



LA MESITA DE LA COCINA

Ana Fernández

LA MESITA DE LA COCINA

palabras receta
espacio clave homenaje
legado tradición

Trabajo inicial,
Recetario unico
pero voy
ampliando
CAMINOS

variaciones

líneas abiertas

3 CONCLUSIONES

Anteproyecto

ARTE,
TECNOLOGÍA E
IMPRESIÓN

PROYECTOS ANTERIORES

RAMAS FAMILIARES

ANTECEDENTES (...)

En las asignaturas de crear
un proyecto siempre intent
llevarmelo a mi terreno personal,
representando en diferentes ramas
temas y técnicas aquello que me
inspira.

Inés Jimm.



inspiración

2 FORMALIZACIÓN

1 PUNTO DE INICIO

Metodología

Narrar historias

Ilustrar fotografías

Recetas

IMPREVISTOS

NO voy con tanta
frecuencia a
Asturias

NARRATIVAS

¿CUÁL ES MI PERSPECTIVA?

Representar conexiones
→ vínculos relaciones

cotidianidad

rincones

recetas

COMPARTIR TRADICIONES

¿DE QUÉ TRATA MI PROYECTO?

Presento un libro ilustrado honrando
a mis abuelos maternos.

Pilares fundamentales
en mi vida

ESPACIO

LA COCINA

Ver a la gente pasear
por la ventana

Desayunar con mi
abuelo por las mañanas

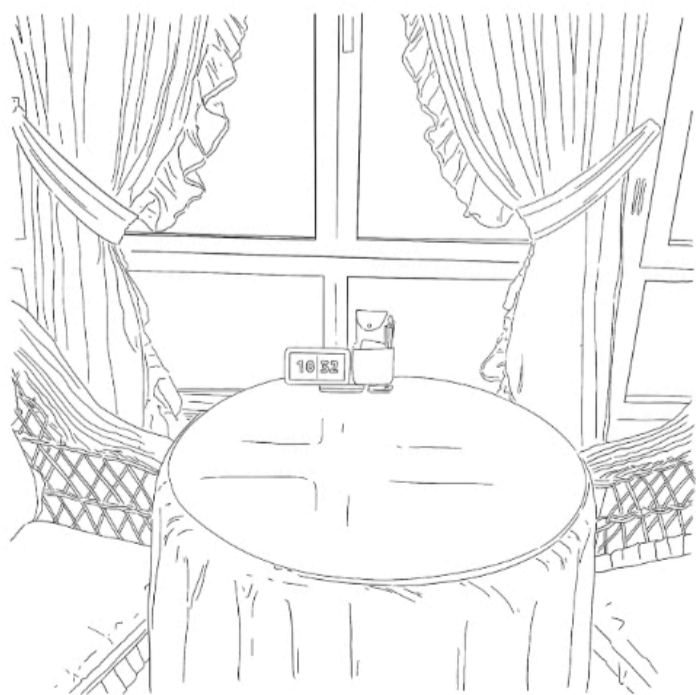
→ Sentarme a
charlar con mi
abuela mientras
cocina

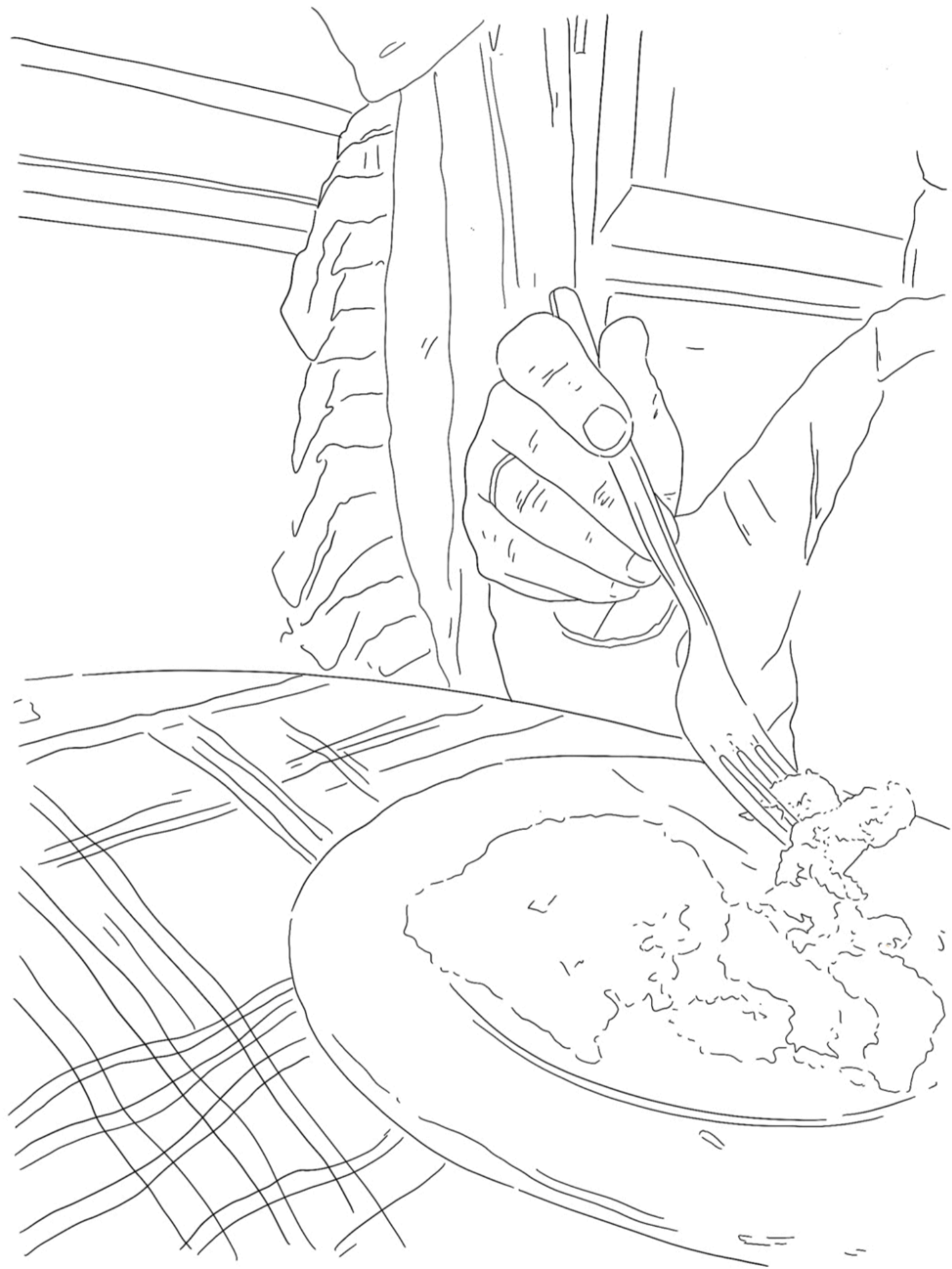
LA MESITA DE LA COCINA

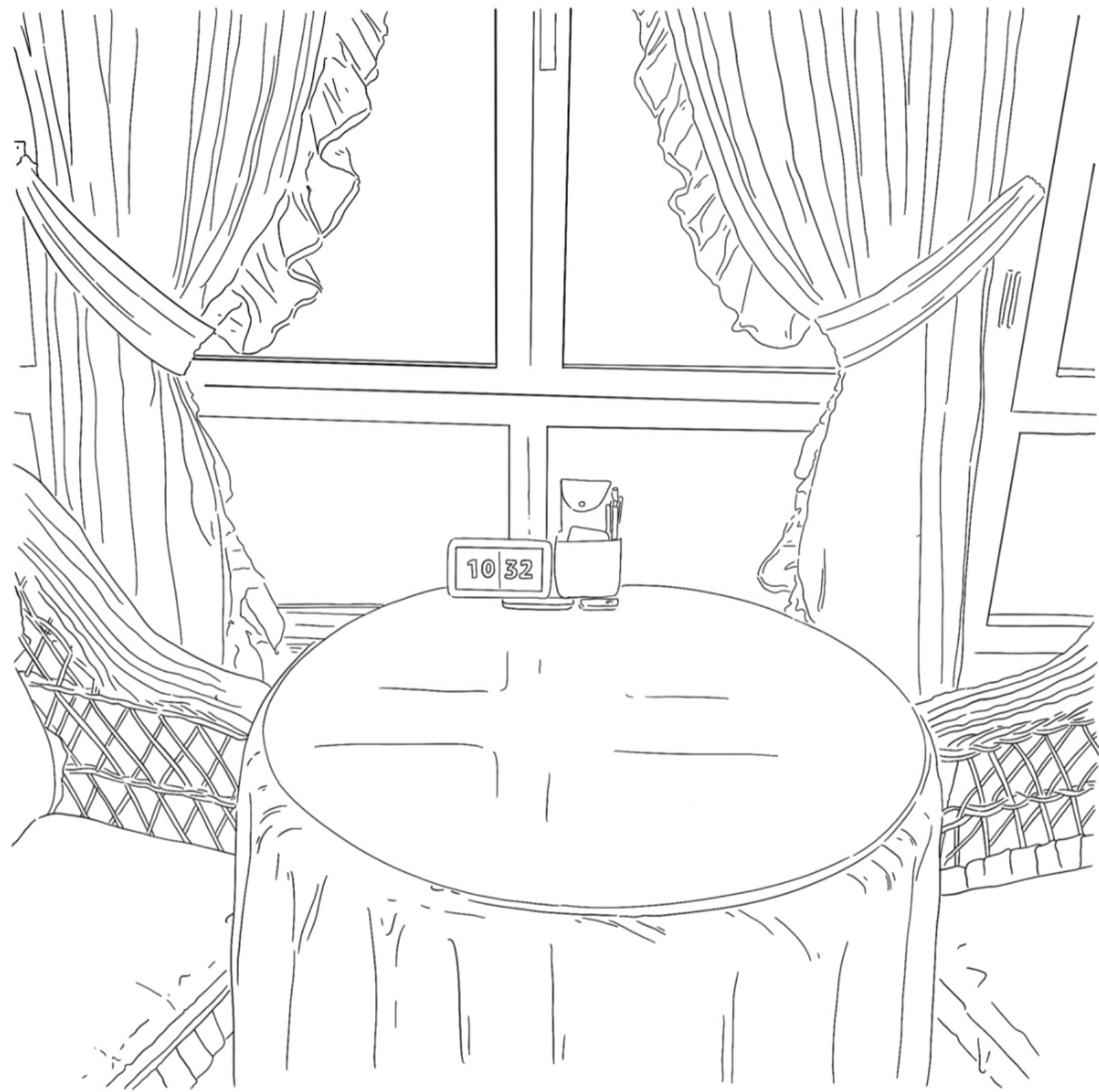
RECURSOS

Ilustración
↓
PROCREATE
(iPad)

diferentes
estilos
línea fina,
recetario...)







Bizcocho con ralladura de limón



Procedimiento

Pesar en una báscula 150gr de harina, añadir un sobre de levadura y tamizar. Por otro lado, **batir** con la batidora eléctrica 2 huevos en un bol. Añadir el vasito de aceite, leche y las 3 cucharadas de azúcar.

Rallamos la piel del limón. Mezclamos todo lo líquido y el polvo en un solo bol y esta vez, batimos con una batidora de varillas.

Tenemos que tener previamente el molde listo. Para ello, lo engrasamos con un poco de aceite para que así espolvorear harina, y así el bizcocho no se pegue.

Cocer **30** minutos a **180°** grados. Cuando enfríe, si lo queremos más dulce, espolvorear azúcar glass por encima.

Bizcocho con ralladura de limón



Pesar en una báscula 150gr de harina, añadir un sobre de levadura y tamizar. Por otro lado, **batir** con la batidora eléctrica 2 huevos en un bol. Añadir el vasito de aceite, leche y las 3 cucharadas de azúcar.

Rallamos la piel del limón. Mezclamos todo lo líquido y el polvo en un solo bol y esta vez, batimos con una batidora de varillas.

Tenemos que tener previamente el molde listo. Para ello, lo engrasamos con un poco de aceite para que así espolvorear harina, y así el bizcocho no se pegue.

Cocer **30** minutos a **180°** grados. Cuando enfríe, si lo queremos más dulce, espolvorear azúcar glass por encima.

inesjimm

2881 publicaciones 319 mil seguidores 1154 seguidos

Inés Astorga
 Artista
 Madrid, Spain based
 CONTACT: iaminesjimm@gmail.com
 También en @una_delasnuestras

martagonugo_, pintounpoquito y 2 personas más le siguen

Siguiendo Mensaje



BIEN POR LA COCINERA

