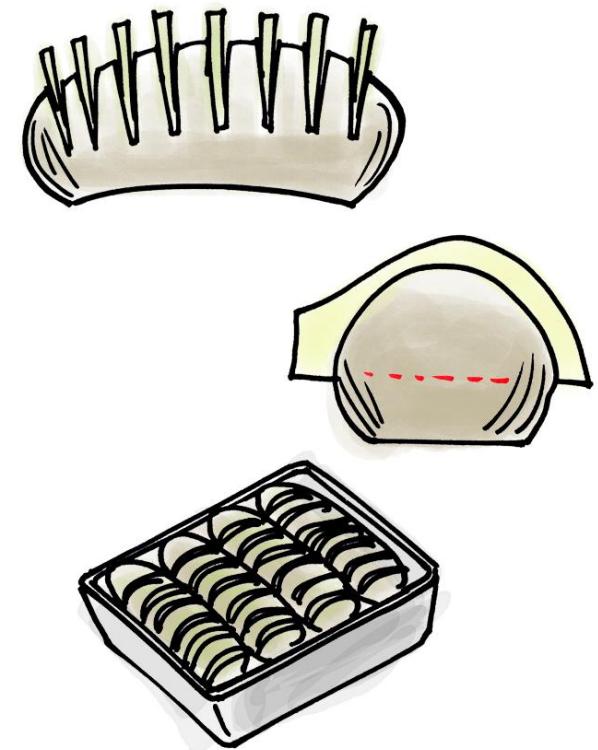


Figure 4

## LAST CONSIDERATIONS [2]

Due to the title of this e-book, we advise to make the slices in an isometric, parallel or perpendicular way (accordingly).

When slicing the potatoes, please make the cuts equidistant, or following a controlled geometrical progression if preferred, but always keeping parallelism between them. (It's not an O.C.D.)

An obvious and obsessive further footnote would also explain that the name of this side dish (PAPERAS *Spanish.* / TATOPEARS *English*) is a compound word with homeometrical symmetry between its main ingredients.

PAPAS : PERAS (*Spanish*)

***Additional note:*** the compound word in English is not as homeometrical as in Spanish. In this case it'd be almost ametrical

TATO: PEARS (*English*)

## NOTES

This recipe was entirely created by the author. It could go wrong, but only because of the cook's fault.

# MAGYAR RAKOTT KRUMPLI (Hungarian layered potatoes) Karolina's way

KAROLINA LILLA AMON

Name: Karolina AMON  
Address: Melbourne, Australia  
E-mail:

karolina.lilla.amon@gmail.com

Fields of interest: interested in everything and anything - as long as it's intelligent. I observe with a keen eye the symmetries, parallels and connections between the many facets of life. My only vice is eating and I do it with relish!

## Ingredients

**1 kg** skin-on yellow-fleshed waxy **potatoes** boiled and sliced  
**12** hen's **eggs** soft hardboiled peeled and sliced  
**1** **csabai** sausage or similar sliced  
**500 ml** **sour cream** or 50/50 with pure cream  
**4tbsp** **light cooking oil** such as olive oil, sunflower oil or similar  
**1/2 cup** **breadcrumbs**  
**Salt** and pepper to taste



## Method

1. **Pre-heat oven to 180C** on conventional setting or somewhat lower for fan forced.
2. Using a little of the cooking oil, **fry the csabai sausage slices** over low heat to render the fat from the sausages.
3. Once crispy and cooked through, season with salt and pepper, then **add the sour cream** or 50/50 cream mixture to the sausages and thicken the sauce.
4. Dip a silicone pastry brush in the cooking oil and **oil a large rectangular ovenproof baking dish**.
5. **Coat with some of the breadcrumbs** on the bottom to mop up any juices.
6. **Begin with a layer of sliced potatoes** with their skins on.
7. **Add a layer of the sliced hardboiled eggs**.
8. **Spoon on some of the csabai sausage** and the sour cream sauce.
9. **Repeat the layering** until the baking dish is full or all ingredients are used up and aim to finish with a layer of potatoes with some of the sour cream sauce drizzled over the top.
10. **Sprinkle the remaining breadcrumbs** over the top and drizzle with remaining oil.
11. Cover the baking dish with its lid or aluminum foil and **bake for 45 minutes** until bubbling through.
12. Remove the cover and **bake at 220C for a 10 minutes** to give a crunchy golden top.
13. **Serve** while piping hot with some traditional condiments such as dill pickled cucumbers, chillies, sauerkraut or baby beetroot.



## Cook's notes

*Cooking with love* is a phrase we often hear or read of, especially in television cooking shows, gourmet magazines, cookery books, culinary articles and foodie websites. The word *passion* is especially prolific in reality-TV shows and competitions. But, in my humble opinion, I don't think an exceptionally adept cook needs to *love* cooking, or even like it. A really good cook needs only to take care and pride in the work that leaves his or her hands. Making the extra effort, selecting the best ingredients for a dish and opting not to cut corners can take any dish from ordinary to extraordinary. This, I believe, is what earns a cook or a chef a reputation for excellence.

Proper proportions and ratios, however, make the dish a success. A dish with improper ratios can become a stingy version of itself – a dry and miserable affair. For this dish, the right variety of potato, cut to the right thickness, with the proper ratio of hardboiled eggs and a generous helping of sausage and fats, layered to the right height, are all essential in making this simple Hungarian peasant dish a crowd pleaser. Simple, yet magnificent! *Egyszerű, de nagyszerű!*

To take this recipe from ordinary to truly extraordinary, take note of the following:**1:2:4 is the ratio of csabai sausage to sliced eggs to sliced potatoes with enough sour cream to coat each layer in between.** Not enough eggs or sauce and the dish becomes 'economical', rather than generous and friendly-like.

Waxy yellow-fleshed potato varieties well suited to this dish and readily available in Australia:Bintje, Dutch Cream, Kipfler and Nicola.

I prefer Dutch Cream with skins left on. Be sure to wash, scrub and eye the potatoes carefully. Place them whole in a large pot of cold water and boil until soft. Drain and allow to cool completely. This can be done in advance. Slicing the potatoes to 5mm thick rounds only once completely cooled prevents them from crumbling to pieces and this should be done just prior to assembling the dish. On potato varieties common in Australia, visit <http://www.abc.net.au/tv/pohskitchen/stories/s2914278.htm>

*Csabaikolbász* is a particular style of Hungarian sausage made in the town of *Békéscsaba*. It is a mildly spicy cured pork sausage with a high paprika content and perfect for adding some heat and orange colour to a dish and the required fats to make this dish truly magnificent. While genuine Csabai cannot be imported into Australia, various continental delicatessens source Csabai-style sausages made to similar recipes by Hungarian suppliers. The larger food markets have eastern European stalls where Polish, Czech, Slovak, Croatian and Hungarian foodstuffs can be found.

Hen's eggs are needed for this dish and they need not be super fresh as a few weeks of correct storage can render the hardboiled eggs easier to peel. I prefer using XL free-range eggs from a reputable supplier or private farm and, while luck is a factor, bright yellow yolks are preferable. As the dish is warmed through

in the oven, boiling the eggs to a soft hard boil is preferable, especially as over boiling the eggs can leave an unsightly grey ring around them. Wash eggs thoroughly and place in a suitably sized pot and cover with cold water. Bring to the boil and time 2 minutes from first boil. Promptly drain and rinse several times to quickly cool the eggs. This, too, can be done in advance. Prior to assembling the dish, peel the eggs and put them through an egg slicer to achieve nice thin rounds of even thickness.

Full-fat sour cream is a must! Fat-reduced sour creams contain thickening agents that can make the sauce lumpy. An option of 50/50 sour cream and pure cream can be used to thin the sauce or to make do.

Hungarians often make their own breadcrumbs by pulsing leftover stale bread in a food processor. Alternatively, they might use the regular store-bought breadcrumbs. I prefer the Japanese style panko crumbs for added crunch.

This is an excellent Sunday family lunch and an excellent dish for entertaining. The entire dish can be made and assembled the day before and kept in the refrigerator, then heated through in the oven prior to serving. A spectacular fuss-free centerpiece for entertaining!

#### Additional editorial notes:

On being asked for more information on the sausages, Karolina added this information:

Csabai is a dry cured preserved sausage with a long shelf life when hanging in a well ventilated, cool and dark area. Csabai is very similar to hot salami (the Hungarian variety, rather than the Italian style) which we can also find in Australia (manufactured locally, of course). But csabai is a cured semi-dried or dried sausage (you can select which one you request) and it comes in mild (still spicy) and hot (which is not really that hot). Typically, it is a breakfast food eaten with bread, cream cheese and tomato, cucumber, raddish, capsicum etc. It is also popular in bread rolls and sandwiches, where a slice of capsicum or cheese is often in the sandwich.

I have included some more web links, photos and info on csabai sausage:

[http://www.xpatloop.com/news/introducing\\_hungarian\\_csabai\\_sausage](http://www.xpatloop.com/news/introducing_hungarian_csabai_sausage)

<https://www.google.com.au/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=csabai%20kolb%C3%A1sz>

<http://www.hungariandeli.com/Deli.htm>

Finally I found it in Buenos Aires.  
For those who are there you can buy  
them from facebook Hungarikum  
<https://www.facebook.com/Hungarikum.Argentina/?fref=ts>



# OPPOSITE SYMMETRIC STORIES & BILATERAL SYMMETRIC RECIPES

## Potato, leek and onion mille-feuille

DIANA RODRIGUEZ  
BARROS & MARIA  
MANDAGARAN

Name: Diana RODRIGUEZ  
BARROS

Affiliation: FAUD UNMdP  
Address: Paunero 4421. Mar del  
Plata. Argentina

Email:[dibarros@mdp.edu.ar](mailto:dibarros@mdp.edu.ar)

Home-page:<http://info1-faudunmdp.blogspot.com.ar>

Fields of interest: Architecture,  
Interface design

Name: María MANDAGARAN  
Affiliation: FAUD UNMdP  
Peña 75. Mar del Plata. Argentina

Email:  
[studio@mariamandagaran.com.ar](mailto:studio@mariamandagaran.com.ar)

Home-page:  
<http://mariamandagaran.com.ar>

Fields of interest: Graphic design

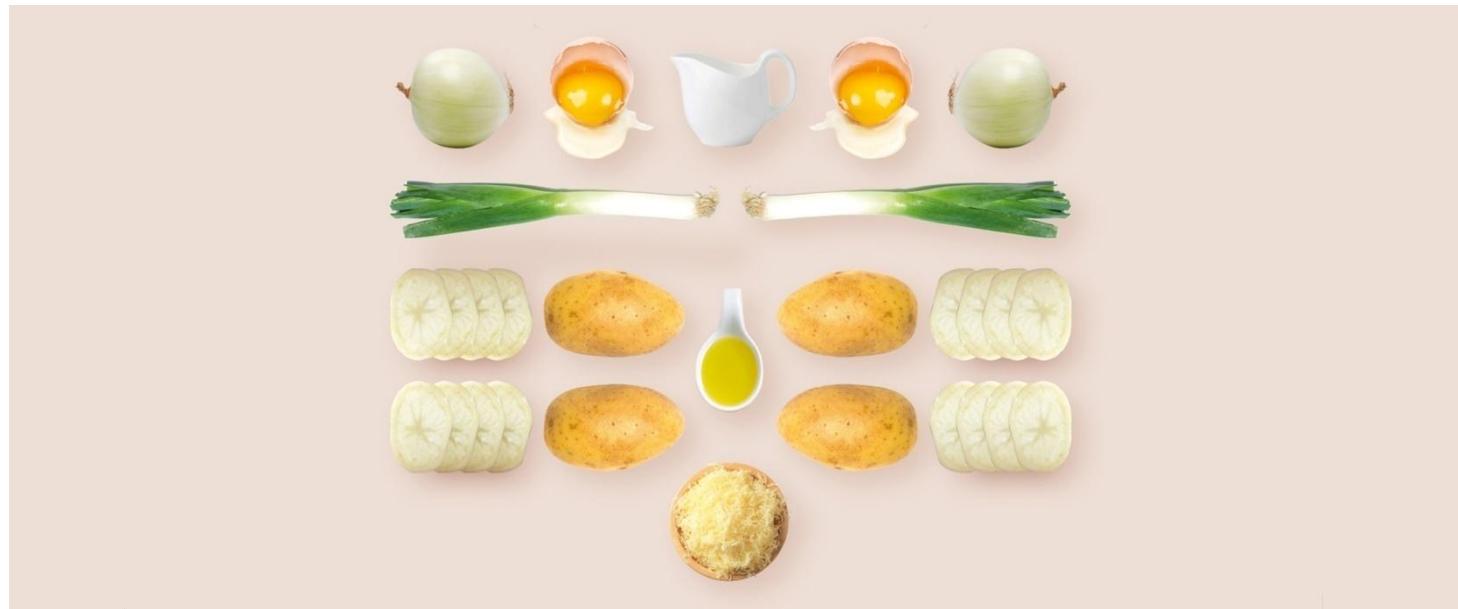


Figure 1. Potato, leek and onion mille-feuille

An old Andean story says (Villafuerte, 2008) that quinoa growers dominated the towns of the Puna highlands. To overpower the other people, they started diminishing food rations. On the verge of death, the poor asked heaven for help and God gave them a sort of round and fleshy seed. After these were planted, they covered the icy slopes of the mountains with small purple flowers.

Dominators did not object the action, anxious to reap the plants for themselves, as they finally did.

Heartbroken and dying of hunger, the oppressed turned again to heaven for help. In response, a voice said “remove the earth and take the fruits from there, they are hidden to cheat bad people and commend the good ones”.

And there, underground, were those beautiful potatoes, which were harvested and kept in secret, enriching the diet of poor people, allowing the oppressed to defeat their dominators so they could recover the peace of the mountains.

After getting to know the mythical origin of the noble potatoes, according to this symmetrical story of opposing oppressors and oppressed, we share a simple recipe based on a delicious potato and leek gratin by the argentine chef Dolli Irigoyen (2005).

## INGREDIENTS (Figure 1)

4 medium sized potatoes  
2 leeks  
2 small onions  
400 cc. cream  
2 eggs  
100 g grated parmesan cheese  
1 tablespoon olive oil  
nutmeg, salt and pepper as you wish

Cut into squares and serve warm, together with green salad as a starter. It is also a great side dish for any fish or meat recipes.

## PREPARATION

Chop onions and leeks. Sauté in a pan with olive oil over medium heat until they get tender. Remove and let them cool.

Wash potatoes and cut them into thin slices. The best option is to cut them with a mandolin. Separate and dispose them as layers in a buttered baking dish, alternating layers of potato and the already sauté leek and onion mixture.

Beat the eggs and cream together. Season with salt, pepper and nutmeg.

Pour the mixture over the potato, leek and onion mille-feuille. Cover with aluminum foil and cook in the oven at moderate heat for 40 minutes. Remove the foil, sprinkle with grated parmesan cheese and bake for another 10 minutes.

## NOTES

The illustration follows a bilateral symmetrical order of components distribution. It has been inspired in Mikkel Jul Hvilstøj (2015) productions.

## REFERENCES

- Hvilstøj.M.J.  
(2015)*My minimalist recipes with neatly arranged ingredients*.In  
Boredpanda. Available in  
URL<http://www.boredpanda.com/minimalist-visual-recipes-still-life-photography-mikkel-jul-hvilshoj/>
- Irigoyen, D. (2005). *Gratín de papa y puerro*. La Nación Magazine, 17/04/2005. Available in  
URL<http://www.lanacion.com.ar/696118-gratin-de-papa-y-puerro>
- Villafruete, O. (2008). *Historia (mitológica) de la papa*. Fuente INIEA en Portal Agrario ANCASH. Available in  
URL<http://www.agroancash.gob.pe/public/articulos/aip2008/temas/origen.html>

# MOM'S RECIPE OF POTATO "TORTILLA"

GUILLERMO OLGUIN

Name: Guillermo OLGUÍN  
Affiliation: Universidad Nacional de Córdoba  
Address: Félix Frías 562 – 5004Córdoba, Argentina  
E-mail: guilleo26@gmail.com  
Fields of interest: morphology, design, architecture, visual arts

"Tortillas" are the greatest boasters about their symmetrical structure, no matter how you look at them.

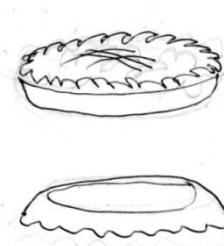
Pies tried to surpass them but, when challenged to turn upside down, lost their case when they revealed their graceless backside.

Trying to sustain their argument, they said that circularity was enough to be considered interesting, but some pancakes begun some acrobatic jumping, hardly bouncing on pans. Their aerial dancing silenced those mismatched insolent pies, that couldn't even acknowledge that without their concealed backside they would crumble and become formless.

Of all the existing "tortillas" in the world, my mom's is the only one that deserves to be transmitted.

I watched her cooking it thousands of times, but I had to ask her for a more precise explanation on the phone, so it can be good on the first attempts and unforgettable when you have already acquired the skill to dose without measuring, according to your own taste.

I had to ask: "How much of each ingredient?" and the answers weren't too accurate. However, you can never be too wrong.



## Ingredients:

(Amounts informed by a scarcely reliable source)

Potatoes 1 kg

Onions ½ kg

Eggs 4 o 5 (ambiguities start)

"Chorizo colorado": some slices (vagueness again!)

Optional ingredient (please, of Spanish origin, never Calabrese) "cantimpalo chorizo"

Oil, salt, pepper... to taste

(that means...an indefinite amount!)

## Procedure:

Peel and cut slices of potatoes. If they are too large you can cut them in half.

Fry on the pan, and when they start to become softer, incorporate the onions, finely chopped (not many precisions here). If you are going to add "chorizo" this is the moment to put it so it fries a little.

When the potatoes start browning, remove from the burner and, using a skimmer, transfer everything to a bowl where the eggs have been previously beaten until they begin to foam (not much, she said). Obviously the bowl should be very big.

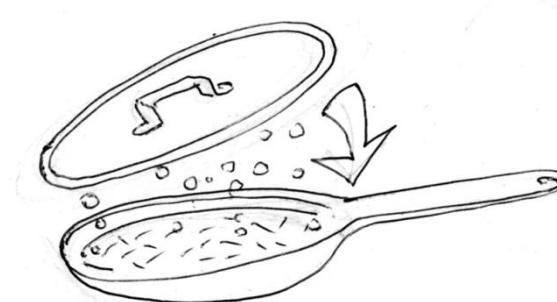
The empty frying pan is heated over a high flame, until is very hot. Pour in the mixture of all the ingredients.

Here comes the most important secret to make a juicy tortilla: as soon as you pour the mixture in the pan, you turn off the burner. When the egg begins to set in the upper part you will flip the "tortilla".

This is not for beginners; a proficiency derived from practice is compulsory. I have already thrown one to the floor, it can happen.

*Procedure explanation:*

Set the lid of a pan over the frying pan (it should be a little larger than the pan), lift it by the handle (now we have both hands in use) and turn it upside down in the air. The frying pan goes back to the burner, we are left with the “tortilla” placed on the lid and we have to put it back quickly in the frying pan because the egg in the middle is almost raw and there is danger of egg spillage all over the kitchen.



If this procedure was successful, in a couple of minutes the “tortilla” will be ready. If not, you should start again (if you are still willing and in good mood after cleaning the kitchen).

Now you have to transfer it to the serving platter, not without risks. Finally, the “tortilla” is brown on both sides, a little dizzy and juicy inside.

Serving instructions: cut the “tortilla” considering the symmetry axes that promote convergence and centrality. Cutting a round “tortilla” in square

servings is absurd, form the geometric and the culinary point of view. At least in my family.

# RÖSTI POTATO (of the Röstigraben)

MACARENA DABBAH

Name: Macarena DABBAH  
Address: Talbächliweg, Zürich,  
Switzerland

E-mail: macarenad@gmail.com

Fields of interest: computer  
programming, cooking, and how to  
invent time for sleeping

2 servings as main dish, or 4 as side dish.

You need 1 kg potatoes in *robe the champs*, historic expression that means baked in its peel. This phrase comes from 1859, it was published in *Le Cuisinier Practicien ou La Cuisine Simple et Pratique* of C. Reculet. In addition, they should be *chair ferme*. Literally this would mean *firm flesh*. It is remarkable that this expression is also used to speak of someone's legs. These are potatoes with *chair ferme*: Amandine, Annabelle and Belle de Fontenay varieties.

Peel the potatoes and coarsely grate them (size of grated carrot salad).

You should prepare clarified butter: is a special butter for cooking. It doesn't burn so quickly as standard butter. It has less water and proteins. It resists 180 degrees. It is made from butter, through different procedures while warming and cooling it. It can be kept at room temperature for longer periods.

So, you should warm *le beurreclarifié* in a pan. Add the grated potatoes. Cook for approximately 5 minutes, turning them every now and then while they get golden and crispy.

Place them tightly together, as in a *tortilla*, and press them a little. From this point you shouldn't turn them any more. Let them cook in medium fire for another 15 minutes approximately.

Place a plate on top of the pan and invert it so the cake sits, cooked-side up, on the plate. Add more butter to the pan and slide the rösti into it, the other way up. Continue to cook for about 15 minutes (without covering), until it has a golden-brown color.

## Some suggestions:

1. Sweat an onion, chopped in thin circles or small squares. To sweat it, warm a pan in low-medium heat and add butter. When it melts, add chopped onions and a pinch of salt. Turn the heat down to low and cook them until they turn translucent. Add potatoes and continue with the next steps of the original recipe.
2. Slowly cook 100 g bacon and follow the recipe.
3. Serve with fried eggs (but using a small amount of oil - it is out of the question to have a bad digestion!).

Cooking tip: sprinkle salt in the egg white, not in the yolk, because if you do, it will have white spots.



This dish is very tasty (and light, as you have already noticed). It also has a political implication.

Potato rösti is typical of Swiss German Cuisine, of the German-speaking part of Switzerland. The **Röstigraben** or the **Barrière de Rös(ch)ti** is the imaginary boundary that divides Switzerland in socialists and liberals. The French-speaking and the German-speaking areas are always against each other. In Switzerland, almost all the laws are voted and the results usually follow the *Röstigraben* line.

Enjoy your meal! Here you say: *Enguete!*

## References

1. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme\\_de\\_terre\\_en\\_robe\\_des\\_champs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_de_terre_en_robe_des_champs)
2. <http://www.cnipr-pommesdeterre.com/varietes/varietes-pommes-de-terre-a-chair-ferme/>
3. <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/lait-compagnie/le-beurre/beurre-a-rotir/> <http://www.matvpratique.com/video/3395-faire-suer-un-oignon>
4. <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/310820-oeuf-au-plat>
5. <https://en.wikipedia.org/wiki/R%C3%B6stigraben>



## WHEAT LOCRO CRIOLLO

SARA ELIDA TOROSSIAN  
OSVALDO CHIRICO

*Names:* Sara TOROSSIAN y Osvaldo CHIRICO  
*Address:* Vidal 2016-1º”4”- CP1428- CABA Buenos Aires – Rep. Argentina  
*E-mail:* lencinastato@hotmail.com  
*Home-page:* ovacharq@yahoo.com.ar  
*Fields of interest:* graphic design, architecture

*Locro* is a traditional food from our country, which we eat in national festivities such as May 25 or July 9.

This recipe is for 8 servings.

### Ingredients

750 g whole wheat, peeled  
500 g flank meat, with the excess of grease removed.  
500 g pork flank  
150 g smoked bacon  
2 pig's feet  
2 pork *chorizos*  
2 red *chorizos*  
1 *tripa gorda*  
500 g pumpkin (sweet)  
500 g potatoes  
500 g sweet potatoes  
250 g onions  
Hot pepper  
Salt, necessary amount

### Preparation

1 – Wash the wheat in cold water. If you have doubts on its condition make the following test: take a handful of wheat and boil it in a pan. If in 2 ½ hour is soft and creamy, it will be safe to use it.

2 – To begin, we will prepare a broth with some of the ingredients mentioned in the corresponding list. To do so, pour 5 litres of water in a saucepan, add one whole onion beef, pork and pig's feet. Keep boiling at least for an hour. During that process we take the foam with a skimmer. Then add the pork *chorizos*,

bacon and salt. Add potatoes, pumpkin and sweet potatoes. When they are well done, to the point that potatoes and sweet potatoes can be easily mashed with a fork, we turn out the fire. Store until next day this sort of *puchero*. While the preparation was boiling, put another pan to boil the *tripa gorda* in pieces of 12 to 15 cm. Previously, we should have thoroughly washed it on the inside and the outside. Turn out the fire when it is tender.

3 – Next day remove the fat on top of the broth. Take out the meat. We will cut the beef in small pieces of 1 x 1.5cm, the pork in pieces of 2cm, and bacon in small cubes. We do not chop the pig's feet. Slice the pork *chorizos*. Split open the side of the *tripa gorda*, remove the fat, cut into strips and then in small dices (5 to 6mm). Reserve all these ingredients in a platter.



**4** – Bring the broth to boil and add the wheat. After an hour we add the ingredients reserved in point 3, salt and hot pepper as necessary. As the wheat can stick to the pot we have to stir it gently with a wooden spoon to prevent it. When the broth is thickening, we should add more broth and/or water. After 2  $\frac{1}{2}$  hour since we added the wheat, it will be soft, so we can remove the pot from the fire. Then, we add the red *chorizos* cut in thin slices.

**5** – This is the time to make the **Hot sauce**, so we include its recipe.



## Hot sauce

### Ingredients

1 big cup of olive oil  
4 garlic cloves  
1 hot chili pepper (of the bad word, better without seeds)  
1 green onion (green part)  
Ground chili  
Salt

### Preparation

Peel the garlic, press and reserve.

Wash the green onion, cut the green leaves finely, on the bias. Cut the hot chili pepper into thin strips.

In a pan pour olive oil, add all the ingredients. Heat without boiling and then put it in a bowl to bring it to the table.

Warn your guests that it is **very** hot.

## ARGENTINIAN LOCRO “latresdelsiete”

COOPERARTE & MARINA  
LENCINAS

Name: Marina LENCINAS  
Affiliation: Cooperarte  
Address: José Bonifacio 4048/  
Padilla 1051/CABA/ Argentina  
E-mail: lencinastato@hotmail.com  
Home-page:  
[www.marinalencinas.com.ar](http://www.marinalencinas.com.ar)  
Fields of interest:  
Morphology and teaching

### HISTORY

The *locro* is one of the most typical and traditional dishes of Argentina, is usually eaten on national holidays like July 9th, Independence Day, or May 25th, formation of the first Argentine government called “*Primera Junta*”.

It is a thick stew with Pre-Hispanic and Pre-Incan origins, typical of several Andean communities, which based their diet on corn, beans and potatoes. It is cooked over slow fire for several hours.

Meaty and nutritious, it is a typical winter dish; spiced and flavored accordingly, with a spicy sauce prepared with oil, red pepper, paprika and green onions, named with the Quechua word *quiquirimichi*.



### INTRODUCTION

The story of this huge locro “latresdelsiete”, also called Padilla´s locro, dates to 8 years ago, when it arises in a public middle school in Buenos Aires, specialized in art and media.

This is a school for creation. In its foundation year, the principals (Juan and Cristina) together with parents and students installed a “foundational rite” where reciprocity, community relations, creative and committed participation unfolds. Since that first “locrazo” (Spanish word for huge locro), we meet every 25 of May, confirming the sense of belonging to this project.

That first locro was made using this recipe, for 100 servings. When corn is soaked (essential part in this recipe), it grows as in an extensive symmetry: it gets bigger in three directions starting from a point. In the same way, the educational community and the participating community grew. In the last years 400 servings were made for each meeting, pots and burners were purchased, the schoolyard was left and the street was occupied, and now there is no turning back. The community, the anthem, bands of students and former students, lotteries, tables, flags, rosettes took over public space. Fundamentally, the *locro* went outdoors and made noise in the neighborhood.

Year by year, the number of attendants to the school meeting becomes bigger. This year the recipe was multiplied by 7, seven hundred servings were cooked and as corn, it goes on growing. Of course, we hope to continue increasing the servings.

## INGREDIENTS

### For the Locro

*For 100 servings*

Crushed White corn, 5 kg

Beans, 2kg

Stew meat or beef, 5 kg

Pork breast 2 kg

White pork sausage, 3 kg

Smoked Bacon, 2 kg

“Chorizo colorado”, 1 kg

Bone or pig feet for extra flavor (optional)

Pumpkin, 4 kg

### For the sauce

Green onions, a bundle

Super spicy red chili, 100 g

Cow fat, 4 spoons

Sweet paprika, 2 spoons

Cumin,  $\frac{1}{2}$  tea spoon

Salt to taste

## PREPARATION

### Locro

- Select corn that is not too broken.
- Rinse corn and beans with fresh water.
- Cover with water and soak overnight, separately, corn and beans.
- Cut beef and pork breast in medium pieces, “chorizocolorado” in thick slices and bacon into small pieces.
- Peel the pumpkin and cut it in cubes.
- Boil plenty of water with a little salt and a bay leaf. Lower the heat and add the corn, so that it will cook slowly.
- After cooking for an hour, incorporate pumpkin, chopped garlic, bacon, pork breast, bones or pig feet.
- Wait for 10 minutes and remove the foam that rises above the broth with a slotted spoon.
- Stir often, with a wooden spoon.
- After another hour, incorporate beef and beans.
- Add hot water when necessary.
- When the corn is well cooked, let the preparation thicken.
- Add the chorizo about half an hour before finishing cooking.
- Salt to taste (usually this dish is not too salty).
- The total cooking time is about three and a half, to four hours.



### Sauce

- Chop the onion.
- Heat fat in a pan.
- Saute onions; add red pepper, paprika, red chili, all the spices and salt.

### **FINAL CONSIDERATIONS**

- Serve in individual bowls.
- When serving, add a spoon of sauce on each bowl.
- It may be accompanied with bread.

ENJOY WITH FAMILY OR FRIENDS!

# GREAT PRAYER DAY'S BUNS

VERONICA  
BLUGUERMANN

Name: Verónica BLUGUERMANN  
Affiliation:M4ID

Address: Vironkatu 7, Helsinki  
E-mail:verobluguer@gmail.com  
Homepage:m4id.fi

Fields of interest: design for social development and health, service design, strategic design.

Great Prayer Day is a special Danish festival falling on the fourth Friday after Easter Sunday, i.e. at the earliest on 17 April and at the latest on 21 May.

The Great Prayer Day was put on the Statute book in 1686 and combined several lesser fast and prayer days. Under the law, all trade, work, etc were forbidden on this day. The bakers therefore hit on the idea of baking some wheat buns which could be heated up and eaten the following day. It gradually became common throughout the country to eat the hot buns on the evening before Great Prayer Day.

The day was heralded the previous evening by ringing the church bells. Going for a walk on the ramparts around Christianshavn to hear the bells is a special Copenhagen custom, which can be traced back to 1747 when Copenhagen Cathedral 'VorFrue Kirke' (The Church of Our Lady) had a new carillon.



## What you need:

15 g yeast  
1¾ cups cold water  
1¾ cups cold milk  
2 eggs  
700 g of wheat flour  
55g sugar  
10 g ground cardamom  
10 g salt  
55 g of soft butter

## How to do it:



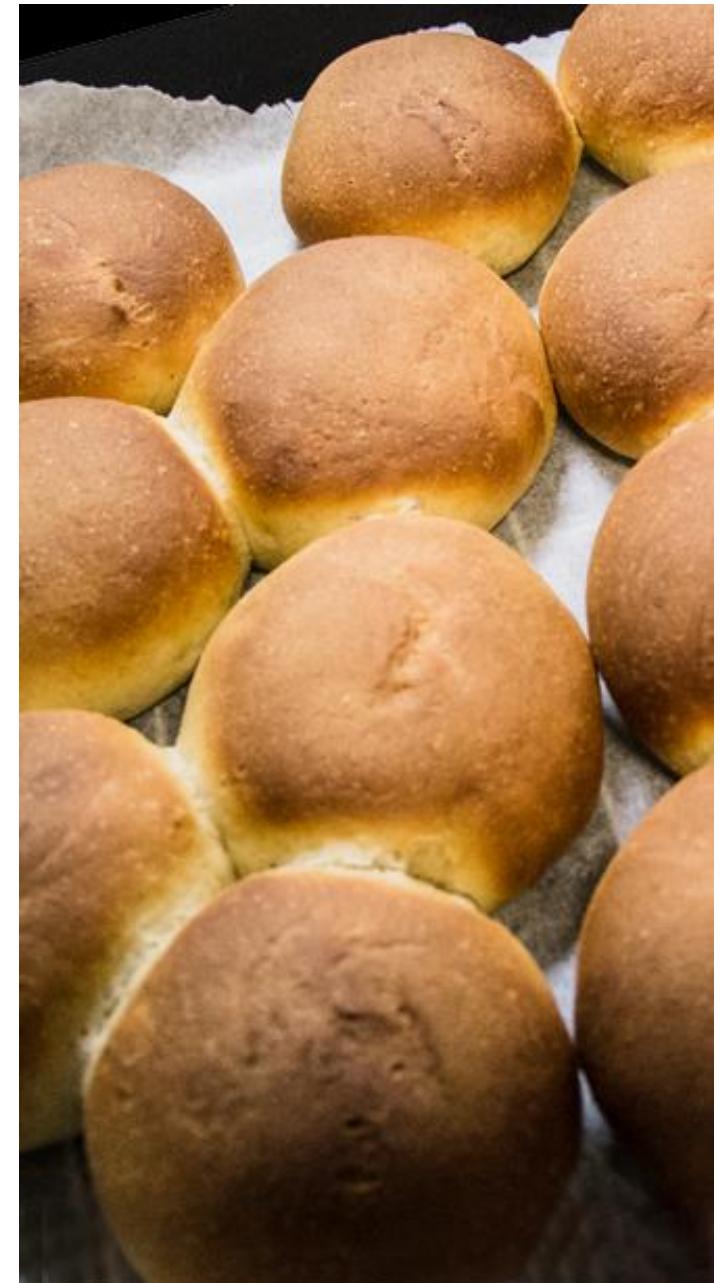
Mix the ingredients. Knead the dough for about 10 min on medium speed until the dough becomes smooth and glossy. Cover the dough and let it rest for 30 minutes.

Divide the dough into 15 equal pieces. Shape the rolls by putting a piece of dough on your palm of one hand and roll it around with your fingers on your other hand.

Place the rolls by 5 cm interval on a baking tray with baking paper and leave to rise. It takes about 2-3 hours. When it's raised to about double size, they will stick together, so they get the form of buns.

Take them to the oven about 15-20 minutes at 180°.

Take them out and let them cool.





BEYOND CLASSIFICATION

## COOKING IN CERRO AZUL

CHEF: LUCÍA,  
alias Little-bone

*Name:* Lucía CASTELLANO  
*Affiliation:* Facultad de Arquitectura,  
Urbanismo y Diseño y Espacio  
Laboratorio de Artes, Performances y  
Subjetividades, Facultad de  
Psicología, Universidad Nacional de  
Córdoba, Argentina -  
<http://blogs.psych.unc.edu.ar/elaps/>  
*Address:* Corrientes s/n, Villa Cerro  
Azul, Córdoba, Argentina  
*E-mail:* luciyita@gmail.com  
*Fields of interest:* morphology,  
nature, standing for common assets

Have to accept reality:  
good in the kitchen I'm not  
'cause I feel sad for the chicken  
when I put it in the pot.

Fish I know I don't do well  
even worse turn out frog legs.  
Barbecue, on the other hand,  
with gusto I eat, you can tell

Spaghetti I overcook  
'cause my mind just isn't there  
they end up so bad an soggy  
I don't even want to look

If I try to make pork chops  
something easy you would say  
It's an unreachable goal  
soon with it I do away

Something with wheat I once made  
adding then a little sauce  
horrible it was, I tell you,  
all the flavor of peat moss.

Was it ostrich's or hen's?  
when those eggs I tried to tame  
I failed miserably again  
power outrages to blame.

That's the reason I shust feed  
on all that is already made  
things that I myself harvest  
a pepper, a fruit or weed.

It all grows there in the hills  
"piquillín" or dandelion

and lots of roots can be found  
just by looking underground

Red thorns around here abound  
the most picturesque of plants  
and I can just sit and wait,  
'till it finally comes around

if I'm feeling pretty anxious  
on some peppermint I'll chew  
its delicious tiny flower  
as a tangerine will do

if I find some "cuaresmillo"  
clinging to the mountain side  
I'll soon sink my teeth in it  
if no spiders dwell inside

my recipe is pretty efficient:  
of stanzas there are a dozen  
if dinner I must provide  
don't you think that is sufficient?

### Notes from the author:

The experience was this:

I took part in a workshop-laboratory: "Human voice, art-action and performance" that turned out to be very interesting. A group of 10 people participated, most unknown to each other. We added voices, sounds... sometimes it was an O, other times another vowel...and it was beautiful to feel how

a sort of harmony turned out without any previous planning. I cannot say there were rhythms, recurrences or predefined, nor even collectively “thought”, sequences. Maybe they were actually sensed and weaved by everyone. I don’t really know if that was harmony but there was a notion of unity, even in diversity. The context played its part. It was an old, large, almost abandoned and partially ruined house. With wooden floors, huge creaking doors, unstable stairs that led to a basement full of echoes, of ghosts, of moisty and mysterious beams of light.

One of the instructions was to look for dissonance, for fissures, for differences... and it was so amazing!!! It wasn’t symmetry but more like a dis-symmetry. It was hard to dis-sent, maybe it was easier to con-sent. Some kind of order seems to be “soothing”...but I wonder...is that coolness always a positive feature? Sometimes it is boring.

Later we continued in my beloved Chavascate river. With the water and in the water, we achieved new sounds, new echoes under the bridge. Birds and some dogs joined us, the leaves that rustled in the wind and the noise of the road too. Maybe we wanted to get away from the road, but it was there, maybe in dissonance, but joining us with its voice.

The meal was shared by the river, and other languages – visual, smelling, tasting, touching – got together to the previous hearing sensations. A sort of musical synesthesia took place, which mixed much more than the traditional five senses. On “aguayos”, canvas, grass, sand and rocks the lettuces, grapes, cheeses, “mates”, bananas, “escabeches”, cereals, crackers and tomatoes got together... Each bite was

followed or mixed with another one we couldn’t have previously imagined. Something like a spontaneous concert took place...symmetric?



Figure 1.Duraznillo (flowers and fruit), espinacolorada and piquillín. Photos: Lucía Castellano

**Editor’s note:** This contribution is a poem written in colloquial Spanish, with rhyme, which cannot be translated keeping these attributes. It is an impossible task. However, my cousin, Pablo Donatti, has made a miracle. Here you have his wonderful translation.

# THE TASTE MAP: COMPARING THE WORLD- CUISINE JAPAN, CHINA, FRANCE, INDIA

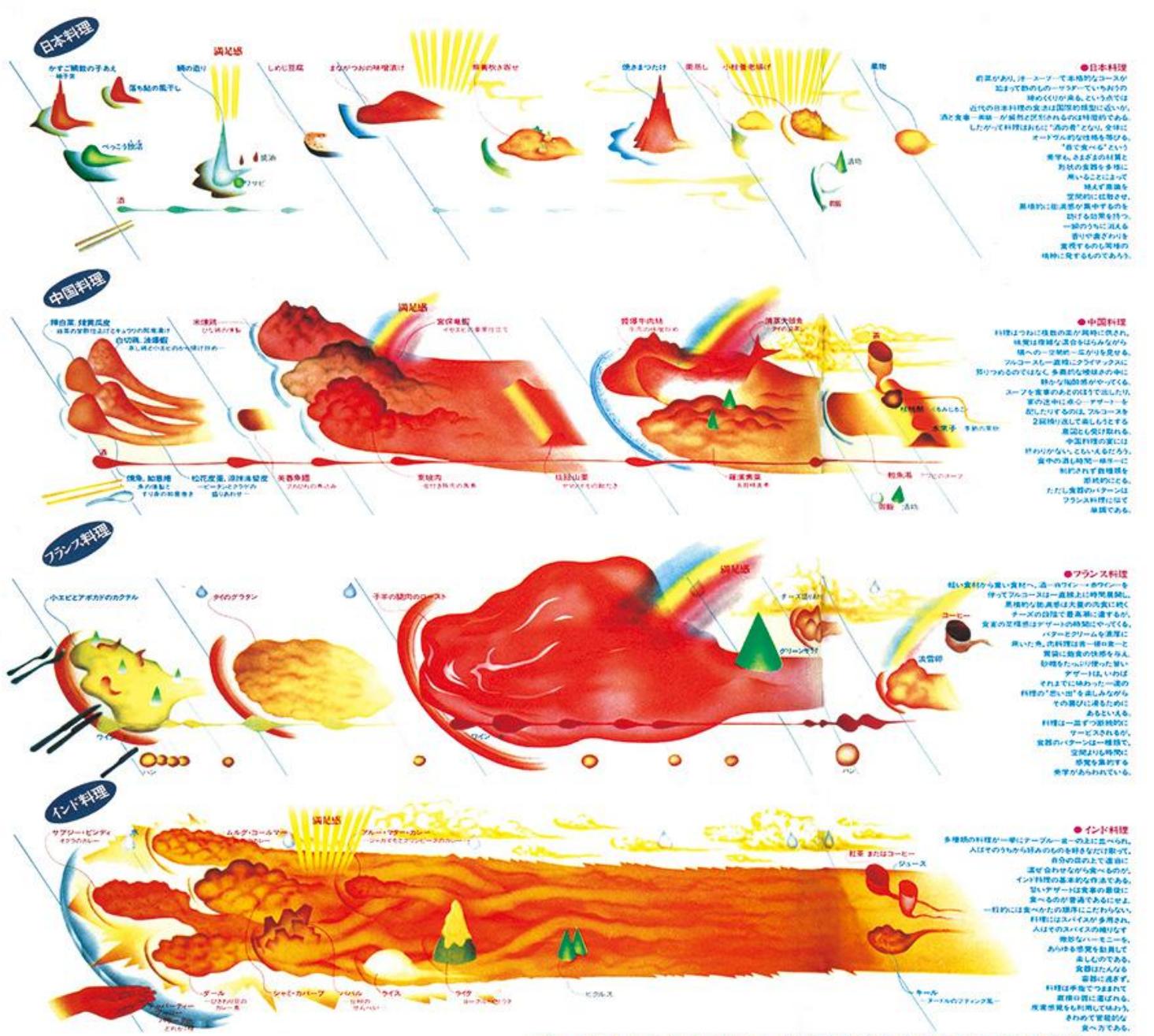
## 味覚地図

日本・中国・フランス・インド料理の  
味覚体験を地図化する

CASPAR SCHWABE

Name: Caspar SCHWABE  
 Affiliation: Kobe Design University  
 Address: 8-1-1 Gakuen-nishi-machi,  
 Nishi-ku, Kobe, 651-2196 Japan  
 E-mail: schwabe-c@kobe-du.ac.jp  
 Home-page:  
<http://www.kobe-du.ac.jp/>  
 Fields of interest: Geometry,  
 Kinematic, Tensegrity

Note: Click on the image to get a more detailed view.



## EDITORIAL NOTE

For this on-line symmetric cooking book I wish to introduce a famous and poetical work created in 1983 by Professor Kohei Sugiura. Professor Sugiura is one of the most eminent graphic designers in Asia and is the head of the Research Institute of Asian Design in the Graduate School at Kobe Design University, where I also teach. Professor Sugiura was a guest-teacher at the Ulm Bauhaus School of Design in Germany, where the designers Shitaro Mukai and William Huff were students and later Huff became also a guest teacher.

The flow of food is graphically expressed in a humorous way so that nobody can be offended. It is an experimental visualisation of the five senses. We have to be aware that this work was done in the seventies, before the computer age, and should be regarded as an allegoric metaphor that does not involve the compilation of data.

## INTRODUCTORY NOTE BY KOHEI SUGIURA

The illustrated diagram is an attempt to map the "taste experience" of four world cuisines. It is based on the quantified taste and the experience of world cuisine experts. The changes in taste senses and the amount of satisfaction are expressed in golden clouds and rainbows. In addition to sequential changes of the taste experiences, the tools and drinks on the table are also incorporated. Because Japan is an island, the Japanese cuisine is called an "archipelago type". Small dishes and bowls are experienced one after another.

Chinese cuisine is called the "small group type", where a plurality of dishes are all coming onto the table at almost the same time to lure the euphoria of the combination of a complex taste.

French cuisine, where hardy meat dishes tower as the main fare, is called the "Alpine-type". The Indian cuisine, by skillfully mixing many curries and rice, is toted with the right hand to the mouth, its pungency constituting to the "Ganges River type". In the symmetric features of each of the four cuisines some clarity emerges.

## 1 THE JAPANESE CUISINE

First there are appetizers before the full-fledged course starts with a soup. It finishes off with a salad (Jap. *sunomono*, vinegar taste). The modern diet of Japanese cuisine is now supervised according to international categories. It features a diet with rice wine (sake) that is authoritatively distinguished.

The whole cuisine has the nature of "an hors d'oeuvre". The fish dishes are served with rice wine, that is to say the rice wine is main, the fish is supplementary. The successive use of the dishes of various materials and shapes, for a variety of applications, develop an aesthetics of an "eat with the eye" cuisine. To prevent the concentration of the taste of one dish, the dishes are spread all around to engender a constant consciousness of accumulation of fullness of tastes. It is a cuisine that emphasizes the aroma, with awareness that it can disappear at any moment.

## 2 THE CHINESE CUISINE

Dishes are always served more than one at a time. Since the taste is conceived as a complex universe, the dishes are spatially spread all over the table. The cuisine of the full course is also not linear. Rather than the dishes all rise at once to an apex, the eating euphoria is borne in ambiguity. The soup is served in the second half of the course of the dinner, and the dessert in the middle of its course. The intention may be to enjoy the cuisine of the full course twice. This is another ground to say that a Chinese dinner is an endless feast. Liquor during the dinner is also not limited in time and order. It can intermittently involve several types of liquor. The pattern of the tableware is monotonous in style, same as for the French cuisine.

## 3 THE FRENCH CUISINE

From light foods to heavy foods, the dinner begins with wines, starting from white to red wine. The full course disposes the eating time in a straight line. Step by step, the process goes from a fair amount of meat to delicate cheese and cumulative fullness reaches the apex.

Fish dishes and meat dishes will give the pleasure of satiation to our soft tongues and hard palates and to the digesting stomachs. The dessert at the end is the bliss-time of the dinner.

These dishes are using rich butter cream, and the dessert evokes, so to say, a sort of reminiscence of the whole dinner by using plenty of sugar so that we bath

in the joy of memories of the sequences of the dishes. The cuisine is served intermittently one at the time and there is one pattern of tableware used. It seems that the aesthetic aggregates in the sensation of time rather than space.

## 4 THE INDIAN CUISINE

A wide range of various dishes are placed on the table all at once. This way we can choose from them, taking what food we like and mixing them on our own dishes. This is the basic manner of Indian cuisine. Sweet dessert is usually served at the end of the dinner. However, in general we do not care about the order. Many spices are used in cooking and we can engage all our five senses to enjoy the subtle harmony of all those spices. The food is placed in one partitioned-container as tableware. All of the dishes are pinched with the right hand thumb and fingers and conveyed directly to the mouth. This way even the skin sensation is made of full use, indeed, a very sensual diet!

*Book:* "Experiments in "Time Distance Map",  
Diagram Collection by Kohei Sugiura, page 38-39, Copyright  
2014 kajima-publishing.co.jp/ ISBN 978-4-306-04606-1-C0070.  
*Director:* Kohei Sugiura, *Supervisor:* Toyoo Tamamura  
*Illustration:* Fujio Watanabe, *Co-Design:* Akihiko Tanimura and Atsushi Sato.

*Japanese-English translation/interpretation:* Atsuhiko Ishiguro and Caspar Schwabe.

*Proof reading:* William Huff

## WE ARE HUMAN

RAUL CALVIMONTE

Name: Raúl CALVIMONTE

Affiliation: FAUD, Universidad Nacional de Córdoba

Address: Gato y Mancha 1333, Barrio Escobar, 5009 Córdoba, Argentina

E-mail:raulcalvimonte@hotmail.com

Fields of interest: dreaming about hams...

Symmetry involves cycles; repetitions and recurrences; what is contrary and what is equal.

Mirrors reflect us without mercy; Dorian Gray found an original way in which to mock symmetry.

When we cook, we experience symmetry in proportions, sequences and arrangements. The symmetric recipes I submit, propose something that is equal and different. Both recipes need of bread and ham. One has a suggestive name, the other a daily one.

We are dealing with both “hunger and yearn for eating”, which are two great motivations for actions.

*Necessity or desire.* Here they come, side by side.



**Desire:** recipe for sharing

**Toast of “Serrano” ham, with cranberry and rosemary dressing**

1 soft cream cheese (190g)

¼ cup milk

½ teaspoon garlic salt

½ teaspoon ground pepper

¼ cup driedcranberries, chopped

1 rosemary twig, clean and chopped

1 teaspoon honey

4 slices of “Sanissimo” bread (without gluten),  
toasted

100 g “Serrano” ham

Mix everything in a medium sized bowl. Spread the cheese blend on bread, place the ham over it and garnish with a black olive.

**Hunger:** recipe just for me...

(Improves your mood)

**Ham and butter baguette**

1 baguette, just out of the oven

50 g butter

100 g raw ham

Bread: cut in a parallel direction to the base plane,  
avoiding finger injuries.

Spread butter on bread, place the ham so that it  
extends by the sides and devour without delay.

# TRIBUTE TO THE “MILANESA”

RICARDO BLANCO

Name: Ricardo BLANCO  
Affiliation: Facultad de Arquitectura  
Diseño y Urbanismo, Universidad de  
Buenos Aires  
Address: Bolivar 1219- Depto 1-  
1141 CABA, Argentina  
E-mail:riblanco@outlook.com  
Fields of interest: Industrial design,  
its practice and history and, of course,  
food, be it symmetrical or not.

## “Milanesas” as design objects

This contribution appeals to the form of the designs of Italian masters, transformed into *milanesas* regarding these issues:

- *Tradition*, the *milanesa* is adored in Buenos Aires
- *Argentine veneration* for Italian designers coming from Milan, and their objects
- *The nonexistent relation between milanesas and Milan* and the absurd symmetry pursuit for something as the “milanesa a la napolitana” (that is a creation from Buenos Aires, which arose from the necessity of the Napoli restaurant – located in Buenos Aires – to satisfy a client). This leads us to the origin of another northern-southern symmetry (we are already preparing a dessert: the *cagnoli a la bolognesa*.)

We should explain that the most important side dishes for *milanesas* are these (in order of relevance): lemon, French fries, tomato, cheese, mashed potatoes and other vegetables.

Our tribute is to these Design Masters: GaeAulenti, Mario Bellini, AndreaBranzi, los Castiglioni, Joe Colombo, VicoMagistretti, Enzo Mari, EttoreSottsassand Marco Zanuzo.

Enjoy!



Milanesa a la Aulentí



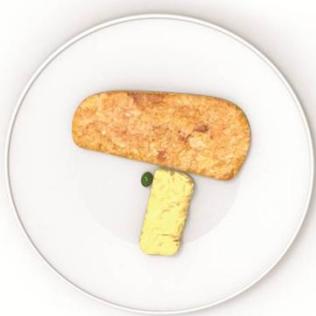
Milanesa a la Bellini



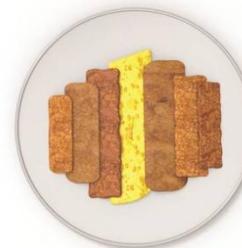
Milanesa a la Branzi



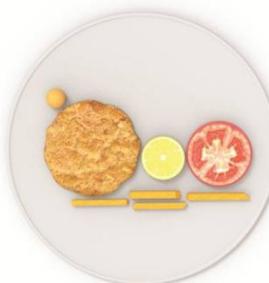
Milanesa a la Castiglioni



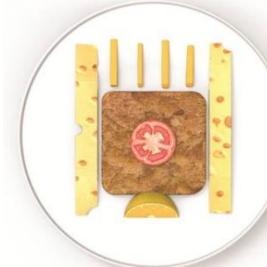
Milanesa a la Mari



Milanesa a la Colombo



Milanesa a la Sottsass



Milanesa a la Magistretti



Milanesa a la Zanuzzo



## **SYMMETRY AND CHEFS**

## **SYMMETRY AND TASTE**

EMILIANO SCHOBERT

Name: Emiliano SCHOBERT

Affiliation: El Obrador, Escuela de arte culinario

Address: Av. Belgrano 180, 8400  
S.C. Bariloche, Prov. de Río Negro,  
Argentina

E-mail:emilianoschobert@gmail.com

Homepage:

<http://elobradorescuela.com.ar/>

Fields of interest: fishing,  
“chacarera”, crafts, nature and my family

The following are examples of culinary symmetry or symmetric cooking. My appreciations are subjective because I am a chef and not a specialist in symmetry.

I want to refer to some works of an outstanding chef, in which I clearly detected symmetry in both, its approach and its development. I hope the great chef, Michel Bras, will forgive me for daring to interpret his work. To my technical knowledge and in my view, there is symmetry in each of his works, mainly with its context, but also with aesthetics, light and tradition. To make myself clear, I will give some examples that show symmetric expressions in the works of **the Bras Family**.

### **La Gargouillou**

It is one of his more famous works. It is a collection of ingredients from the gardens of Laguiole and of what the season provides: more than fifty elements conceptually build a unique and distinctive space. It is a mirror of the gardens, reflected in a presentation that symmetrically displays not only its colors, smells and perfumes but also its environment, its spirit, and – above all – emotion.

### **Light and shadows**

Another example, of the same author, is his work “Light and shadows”, where he brings together these two concepts. He cooks a fish of an almost pearly white flesh in a pitch black ink of greek olives. Just looking at it you can acknowledge its symmetry reflected in its name.

In the works of Bras, symmetry is a narrative thread in the development of many of his dishes/works, even if its implementation is not explicit.

### **The forest of Patagonia in the Bocuse D'Or**

In my personal work, taking part in the international contest of culinary art, Bocuse D'Or, I developed a concept which I called *woods*. It has been already used and promotes the representation of the woods by their distinctive aspects. In my project, each element represented a piece of that biological structure. The colors, textures and odors of the Patagonian woods are present.

I am very fond of this environment, so I visit it frequently. This is why I wanted to communicate the feelings the woods awakens, through the sensations that can be evoked in a single tidbit. The integration of wild mushrooms to the project contributed to recall and imagine these woods.

All mushrooms, in some stage of their life cycle, have a crisp turgidity. Then, when they are cooked they change. They acquire a unique and distinctive texture: body without body, smooth and creamy, velvety, melting, invasive but subtle. I chose to use the *bavaroise*: a cream thickened with jelly, which provided a similar texture to certain stage of the mushrooms life cycle.



Figure 2. Presentation tray of the author's participation in the Bocuse D'Or contest, 2015, Lyon

In this contest, the symmetry of the presentations was relevant. Some countries, such as France, consider it an inspiring attribute in their aesthetic productions. In particular for this contest, symmetry is considered an expression of the traditional *Palais* organizing structure, such as the one of Versailles.

### Symmetry and taste

There is another aspect of symmetric cooking which is less known. It is the one found in textures and organoleptic qualities of food.

A clear example would be a proposal with two or more ingredients of different origin but with equal texture, taste or perfume. Artichoke hearts and topinambur show these symmetries.

Both elements have almost the same taste, which is reflected in their names as well, because the *topinambur* is also called the Jerusalem *artichoke*.

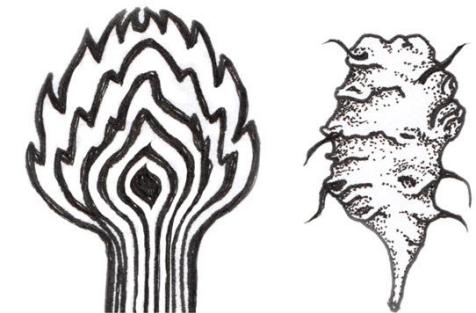


Figure 3.

Another example of organoleptic symmetry is when two elements with different structure have equal taste, or the same aromatic remembrance. For instance, some aromatic herbs and some citrus fruits have such equivalence in their smell or taste that it would be hard to tell them apart without looking. Mountain sorrel, oxalis 77uberose, lemon grass and lemon verbena are closely linked to citrus fruits in their organoleptic attributes.

## MY SYMMETRICAL RECIPE

AKIO HIZUME

*Name:* Akio HIZUME  
*Affiliation:* geometric artist  
*Address:* 4678 Higashi-Fujikawa,  
Kawanehon, Haibara, Shizuoka,  
Japan  
*E-mail:* akioe@starcage.org  
*Home-page:* www.starcage.org  
*Fields of interest:* quasi-periodic  
pattern, golden ratio, Penrose  
tiling, Fibonacci series, continued  
fraction, recursive structure,  
architecture, music

Any vegetables and fruits are quite symmetrical shape.

We digest not only nutrient substance but also the gestalt of life.

Eating is a kind of festival.

Food is Sacrifice.

When we destroy the symmetrical sacrifice into chaos, we get vital spirit.

So I recommend eating fresh whole apple rather than juice.

Break down the symmetry of foods by teeth!

That is dialectic of Apollo and Dionysius in everyday life.

Akio Hizume



## MONK'S MARVELOUS MOLASSES DRINK

WILLIAM S. HUFF

Name: William S. HUFF  
Affiliation: State University of New York at Buffalo  
Address: School of Architecture and Planning, State University of New York at Buffalo, Buffalo, NY14214  
E-mail: wshuff@earthlink.net  
Fields of interest: architecture, pedagogy of design, study of symmetry, research of European-trained, American artist Samuel H. Crone (1858-1913)

+  
PAX

Benedictine Monks  
*the Monastery of Our Lady of the Resurrection*

BARMORE ROAD, LAGRANGEVILLE, N. Y. 12540

### Monk's Marvelous Molasses Drink

2 cups of milk  
6 tablespoons unsulfured molasses  
1 sprinkle of nutmeg

Mix well the milk (one cup) in a small pot.  
Bring to boil, continuing to stir.  
When boiled, add molasses, nutmeg and the second cup of milk.  
Stir and mix well.  
Serve warm in winter. Chill it and serve it cold in summer.  
Makes 2 glasses or cups.

[signed name of the good Brother is unreadable]

Feb 20 - 79

*Note from the Author:*

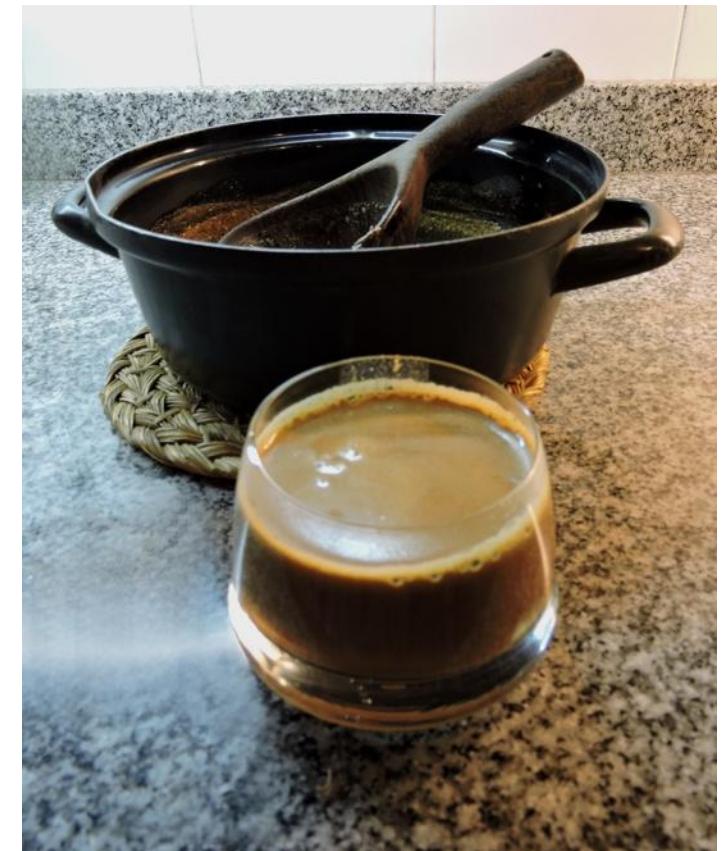
This recipe is "symmetrically" simple (milk, molasses, milk), which makes it interesting. I wrote for the recipe to three different Brothers and got three different responses—all very similar. I made an amalgam/composite of the three Brothers' versions.

*About molasses:*

Molasses is a viscous by-product of refining sugar cane or sugar beets into sugar. Unsulphured molasses is made from mature cane plants that have been allowed to ripen naturally in the field.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Molasses>

<http://www.livestrong.com/article/507716-what-is-the-difference-between-blackstrap-molasses-unsulphured-molasses/>



# SYMMETRICAL (sort of) COOKING AND SERVING: Experiment One, Symmetrical Chili North America

HENRY DYKEMA

Name: Henry DYKEMA

Address: Chicago, USA

E-mail:henrylbri@gmail.com

Fields of interest: natural universe,  
focus physics, biology

## Prepare.

Set out 6-quart pot on left, center. Left to right, vertical and centered on pot, two large sweet onions, and then 3 red bell peppers, followed by three 15 oz cans diced tomatoes. Now three 15 oz cans of dark red kidney beans, again vertical and centered on pot, followed by 15 oz glass red wine and cup half full of milk, vertical. Next, three pounds of lean ground sirloin, centered on pot at the other end. Seasoning triangle is centered on white printing paper cut square: starting top, tablespoon salt (mound on paper), next triangle layer is 2 teaspoons of cumin left and 2 teaspoons ground fresh pepper right, base layer is three mounds respectively of a tablespoon of dried thyme, red pepper flakes and dried oregano.

## Cook.

In this order, place sirloin in well-heated pot, cook until no red left, meanwhile food-process red peppers and onions until quarter-inch pieces; in this order add diced tomatoes, processed red bell peppers and kidney beans followed by processed onions, wine and milk. Preserve symmetry as possible. Grasp seasoning paper on both sides, sliding all seasoning into pot. Stir, simmer 2 hours, stirring 3 times in figure eights; test seasoning at center of pot. Drink leftover wine with sous-chef.

## Serve.

Two or more bowls symmetrically placed around center condiment dish of diced onions and diced avocados arranged in ying-yang design.

## Author's notes:

The wary sous-chef will notice that he/she also has a pasta sauce in the making, while doing the chili cooking. Obviously, a completely symmetrical pasta sauce. For the three cans of beans, substitute a half cup finely diced carrot, a half cup diced scallions, and a half cup diced green bell peppers. Cut the chili pepper flakes to a pinch. Simmer 4 hours.

For all I know, this could be the only recipe you will ever need for a meat rich dish. Say you want soup? Just add chicken stock to the pasta sauce. Like potatoes? Just cover a baked one with it. Dip nachos in it. Your child eats only mac and cheese? Put macaroni in it, top with shredded cheese. Want a breakfast burrito? Wrap a tortilla around it, topped with bit of Greek yogurt.

All of the above can be made to follow the rules of symmetry. So there you are.

*Technical Note:* The salt is minimized; maybe the recipe should have a bit more to start, so the chef doesn't fret about the flavor of low salt.

# HEXAGONAL PACKING ARRANGEMENT UPSIDE DOWN CAKE\*

RODRIGO MARTÍN  
IGLESIAS

Name: Rodrigo MARTÍN IGLESIAS  
Affiliation: FADU – UBA  
Address: Terrada 1703, Buenos Aires,  
Argentina  
E-mail: rodrigo.martin@fadu.uba.ar  
Fields of interest: Design theory and  
epistemology

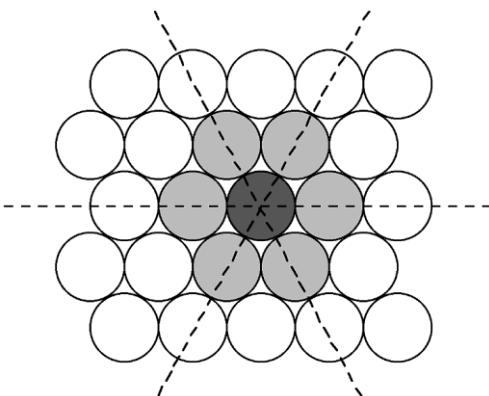
## Ingredients

150 g butter + 200 g sugar + 1 egg +  
1 pinch of baking soda

250 g self rising flour + 100 ml milk +  
½ teaspoon of baking powder

150 g brown sugar + 75 g butter

7 slices of pineapple in syrup + 19 maraschino  
cherries



## Preparation

1. Beat the butter (at 18°C) with sugar and egg for 180 seconds.
2. Add flour, baking powder and milk alternatively while we keep on beating until the mixture is smooth.
3. Place uniformly brown sugar and butter in a a round baking tin of a diameter defined by the hexagonal packing of the pineapple slices (other packing patterns can be used).
4. Place the pineapple slices in the base of the tin, following the pattern of hexagonal packing.
5. Put a cherry in the center of each pineapple slice and en each interstice between slices.
6. Add the pastry prepared in point 2.
7. Bake at 180°C for 1800 seconds.
8. Allow to cool in the tin for 1800 seconds.
9. Heat the base to loosen the brown sugar topping and turn on a serving dish.

\* In two dimensional Euclidean space, Joseph Louis Lagrange proved in 1773 that the highest-density lattice arrangement of circles is the hexagonal packing arrangement, in which the centers of the circles are arranged in a hexagonal lattice (staggered rows, like a honeycomb), and each circle is surrounded by 6 other circles. The density of this arrangement is:

$$\eta_h = \frac{\pi}{2\sqrt{3}} \approx 0.9069.$$

## MINI CAKES

JAVIER GRAMUGLIA

*Name:* Javier Alvarez GRAMUGLIA

*Affiliación:* Estudio FI

*Address:* Hidalgo 1533, 7-26, CABA,  
Argentina

*E-mail:* javiergramuglia@gmail.com

*Homepage:* www.estudiofi.com.ar

*Fields of interest:* photography,  
digital edition



## PIM, PUM, PAM, PUM

MARCELO KOHAN

*Name:* Marcelo KOHAN

*Affiliación:* Marcelo Kohan, diseño y  
bróker de impresión

*Address:*Olleros 3951, 2º 27, 1427

CABA, Argentina

*E-mail:*kohm17@gmail.com

*Homepage:*<http://www.marcelokohan.com.ar/>

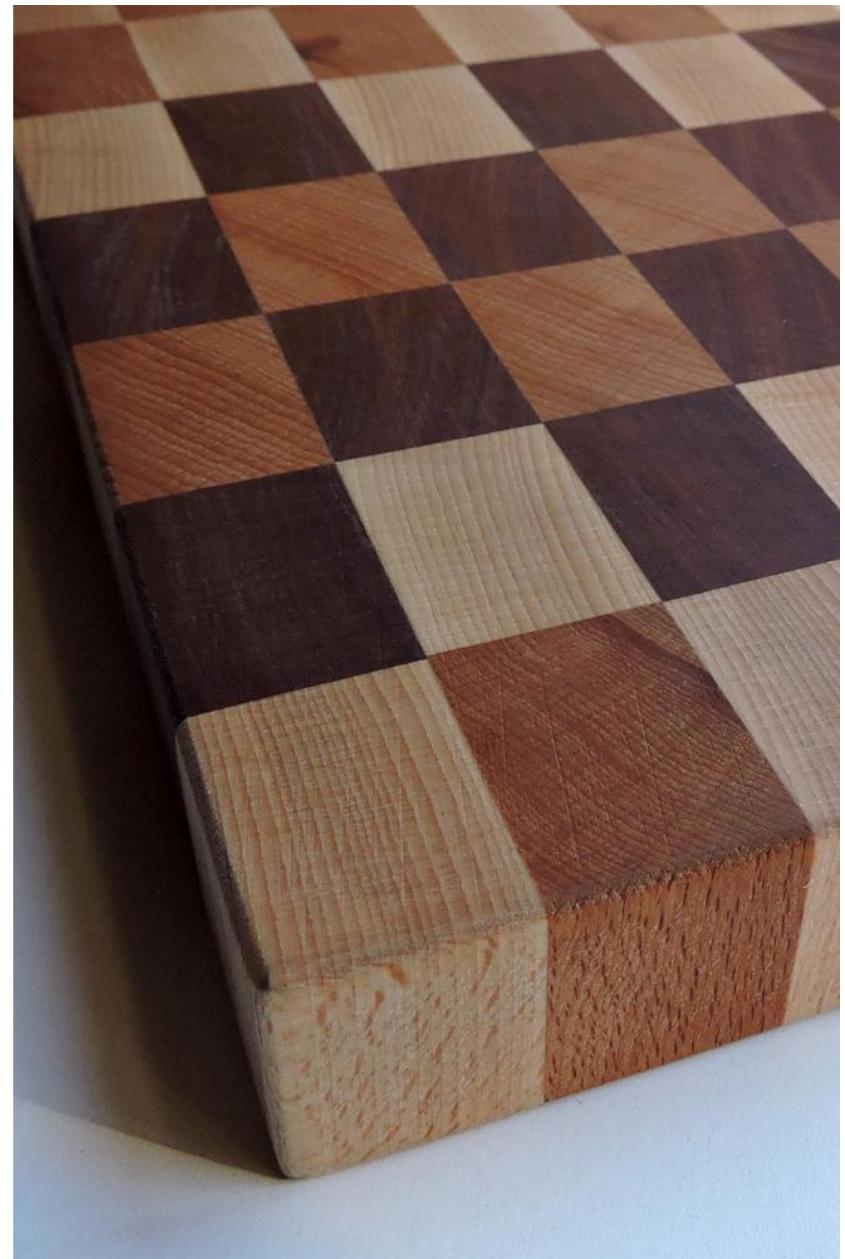
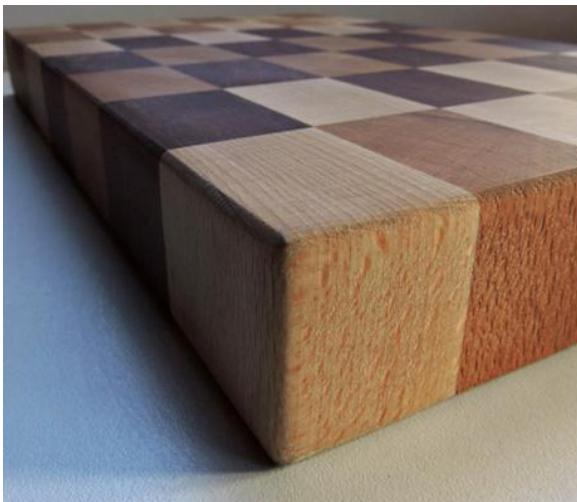
*Fields of interest:* almost everything  
in the Universe



## SYMMETRIES ON BOARDS

RICARDO SCHILLACHI

*Name:* Ricardo SCHILLACHI  
*Affiliación:* Cocinando al fuego  
*Address:* Taberna Nº 9, 3º C (28231)  
Las Rozas de Madrid, España  
*E-mail:* stearmann34ks@gmail.com  
*Homepage:* <http://www.cocinandoalfuego.com/>  
*Fields of interest:* food, its history and physical-chemical reactions involved

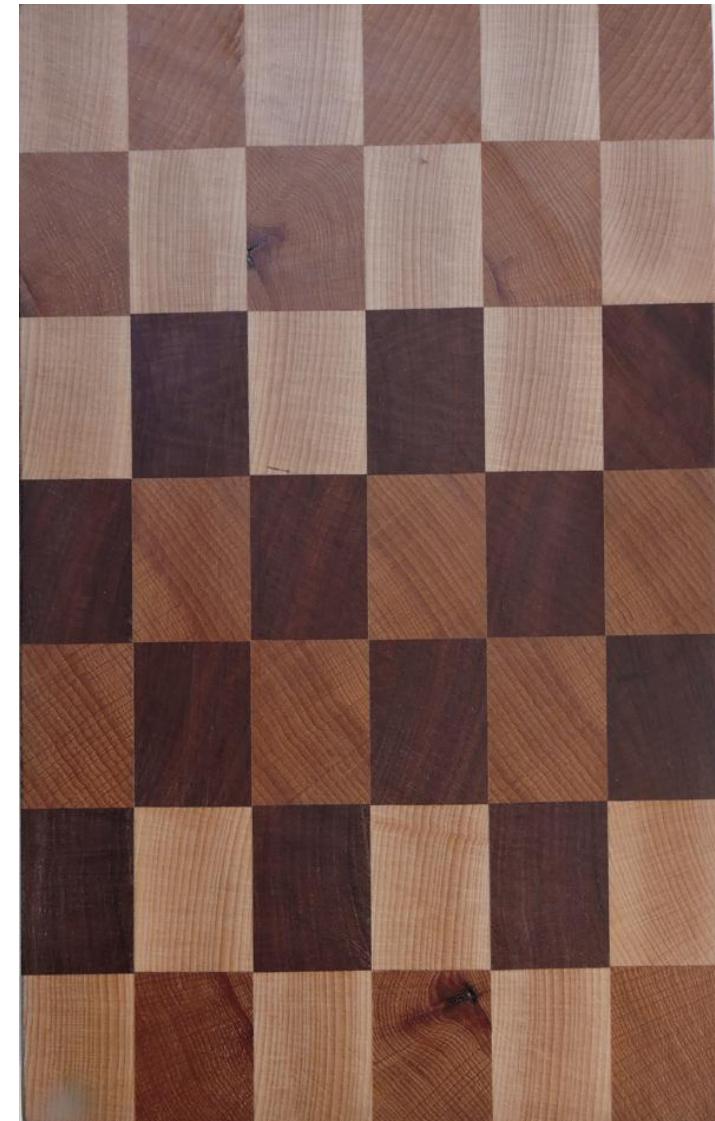


These chopping boards are made by joining different blocks of beech-wood (Yugoslavia) and *danta* wood (Africa), arranged so that the veins are vertically placed as in the old wooden blocks that butchers used.

The reason for this way of placing the wood is to avoid cutting the fibers during its use. In these boards, the knife penetrates BETWEEN the fibers almost without damaging them.

The blocks are glued and pressed with a load of five tons by side, with an adhesive that is water resistant and approved by the Food and Drug Administration for its use in contact with food.

Beyond these technical issues, design, order and symmetry play their role in the choice of woods, textures and colors in the arrangement of each board. So, keeping the same structure, amazing and different layouts are produced.





SIMETRÍA EN LA FORMA

## SIMETRIAS ENVUELTAS: Humita, Sarma, Tamales y ...

LILIAN GOLIGORSKY  
SCHNEIDER

Nombre: Lilian GOLIGORSKY  
SCHNEIDER

Dirección: Benito Blanco 1275,  
ap.503, 11300 Montevideo,  
República Oriental del Uruguay

E-mail: [lilian4@vera.com.uy](mailto:lilian4@vera.com.uy)

Areas de interés: Novela negra-negra,  
historia de la gastronomía, jardinería

(entradilla)

El Diccionario de la Real Academia Española, DRAE, cumplió tres siglos. A trancas y barrancas se ha modernizado, pero no tanto como para acoger en sus páginas una relación entre la palabra simetría y las artes culinarias. En, fin, ya entraron la biología, la geometría estuvo siempre allí y se me hace que también la geografía. Los miembros de la DRAE ocupan en cada edición los sillones que dejan libres los académicos difuntos. Cada vez van siendo más jóvenes, pero no bien asientan sus traseros en los sillones identificados por una letra, se les envejece la sesera.

Entretanto, desde su exilio interno zaragozano, María Moliner combatió contra muchas definiciones ambiguas del mamotreto y elaboró su formidable *Diccionario de Uso de la Lengua*, en cuyo prólogo se disculpa ante su familia por haberla desatendido. Y sí, seguramente no trajinó entre las cazuelas de la cocina de su casa, pero supo definir con más precisión y sutileza que el DRAE la palabra **simetría**, que hoy nos ocupa o nos preocupa.

Por de pronto, quiere la geometría que solo puedan considerarse simétricos dos elementos, idénticos y opuestos, pero doña María habría disculpado esta trasgresión gastronómica.

*In memoriam* María Moliner

**Y vayamos al toro, es decir a la simetría culinaria.**

¿En qué envolvemos un par de rellenos en aras de cierta aproximación a la simetría?

Para hacer boca, ¿por qué no llamar a estas recetas equivalentes o decir que existen casi desde que el *homo erectus* logró encender el fuego y probó meter entre las llamas un trozo de la carne de algún bicho? ¿Por qué no hablar de la globalización en la cocina?, que, finalmente - como habría dicho algún discípulo de César Bruto - viene a ser que antes cada pueblo morfaba los suyo y ahora todos saben qué cocina su vecino de las antípodas o sea que el mundo es un conventillo gastronómico.

Vamos a empezar, como buenos nativos de este sureño arrabal del mundo, por hablar de la **Humita en chala**

Y sí, todo consiste en armar un primoroso paquetito con el relleno protegido por las hojas frescas o un poco secas, pero todavía flexibles que recubren al choclo.

**El relleno**

*Ingredientes:*

Choclos, 12

Zapallo criollo, ¼

Pimentón dulce

Albahaca fresca picada

Cebollas de verdeo, ½ manojo

Grasa vacuna, 200g

Ají molido

Queso que funda bien (opcional)

*Preparación:* Rehogar en la grasa la cebolla de verdeo cortada bastante. Añadir el zapallo trozado y los choclos rallados (reservar los marlos). Echar el pimentón, el ají molido, la albahaca, el queso trozado y salar a gusto. Mezclar todo.

Disponer sobre una “hoja” de chala, en el centro y cerca un borde. Arrollar. Plegar como para formar un paquete. Atar con hilo del que se usa para el matambre.

Colocar los marlos en el fondo de una cacerola de buen diámetro como para que formen un piso. Verter agua sin llegar a cubrirlas llevar al fuego. Cuando el agua entra en ebullición colocar las humitas sobre ellos, sin que superpongan, y dejar que se cuezan al vapor, durante media hora.

#### *(otra entradilla)*

Y pegamos un salto hasta Oriente Medio o sea, por aquí nomás. No importa que desde el punto de vista culinario empiece en un país situado entre Asia y Europa, Turquía y que esté en los fogones del Líbano, de Siria y también en Egipto, más un largo etcétera de estados, que solo abandonan en la cocina la triste vocación de tirarse los platos a la cabeza. Se llama **Sarma** y es también un paquetito que encierra un relleno.

#### *Ingredientes:*

Hojas de parra grandes (de ser posible frescas, aunque existen en conserva, al natural), tantas como lo permita el diámetro de la cazuela o la vaporera donde se cocerá, sin encimar los paquetes, más las necesarias para tapizar el fondo

Carne picada (ovina o vacuna)  
Arroz lavado y escurrido, 2/3 del volumen de la carne  
Nueces picadas, un puñado generoso  
Pasas de uva rubias, ídem  
Hojas de menta inglesa frescas, 1 manojo  
Ajo picado, a gusto  
Coriandro molido o aplastado en el mortero, a gusto  
Sal y pimienta  
Pulpa de tomate y aceite de oliva, lo necesario como para bañar apenas los paquetitos.

*Preparación:* Cortar los rabos y blanquear las hojas de parra, que se usarán para armar cada unidad durante un minuto en agua hirviendo, para que se vuelvan flexibles. Disponerlas sobre una mesa de cocina o una mesada grande, con las nervaduras hacia arriba y las puntas “mirando” hacia adelante. Mezclar todos los ingredientes del relleno. Hacer pequeños cilindros con ellos y depositar uno sobre cada hoja casi en el medio de las hojas. Enrollar, al tiempo que se remeten hacia adentro los bordes de las hojas, para que el relleno quede bien encerrado y no escape.

Tapizar con las hojas sobrantes el fondo del recipiente de cocción y distribuir encima los cilindros, sin suponerlos. Echar por encima el aceite y la pulpa de tomate. Cocer a fuego suave durante media hora (si no se usa vaporera, vigilar que durante la cocción siempre haya líquido en el fondo del recipiente; si hace falta basta con añadir un poco de agua).

En Europa Central se hace una versión muy parecida al **Sarma**, con un relleno parecido, sin uvas pasas y un envoltorio de hojas de repollo. Son los **Prakes**,

que los judíos de la región hacen con carne vacuna y arroz condimentados.

Claro que sí, volvemos a América Latina  
Y, ¡qué vivan México y sus vecinos!

#### *(otra entradilla)*

También en los algunos países como Ecuador, Colombia, Venezuela y Cuba, al igual que en México se cuece una gran variedad de “simétricos” de la humita en chala argentina, aunque el nombre sea **tamales**, se haga tanto con chala como con hojas de plátano y, sobre todo en México el relleno queda doblemente aprisionado por dentro con una tortilla de maíz o una capa de masa que cuajará durante la cocción y por fuera con la hoja. Además, a menudo es bocado (antojito) callejero y tan popular que la “tamalera”, para la cocción al vapor, forma parte de la batería de cocina de las casas mexicanas.

La variedad de rellenos es enorme y en cada uno de las regiones donde se preparan tamales, se los reivindica como invento local y el único auténtico. Por suerte, los contenciosos gastronómicos siempre se resuelven en paz, con sano pluralismo. Y, ¿por qué no? con unos “simétricos” chupitos de tequila o ron. Por eso, aunque podría escribirse un libro sobre los tamales, de aquí y de allá... y hasta de acullá, solo ofrecemos dos ejemplos muy diferentes.

#### **Tamales de Veracruz**

##### *Para preparar el armado:*

Hojas grandes de plátano, 1 por comensal

Masa cruda de tortillas de maíz, especial para tamales o tortillas ya prontas

Achiote, urucú u onato, un condimento rojo en polvo, 20 g, disuelto en media taza de agua caliente  
Hilaza (hilo para atar los tamales).

¡Atención! La masa requiere 1 kg de harina,  $\frac{1}{2}$  l de aceite, y durante el amasado se le añade el agua con el achiote disuelto y sal a gusto. Debe quedar homogénea y con la consistencia de la pasta de los crêpes, para poder untar una capa lo que será el interior de las hojas de plátano.

##### *Ingredientes para el relleno:*

Ejotes (judías verdes)

500g trozadas

Zanahorias, 500g en rodajas

Papas, 500g, trozadas

Chícharos (guisantes), 500g

Cebolla, 1 grande

Huevos duros en rodajas, 5

Almendras peladas, aceitunas, chiles jalapeños, alcaparras, a gusto.

##### *Ingredientes para la salsa:*

Jitomates (tomates) asados, 3

Cebolla mediana, 1

Ajos, 4-5 dientes

Aceite para rehogar

Hojas santas o pimientas sagrada (si no se consigan reemplazar por nuez moscada u hojas de menta) a gusto.

*Rellenado y cocción:* Cortar las hojas en rectángulos.

Untar en toda la superficie de cada una con una buena capa de masa. Procesar los ingredientes y disponer una porción sobre cada hoja. Doblar las

hojas de manera que queden paquetes bien cerrados. Terminar de hacerlo con la ayuda del hilo. Ir colocando en la tamalera y cocer durante una hora.

### ¿Y la carne?

Claro que no falta en los tamales. Para los carnívoros, que somos muchos a lo largo y a los ancho del globo, los hay de pollo deshuesado y trozado, de cerdo picado, y también rellenos con pescado o frutos de mar.

Además, como ya hemos visto el envoltorio tanto puede ser de chala, de hojas de vid, de repollo, de plátano o vaya uno a saber de qué planta o de qué árbol de hoja comestible y de buen tamaño hacen los tamales.

Por eso...

... es posible conjeturar que en este mismo momento, en alguna de las islas 333 islas Fiji, donde hace siglos han desertado del canibalismo, algún o alguna *gourmet* local está lidiado con un escurridizo pescado crudo, para envolverlo en una gran hoja de cocotero, una tarea que tiene sus bemoles, ya que es preciso comenzar a hacer el paquete, por la parte más tierna de esas hojas para llegar a la zona que está unida al árbol, que es dura y se resiste a que la enrollen.

Lograda la hazaña y bien atado el envoltorio, para lo cual tal vez sea necesario utilizar alambre delgado y flexible se trata de asar a la brasa, el pescado dentro de las hojas. Es posible que, mientras el pescado se cuece, el o la anfitriona ofrezcan *kava*, una brebaje autóctono, elaborado con las raíces del árbol homónimo, que se sirve en un bol de coco, y, aunque

con un aspecto y un sabor algo terrosos, tiene un contenido alcohólico nada despreciable.-\*

\* Fuente: La cocina de los Antropólogos, Lumen, Barcelona 2001. Edición de Jessica Kuper, Sexta parte, Recetas de una isla del Pacífico, Lindsay Verrier.

# POLLO EMPANCETADO CON JENGIBRE Y MIEL

DANIEL WOLKOWICZ

Nombre: Daniel WOLKOWICZ

Affiliación: FADU- UBA

Dirección: Güemes 2128,  
1602 Florida, Provincia de  
Buenos Aires, Argentina

E-mail: danwolko@gmail.com

Página web:

[www.wolkowiczedidores.com.ar](http://www.wolkowiczedidores.com.ar)

Areas de interés: arte, diseño,  
comunicación y cocina

- Ingredientes:
  - 2 pechugas de pollo
  - Leche de coco 200ml.
  - 200g. de panceta ahumada
  - Ralladura de jengibre 10g.
  - Miel 50g.

- Guarnición:
  - 2kg. de papa
  - 100cc. de aceite de girasol
  - Sal y pimienta





Preparación principal

- Cortar las pechugas en dados de 4cm.
- Marinar en leche de coco y ralladura de jengibre durante 2 horas.
- Envolver en fetas de panceta ahumada y enbrochetar en palillos de madera
- Cocinar en plancha o parrilla a fuego fuerte y pincelar con miel cada vez que se las de vuelta.

Guarnición:

- Licuar la papa cortada en trozos junto al aceite de girasol
- Sal y pimienta.
- Verter en asadera de 2 o 3 cm de alto cubriendo toda la superficie.
- Llevar a horno 200C° hasta que este dorada la superficie. 1 hora aprox.



## PINOCHO: LOS PIÑONES EN LA PIÑA PREPARADOS EN LA HOGUERA

DMITRY WEISE

Name: Dmitry WEISE  
E-mail: phyllon@list.ru  
Página web:  
<http://weise.symmetry-us.com/>  
Areas de interés: phyllotaxis,  
periodicidad, simetría.



Мы путешествовали в гора Алтая в то время, когда шишки кедровой сосны еще не созрели. Орешки были защищены смолой. Рецепт приготовления прост. Шишку помещают в пустую консервную банку, закрывают от доступа прямого пламени, и кладут в костер. Смола испаряется. Орешки с мягкой скорлупой становятся съедобными. Очень вкусно!

Viajamos por las montañas de Altai en un momento en que los conos de pino de cedro aún no estaban maduros. Los frutos secos (estaban todavía húmeda) fueron protegidos por la resina. La receta es simple. Los conos se colocan en una lata vacía para cubrir el acceso directo de la llama, y se ponen en el fuego. La resina se evapora. Los frutos secos de cáscara blanda son comestibles. ¡Delicioso!



## GALLETITAS PARA EL TE

CECILIA COCCATO

Nombre: Cecilia COCCATO

Institución: Universidad Nacional del Nordeste

Dirección: Dodero 1723, Resistencia, Chaco, Argentina

E-mail: ceadcoccato@hotmail.com

Areas de interés: arquitectura, morfología, arte, artesanías en madera, diseño en general.



Estas galletitas las hago para los cumpleaños de mis hijos desde hace años, y nunca salen iguales, aunque siempre salen ricas...

Se coloca en un bowl:

$\frac{3}{4}$  taza de aceite de girasol, o un poquito menos...

1 huevo

1 taza de azúcar (puede cambiarse una parte del azúcar por miel)

Batir, mezclar, amalgamar....

Agregar harina leudante, medio paquete, más o menos, agregar hasta que la masa quede. Bah! quede manejable. No amasar mucho.

Dividir el bollo en dos. A uno agregarle cacao, 3 o cuatro cucharadas. Mezclar. A la otra ralladura de limón o vainilla.

Estirar por partes la masa.

### Galletas psicodélicas...

Estirar una parte de masa clara y una de chocolate, superponerlas, enrollar y apretar bien para que se peguen todas las capas. Emparejar los bordes. Cortar con un cuchillo las galletitas.

### Galletitas trama....

Estirar una parte de masa clara y una de chocolate, superponerlas y cortar tiras de aproximadamente 5 mm

Intercambiarlas de lugar para que los colores queden invertidos. Colocar dos capas, presionar para conformar un prisma rectangular compacto y cortar con cuchillo las galletitas.

### Galletitas cortadas con molde...

También pueden usar moldes de distintas formas y lo que la creatividad y la imaginación te dicten....

## FLORES DE CALATRAVA "HOJUELAS"

ANTONIA REDONDO

*Nombre:*

Antonia, REDONDO BUITRAGO

*Afilación:* Depart. de Matemáticas.  
IES Bachiller Sabuco, España

*Dirección:* Avenida de España 9.  
02002 Albacete, España

*E-mail:* aredondo@sabuco.com

*Campos de interés:* Potencias  
fraccionarias de operadores,  
fracciones continuas y proporciones  
relevantes en el campo de las  
matemáticas, arte, arquitectura y  
educación.

Las *flores manchegas* son unas deliciosas y crujientes *frutas de sartén* españolas típicas del *Campo de Calatrava*, la comarca más meridional de *La Mancha* (España). Estas *flores fritas* son un postre casero de tradición sefardí [1], de la cocina medieval española, que también se dan en otras regiones del centro de España.

Antiguamente, era tradición que las mujeres de la familia se reunieran para preparar las *flores* en la celebración de los carnavales y las Pascuas, y también en cumpleaños, bodas, bautizos y otras festividades. En la actualidad, pueden encontrarse en algunas panaderías artesanales. Esta clase de dulces a veces se les llama *hojuelas* o *fiyuelas*.



Figura 1. Flores de Calatrava y los moldes de hierro (Foto: A. Redondo)

La forma simétrica del resultado podría sugerir que la preparación de esta receta es muy difícil, pero con la ayuda de los moldes especiales (Figura 1), la elaboración, aunque laboriosa, es bastante sencilla. El resultado es delicioso. En España, el antiguo refrán "eso es miel sobre hojuelas" se utiliza para expresar que algo es muy bueno [2].

## INGREDIENTES

3 huevos

1 taza de harina de trigo

1 taza de leche rebajada con un poco de agua

Un chorrito de aguardiente seco tipo grappa

1/2 cucharadita de canela en polvo

Una pizca de sal

(Aceite de oliva para freír y azúcar para espolvorear)



Figura 2. Los ingredientes (Foto: A. Redondo)

## PREPARACIÓN

1. Calentar abundante cantidad de aceite de oliva en un wok o sartén honda (muy caliente, no humeante).
  2. Introducir los moldes en el aceite para calentarlos.
  3. Mezclar los ingredientes (huevos, harina, leche, aguardiente, canela y sal) hasta obtener una crema homogénea de densidad similar a las de los creps. Puedes usar batidora, pero en cualquier caso no batir demasiado. Esto es muy importante para evitar la aparición de burbujas en las flores.
  6. Sumergir rápidamente el molde en el aceite caliente, esperar 2 segundos, sacarlo y sacudirlo para despegar la flor. Freír por ambos lados hasta conseguir un color dorado como en la Figura 1 y 4.
  7. Sacar la flor y colocarla sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite
  8. Finalmente, rebozar en azúcar antes de que se enfrién.
- Las flores se mantendrán crujientes durante varios días, pero están mejor recién hechas.



Figura 3. La masa (Foto: A. Redondo)

4. Sacar con cuidado los moldes del aceite, y esperar unos segundos para escurrir el exceso de aceite.
5. Introduce el molde caliente en la masa casi hasta el borde del molde. Una fina capa de masa quedará adherida a toda la superficie del molde. (Asegurarse de que el molde no toca el fondo del recipiente).



Figura 4. Mientras se fríe una flor, calentar el molde para la siguiente (Foto: A. Redondo)

En otras partes del mundo también se hacen dulces fritos similares, con diferentes formas y alguna variación en los ingredientes. Por ejemplo, las "solteritas" colombianas [3], en Turquía son los "demir tatlısı", y los noruegos los llaman "Scandinavian rosettes"[4].

## SOBRE EL NOMBRE

El nombre de *flores* se debe a su forma de cruz de Calatrava , el símbolo de la Orden de Calatrava, la primera orden militar hispánica, creada en 1158 para proteger la ciudad de Calatrava (Ciudad Real, España), localizada en la frontera entre los reinos cristianos hispanos y la zona musulmana, entonces llamada Al-Andalus [5]

La cruz de Calatrava consiste en una cruz griega roja con brazos que terminan en una flor de lis cuyos pétalos exteriores a veces se extienden hasta formar cuatro corazones conectados (ver Figura 5).

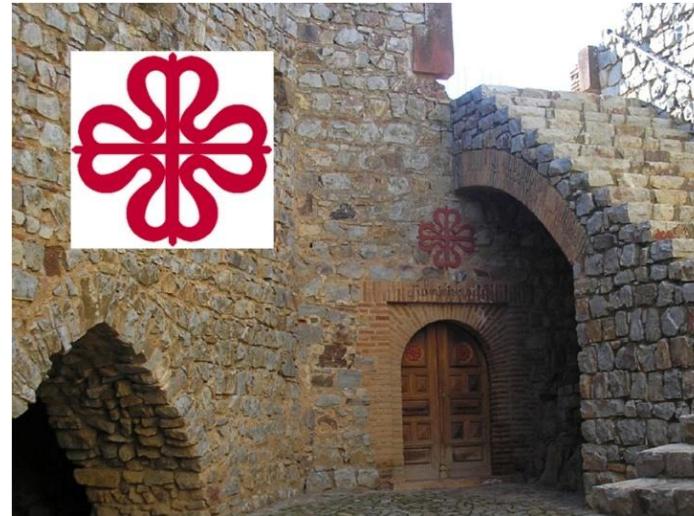


Figura 5. Cruces de Calatrava conectadas grabadas en el Castillo de Calatrava la Nueva (New Calatrava), Ciudad Real, Spain  
(Foto: Wikicommons. Dibujo: A. Redondo)

## CONSIDERACIONES MATEMÁTICAS

Desde el punto de vista matemático, cada uno de estos dulces es una superficie orientable "genus-4", topológicamente equivalente a un toro cuádruple (también llamado 4-toro), resultado de la unión conexa de 4 toros (Figura 6, izquierda) que a su vez es topológicamente equivalente a una esfera con 4 asas (Figura 6, derecha).

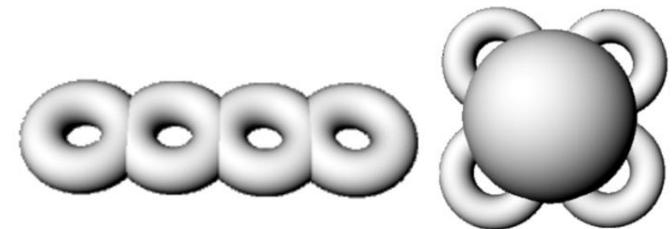


Figura 6. Un 4-toro (izquierda) y una esfera con 4 asas (derecha)  
(Dibujos: A. Redondo)

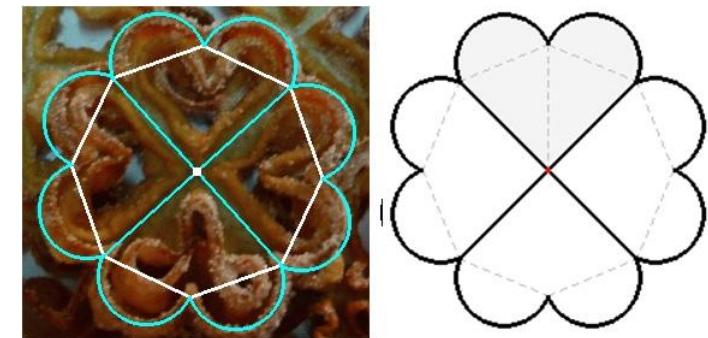


Figura 7. Vista superior de la simetría de la flor (Foto y dibujos: A. Redondo)

Visto desde arriba el dulce aparece como una roseta octogonal, con simetría rotacional de orden 4 y

simetría especular (cuatro ejes de simetría) (Figura 7). Obsérvese que la roseta está formada por cuatro corazones adosados, cada uno de ellos formados por la unión de dos semicircunferencias y dos *triángulos cordobeses* [6].

## NOTAS

[1] Los judíos sefarditas son los descendientes de los judíos expulsados de España y Portugal en el siglo XV. Una parte importante de esos emigrantes fueron bien recibidos por el Imperio Otomano en las regiones del norte de África y Turquía.

[2] Este refrán ya es mencionado en un pasaje del capítulo LXIX, de la segunda parte del Quijote ("El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha: "Esto me parece argado sobre argado, y no miel sobre hojuelas" (Miguel de Cervantes, 1615).

[3] La técnica culinaria de *freír* llegó a Sudamérica durante la dominación española. En Colombia las flores fritas se convierten en las "solteritas". La masa es similar pero sin huevos, siempre de color anaranjado y se sirven con una crema especial.

[4] Aunque mercaderes y marineros judíos llegaron a Noruega durante la Edad Media, el primer mención documentada de una comunidad establecida se remonta a 1492 y 1497, y se relaciona con la llegada de los judíos sefarditas procedentes de España y Portugal.

[5] Bajo el predominio de la orden de Calatrava, la misma cruz pero de diferentes colores, fue también adoptada como emblema de otras nuevas órdenes militares: Montesa en Valencia (negra), Alcántara en Extremadura (verde) y Avis en Portugal (verde). Recientemente, la cruz ha sido adoptada como logo de la prestigiosa compañía de relojes de lujo, Patek Philippe, y también por el arquitecto español Santiago Calatrava.

[6] La *proporción cordobesa* es la razón entre el radio y el lado en el octógono regular. Un octágono regular está formado por la unión de ocho *triángulos cordobeses*.

## TORTA ICOSAEDRO

MOIRA LILJESTHRÖM

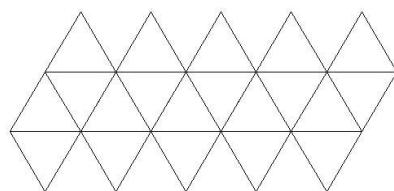
*Nombre:* Moira LILJESTHROM  
*Dirección:* Bonpland 1964 – Depto 3,  
1414 CABA, Argentina  
*E-mail:* moiralil@gmail.com  
*Areas de interés:* urbanismo,  
fotografía.

Por si alguna vez, como me sucedió a mí, alguien muy querido les pide una torta con forma de icosaedro, comparto con ustedes como la hice, que seguramente les va a servir de ayuda.

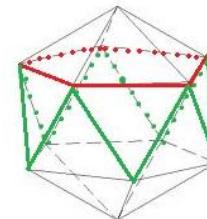
Hay que destacar, que en el caso de esta torta, lo más importante es la forma, y en todo caso, tener el cuidado que los materiales con los que se hace, combinen lo mejor posible y estén distribuidos de manera armónica, de modo que cuando la torta se corta, no quede un pastiche desagradable. Siendo arquitecta y sobre todo recordando mis años de estudiante, concebí la torta como una maqueta comestible poniendo el énfasis en su constructibilidad. La idea fue la de utilizar un molde que pudiera ser rellenado con una mezcla líquida que solidificara en frío.

### *Estos fueron los pasos:*

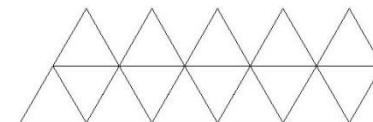
1. En primer lugar elegí un material para hacer el molde. Debía ser de un material rígido que mantuviera la forma aún en humedad, es decir, un material plástico.
2. Para el molde, del desplegable del icosaedro



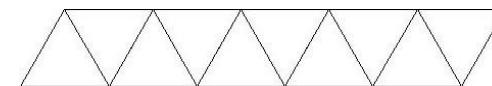
le saqué las 5 caras de la parte inferior para que me quedara una base de apoyo plana:



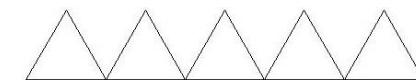
con lo que quedó el molde era el siguiente:



Luego, dividí el molde en dos partes para una mayor facilidad en el armado y desmontado. La primera parte es la del cuerpo de la torta, formada por 10 triángulos, a los que les dí 15 cm de lado.

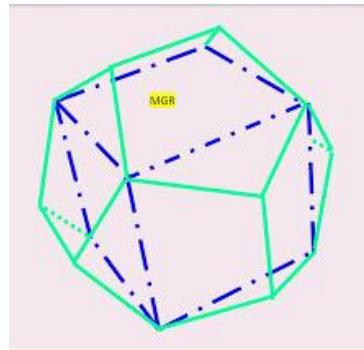


La segunda parte fue el remate



Las dos partes del molde las construí de modo tal que pudiera cortarlo para retirarlo de la torta en lugar de desmontar.

3. El molde correspondiente al cuerpo de la torta lo llené con tres materiales distintos. El primero fue un corazón de bizcochuelo de chocolate relleno con dulce de leche, como si fuera el cubo azul del siguiente dibujo:



Ese corazón de chocolate lo fui “revocando” con una pasta realizada con migas de chocalinas y nesquik. Finalmente, hice una mousse con la cual completé todos los intersticios que me quedaban hasta llenar completamente el molde.

#### ***Ingredientes de la Mousse:***

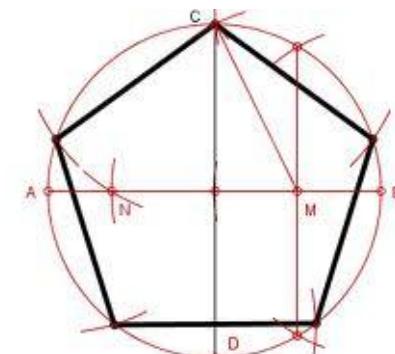
200grs. de Manteca  
200grs. de Chocolate  
6 Yemas  
100grs. de Azúcar  
6 Claras  
14grs. de Gelatina sin sabor  
250cc. De Crema de Leche.

#### ***Procedimiento:***

Fundir la manteca con el chocolate. Batir las yemas con la mitad del azúcar a punto letra. Batir las claras a punto nieve con el resto de azúcar. En 90cc. De agua caliente hidratar la gelatina. Batir la crema de leche a medio punto. Unir el batido de yemas con la gelatina, el chocolate con la manteca, la crema batida y las claras a nieve.

Con esta mousse terminé de llenar el molde de la base y el del remate, que fueron a heladera por varias horas.

4. Montaje: con el mismo material del molde construí un pentágono regular del siguiente modo:



Lo coloqué sobre la parte base de la torta y sobre eso coloqué la parte del remate.

Luego retiré los moldes cortando las aristas que ya tenía preparadas y comprobé que me había quedado bien!!!!



Con un poco de mousse rellené las partes blancas que se ven en la foto y luego con crema chantilly hice los números correspondientes al dado.

Este fue el resultado final:



Salió el icosaedro y además estaba rica!!

## **CAOS Y SIMETRÍA EN LA MARMOR TORTE O EL MARMOR KUCHEN**

CLAUDIO GUERRI

*Nombre:* Claudio GUERRI

*Afiliación:* Facultad de Arquitectura,  
Diseño y Urbanismo – Universidad  
de Buenos Aires

*Dirección:* Gral. Lemos 270

1427 Buenos Aires - Argentina

*E-mail:* claudioguerri@gmail.com

*Areas de interés:*

Semiótica y Morfología manducatoria

Desde muy chico el *Marmor Kuchen*, con su típica presentación caótica, me provocaba momentos de perplejidad y angustia: "...y a mí que me va a tocar?...seguramente poco chocolate!"

Por lo tanto, para que los niños del mundo no sufran más, les propongo estas recetas con el agregado de una sofisticada tecnología para garantizar la proporción y simetría perfecta entre chocolate y vainilla.



Figuras 1-2-3: Imágenes deprimentes de una sección de Marmor Kuchen tradicional. No hay ninguna garantía de que la próxima feta de torta tenga la misma proporción de chocolate o la misma forma siquiera. Solo caos, nunca una espiral áurea...

Además, incluso la diferencia exacta entre la *Torte* y el *Kuchen* no está bien definida para los alemanes. En general podemos decir que la *Torte* es más costosa y refinada, en ocasiones con relleno de crema o mermelada y se come contenedor; por el contrario, el *Kuchen* es más simple, menos costoso y puede comerse con las manos.

### **Ingredientes de la *Marmor Torte*:**

375g de manteca

500g de azúcar con 2 gotas de vainillina

6 huevos

500g de harina

75g de harina de almendras

1 Cucharada sopera de Arrak o Kirsch

20g de cacao amargo

### **Preparación de la *Marmor Torte*:**

Batir fuertemente la manteca y agregar de a uno los ingredientes batiendo hasta que se produzcan ampollas. Ahora, dividir la masa en dos partes iguales o en 1/3 y 2/3 según se prefiera (véanse los detalles decisivos para el éxito de la empresa) y agregar el cacao a una de las dos partes

Verter en un molde, previamente enmantecado y enharinado, de 26 cm de diámetro, siguiendo las instrucciones para evitar el caos. Hornear durante 1 y 1/4 horas en horno a temperatura media (170°C=338°F).

#### Ingredientes del *Marmor Kuchen*:

4 huevos  
125g de manteca  
250g de azúcar  
500g de harina leudante  
1/4 litro de leche  
50g de harina de almendras (optativo)  
Ralladura de un limón  
40g de cacao amargo

#### Preparación del *Marmor Kuchen*:

Batir fuertemente la manteca y agregar el azúcar y las yemas de huevo. Batir nuevamente hasta que quede espumoso. Agregar la leche mezclando y sucesivamente, siempre mezclando suavemente, agregar la harina y la clara de huevo batida a nieve.

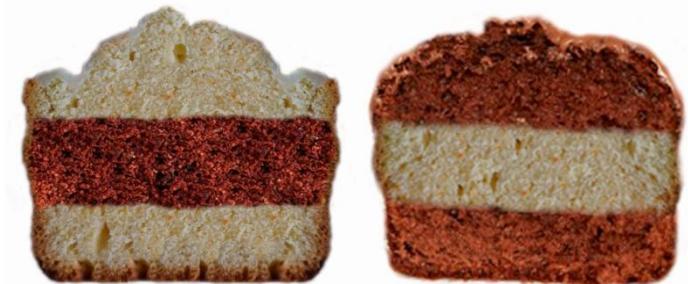
Ahora, dividir la masa en dos partes iguales o en 1/3 y 2/3 según se prefiera (véanse los detalles decisivos para el éxito de la empresa) y agregar el cacao a una de las dos partes.

Verter en un molde, previamente enmantecado y enharinado, de 26 cm de diámetro siguiendo las instrucciones para evitar el caos. Hornear durante 1 hora en horno a temperatura media (170°C=338°F). Pueden usarse indistintamente, moldes redondos, Kugelhupf, Savarin o de budín inglés.

#### Instrucciones decisivas para evitar el caos:

La antigua y nefasta tradición indica que hay que tirar la masa dentro del molde en forma despareja alternando chocolate y vainilla. Las horribles consecuencias son las que ya conocemos.

La manera de evitarlo es disponer cuidadosamente una capa plana sobre la otra, alternando claro y oscuro según se prefiera. Esto garantiza una perfecta simetría, que si no puede ser la difícil y compleja simetría roto-especular (véase Huff 2007, Symmetry 2, p.16), por lo menos será una simple y prolífica simetría specular respecto del eje vertical. La opción 1/3 de vainilla y 2/3 de chocolate, o viceversa según los requerimientos antropológicos, sociológicos y psicológicos de la circunstancial comunidad de comensales, hará la felicidad de unos y otros.



Figuras 4-5: la tranquilizadora imagen de un *Marmor Kuchen* digna. La verdadera opción equilibrada simétricamente que garantiza paz en la familia ya que todos recibirán partes iguales.

#### BIBLIOGRAFÍA DE LAS RECETAS

WUND, E. (1939) *Koch- und Haushaltungsbuch*, págs. 422 y 456. Karlsruhe: Bertold Dobler, 1948.

# CHOCOTORTA PORTEÑA

MARCO SANGUINETTI

Nombre: Marco SANGUINETTI  
Affiliación: FADU- UBA

Dirección: Chacabuco 764, Depto 8,  
1069 Buenos Aires, Argentina

E-mail: mcosanguinetti@gmail.com  
Página web:

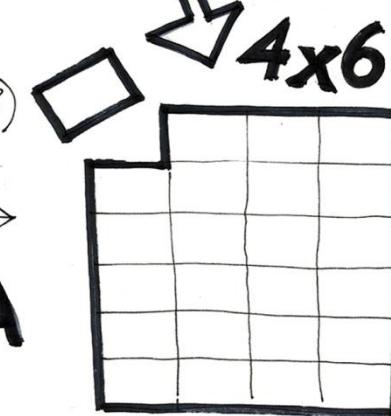
[www.marcosanguinetti.com](http://www.marcosanguinetti.com)

Areas de interés: música, diseño  
industrial, docencia e investigación

¿QUÉ NECESITA PARA ELABORAR SU CHOCOTORTA PORTEÑA?



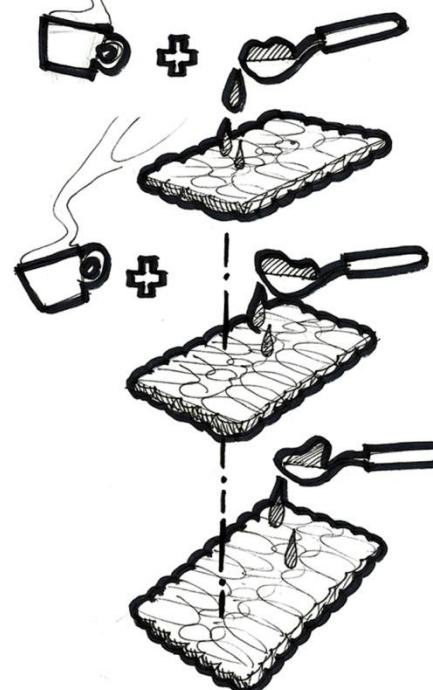
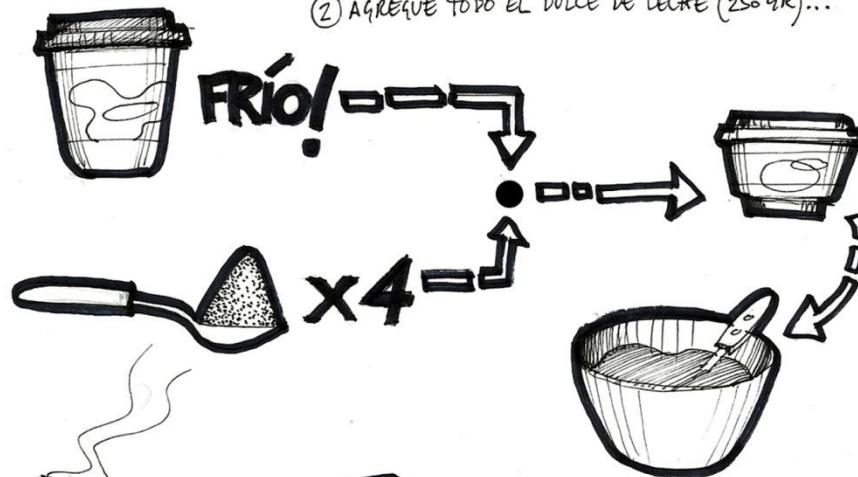
SI TIENE  
LA SUERTE DE CONTAR CON UNA  
FUENTE DE 25CM X 25CM, PODRÁ  
PREPARAR UNA CHOCOTORTA  
PERFECTAMENTE CUADRADA.  
LA MISTERIOSA PROPORCIÓN (¡ÁUREA?)  
DE ESTAS GALLETITAS PERMITEN  
FORMAR UN BUEN CUADRADO  
AGRUPANDO 4 COLUMNAS X  
6 FILAS, SEGÚN EL ESQUEMA... →



# CHOCOTORTA PORTEÑA

¿CÓMO REALIZAR  
LA MEZCLA?

IMPORTANTE: EL CASANCREM DEBE ESTAR MUY FRÍO!  
 ① VUELQUE TODO EL CONTENIDO DE CASANCREAM (500GR)  
 EN EL BOWL Y AGREGUE 4 CUCHARADAS GENEROSAS  
 DE NESQUIK. MEZCLE APASIONADAMENTE!  
 ② AGREGUE TODO EL DULCE DE LECHE (250GR)...



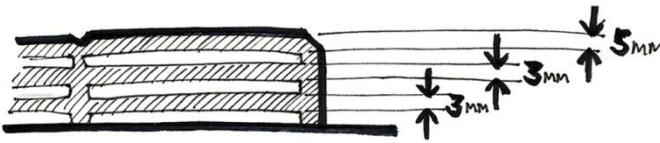
¿CÓMO SE ARMA LA  
TORTA PERFECTA?

DEBE COLOCAR LA PRIMERA  
CAPA DE GALLETTAS TAL COMO  
SE INDICABA EN LA PÁG. ANTERIOR:  
4 COLUMNAS X 6 FILAS.

VUELQUE UN POCO DE LA MEZCLA  
SOBRE LA PRIMERA CAPA Y  
EXPANDA DE MANERA UNIFORME.

ANTES DE COLOCAR LA MEZCLA  
Sobre LA 2DA Y 3RA CAPA DE  
GALLETTAS, VUELQUE UNAS GOTAS  
DE CAFÉ Y ESPERE 10 SEGUNDOS  
A QUE SEA ABSORBIDO.

ACLARACIÓN: LA 1RA CAPA NO LLEVA  
CAFÉ PARA EVITAR QUE LA TORTA  
SE ADHIERA A LA FUENTE.



COLOQUE ABUNDANTE MEZCLA SOBRE CADA CAPA DE GALLETTAS. TAL COMO INDICA EL ESQUEMA (ARRIBA), PROCURE GENERAR 3MM O MÁS DE SEPARACIÓN ENTRE CAPA Y CAPA.

LA COBERTURA FINAL DEBE SER AÚN MÁS GRUESA!

CON EL CUCHILLO, TÓMENSE EL TIEMPO NECESARIO PARA ALISAR LA COBERTURA FINAL DE SU CHOCOTORTA.

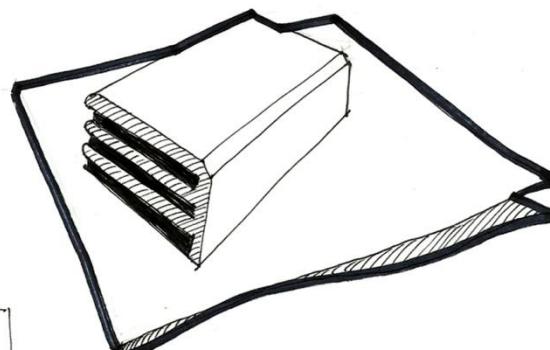
CUBRA LOS 4 LATERALES CON LA MEZCLA SORANTE. NO OLVIDE BISELAR LAS ARISTAS!!

LLEVE SU TORTA TERMINADA A LA HELADERA. DEBERÁ ESPERAR 24 HORAS PARA COMPARTIRLA CON SUS AMIGOS... ESE TIEMPO RESULTA FUNDAMENTAL PARA QUE CHOCOLINAS + CAFÉ + MEZCLA ESTABLEZCAN UNA BUENA RELACIÓN.

SUGERENCIA FINAL:  
LA CHOCOTORTA SE SIRVE SOBRE SERVIUETA (NO SE OCURRA USAR PLATOS!!)  
CORTADA EN PORCIONES SEGÚN GALLETTAS.

¡DISFRUTE Y COMPARTA CON AMIGOS!

*M.*  
MARCO SANGUINETI



## TORTA OPERA

JULIETA PASSAUER &  
ALAN EZEQUIEL VALDEZ

*Nombres:* Julieta PASSAUER,  
Alan Ezequiel VALDEZ

*Afilación:* Estilo Chocolates

*Dirección:* Juana Azurduy 2424,  
Nuñez, CABA, Argentina

*E-mail:* estilochoco@gmail.com

*Página web:*

[www.facebook.com/EstiloChoco](http://www.facebook.com/EstiloChoco)

*Areas de interés:* gastronomía,  
chocolatería, pastelería

En Francia, la palabra ópera no solo designa un arte lírico o un lugar. Es también un ícono de la pastelería, uno de los preferidos de los franceses. Elaborado con Biscuit Joconde, un genoise de cacao, coronado con capas de crema de manteca de café y ganache de chocolate, esta sinfonía de sabores es uno de los más conocidos del mundo.

### Una pastelería de vanguardia

Sabrosa combinación de café y chocolate, el ópera celebrará pronto su 60 cumpleaños. La historia comienza en 1955, con Cyriaque Gavillon, un pastelero francés propietario de la casa Dalloyau, una de las casas gastronómicas más antiguas de Francia. En ese momento revoluciona los códigos de la pastelería: elaboraba pasteles redondos, voluminosos y extravagantes.

Cyriaque Gavillon realiza su nueva creación superponiendo diferentes capas aparentes sobre una altura mínima. Su deseo es realizar un postre de diseño en el que todos los sabores se perciban en un solo bocado. Coronado con láminas de oro comestibles, la casa Dalloyau populariza un postre con connotaciones refinadas.

### La Ópera de París como inspiración

Cyriaque Gavillon bautiza a su postre en honor a la Ópera Garnier de París.

En este punto, las versiones divergen. Para algunos, habría nombrado de este modo a su postre en referencia al escenario de la ópera, liso y brillante.

Para otros, es su mujer, que al ver a una primera bailarina hacer pasos de ballet en su tienda, habría decidido el nombre. También se piensa que es la estructura del pastel, realizado con capas sucesivas que recuerdan a la organización en actos de una ópera, la que habría determinado su nombre. Hay incluso una leyenda que pretende que este postre rico en café haya sido creado para ayudar a los espectadores a permanecer despiertos durante las largas representaciones.



Figura 1. Imágenes misteriosas de las preparaciones

### Un origen incierto

Tras Dalloyau, en 1960, Gaston Lenôtre crea su propia versión del ópera y reivindica su paternidad. Se produce una pugna de varios años para aclarar el origen real del pastel. Hay quien incluso cree que Cyriaque Gavillon había copiado una receta: la del pastel Clichy presentado por Louis Clichy durante una exposición culinaria en 1903 .

De cualquier forma, la Ópera fue nombrado así y hecho famoso por la casa Dalloyau. Y sigue siendo en la actualidad uno de los postres franceses más conocidos. Su diversidad de sabores y su refinamiento hacen de él un símbolo del saber hacer francés en materia de pastelería.

## INGREDIENTES

### *Genoise de cacao*

- *Huevo 165gr*
- *Azúcar 90gr*
- *Harina 0000 70gr*
- *Cacao Amargo 20gr*

### *Biscuit Joconde*

- *Harina de almendras 165gr*
- *Azúcar impalpable 165gr*
- *Huevo 220gr*
- *Harina 0000 40gr*
- *Clara de huevo 105gr*
- *Azúcar 30gr*
- *Manteca 30gr*

### *Crema Ganache*

- *Crema de leche 700cm<sup>3</sup>*
- *Chocolate Semi Amargo 700gr*

### *Crema de Manteca*

- *Yema de huevo 108gr*
- *Huevo 165gr*
- *Azúcar 330gr*
- *Agua 100cm<sup>3</sup>*
- *Manteca 450gr*

- *Extracto de café 10gr*

### *Miroir de chocolate*

- *Ganache 150gr*
- *Glucosa 30gr*
- *Colorante rojo c/n*

## PREPARACION

### *Genoise de cacao*

Batir huevos y azúcar a punto letra. Agregar secos con movimientos envolventes.

Cocinar en horno a 190°C en una placa de 30 x 40 cm.

### *Biscuit Joconde*

Mezclar en partes iguales azúcar impalpable y harina de almendras, (TxT)

Blanquear los Huevos con el TxT.

Agregar harina y manteca fundida. Por último incorporar las claras batidas a nieve con el azúcar, con movimientos envolventes.

Volcar la preparación sobre una placa de 40 X 60 cm con papel manteca enmantecado.

Hornear a 200°C de 10 a 12 minutos.

Desmoldar sobre rejillas

### *Crema Ganache*

Calentar la crema a primer hervor y picar el chocolate. Unir la crema al chocolate. Mezclar. Enfriar hasta que tome consistencia.

### **Crema de Manteca**

Batir los huevos con las yemas. Preparar un almíbar a 118°C con azúcar y agua.

Agregar sobre el batido para hacer un aparato a bomba.

Batir hasta llegar a temperatura ambiente. Agregar la manteca a punto pomada.

Agregar el extracto de café a la crema, (Disolver 10gr de café en agua caliente).

### **Miroir de chocolate**

Calentar ganache, glucosa y colorante.

Retirar cuando entibie. (29°C a 32°C)

Enfriar por cada capa para adoptar firmeza.  
Cortar los bordes.  
Presentar.



FOTOS: Javier Gramuglia

### **NOTAS**

- [1] Receta de carrera de profesional gastronómico, pastelería 2.
- [2] Fuente: Instituto Argentino de Gastronomía. (IAG)

## TORTA DE MANZANA EN NIVELES

PATRICIA MUÑOZ

Nombre: Patricia MUÑOZ

Afilación: FADU, UBA

Dirección: Gorriti 4384,  
1414 CABA, Argentina

E-mail: patriciaenviaje@gmail.com

Página Web: www.plm.com.ar

Areas de interés: diseño, naturaleza,  
fotografía, cerámica, papel

Mi mamá era una enamorada de las tortas de manzanas, y muy buena cocinera. A lo largo de su vida probó cuanta receta de esta torta pasó por sus manos. Así fui degustando las distintas versiones de la misma. Tengo dos preferidas, una se relaciona con la simetría y por lo tanto es la que voy a compartir en esta ocasión. Dejo el misterio de la otra.

La delicia de esta torta tiene que ver con su organización espacial. Tiene una estructura en niveles: lleva cuatro capas de masa y tres de compota de manzanas. Al cocinarse la masa, va absorbiendo el jugo que la compota va largando, perfumándola e integrando los sabores. Es absolutamente deliciosa. La masa tiene una textura interesante ya que no es ni esponjosa como un bizcochuelo ni crujiente como una tarta. Esto se combina muy bien con la compota de manzana, a la que le da soporte pero de un modo delicado.

### Ingredientes

2 tazas de harina  
2 cucharitas de Polvo leudante  
125 gr de manteca  
 $\frac{1}{2}$  taza de azúcar  
2 yemas  
1 huevo  
Cáscara rallada de medio limón

### Compota de manzanas

10 manzanas medianas  
 $\frac{1}{2}$  taza de pasas sin semillas (las prefiero rubias)  
 $\frac{1}{2}$  taza de azúcar  
Jugo de  $\frac{1}{2}$  limón  
Canela (opcional)



### Procedimiento

Se tamizan juntos la harina y el polvo leudante. Se bate la manteca con el azúcar, las yemas, el huevo y la cáscara de limón y se agrega la harina, formando una masa.

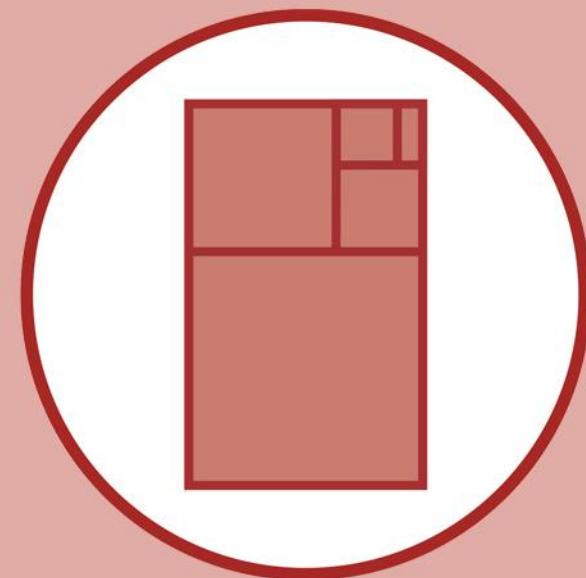
Se divide en 4 partes iguales y se deja descansar en la heladera media hora, para que sea más fácil de manejar. Se estira cada una de ellas con un espesor de 4mm, en forma circular. Para levantarla de la mesada y colocarla en el molde se puede enrollar sobre el palo de amasar y se desenrolla sobre el molde.

Se coloca un primer disco en un molde de 18cm de diámetro (aprox.) enmantecado y enharinado. Se cubre con un tercio de la compota de manzanas. Si se va a agregar canela se espolvorea una pequeña cantidad sobre la compota. Se continúa alternando masa y compota hasta terminar con una tapa de masa. Se pinta la superficie con huevo batido y se cocina en horno moderado 50 minutos. Se puede servir fría o tibia, con helado de vainilla o crema.

### Compota de Manzanas

Se cortan en rodajas finitas las manzanas y se colocan, junto al limón en un bowl que pueda ir al microondas. Se cocinan tapadas a potencia alta por 7 minutos. Se agrega el azúcar y se integra bien a la manzana, revolviendo. Se sigue cocinando hasta que la manzana esté casi deshecha. Se agregan las pasas.

No se agrega líquido. Se cocinan en su propio jugo, quedando muy sabrosas.



SIMETRÍA EN LA PROPORCIÓN

# SPAGHETTI FIBONACHEESE

HORACIO WAINHAUS

*Nombre:* Horacio WAINHAUS

*Afilación:* FADU, UBA

*Dirección:* Bolívar 875, Apt 8,

Buenos Aires, Argentina

*E-mail:* arsheuristica@gmail.com

*Página web:*

[www.morfologiawainhaus.com](http://www.morfologiawainhaus.com)

*Areas de interés:* morfología,  
heurística, filosofía, arte, diseño,  
música, ajedrez

## *Ingredientes*

800 grs / Spaghetti  
500 grs / Crema de leche  
300 grs Champignons  
200 grs Mix picado  
100 grs Queso duro rallado

&

Pimienta de 4 colores (1 cuchara al ras),  
Curry (2 cucharas al ras),  
Aceto balsámico (3 cucharas al ras)  
Ajo picado (5 cucharas al ras)  
Vino (8 cucharas al ras)  
Aceite de oliva (13 cucharas al ras)

## *Preparación*

Para el Mix: 5 nueces, 8 Almendras, 13 Tomates secos. Vino necesario hasta completa 200 grs. Poner en una sartén los tomates secos con el vino y calentar hasta que se ablanden. Picarlos. Filetear las almendras y las nueces y mezclarlas con los tomates o procesar todo en un mixer.

Filetear los champiñones. Poner en una sartén parte del aceite de oliva, calentar.

Poner el ajo picado, los champiñones y una cucharadita de pimienta. Incorporar progresivamente el aceto balsámico, el curry, el mix y el resto del aceite. Terminar la preparación y reservar.

Poner en una olla con abundante agua hirviendo la mitad de los spaghetti hasta que estén *al dente*. Colarlos y cortar el hervor con agua fría. Reservar. Repetir la operación con el resto de los spaghetti.

Disponer la crema de leche en toda la superficie. Poner en el horno 3 minutos, agregar queso en toda la superficie y colocar en la parte inferior del horno 1 minuto hasta que se gratine.

Servir con un poco de perejil picado.



# GAZPACHO DE FIBONACCI

ANTONIA REDONDO

Nombre:

Antonia, REDONDO.BUITRAGO

Afilación: Depart. De Matemáticas.

IES Bachiller Sabuco, España

Dirección: Avenida de España 9.

02002 Albacete, España

E-mail: aredondo@sabuco.com

Campos de interés: Potencias fraccionarias de operadores, fracciones continuas y proporciones relevantes en el campo de las matemáticas, arte, arquitectura y educación.

El *gazpacho* es una sopa fría roja de vegetales crudos típica en todas las regiones del sur de España y Portugal. Es una comida muy saludable y refrescante que puede ser considerada como una *ensalada líquida* y se sirve a menudo como entrante o como coctel vegetariano. Se considera originario de Andalucía (España) y por eso a veces se le llama *gazpacho andaluz*. Sin embargo, al parecer, una sopa similar (*gazpacho básico*) a base de pan, aceite, agua, ajo y vinagre ya era ampliamente consumido en la península ibérica, incluso antes de la dominación romana.

El *gazpacho* es muy popular en España y Portugal y en la actualidad está siendo muy apreciado internacionalmente también [1], [2]. No mucha gente sabe que el término *gazpacho* no se refiere a una receta concreta, sino a una técnica de preparación y forma de servir los ingredientes, que consiste en “*picar y machacar*” en un mortero. Hay *gazpachos fríos* (hechos solo con ingredientes vegetales) y *gazpachos calientes* (que incluyen carne, setas, incluso pescado) [3], [4].

La siguiente receta es una versión personal del *gazpacho andaluz*, en donde el vinagre se ha sustituido por limón, y el ajo se suaviza por una previa maceración en vinagre. Las cantidades se toman de acuerdo con las reglas de sucesión de Fibonacci. El uso de esta sucesión de recurrencia garantiza la simetría [5] de la receta. Animamos al cocinero matemático a comprobar que este armonioso plato es ciertamente sabroso.

Las cantidades de los ingredientes vegetales (Figura 1, izquierda) (tomate, pepino, pimiento verde, limón,

y cebolla) se dan en unidades de volumen, “*u*”, medidas gracias a una “bandeja Fibonacci” [6]:

## INGREDIENTES

5 *u* de tomates, pelados y picados

3 *u* de pepino pelado y troceado

2 *u* de pimiento verde, sin semillas y troceado

1 *u* cebolla pelada y troceada

1 *u* de limón pelado, sin semillas y troceado



Figura 1. Los ingredientes de un *gazpacho Fibonacci* con su guarnición arriba, a la derecha

Otros ingredientes (Figura 1, derecha):

Pan blanco (sin corteza)

5 cucharadas de aceite de oliva

1 diente de ajo macerado en vinagre de vino

sal y pimienta negra molida al gusto

5 o 6 cubitos de hielo

La cantidad de pan es variable. Para las cantidades dadas aquí pueden añadirse 2 o 3 rebanadas, más o menos, si el gazpacho se prepara como bebida, el pan puede suprimirse.

### PREPARACIÓN

Usando una batidora, la preparación es rápida y fácil, simplemente mezclar los vegetales (tomate, pepino, pimiento verde y cebolla), el limón, pan, ajo y aceite, y batir hasta obtener una crema de textura suave. Después, pasar por un colador, añadir sal y pimienta y finalmente el hielo. Si se desea se puede añadir también un poco de comino molido.

Servir decorado con rodajas de limón y algunas hojas de perejil fresco, con la guarnición aparte de trocitos de pimiento verde y rojo, cebolla, pepino y tomate (Figura 2).



Figura 2. Gazpacho de Fibonacci con su guarnición  
(Foto: A. Redondo)

Una variación de este receta sería sustituir el pepino por apio fresco.

La receta tradicional no incluye hielo sino agua fría. Preferimos la utilización del hielo porque de esa manera cada uno puede controlar la densidad final de su propio gazpacho.

### SOBRE PROPORCIONES Y SIMETRÍA

En toda receta, los ingredientes son importantes, pero el éxito del plato (buen sabor, aroma y aspecto agradable...) también depende del *equilibrio armonioso* entre los ingredientes, y esto depende de las *proporciones entre las partes* (i. e. el tomate y cada uno de los otros vegetales), así como de la *proporción entre las partes y el todo* ( i. e. el tomate y todos los vegetales) [5].

Las condiciones de Vitruvio se cumplen en esta receta porque las proporciones entre los volúmenes de los ingredientes vegetales se han tomado de acuerdo con los términos de la sucesión de Fibonacci 6, 6, 12, 18, 30, 48,... (ver Figura 3), que han determinado el lado de los compartimentos cuadrados de la bandeja [6].

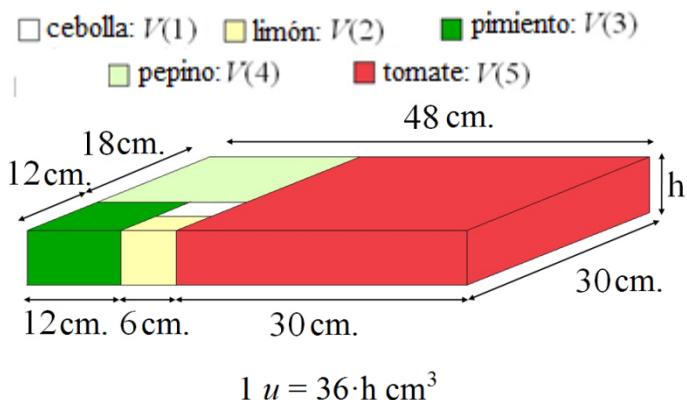


Figura 3. “Bandeja de Fibonacci”

Así pues la sucesión de volúmenes  $V(i)$ , es una sucesión de Fibonacci también [7]:

$F(i): 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, \dots$  (*sucesión de Fibonacci*)

$V(i): 36h, 36h, 144h, 324h, 900h, \dots$  (*Fibonacci vegetal*)

$$V(i) = 6^2 [F(i)]^2 h \quad i = 1, 2, 3, 4, 5$$

La razones entre dos vegetales son

$$\frac{V(j)}{V(i)} = \left[ \frac{F(j)}{F(i)} \right]^2 \approx \phi^{2(j-i)} \quad i < j.$$

Por tanto, la condición de Vitruvio “entre las partes” [5] se cumple.

Observar como el equilibrio simétrico “entre las partes y el todo” [5] también se consigue. Por

ejemplo, considerando el tomate (el componente principal), tenemos

$$\begin{aligned} \frac{V(5)}{V(1)+V(2)+V(3)+V(4)} &= \frac{6^2 [F(5)]^2 h}{[6F(4)][6F(5)]h} = \frac{F(5)}{F(4)} \approx \phi \\ \frac{V(1)+V(2)+V(3)+V(4)+V(5)}{V(5)} &= \frac{F(4)}{F(5)} + 1 \\ &= \frac{F(4)+F(5)}{F(5)} = \frac{F(6)}{F(5)} \approx \phi \end{aligned}$$

Entonces

$$\frac{\text{"Tomate"}}{\text{"Otros vegetales"}} \approx \frac{\text{"todos los vegetales"}}{\text{"Tomate}} \approx \phi$$

En consecuencia, este gazpacho es una *sopa de tomate* aproximadamente aurea.

## NOTAS

[1] El gazpacho andaluz se dio introdujo en la corte francesa por Eugenia de Montijo (1826-1920), la esposa española de Napoleón III, emperador de Francia.

[2] En “Lisa, la vegetariana”, el quinto episodio de la séptima temporada de Los Simpson, Lisa aterroriza a su carnívora familia con “suficiente gazpacho para todos”.

[3] El gazpacho más antiguo es el *ajoblanco* (“gazpacho blanco frío”) en el que se añaden almendras crudas a un gazpacho

básico. Especialmente delicioso si se sirve con uvas verdes peladas y bolitas de melón.

[4] En La Mancha (España) y zonas del interior de Valencia y Murcia, los gazpachos tradicionales son calientes. Son un estofado con pollo, carne de caza (perdiz, liebre,...) y setas, y el pan es especial, siempre plano y sin levadura, similar a la pasta italiana (“*torta cenceña*”), que se añade a trocitos al final de la cocción.

[5] Vitruvio, “Diez libros de arquitectura”, Libro I, Capítulo 2:  
“*Simetría surge a partir de una apropiada armonía de las partes que componen una obra ; surge también a partir de la conveniencia de cada una de las partes por separado, respecto al conjunto de toda la estructura, de acuerdo con cierta parte seleccionada como estándar*”

[6] Las proporciones no dependen del valor de la altura  $h$ . La bandeja mostrada en Figura 1 se construyó con altura  $h=4$  cm, base 48 cm×78 cm, dividida en 6 compartimentos cuadrados, con lados de 6, 6, 12, 18, 30, 48 cm. Por tanto, en este gazpacho particular, la equivalencia es  $1 u = 36 \cdot 4 \text{ cm}^3 = 144 \text{ cm}^3$ . Obtendríamos 1.44 litros de mezcla que una vez servida proporcionaran aproximadamente unos 6 vasos de gazpacho.

[7] Igual que en la clásica sucesión de Fibonacci, los términos de la sucesión de Fibonacci generalizada  
 $F(1)=a, F(2)=b, F(n)=F(n-1)+F(n-2) \quad n=3,4,5,\dots$   
satisface la conocida propiedad  
$$\lim_{n \rightarrow +\infty} (F(n+1)/F(n)) = \phi \text{ (Golden mean)} \Rightarrow F(n+1)/F(n) \approx \phi$$

# TORTA DE PESOS IGUALES

## *Gleichgewichtkuchen*

VICTORIA LUX-LANTOS

Nombre: Victoria LUX-LANTOS

Institución: Instituto de Biología y Medicina Experimental, CONICET

Dirección: Vuelta de Obligado 2490,  
1428CABA, Argentina

E-mail: vlux@lantos.com.ar

Areas de interés: la investigación en ciencias biomédicas, la música clásica, las plantas y la jardinería, viajar en general y a Tronador en particular



## Ingredientes

Pesar 3 huevos (la cantidad de huevos depende del tamaño de torta que uno quiera)

Mismo peso de:

Manteca

Azúcar

Harina

Fruta fresca (damascos, ciruelas, cerezas)

1 cucharita de café de polvo de hornear

Jugo de medio limón

Gotas de esencia de vainilla

## Preparación

Batir manteca con azúcar.

Agregar los huevos de a uno y batir

Agregar la vainilla y el limón y batir

Agregar la harina mezclada con el polvo de hornear y batir lentamente.

Poner en una asadera emmantecada y enharinada (o cubierta con papel manteca) y esparcir parejo.

Cortar la fruta descarozada y colocar enzima en hileras, cubriendo toda la asadera

Cocinar en horno medio-fuerte por aproximadamente 20 minutos.

Retirar del horno y espolvorear con azúcar.

Dejar enfriar y cortar en cuadrados.

## MASITAS DE LA ABUELA LILLY

SILVINA LICHTMANN

*Nombre:* Silvina LICHTMANN  
*Institución:* Conformación A.R.C.O.  
Apertura para Relaciones de  
Colaboración  
*Dirección:* Arribéños 1641, Piso 2,  
depto H, CABA, Argentina  
*E-mail:* silichtmann@gmail.com  
*Areas de interés:*  
Ser abuela, tocar el piano, escuchar  
música clásica y los Beatles, la  
jardinería, disfrutar de la naturaleza,  
hacer camping y otras

Es Súper fácil!

Por cada huevo van:

50 gr de manteca,  
50 gr de azúcar  
50 gr de harina.

Yo la hago con 4 huevos así que van 200 gr de cada ingrediente.

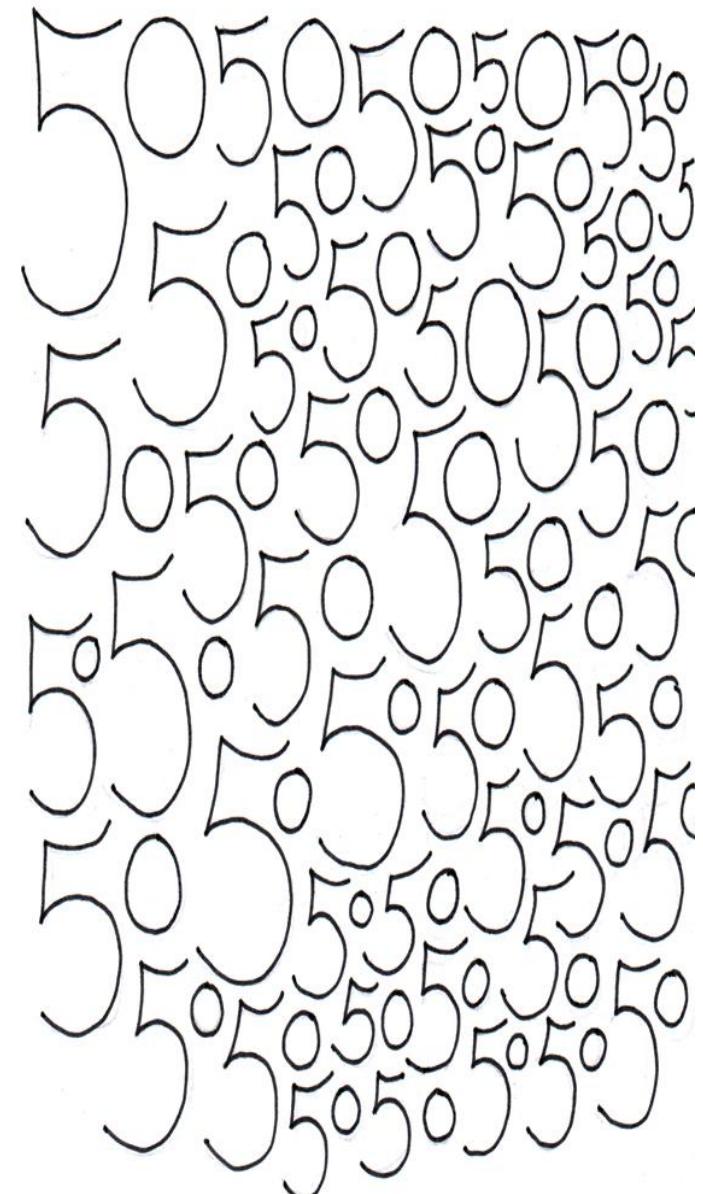
Mezclar la manteca con el azúcar, agregar de a 1 los huevos y al final la harina.

Poner en una tortera y cubrirla con gajitos de ciruela y damasco y al horno hasta que esté bien cocida.  
Cortar en cuadraditos como masitas.

A nosotros nos encanta!!

### NOTA EDITORIAL:

Como las proporciones son fáciles de recordar, esta receta está disponible en cualquier lugar. Una prueba de esto es que fue enviada desde la plaza, mientras el nieto de la autora dormía.



## BUDIN 4 CUARTOS

MIRIAM KURLAT

*Nombre:* Miriam Inés KURLAT  
*Dirección:* Gral. Enrique Martinez  
1024, 1426 CABA, Argentina

*E-mail:*  
miriamkmuchogusto@gmail.com  
*Areas de interés:* educación, ciencia,  
tecnología, arte, cocina

### Ingredientes

Manteca	100 gr
Azúcar	100 gr
Huevos	100 gr (2)
Harina	100 gr
Polvo leudante	5 gr
Ralladura de una naranja	

### Preparación

Precalentar el horno a 190 grados.

Separar las claras y las yemas. Batir las yemas con el azúcar (y un pellizco de sal) hasta que estén espesas y pálidas. Agregar la manteca derretida, el polvo de hornear y la harina, en dos veces, hasta que se mezcle bien.

Batir las claras a nieve con una pizca de sal. Agregar a la otra mezcla hasta que se combine bien.

Poner en una budinera y cocinar por 35 minutos o hasta que poniendo un palillo al centro salga limpio. Enfriar antes de desmoldar.



## BUDIN de BANANA (de Andrés)

VALERIA KNOBLOVITS

Nombre: Valeria KNOBLOVITS

Dirección: Gral. Enrique Martinez  
1024, 1426 CABA, Argentina

E-mail: valek96@hotmail.com

Areas de interés: la pastelería

### Ingredientes

125 gr de manteca

125 gr de azúcar

125 gr huevos (2)

125 gr x 4 (500 gr) de bananas medianas  
(lo más pasadas posible)

125 gr x 2 (250 gr) de harina leudante

125 cc de leche

Tropezones (nueces, pedacitos de chocolate, a  
elección)

### Preparación

Precalentar el horno

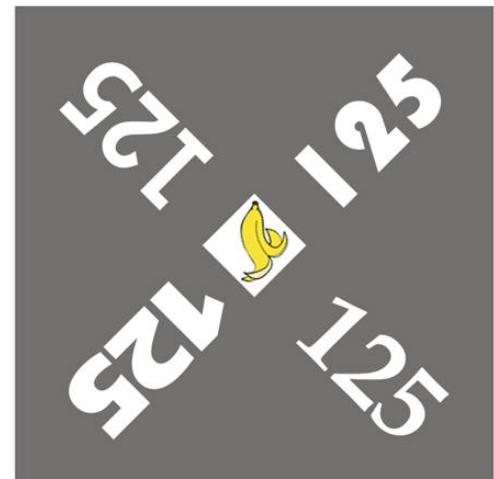
Batir la manteca con el azúcar. Agregar los 2 huevos.  
Seguir batiendo.

Hacer puré con las bananas e integrar bien a la  
preparación anterior.

Agregar la harina y la leche, alternando y en tercios

Incorporar los tropezones

Poner en una budinera y cocinar por 30/40 minutos o  
hasta que poniendo un palillo al centro salga limpio.  
Enfriar antes de desmoldar.



## BIZCOCHUELO SIMÉTRICO DE MI ABUELA MARÍA

HORACIO MATARASSO

*Nombre:* Horacio MATARASSO

*Dirección:* Conde 1929. Buenos Aires, Argentina

*E-mail:*

horacio@buenosdiasbirding.com

*Areas de interés:*

Observación de Aves, cocina, psicoanálisis, epistemología.

Escuché muchas versiones sobre bizcochuelos con diversos ingredientes, pero esta simétrica es perfecta y cada comensal la elogia indefectiblemente.

### INGREDIENTES

12 huevos

12 cucharadas de harina refinada

12 cucharadas de azúcar

### INSTRUCCIONES

Se batén las 12 claras a nieve (siempre es bueno agregarles una pizca de sal), y por otro lado se batén las 12 yemas con las 12 cucharadas de azúcar hasta que el color se aclare y la mezcla quede homogénea. Luego se integran, sin batir para que no se bajen las claras, y con un batidor de alambre se integran agregando lentamente las 12 cucharadas de harina. Opcionalmente se le puede agregar esencia de vainilla.

Se pone la masa en un molde previamente enmantecado y enharinado, y se cocina a horno moderado sin abrir. Se desmolda para que se enfrie.

Al no tener sustancias grasas se conserva menos tiempo, pero admite mejor ser mojado con almíbares.



## TORTA 1, 2, 3, 4 (o la simetría de los deseos)

MARIANA SOLDINI

Nombre: Mariana SOLDINI  
Afiliación: PS ARQ  
Dirección: Italia 5043, DiqueLuján,  
Tigre, Provincia de Buenos Aires,  
Argentina  
E-mail: msoldini@psarq.net  
Página web: www.psarq.net  
Areas de interés: arquitectura  
sustentable, geometría sagrada,  
paisajismo, jardines biodinámicos,  
escultura con elementos naturales.

## TORTA 1, 2, 3, 4 (o la simetría de los deseos)

TAN FÁCIL COMO CONTAR HASTA CUATRO...

- 1  POTE DE CREMA x 200 ML
- 2  TAZAS DE AZÚCAR
- 3  TAZAS DE HARINA LEUDANTE
- 4  HUEVOS

BATIR LIGERAMENTE LA CREMA CON EL AZÚCAR. AGREGAR LOS HUEVOS Y BATIR. INCORPORAR EL SABORIZANTE DESEADO: ESENCIA DE VAINILLA, JUGO DE LIMÓN, ESENCIA DE ALMENDRAS... AGREGAR LA HARINA, LA CUAL SE PUEDE REEMPLAZAR 2 CUCHARAS POR CACAO.

DISPONER LA MEZCLA EN EL MOLDE QUE GUSTE MAS: BUDÍN, BUDÍNCITOS, MUFFINS, SAVARIN  
ADEMÁS SE LE PUEDE AGREGAR SEMILLAS DE AMAPOLAS, CORAZÓN DE DULCE DE LECHE, HACERLO MARMOLADO Y DEJAR QUE LA SIMETRÍA JUEgue UN RATO.

HORNEAR EN EL MOLDE ELEGIDO EN MANTECAZO, A HORNO MEDIO (180°C), EL TIEMPO DEPENDE DEL TAMAÑO DEL MOLDE; LOS BUDÍNCITOS TARDAN 25' MINUTOS.

ESPOLVOREAR CON AZÚCAR IMPALPABLE UNA VEZ FUERA DEL HORNO.

LA SIMETRÍA NOS PERMITE COMPARTIR CON ...

4 INGREDIENTES  
3 MINUTOS  
2 PERSONAS  
4 DESEOS...

## (CUASI) RECETA SIMÉTRICA

SILVINA BIANCHETTI

Nombre: Silvina BIANCHETTI  
Dirección: Humahuaca 3424, CABA,  
Argentina  
E-mail: msbianchetti@gmail.com  
Areas de interés: danza y arquitectura

- 1 de agua
- 1 de azúcar
- 1 de almendras peladas

Volcar los ingredientes de las 3 en 1



a lento y revolver hasta que el  
almíbar se vuelva blanco, y se cristalice ...

retirar del unos instantes, seguir

revolviendo. Volver al y revolver un poco  
más hasta que se vuelva a hacer líquido .

Retirar del fuego y verter la preparación sobre un  
papel manteca esparciéndola hasta que  
endurezca.

Exitos!!



SIMETRIA COMPARADA:  
RECETAS CON PAPA Y  
COMIDAS TÍPICAS

## TORTA DEL DIABLO

CRISTINA GOTTERT

Nombre: Cristina GOTTERT

Dirección: Hotel Tronador,

Bariloche, Argentina

E-mail:cristinagottert@hotmail.com

Areas de interés:manualidades,  
tejidos,costuras, cocina, dibujar....

Las papas se asocian con platos salados, será por eso que al conocerla me sorprendió al igual que a todos los que la han probado alguna vez. Las preguntaron siempre las mismas: ¿con papas? ¿es una torta? ¿y con chocolate???

!!!! Ahí va!!!!!!

120 gramos de manteca

200 gramos azúcar

2 yemas

Esto se bate hasta quedar cremoso.....

Además, derretir 70 gramos de chocolate de taza.

Preparar 1 taza de PURE DE PAPAS.

Tener a mano un chorrito de vainilla,

280 gramos de harina,

3 cucharaditas de polvo de hornear,

6 cucharadas de leche y

2 tazas de nueces molidas.

Batir 2 claras a nieve.....cuando todo está listo ir incorporando de a uno los ingredientes, por último las nueces molidas. Colocar en molde redondo para torta y hornear, el horno temperatura 170, 180 grados. Controlar a los veinte minutos, cuidando no se seque demasiado....

Una vez frío, partir por la mitad y llenar con dulce de leche o con chocolate derretido, y cubrirla con chocolate derretido.....

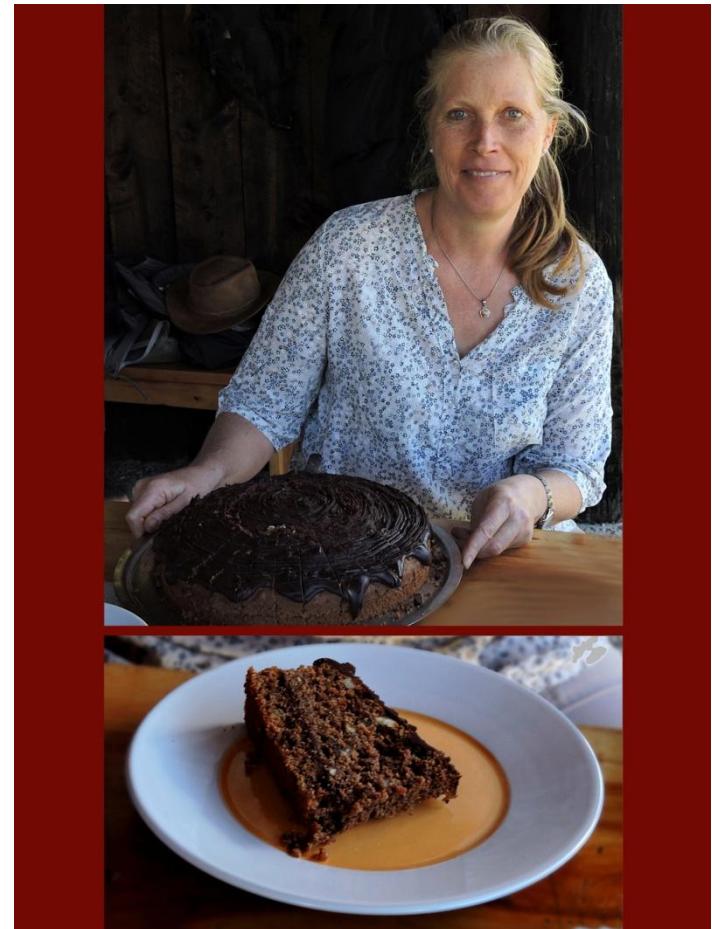


Figura 1. La autora y la torta

*Nota de la editora: La autora nos dijo que se llama torta del diablo porque la combinación de chocolate y papa hace que el color rojo resalte en la masa.*

## PAPERAS

MARTÍN HELMER

*Nombre:* Martín HELMER

*Afiliación:* Muchnik Design

*Dirección:* Terrero 2162, CABA,  
Argentina

*E-mail:* martinhelmer@yahoo.com.ar

*Página web:* www.muchnik-d.com.ar

*Areas de interés:* shopper marketing,  
visual merchandising, retail,  
packaging

Las paperas son una enfermedad aguda provocada por el virus de la parotiditis.

No asustarse. No hablaremos de ese tipo de paperas en esta receta.

En este caso las paperas son una guarnición con dos protagonistas: las papas y las peras.

Son una interpretación libre y agridulce de las papas libro, combinando los ingredientes no solo por sus sabores, sino por el sonido de sus nombres.

Sin más introducción que esta, vamos a los ingredientes y preparación.

Vamos a necesitar papas medianas, y peras medio verdes, porque si están muy maduras se harán puré.

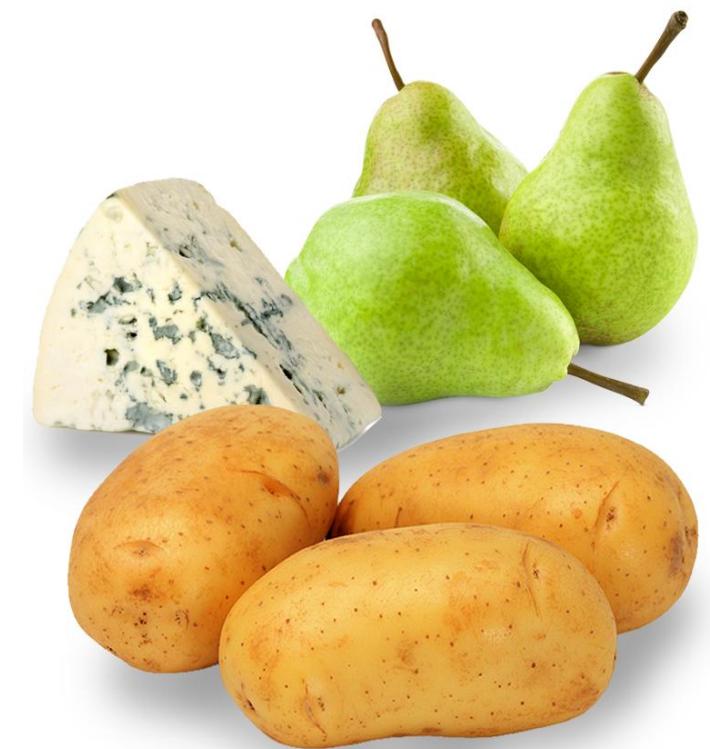


Figura 1

## INGREDIENTES

1 papa mediana por persona, negra o blanca  
½ pera por persona. Debe estar casi verde.  
20 g de manteca por cada papa  
sal y pimienta

Para la salsa:

100 g de queso azul  
50 cl de crema y 100 cl de vino blanco

Reservar en un bowl con agua fría.

Cortar las peras al medio (Fig. 3 / paso 1) y descorazonar.

Cortarles las puntas (Fig. 3 / paso 2). No pelar

Cortar en finas rodajas longitudinales, de aprox. 3mm de espesor (Fig. 3 / paso 3).

## PREPARACION

Cepillar y lavar bien las papas. No pelarlas.

Cortar una rebanada fina a lo largo de la papa, para generar una base de apoyo. (Fig. 2 / paso 1)

Poner dos varillas, maderitas, o mangos de cuchara de aprox. 1,5cm de alto a los lados de la papa, para que funcionen como tope.

Con un cuchillo afilado hacer cortes perpendiculares al eje de la papa, paralelos entre sí, frenando en las varillas, para no hacer un corte completo. (Fig. 2 / paso 2)

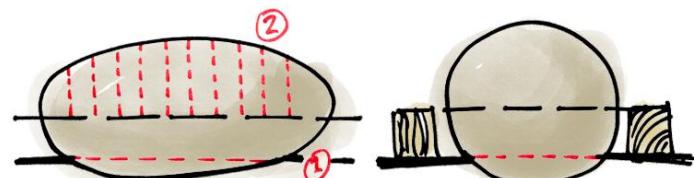


Figura 2

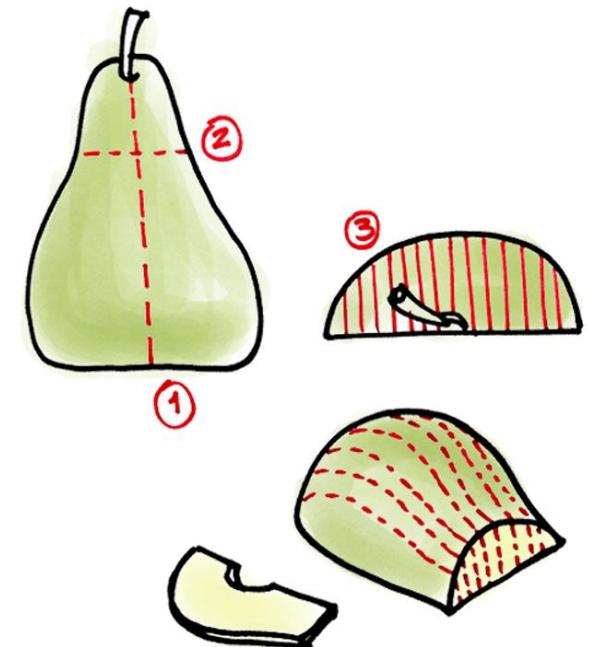


Figura 3

Colocar las rodajas de pera dentro de cada una de las ranuras cortadas en las papas. (Fig. 4)

Pintar con manteca pomada por encima, y condimentar con sal entrefina y pimienta.

Cubrir una fuente para horno con aceite de oliva mezclada con el resto de la manteca pomada y colocar las paperas adentro, con las peras hacia arriba.

Precalentar el horno a temperatura media.

Cubrir la fuente con papel de aluminio y colocar en el horno por 15 minutos. Luego retirar el papel de aluminio y continuar con la cocción otros 15 o 20 minutos mas (hasta que las papas estén tiernas; este tiempo depende del tipo de papa y de cada horno). Vigilar la temperatura del horno para que queden gratinadas, pero que no se quemen.

#### *Para la salsa:*

Hacer una salsa de queso azul para rociar sobre las paperas al momento de servir. Para esta salsa derretir el queso azul molido con el vino blanco, en una jarra o salsera, sobre una hornalla a fuego bajo y revolviendo continuamente. Una vez fundido agregar la crema y revolver un minuto más. Retirar del fuego y reservar. Agregar a último momento durante el emplatado.

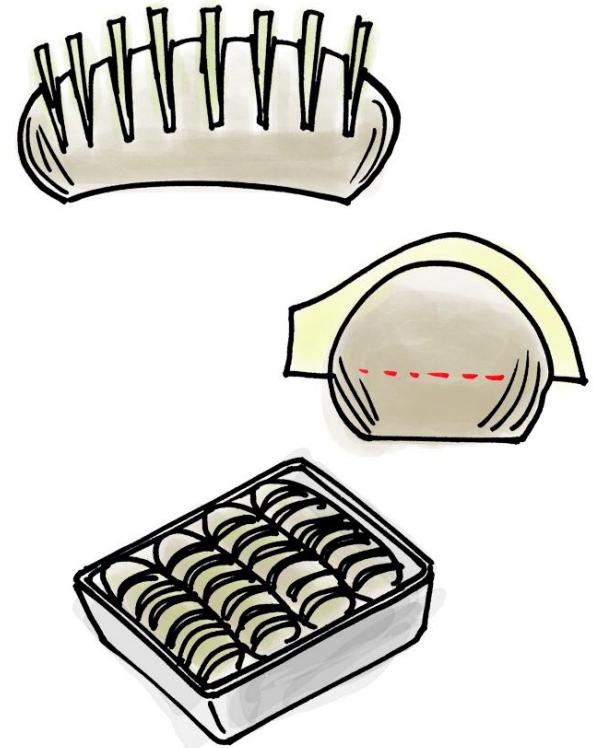


Figura 4

## **ULTIMAS CONSIDERACIONES**

Debido al título de este libro, aconsejamos realizar los cortes de manera isométrica, proporcional, paralela y perpendicular en cada caso correspondiente.

A la hora de ranurar las papas, por favor hacerlo de manera equidistante por favor, o si se prefiere con una progresión geométrica controlada, pero siempre manteniendo el paralelismo.(No es un T.O.C.).

Una adicional, obvia, y obsesiva nota al pie podría aclarar también que el nombre de esta guarnición (PAPERAS), sería una palabra compuesta del tipo homeométrico entre sus dos ingredientes principales

## **PAPAS : PERAS**

### **NOTA:**

Receta absolutamente inventada por el autor. Puede fallar, pero ya sería culpa de quien la cocine.

# HISTORIAS DE SIMETRIAS DE OPUESTOS Y RECETAS DE SIMETRIAS BILATERALES:

## Mil hojas de papa, puerro y cebolla

DIANA RODRIGUEZ  
BARROS & MARIA  
MANDAGARAN

Nombre: Diana, RODRIGUEZ

BARROS

Afiliación: FAUD UNMdP

Dirección: Paunero 4421. Mar del Plata. Argentina

Email:dibarros@mdp.edu.ar

Página web:<http://info1-faudunmdp.blogspot.com.ar>

Areas de interés: Arquitectura,  
Diseño de interfaces

Nombre: María, MANDAGARAN

Afiliación: FAUD UNMdP

Peña 75. Mar del Plata. Argentina

Email:  
[studio@mariamandagaran.com.ar](mailto:studio@mariamandagaran.com.ar)

Página  
[web:<http://mariamandagaran.com.ar>](http://mariamandagaran.com.ar)

Areas de interés: Diseño gráfico

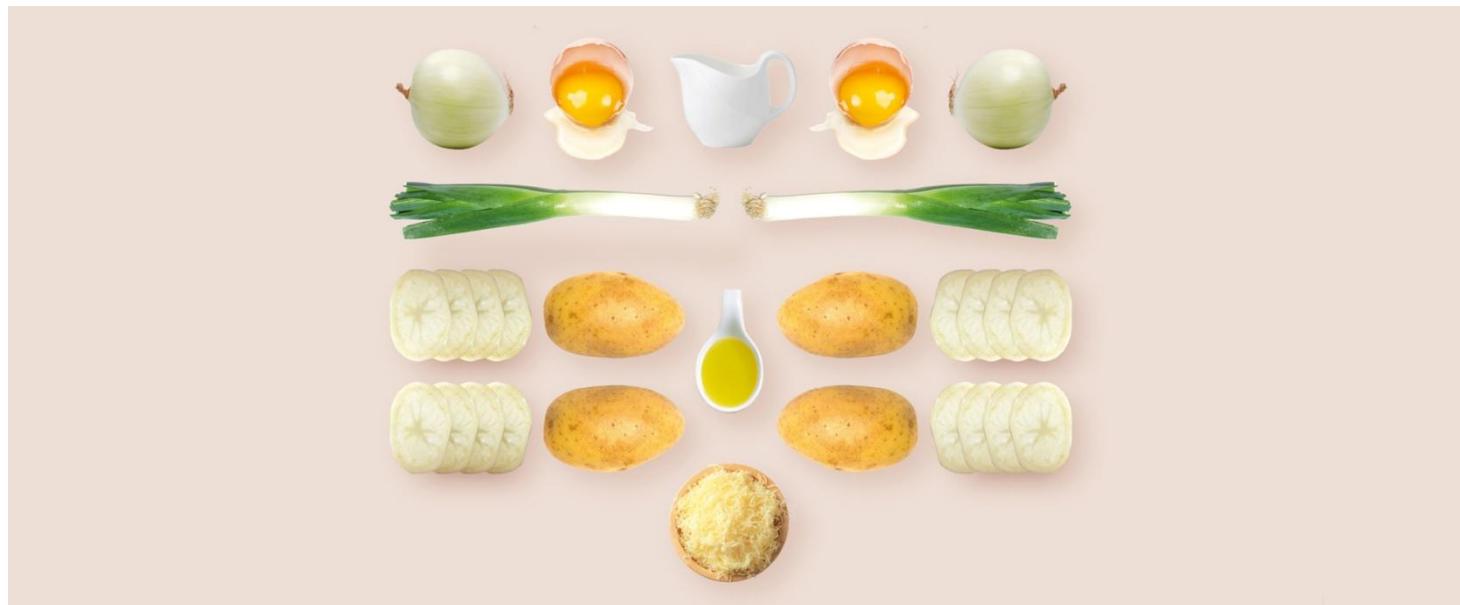


Figura 1. Milhojas de papa, puerro y cebollas

Cuenta una vieja leyenda andina (Villafuerte, 2008), que los hombres cultivadores de quinoa dominaron a los pueblos de las tierras altas de la Puna. Con la intención de dominarlos disminuyeron las raciones de sus alimentos. Al borde de la muerte, los pobres pidieron al cielo y Dios les entregó unas semillas carnosas y redondeadas. Luego de sembradas cubrieron de pequeñas flores lilas las heladas laderas de las montañas.

Los dominadores no se opusieron al cultivo, ansiosos de cosechar las plantas para ellos, como finalmente lo hicieron. Desconsolados y moribundos de hambre, los vencidos pidieron otra vez ayuda al cielo y una voz les respondió: "Remuevan la tierra y saquen los frutos, allí están escondidos para burlar a los hombres malos y enaltecer a los buenos".

Y allí, bajo el suelo, estaban las hermosas papas, que fueron cosechadas y guardadas en secreto, enriquecieron la dieta empobrecida, permitieron que los oprimidos vencieran a los invasores y recuperaron la paz de las montañas.

Después de conocer el origen mítico de la noble papa, según este relato simétrico de opuestos opresores y oprimidos, compartimos una simple receta, basada en un delicioso gratén de papa y puerros de la chef argentina, Dolli Irigoyen (2005).

## INGREDIENTES (Figura 1)

Papas medianas, 4  
Puerros, 2  
Cebollas chicas, 2  
Crema de leche, 400 cc  
Huevos, 2  
Queso parmesano rallado, 100 g  
Aceite neutro o de oliva, 1 cucharada  
Nuez moscada, sal y pimienta, a gusto

## PREPARACIÓN

- Picar la cebolla y los puerros. Saltearlos hasta que estén tiernos en una sartén con el aceite, a fuego medio. Retirarlos y dejarlos enfriar.
- Lavar las papas y cortarlas en láminas finas (según gusto peladas o con cáscara). Es ideal cortarlas con mandolina. Separarlas y disponerlas por capas en una fuente para horno enmantecada, alternando capas de papas con el puerro y la cebolla salteados.
- Batir los huevos con la crema hasta ligar. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
- Volcar la mezcla batida sobre la milhojas de papa, puerro y cebolla. Cubrir con papel de aluminio y cocinar en horno, a temperatura moderada, durante 40 minutos. Quitar el papel, espolvorear con el queso rallado y gratinar durante 10 minutos más.
- Servir tibio y cortado en cuadrados, acompañada de ensaladas de hojas verdes como entrada. También es una guarnición apropiada para pescados y carnes.

## NOTAS

La ilustración responde a un orden simétrico bilateral de la distribución de los componentes, se ha inspirado en producciones de Mikkel Jul Hvilshøj(2015).

## REFERENCIAS

- Hvilshøj. M.J. (2015). *Myminimalistrecipeswithneatlyarrangedingredients*. En Boredpanda. Disponible URL<http://www.boredpanda.com/minimalist-visual-recipes-still-life-photography-mikkel-jul-hvilshoj/>
- Irigoyen, D. (2005). *Gratin de papa y puerro*. En La Nación Revista, 17/04/2005. Disponible URL<http://www.lanacion.com.ar/696118-gratin-de-papa-y-puerro>
- Villafuerte, O. (2008). *Historia (mitológico) de la papa*. Fuente INIEA en Portal Agrario ANCASH. Disponible URL<http://www.agroancash.gob.pe/public/articulos/aip2008/temas/origen.html>

# TORTILLA DE PAPAS (de mi mamá)

GUILLERMO OLGUÍN

Nombre: Guillermo OLGUÍN

Institución: Universidad Nacional de Córdoba

Dirección: Félix Frías 562 –

5004 Córdoba, Argentina

E-mail: guilleo26@gmail.com

Areas de interés: morfología, diseño, arquitectura, artes visuales

Las tortillas son, de todas las comidas, las que se jactan de obedecer a estructuras simétricas por donde se las mire.

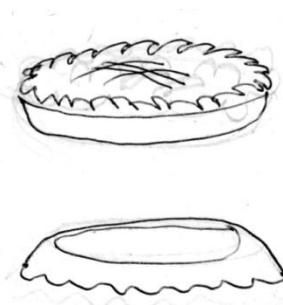
Las tartas intentaron ser competencia, pero en cuanto fueron desafiadas a ponerse boca abajo, perdieron por mostrar una espalda sin la menor gracia.

En su defensa argumentaron que la circularidad era suficiente para ser consideradas de interés, pero unos panqueques empezaron a hacer saltos acrobáticos, apenas rebotando en las sartenes, y en sus floreos aéreos dejaron enmudecidas a esas impertinentes heterogéneas, que ni siquiera tenían la honestidad para reconocer que sin esa espalda que ocultaban, se desarmaban y perdían la forma.

De todas las tortillas del mundo, la de mi madre es la que merece ser transmitida como receta.

La vi hacer miles de veces, pero tuve que pedirle una explicación más precisa por teléfono para que les salga bien las primeras veces, y memorable cuando hayan adquirido la destreza que se obtiene cuando los ingredientes se empiezan a dosificar “a ojo” y de acuerdo al paladar propio.

Tuve que preguntar, “¿Cuánto de cada ingrediente?” y las respuestas no fueron demasiado precisas. Igualmente, no se le puede errar por mucho.



## Ingredientes:

(Cantidades obtenidas de una fuente no muy confiable)

Papas 1 kg

Cebollas ½ kg

Huevos 4 o 5 (ahí tienen las ambigüedades)

Chorizo colorado: algunas rueditas (de nuevo!)

Ingrediente opcional, (pero por favor, que sea de origen español, nunca calabrés) Cantimpalo

Aceite, sal, pimienta Cantidad necesaria  
(O sea,,, a ojo!)

## Procedimiento:

Se pelan y cortan las papas en ruedas, si son muy grandes, estas ruedas se pueden partir a la mitad.

Se fríen en sartén y cuando se empiezan a poner blandas, se echa la cebolla cortada fina (acá no hubo muchas precisiones). Si se va a agregar chorizo, en este momento se echa para que se fría un poco.

Cuando las papas se empiezan a dorar, se retira del fuego y con una espumadera, para retirar el aceite, se pasa todo a un bowl en el que se batieron los huevos hasta que apenas hagan espuma (no mucho me dijo). Evidentemente, el recipiente para batir los huevos tiene que ser bien grande.

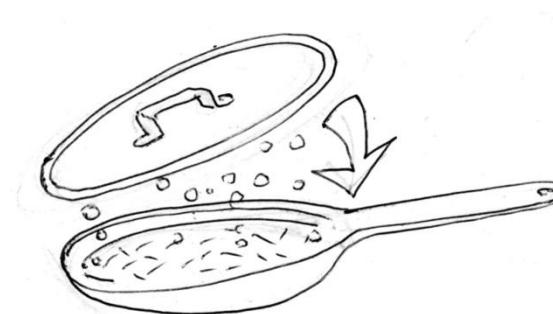
La sartén queda sin aceite sobre el fuego fuerte hasta que está bien caliente y se echa la mezcla de todos los ingredientes.

Acá viene el secreto más importante para que la tortilla salga jugosa en el interior: apenas se vierte la

mezcla en la sartén, se apaga el fuego y cuando empieza a cuajar el huevo en la parte superior se da vuelta.

Esto no es para principiantes, se requiere de una destreza que se obtiene con la experiencia. En mi caso ya tiré al suelo una y les puede pasar.

*Explico el procedimiento:* Se toma una tapa de olla de diámetro un poco mayor, se apoya sobre la sartén, se levanta ésta por el mango (o sea que tenemos las dos manos ocupadas) y se da vuelta todo junto en el aire. La sartén vuelve al fuego, nosotros quedamos con la tortilla apoyada sobre la tapa y rápidamente hay que volver a ponerla en la sartén porque el huevo en el interior está casi crudo y hay riesgo de derrame por toda la cocina.



Si este procedimiento fue exitoso, en apenas un par de minutos, la tortilla está lista. Si no lo fue, se empieza de nuevo si quedan ganas y humor después de limpiar la cocina.

Para servirla se vuelve a poner en riesgo la cena al volcarla sobre la fuente en la que se va a servir. O sea, la tortilla queda dorada de ambas caras, un poco mareada, y jugosa adentro.

Para servirla se aconseja cortar porciones respetando ejes de simetría que aludan siempre a la centralidad y la convergencia. Cortar una tortilla redonda en porciones cuadrangulares es un despropósito. Tanto geométrico como gastronómico. Al menos en mi familia

## PAPAS RÖSTI (las delröstigraben)

MACARENA DABBAH

Nombre: Macarena DABBAH  
Dirección: Talbächliweg, Zürich,  
Suiza

E-mail: macarenad@gmail.com

Areas de interés: programación,  
cocina, y cómo inventar tiempo para  
dormir

Esta receta es para 2 como plato principal, o para 4 como acompañamiento.

Necesitan 1 kg de papas en *robe de champs*, expresión histórica que quiere decir cocidas con su piel. La expresión data de 1859, de *Le Cuisinier Practicien ou La Cuisine Simple et Pratique* de C. Reculet. Tienen que tener la *chairferme*.

Literalmente sería la *carne dura*. Es sugerente que esta expresión también se usa para hablar de las piernas de alguien. Estas son variedades de papa de *carne dura*: Amandine, Annabelle, Belle de Fontenay.

Pelarlas y rallarlas en un bol (tamaño zanahoria rallada).

Se tiene que preparar manteca clarificada: es una manteca especial para cocinar. No se quema tan rápido. Tiene menos agua y proteínas. Soporta temperaturas de 180 grados. Parece que se hace a partir de manteca, cocinándola y dejándola enfriar. Se conserva a temperatura ambiente y por más tiempo.

Entonces, calentar bien *le beurreclarifié* en una sartén. Agregar las papas. Dorar aproximadamente 5 minutos dándolas vueltas cada tanto.

Acomodarlas apretaditas, como si fuera una tortilla. A partir de acá no hay que andar revolviendo más. Dejar cocinar a fuego medio durante 15 minutos más (aproximadamente).

Poner un plato sobre la sartén, dar vuelta el *rösti*, agregar más manteca en la sartén y deslizar el *rösti* de

nuevo adentro. Cocinar 15 minutos más (sin tapa ni nada). Tiene que quedarte doradita.

### Sugerencias y alternativas:

1. Sudar una cebolla cortada en circulitos finitos o cuadraditos. Para sudarla, calentar la sartén, agregar la manteca, cuando se derrite, agregar la cebolla y una pizca de sal, bajar el fuego y cocinar hasta que esté transparente. Despues agregar la papa y seguir la receta.

2. Cocinar lentamente 100gr de panceta y seguir con la receta anterior

3. Servirlo con huevos fritos (pero con poquito aceite, no es cuestión de comer pesado)

Tienen un *tip*: Poner sal en la clara, pero no en la yema, porque si no le salen manchas blancas



Esta comida además de ser muy rica (y livianita como te imaginas), tiene una connotación política.

Las papas rösti son típicas de la Comida Suiza, del área de habla germana. El *röstigraben* o la *barrière de Rös(ch)ti* es la línea imaginaria que divide a Suiza entre los socialistas y los liberales. La parte francesa y la alemana siempre están en contra. Acá se votan casi todas las leyes y los resultados siguen las líneas del röstigraben.

Buen provecho se dice *Enguete!*

(Se pronuncia engüete!)

## Referencias

1. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme\\_de\\_terre\\_en\\_robe\\_des\\_champs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_de_terre_en_robe_des_champs)
2. <http://www.cnipt-pommesdeterre.com/varietes/varietes-pommes-de-terre-a-chair-ferme/>
3. <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/lait-compagnie/le-beurre/beurre-a-rotir/> <http://www.matvpratique.com/video/3395-faire-suer-un-oignon>
4. <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/310820-oeuf-au-plat>
5. <https://en.wikipedia.org/wiki/R%C3%BCstigraben>



## LOCRO CRIOLLO DE TRIGO

SARA ELIDA TOROSSIAN  
& OSVALDO CHIRICO

Nombres: Sara TOROSSIAN y Osvaldo CHIRICO  
Dirección: Vidal 2016-1º°4"- CP1428- CABA Buenos Aires – Rep. Argentina  
E-mail: ovacharq@yahoo.com.ar  
Areas de interés: Diseño Gráfico - Arquitectura

El Locro es la comida tradicional de nuestro país que consumimos en fechas de festejos patrios como 25 de mayo o 9 de julio.

La siguiente receta es para 8 comensales.

### Ingredientes

750 gr. de trigo entero pelado  
500 gr. de carne vacuna de falda desgrasada  
500 gr. de pechito de cerdo  
150 gr. de panceta ahumada  
2 patitas de cerdo  
2 chorizos de cerdo  
2 chorizos colorados  
1 tripa gorda  
500 gr. de zapallo dulce  
500 gr. de papas  
500 gr. de batatas  
250 gr. de cebollas  
Pimentón picante  
Sal a gusto

### Preparación

**1** Lavar el trigo con agua fría. Si se tienen dudas del estado del mismo, hacer la siguiente prueba: tomamos un puñado de trigo y lo ponemos a hervir en una olla. Si a las 2 ½ hs. está cremoso y tierno, estaremos seguros de utilizarlo por ser el adecuado.

**2** Para comenzar preparamos un caldo con algunos de los ingredientes mencionados en la lista correspondiente. Para tal fin, en una olla adecuada ponemos 5 litros de agua e introducimos 1 cebolla

entera y las carnes vacuna, de cerdo y las patitas. Dejamos hervir mínimo 1 hora. Durante este proceso espumaremos con la espumadera las veces que sean necesarias. Luego incorporamos los chorizos de cerdo, la panceta y salamos a gusto, agregamos las papas, el zapallo y las batatas. Cuando estén bien cocinados, al punto de poder desmenuzar las papas y batatas con un tenedor, apagamos el fuego. Reservamos para el día siguiente esta especie de puchero. Al mismo tiempo que hicimos esto, pusimos a hervir en una olla la tripa gorda, en trozos de 12 a 15 cm. a la que habremos lavado exterior e interiormente y retiramos del fuego cuando estuvo bien tiernizada.



**3** Al día siguiente procedemos a retirar del caldo la grasa depositada en su superficie y sacamos las carnes. A la falda la cortaremos en trozos pequeños de 1 x 1.5cm, al pechito decido lo cortamos en trozos de 2 cm. y a la panceta en pequeños cubos. A las patitas de cerdo las mantenemos enteras. A los chorizos de cerdo los cortamos en rodajas y a los trozos de tripa gorda los cortamos a lo largo de un solo lado, abrimos y sacamos la grasa, las cortamos en tiras y luego en pequeños daditos de 6mm. Todo esto lo reservamos en una fuente.

**4** Al caldo que tenemos le incorporamos el trigo y lo ponemos a hervir, luego de 1 h. le agregamos los ingredientes reservados, sal y pimentón picante a gusto. Como el trigo se puede pegar, para evitarlo, debemos revolver suavemente concuchara de madera. Como el caldo se va espesando, si fueran necesario deberemos agregarle caldo de cubito de carne y/o agua. Transcurridas las 2 ½ hs. desde que pusimos el trigo, este estará seguramente tierno apagamos el fuego y retiramos. Luego agregamos los chorizos colorados cortados en rodajas finitas.

**5** Este es el momento de realizar la Salsa Picante, cuya receta va al pie.

**6** Servimos el Locro de Trigo en cazuelas individuales de barro, llevamos a la mesa, en la cual estará también el bol contenido Salsa Picante para que cada comensal se sirva a su gusto, pero prudentemente, para agregar al locro 1 o 2 cucharitas.

## Salsa Picante

### Ingredientes

1 taza grande de aceite de oliva  
4 dientes de ajo  
1 ají picante (de la mala palabra, si prefieren sin las semillas)  
1 cebolla de verdeo (parte verde)  
Ají molido  
Pimentón picante.  
Sal



## Preparación

A los ajos los pelamos y pasamos por el prensador o procesador y reservamos.

Lavamos bien la cebolla de verdeo y le sacamos las hojas verdes que las cortamos muy finamente al bies.

Al ají (p.p.) lo picamos en finas tiras.

Colocamos el aceite de oliva en una sartén con todos los ingredientes, el ají molido, el pimentón picante y la sal. Lo calentamos un poco sin que hierva, para luego ponerlo en un bol para llevarlo a la mesa.

Avisar a los comensales que es **muy** picante.

## LOCRO ARGENTINO “latresdelsiete”

COOPERARTE & MARINA  
LENCINAS

Nombre: Marina LENCINAS

Institución: Cooperarte

Dirección: José Bonifacio 4048/  
Padilla 1051/CABA/ Argentina

E-mail:

lencinastato@hotmail.com

Página web:

www.marinalencinas.com.ar

Áreas de interés:

Morfología y didáctica

## HISTORIA

El *locro* es uno de los platos más típicos y tradicionales de la Argentina, se suele comer en fechas patrias como el 9 de Julio, día de la declaración de independencia o 25 de Mayo, formación del primer gobierno argentino llamado Primera Junta.

Es un guiso espeso de origen prehispánico y preincaico, típico de varios pueblos andinos que basaban gran parte de su dieta en el maíz, los porotos y la papa. Se cocina a fuego lento durante horas.

Sustancioso y nutritivo, es un plato típico del invierno; se lo adereza de manera acorde, con una salsa picante preparada a base de aceite, ají molido, pimentón y cebolla de verdeo, denominada con la palabra quechua *quiquirimichi*.



## INTRODUCCIÓN

La historia de este locrazo, el de la “tres del siete” también llamado el locro del Padilla, se remonta a 8 años atrás, surge en una escuela media pública de la Ciudad de Buenos Aires, especializada en arte y medios audiovisuales. Esta es una escuela de creación, y así en su primer año el equipo de conducción (Juan y Cristina) junto con padres y alumnos instalan un “rito fundacional”, en el que se despliega el juego de la reciprocidad, de lo comunitario, la participación creativa y comprometida. A partir de ese primer locrazo, cada 25 de Mayo nos re-encuentra reafirmando la pertenencia a este proyecto.

Ese primer locro se hizo con esta receta, es para 100 porciones, pero sucedió lo mismo que pasa cuando crece el maíz al dejarlo en remojo (indispensable para poder realizar esta receta), es como una simetría extensiva que a partir de un punto va creciendo en sus tres dimensiones, acá también fue creciendo la comunidad educativa y la pertenencia comunitaria. Desde hace un par de años se hacen 400 porciones, se compraron ollas y quemadores, se salió a la calle Padilla, dejando el patio de la escuela, hoy ya no se vuelve puertas adentro. La comunidad se apropió del espacio público, el himno, las bandas de alumnos y ex-alumnos los sorteos, mesas, banderas, escarapelas, y fundamentalmente el locro salió y hace ruido en el barrio, renovándose cada año en el encuentro de esta escuela. Este año la receta se multiplicó por 7, se cocinaron 700 porciones y se sigue extendiendo el maíz, por supuesto esperamos poder seguir aumentando las porciones.

## INGREDIENTES

### Para el Locro

*Calculado para 100 porciones.*

Maíz blanco pisado, 5 kg.

Porotos-pallares, 2kg.

Carne vacuna, preferentemente falda o carnaza de guiso, 5 kg.

Pechito de cerdo 2 kg.

Chorizo blanco de cerdo, 3 kg.

Panceta ahumada, 2 kg.

Chorizo colorado, 1 kg.

Hueso o patitas de chancho para dar sabor (optativo)

Calabaza, 4 kg.

### Para la salsa

Cebolla de verdeo, un atado

Ají molido recontra picante, 100 gr.

Grasa vacuna, 4 cucharadas

Pimentón dulce, 2 cucharadas

Comino,  $\frac{1}{2}$  cucharadita

Sal, a gusto.

## PREPARACIÓN

### Locro

- Seleccionar maíz que no esté demasiado partido.
- Lavar con agua fresca el maíz y los porotos.
- Dejar en remojo con abundante agua y por separado el maíz y los porotos durante toda la noche.
- Cortar la falda y el pechito de cerdo en trozos medianos, los chorizos colorados en rodajas gruesas y la panceta en trozos pequeños.
- Pelar la calabaza y cortarla en cubitos.
- Hacer hervir abundante cantidad de agua con poca sal y el laurel, bajar el fuego e incorporar el maíz para que se vaya cocinando lentamente.
- A la hora incorporar la calabaza, los ajos picados la panceta los huesitos, patitas y pechito de cerdo.
- Esperar 10 minutos y quitar la espuma que se forme arriba del caldo con una espumadera.
- Cada tanto revolver con cuchara de madera.
- A la hora incorporar la carne vacuna y los porotos.
- Agregar agua caliente cuando se considere necesario.
- Recién cuando el maíz esté bien cocido se deja espesar.
- Incorporar el chorizo colorado más o menos media hora antes de terminar la cocción.
- Salar a gusto (en general este plato no suele ser muy salado).
- El tiempo total de cocción del locro es de unas tres y media a cuatro horas.



### Salsa

- Picar la cebolla
- Calentar la grasa en una sartén.
- Saltear la cebolla, agregar el ají molido, el pimentón el tomillo y salar.

### **CONSIDERACIONES FINALES**

- Servir en cazuelas individuales.
- Al servir agregar una cucharada de salsa en cada cazuela.
- Se puede acompañar con pan.

¡Disfrutar en familia o con amigos!

## Hveder

VERÓNICA  
BLUGUERMANN

Name: Verónica BLUGUERMANN

Affiliation:M4ID

Address: Vironkatu 7, Helsinki

E-mail:verobluguer@gmail.com

Homepage:m4id.fi

Fields of interest: design for social development and health, service design, strategic design.

I

gamledagemåttebagerne ikke arbejde fra solnedgang dag enfør store bededag og på selvedagen, og derfor bagte de hveder, som folk kunne tage med hjem og varme med dagen efter. Men som regel blev bollerne fortæret, mens de var lune og sprøde, og derfor fik vi i Danmark tradition for at spise hvede store bededagsaften. Prøv selv disse aftigeboller, som bestemtogs så godt kantale at blives spist på andretider af året.



## Dets skal du bruge:

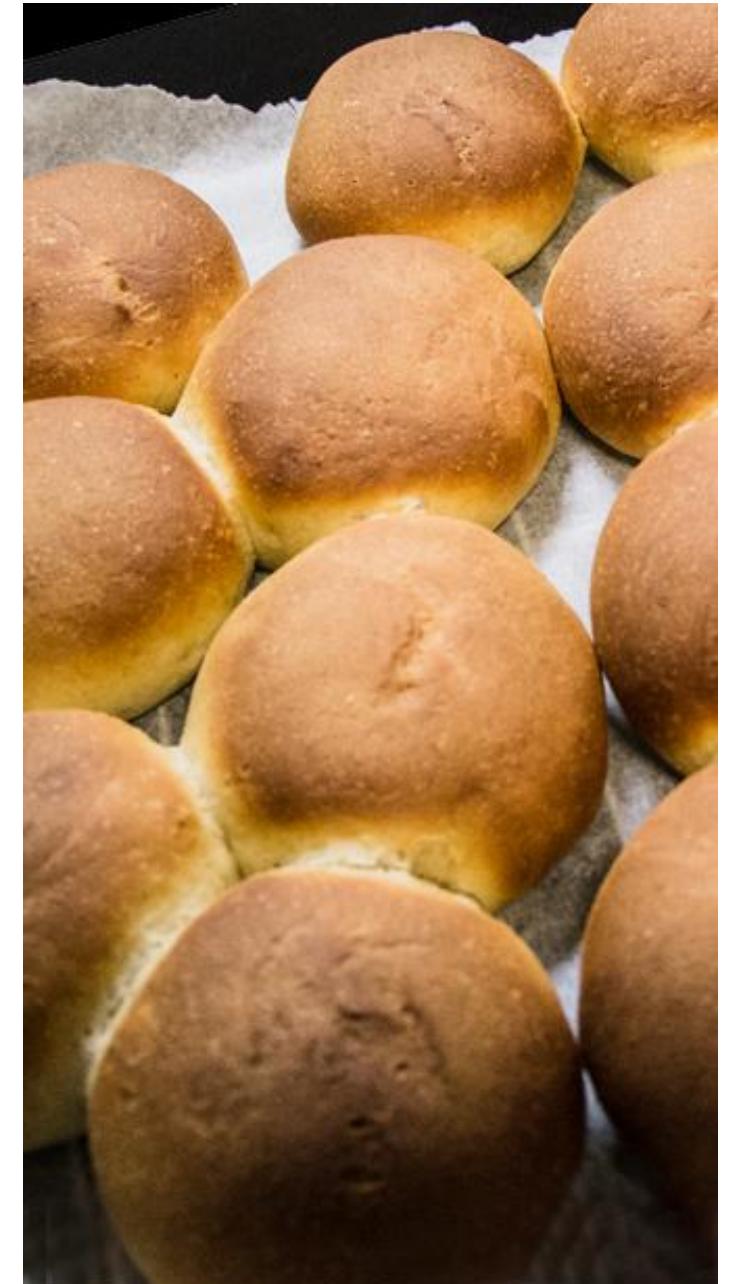
15 g gær  
1¾ dl koldt vand  
1¾ dl kold sød mælk  
2 æg  
700 g hvedemel  
55 g sukker  
10 g stødt kardemomme  
10 g salt  
55 g blødt smør

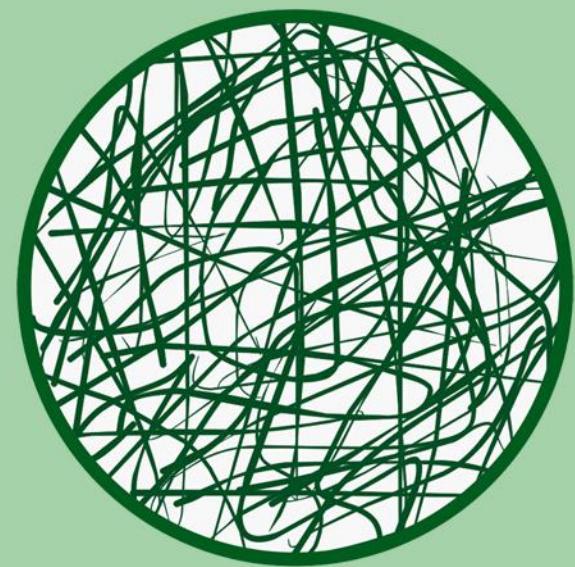
## Sådangør du:



Bland ingredienserne, ælt dejni ca. 10 min på medium hastighed til dejnen bliver glat og blank. Dæk dejentil, og lad den hvile 30 min. Del dejni 15 lige store stykker. Form bollerne ved at lægge et stykke dej på din enehåndflade og rulle det rundt med

fingrenepå den andenhånd. Lægbollerne med 5 cm imellem påenbrædepande med bagepapir, og lad demhæve. Dettager ca. 2-3 timer. Når bollerne er hævet til ca. dobbeltstørrelse, vil de nå sammen, så de får form som hveder. Bag hvederne ca. 15-20 minutter ved 180° varmluft. Flyt dem over påenrist, oglad dem køle af.





INCLASIFICABLES

## COCINANDO EN CERRO AZUL

CHEF: LUCÍA, alias Huesito

*Nombre:* Lucía CASTELLANO

*Afiliación:* Facultad de Arquitectura,  
Urbanismo y Diseño y Espacio  
Laboratorio de Artes, Performances y  
Subjetividades, Facultad de  
Psicología, Universidad Nacional de  
Córdoba, Argentina-  
<http://blogs.psych.unc.edu.ar/elaps/>

*Dirección:* Corrientes s/n, Villa Cerro  
Azul, Córdoba, Argentina  
*E-mail:* luciyita@gmail.com

*Areas de interés:*  
la morfología, la naturaleza, la  
defensa de los bienes comunes

no soy buena en la cocina  
y eso es una realidá  
no cocino una gallina  
por la pena que me da

no me salen bien los peces  
y mucho menos las ranas  
aunque un asadito a veces  
me como con muchas ganas

se me pasan los fideos  
porque soy muy despistada  
y entonces quedan tan feos  
no me gustan para nada

si quiero hacer costeletas  
que parece algo sencillo  
nunca alcanzo aquella meta  
me la guardo en el bolsillo

quise hacer algo con trigo  
que tuviera alguna una salsa  
me quedó horrible, te digo  
con gusto a madera balsa

cuando quise hacer un huevo  
de gallina o avestruz  
me falló todo de nuevo  
porque se apagó la luz

por eso yo me alimento  
de cosas que ya están hechas  
una fruta, algún pimiento  
o un yuyo de mi cosecha

todo crece acá en la sierras  
piquillín, diente de león

incluso bajo la tierra  
raíces hay un montón  
hay espina colorada  
una planta pintoresca  
y yo puedo estar sentada  
esperando hasta que crezca

si me pongo muy ansiosa  
masticó una peperina  
su florcita es deliciosa  
mejor que una mandarina

si encuentro algún cuaresmillo  
trepadito en la montaña  
pronto le clavo el colmillo  
si no tiene alguna araña

mi receta es eficiente:  
para servir en la cena  
será más que suficiente  
de estrofas, una docena

### Nota de la autora:

La experiencia fue esta:

Participé de un taller-laboratorio: “La voz humana, arte-acción y performance” que resultó muy interesante. Un grupo de 10 personas, desconocidas en su mayoría. íbamos sumando voces, sonidos.... a veces una O, a veces otra vocal... y lo hermoso era sentir cómo sin un libreto previo todo se sumaba en una especie de armonía. No puedo decir que hubiera

ritmos, repeticiones o secuencias predeterminadas, ni tampoco “pensadas” colectivamente. Sí, tal vez, sentidas, tejidas, entre todos. En realidad tampoco sé si eso era armonía, pero sí había como una noción de unidad, incluso en la diversidad. El contexto sumaba lo suyo. Una vieja casona, semi abandonada y en parte derruida, con pisos de madera, enormes puertas crujientes, precaria escalera bajando a un sótano lleno de ecos, fantasmas, humedades y misteriosos haces de luz.

En una de las consignas se pidió disonancia, ruptura, diferencia... y todo aquello era tan increíble!! No era una si-metría, sino más bien una di-metría. Es difícil di-sonar, tal vez sea más fácil con-sonar. Pareciera que ciertos órdenes “tranquilizan”... pero me pregunto.. ¿será siempre un valor esa tranquilidad? a veces eso aburre.

La cuestión siguió en mi querido Río Chavascate. Con el agua y en el agua logramos nuevos sonidos, nuevos ecos bajo el puente. Se sumaron pájaros, algún perro, hojas que se movían con el viento, incluso el ruido de la ruta. Por ahí daban ganas de alejarse de la ruta, pero ella estaba ahí, tal vez en disonancia, pero sumando su voz.

A todas estas sensaciones, vividas con énfasis en lo auditivo, se fueron sumando otros lenguajes -en el horario de la comida compartida en el río- del orden de lo visual, olfativo, gustativo, táctil... en una especie de sinestesia musical, que mezclaba mucho más que los clásicos 5 sentidos. Allí se sumaron -sobre aguayos, lonas, pasto, arena y piedras- panes,

lechugas, uvas, quesos, mates, bananas, escabeches, cereales, galletas, tomates... Cada bocado se sucedía o se mezclaba con otro que no hubiéramos imaginado. Algo así como un concierto espontáneo.... ¿simétrico?



Figura 1. Duraznillo (flor y fruto), espina colorada y piquillín  
Fotos: Lucía Castellano

## HUMANOS SOMOS

RAUL CALVIMONTE

Nombre: Raúl CALVIMONTE  
Afiliación: FAUD, Universidad

Nacional de Córdoba

Dirección: Gato y Mancha 1333,  
Barrio Escobar, 5009 Córdoba,  
Argentina

E-mail: raulcalvimonte@hotmail.com  
Areas de interés: sueño con jamones

Simetría implica ciclos; repeticiones y recurrencias; los opuestos y los iguales.

El espejo nos refleja de modo impiadoso; Dorian Gray encontró un modo ingenioso de burlar la simetría.

En el acto de cocinar, transitamos la simetría, en forma de proporciones, series, composiciones. Las recetas simétricas aquí propuestas implican iguales, pero distintos. Las dos recetas requieren pan y jamón. Una tiene nombre sugerente, la otra nombre de uso cotidiano.

El par que nos ocupa es "*el hambre / las ganas de comer*" que en definitiva constituyen los dos grandes motivos para realizar una acción. *La necesidad o el deseo*. Aquí van, en paralelo.



***El deseo:*** receta para compartir  
**Crostini de serrano con aderezo de arandano y romero**

1 queso crema suave (190 gr)  
¼ taza de leche  
½ cucharadita sal de ajo  
½ cucharadita de pimienta  
¼ taza de arándanos deshidratados picados  
1 ramita de romero limpio y picado  
1 cucharadita de miel  
4 rebanadas de pan Saníssimo cero gluten (Bimbo), tostado  
100 gr de jamón serrano

Mezclar todo en un bowl mediano. Untar el pan con la mezcla de queso, colocar el jamón serrano, decorar con una aceituna negra.

***El hambre:*** receta para mi solito....  
(mejora el humor)  
**Especial de jamón y manteca**

1 pan francés recién horneado  
50 gr Manteca  
100 gr jamón crudo

El pan: corte paralelo al plano de apoyo, cuidar dedos

Untar el pan con la manteca, colocar el jamón crudo de modo que asome por los costados y devorar sin demoras.

# HOMENAJE A LA MILANESA

RICARDO BLANCO

Nombre: Ricardo BLANCO

Institución: Facultad de Arquitectura  
Diseño y Urbanismo, Universidad de  
Buenos Aires

Dirección: Bolívar 1219- Depto 1-  
1141 CABA, Argentina

E-mail: riblanco@outlook.com

Areas de interés: Diseño industrial, su  
práctica e historia y, por supuesto, la  
comida, sea simétrica o no

## Las milanesas como objetos del diseño

Esta operación apela a las forma de los diseños de los maestros italianos metamorfoseados en milanesas, considerando estos aspectos:

- *Lo tradicional*, la milanesa es idolatrada en Buenos Aires
- *La idolatría argentina* por los diseñadores italianos de Milán y sus objetos
- *La inexistente relación entre las milanesas y Milán* y la absurda búsqueda de simetría como una “milanesa a la napolitana” (que es una creación totalmente porteña emergente de la necesidad del restaurante Napoli -del Bajo porteño- de complacer a un cliente) nos orienta a la génesis de otra simetría norte-sur (ya estamos trabajando en un postre: el cagnoli a la bolognesa.)

Debemos aclarar que los acompañamientos para el emplatado de las milanesas son, en orden de importancia:

el limón, las papas fritas, el tomate, el queso, el puré, otras verduras.

Nuestro homenaje está dirigido a los siguientes maestros: Gae Aulenti, Mario Bellini, Andrea Branzi, los Castiglioni, Joe Colombo, Vico Magistretti, Enzo Mari, Ettore Sottsass y Marco Zanuso.

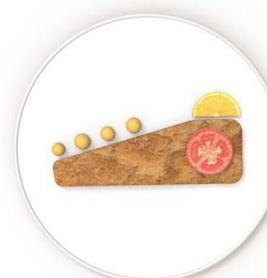
¡Buen provecho!



Milanesa a la Aulenti



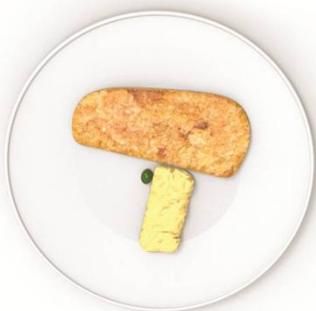
Milanesa a la Bellini



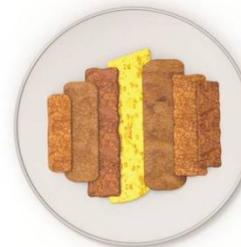
Milanesa a la Branzi



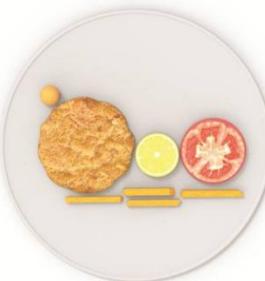
Milanesa a la Castiglioni



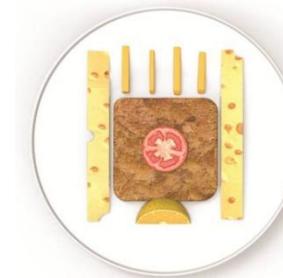
Milanesa a la Mari



Milanesa a la Colombo



Milanesa a la Sottsass



Milanesa a la Magistretti



Milanesa a la Zanuzzo



## SIMETRÍA Y CHEFS SIMETRÍA Y GUSTO

EMILIANO SCHOBERT

*Nombre:* Emiliano Schobert  
*Institución:* El Obrero, Escuela de arte culinario  
*Dirección:* Av. Belgrano 180, 8400 S.C. Bariloche, Prov. de Río Negro, Argentina  
*E-mail:* emilianoschobert@gmail.com  
*Página web:*  
<http://elobradorescuela.com.ar/>  
*Areas de interés:* la pesca, la chacarera, la artesanía, la naturaleza y mi familia

Los siguientes son ejemplos referidos a la simetría culinaria o la cocina simétrica; creo tener sólo un enfoque subjetivo de tal concepto, ya que soy cocinero y no especialista en simetría.

Quiero nombrar algunas obras en las que percibí claramente la simetría en su enfoque y desarrollo, ya hace tiempo atrás. Espero que el gran chef ***Michel Bras*** sepa disculpar mi atrevimiento al querer interpretar su obra. Porque a mis ojos y conocimiento técnico, en el desarrollo de cada uno de sus trabajos hay una simetría; principalmente con el entorno, pero también con la estética, con la luz, con la tradición. Para ser un poco más claro, doy algunos ejemplos que evidencian tal expresión simétrica en la obra **de la familia Bras**.

### La Gargouillou

Es uno de sus trabajos más trascendentales. Es una recopilación de los jardines de Laguiole y de lo que brinda la estación del año: más de cincuenta elementos componen conceptualmente un espacio propio y único. En simples palabras, es un espejo de los jardines, reflejado en un plato que no sólo transmite simétricamente los colores, aromas y perfumes sino también un entorno, un espíritu y sobre todo una emoción.

### Luz y sombras

Otro ejemplo del mismo autor es su trabajo que lleva el título “Luz y sombras”, en el cual hace uso de estos dos factores. Para combinar un pez de carne blanca, casi nacarada, cocido en una tinta negra, como la misma oscuridad, de olivas griegas. Tan solo con verlo se reconoce la simetría.

En la obra de Bras, la simetría aparece como hilo conductor del desarrollo de muchos de sus platos/obras, aunque no se explicita su aplicación.

### El bosque patagónico en el Bocuse D’Or

En mi trabajo personal, en mi participación en el Bocuse D’Or- concurso internacional de arte culinario- desarrollé un concepto que llamé bosque. Este concepto ya ha sido utilizado anteriormente y promueve la representación del bosque como tierra y otros aspectos distintivos. En mi propuesta, cada alimento involucrado representaba parte de esa estructura biológica. Me detuve en los colores, las texturas y los aromas del bosque de la Patagonia nos muestra.

Disfruto y estoy cerca de este entorno, por esto quise expresar cada uno de los sentimientos que el bosque despierta por medio de las diferentes sensaciones que se transmiten en un bocado. Descubrir y seleccionar algunas de ellas para así poder evocar e imaginar el bosque. Los hongos silvestres tuvieron un importante papel.

Todos los hongos, en algún momento de su ciclo de vida, tienen una turgencia casi crocante. Luego todos, o casi todos, al cambiar de estado crudo a cocido adquieren una textura absolutamente única, cuerpo sin cuerpo, fondeu, untuoso, invasivo, sutil. Yo elegí la bavaroise: crema gelificada, de similares características y textura a cierto estado de los hongos.



Figura 1. Bandeja de presentación del autor en el Bocuse D'Or 2015, Lyon

En este concurso también era relevante la consideración de las estructuras simétricas en la composición de las bandejas, que en algunos países como Francia, toman como punto de inspiración para su desarrollo estético. En muchas ocasiones se hace referencia a través de estas organizaciones la estructura tradicional de los palacios, como el de Versalles.

### Simetría y gusto

Existe otro aspecto de la simetría culinaria menos conocida. Es la que se encuentra en las texturas y aspectos organolépticos.

Un claro ejemplo sería una propuesta con dos o más alimentos de distinto origen pero de igual textura, o igual sabor o perfume. Los corazones de alcauciles y el topinambur nos muestran estas simetrías. Ambos

elementos tienen un sabor casi idéntico y esto se refleja también en los nombres, ya que al topinambur se lo llama también Artichaut de Jérusalem.

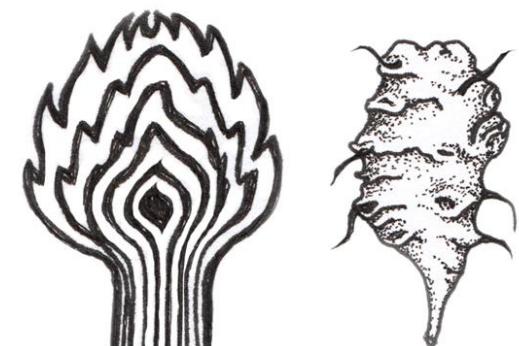


Figura 2.

Otro ejemplo de simetría organoléptica es cuando dos alimentos de distinta estructura tienen su sabor, o más bien su recuerdo aromático, casi idéntico. Por ejemplo algunas hierbas aromáticas y algunos cítricos como el limón, tienen tal similitud en su aroma o en su gusto, que sin la vista nos costaría diferenciar uno de otro. Entre ellos se encuentra la acederilla de montaña, la oxalis tuberosa, el lemongrass y el cedrón; todas se encuentran fuertemente ligadas organolépticamente a los cítricos.

## シンメトリーなレシピ

AKIO HIZUME

Name: [明男, 日詰].

Affiliation:幾何学芸術家

Address:静岡県榛原郡川根本町東  
藤川4678

E-mail: akio@starcage.org

Home-page:www.starcage.org

Fields of interest:

準周期パターン、黄金比、ペンロ  
ーズ・タイル、フィボナッチ数列  
、再帰的構  
造、フラクタル、自己言及、建築  
、音楽

## シンメトリーなレシピ

あらゆる野菜や果物はたいへん幾何学的な形をして  
います。

私たちは単に栄養素を消化しているのではなく、「  
生命の形」を消化しています。

食べることは一種の祝祭です。

食べ物はいわば犠牲（生贊）。

対称性の高い秩序を惜しげもなく混沌へと帰すこと  
によって、私たちは生命力を  
受け取るのです。

ですから、たとえば林檎ジュースを飲むよりも、新  
鮮な林檎を丸かじりすること  
を強くお勧めします。

自らの歯でシンメトリーを砕け！

これこそが日常におけるアポロンとディオニソスの  
弁証法といえます。

日詰明



## TORTA INVERTIDA DE MOSAICO HEXAGONAL\*

RODRIGO MARTÍN  
IGLESIAS

Nombre: Rodrigo MARTÍN  
IGLESIAS  
Afiliación: FADU – UBA  
Dirección: Terrada 1703, Buenos  
Aires, Argentina  
E-mail: rodrigo.martin@fadu.uba.ar  
Areas de interés: teoría del proyecto y  
epistemología del diseño

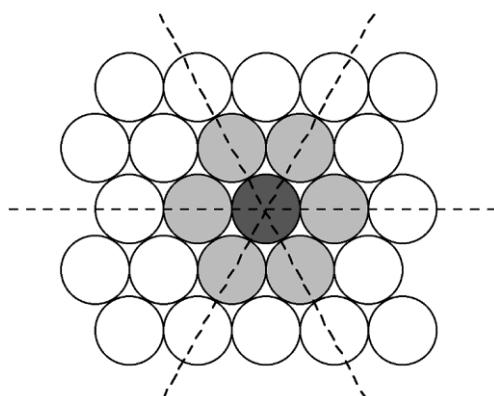
### Ingredientes

150 g de manteca + 200 g de azúcar + 1 huevo +  
1 pizca de bicarbonato

250 g de harina leudante+ 100 ml de leche +  
½ cucharadita de polvo de hornear

150 g de azúcar negra + 75 g de manteca

7 rodajas de ananá en almíbar + 19 cerezas al  
marrasquino



### Preparación

1. Batir la manteca (a 18°C) con el azúcar y el huevo durante 180 segundos.
2. Incorporar harina, polvo de hornear y leche en forma intercalada mientras continuamos batiendo hasta que quede una masa homogénea.
3. Distribuir uniformemente el azúcar negra y la manteca en un molde cilíndrico de un diámetro aproximado al que deriva del empaquetamiento hexagonal de las rodajas de ananá (pueden usarse otros patrones de empaquetamiento).
4. Acomodar las rodajas de ananá en el fondo del molde siguiendo el patrón de empaquetamiento hexagonal.
5. Colocar una cereza en el centro de cada rodaja y en cada intersticio entre las rodajas.
6. Agregar la masa preparada anteriormente.
7. Hornear a 180°C durante 1800 segundos.
8. Dejar enfriar en el molde durante 1800 segundos.
9. Calentar el fondo para despegar el caramelo y dar vuelta sobre una fuente.

\* In two dimensional Euclidean space, Joseph Louis Lagrange proved in 1773 that the highest-density lattice arrangement of circles is the hexagonal packing arrangement in which the centers of the circles are arranged in a hexagonal lattice (staggered rows, like a honeycomb), and each circle is surrounded by 6 other circles. The density of this arrangement is:

$$\eta_h = \frac{\pi}{2\sqrt{3}} \approx 0.9069.$$

## SIMETRÍAS A LA TABLA

RICARDO SCHILLACHI

*Nombre:* Ricardo SCHILLACHI

*Afiliación:* Cocinando al fuego

*Dirección:* Taberna Nº 9, 3º C

(28231) Las Rozas de Madrid,

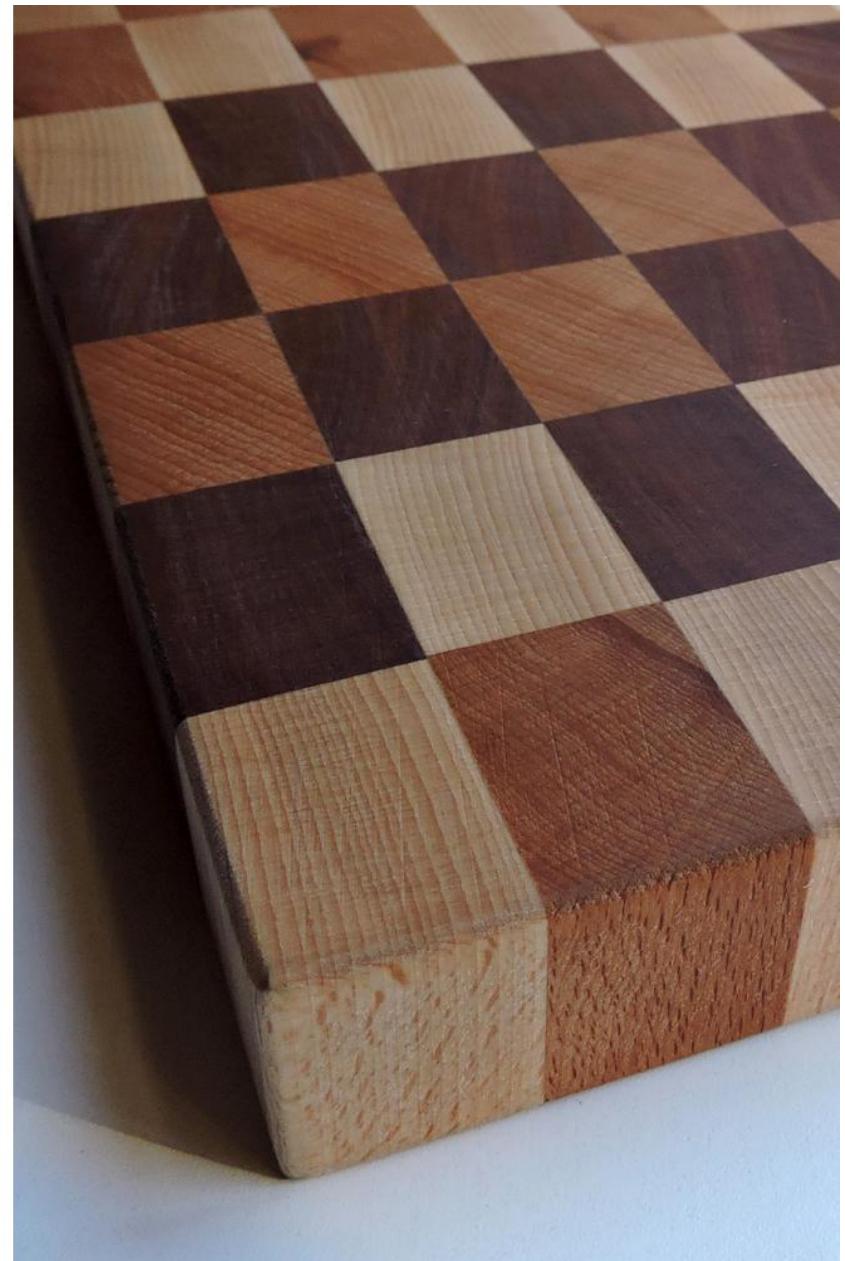
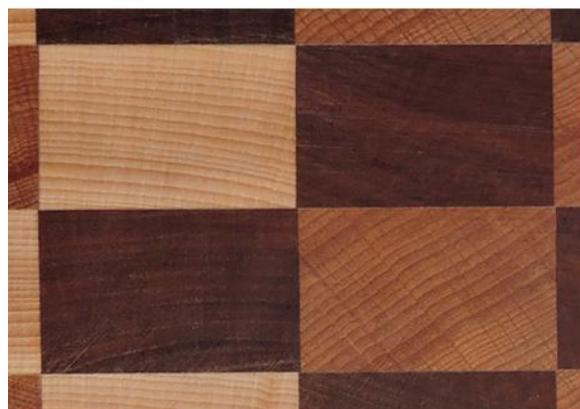
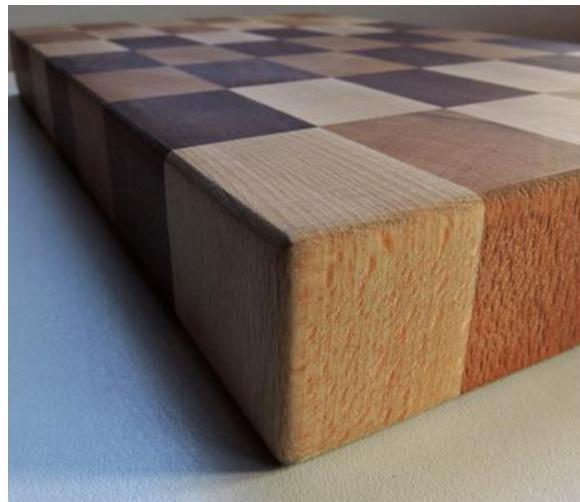
España

*E-mail:* stearmann34ks@gmail.com

*Página web:*

<http://www.cocinandoalfuego.com/>

*Areas de interés:* cocina, su historia y principios físico químicos involucrados

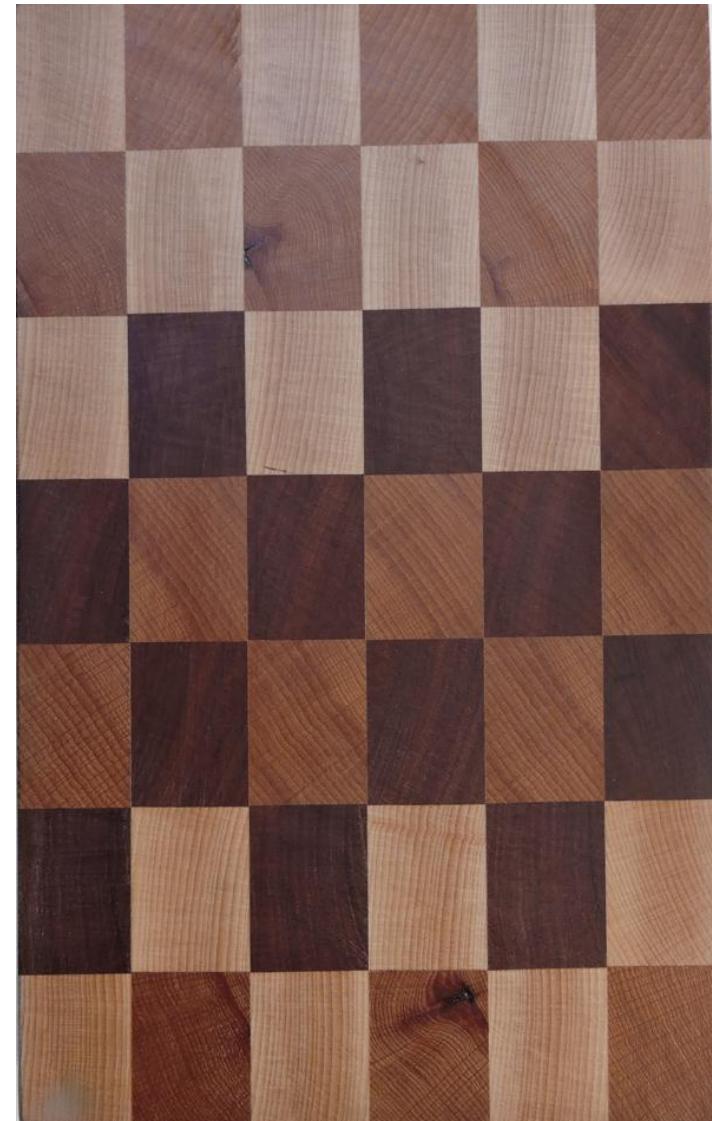


Estas tablas de cocina están realizadas encolando diversos tacos de madera de haya (Yugoslavia) y *danta* (Africa), colocados de forma que la fibra esté orientada verticalmente como en los antiguos bloques de madera que utilizaban los carniceros.

El motivo de esta disposición de la Madera es evitar que las fibras sean cortadas durante el uso. En estas tablas el cuchillo penetra ENTRE las fibras, casi sin dañarlas.

Los bloques se encolan mediante prensas que aplican una carga de cinco toneladas por lado, con un adhesivo resistente al agua y aprobado por la *Food and Drug Administration* para su uso en contacto con alimentos.

Más allá de estas cuestiones técnicas, el diseño, el orden y la simetría tienen su parte en la selección de las maderas, texturas y colores en la organización de cada tabla. Así, conservando la misma estructura, se pueden realizar sorprendentes y diversas propuestas.







ISBN 978-987-42-2722-5

A standard linear barcode representing the ISBN number 978-987-42-2722-5.

9 789874 227225