

9 recetas

&

23 recipes

Antena

Antena Los Angeles

Cocina Abierta

RO C-LA

++ Libros Antena Books ++





• 100 g de damascos • 100 g de azúcar • 10 g de recina de maiz
• 100 ml de agua • 1 cáscara de limón

Glase de damasco

- 400 g de mermelada de damasco • 100 g de azúcar



reparación

Pasar las galletas por la batidora y mezclarlas con la mantequilla, previamente derretida a fuego lento. Cubrir el fondo de un molde con la mezcla de galletas y llevar al refrigerador por el término de 1 hora.

- Escurrir los damascos, guardar 6 para la decoración, hacer un puré con los demás y reservar 50 ml de almíbar.
- Disolver la gelatina en agua fría. Calentar el almíbar y, después de retirarlo del fuego, añadir la gelatina, el puré de damasco, el queso crema y el azúcar.
- Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter en el molde y dejar reposar en el refrigerador durante 3 horas.
- En el momento de servir batir el resto de la crema introduciéndola en una manga.
- Desmoldar el pastel con extremo cuidado (ya que muy frágil), decorarlo con crema batida y los damascos cortados en láminas.
- Servir bien frío y con ab

9 recetas

&

23 recipes

Antena

Antena Los Angeles

Cocina Abierta

BOC-LA

++ Libros Antena Books ++

¿Cómo es que la comida es lenguaje?

El 12 de marzo de 2016, Antena, Antena Los Ángeles, Cocina Abierta y Restaurant Opportunities Center—Los Angeles convocaron a un encuentro bilingüe en el museo Hammer, enfocado en la justicia laboral alimentaria y la justicia del lenguaje. Un panel de artistas y trabajadorxs restauranterxs activistas contaron sus experiencias y perspectivas, y luego todo el mundo compartió comida y, con ayuda de intérpretes, participó en una dinámica conversación sobre cómo la comida, la labor alimentaria y las realidades intralingüísticas afectan nuestras vidas. La tarde terminó con pasteles de cumpleaños (de chocolate y zanahoria) y un tour bilingüe de la exposición de Black Mountain College en el museo. Se pidió a lxs participantes llevar una receta para compartir; tecladorxs bilingües con máquinas de escribir mecánicas estuvieron al lado del AntenaMóvil para recoger las recetas que encontrarás en este libro.

El AntenaMóvil es un triciclo de carga adaptado que actualmente alberga libros a la venta y para leer donde esté estacionado. La selección de libros para el periodo del AntenaMóvil en el museo Hammer se enfoca en publicaciones de editoriales pequeñas y publicaciones DIY (Do-It-Yourself, o Hazlo-tú-mismx) de Estados Unidos y Latinoamérica, destacando obras bilingües y multilingües, textos en traducción y textos innovadores de escritorxs de razas marginadas en Estados Unidos. Los fragmentos de poemas intercalados con las recetas provienen de libros que se encuentran en el AntenaMóvil.

¿Cómo es que los poemas son recetas?

How is food language?

On March 12, 2016 Antena, Antena Los Ángeles, Cocina Abierta and Restaurant Opportunities Center – Los Angeles convened a bilingual gathering at the Hammer Museum centered on food labor justice and language justice. A panel of food worker activists and artists recounted their experiences and perspectives, after which everyone shared a meal and had lively interpreted conversation about how food, food labor, and cross-language realities affect our lives. The afternoon ended with birthday cakes (chocolate and carrot) and a bilingual tour of the Black Mountain College exhibit on view at the museum. Participants were asked to bring a recipe to share; bilingual typists and manual typewriters were located next to the AntenaMóvil to collect the recipes you will find in this book.

The AntenaMóvil is a retrofitted Mexican cargo tricycle that currently houses books for sale and for reading wherever it may be parked. The selection of books for the AntenaMóvil's stint at the Hammer focused on small-press and DIY publications from the U.S. and Latin America, featuring bilingual and multilingual works, writing in translation, and innovative texts by U.S.-based writers of color. The poem fragments interspersed with the recipes are from books on the AntenaMóvil.

How are poems recipes?

was a time I would eat anything
torn from my body, as a city
recycles its bricks after trauma.
so I would eat the bitter black things,
those brittle wound stones.

era un tiempo en que yo comería
qualquier cosa
arrancada de mi cuerpo, como una ciudad
recicla sus ladrillos después de un trauma.
entonces me comería las cosas
amargas y negras,
esas piedras--herida quebradizas.

Douglas Kearney
trad. all español/Spanish trans. Jen Hofer
de/from The Black Automaton
Bence Books, 2009

recipe:

K. BRADFORD
SARA ROB
‡ ISABEL
MARIANGELLES

ingredients:

RECEPE FOR A DINNER PARTY
THAT DOESNT SUCK

- mood
- bathroom (a functioning one)
- music
- people (see below)
- drugs but not too many (Brownies)
- space
- games
- conversation
- first-aid kit
- bouncer or .and mediator
- lots of attitude
- glitter and fake fur
- lots of hugs (especially to strangers)
- endless amounts of dark chocolate

directions:

1- DECIDE ON MUSIC PLAYLIST

(does it fit the mood?)

is it for listening?

is it for dancing?

is it for singing?

or gasp! background.

2- DECIDE ON THE PEOPLE THAT GO WITH THE MUSIC

Wether they should wear costumes.

Wether they go together (if they like each other)

(avoid exes)

have a mix of ages, genders, and cultures, and humors

there should be a nice mix of groups and individuals

there ~~should~~ should be a limit on graduate students and accountants and techies and cronopios and famas

3- DECIDE ON THE FOOD

not poisonous, limit experiments to one, say it's a potluck but provide enough food for backup plan.

5 cans of whipped cream.

4- KARAOKE OR HANCHERAS^S OR NUEVA TROVA OR SOMETHING.

AT THE TIME TO CLOSE
H O CLOSE U NRISE

Claudia

receta:

Tostadas motuleñas

ingredientes:

Huevo
Tostadas
Frijoles
Jitomate
Cebolla
Chícharos
Pasta de tomate
Jamón
Tocino
Ajo

preparación:

Primero se prepara la salsa.

Picamos en cuadritos la cebolla, jitomate, jamón, tocino.

Para no agregar más grasa a la salsa y cocino primero el tocino en una caserola, después que el tocino esté un poco doradito le agrego el ajo y los demás ingredientes y le agrego 2 oz de agua y sal al gusto. una vez que ya está lista la salsa cocinamos el huevo. El huevo lo preparamos aparte al gusto, ya sea over medium o over hard.

Los frijoles tienen que ser fritos. Yo les agrego un poco de cebolla a mis frijoles para que tengan un mejor sabor.

Una vez que tengo lista la salsa y el huevo, y los frijoles, empiezo a preparar mis tostadas. Primero le pongo a las tostadas los frijoles, después el huevo y encima la salsa de jitomate. Si gustas puedes agregar crema o aguacate encima. Esta receta es muy fácil de preparar y muy rica para desayunar en familia.

recipe :

coconut flour
pancakes (sara)

serves 2-3

ingredients :

1/4 cup coconut flour
1 tsp baking powder
pinch salt
3 eggs (room temperature)
1 tbsp honey
3 tbsp coconut oil (+ more for cooking)
1/4 tsp vanilla
1/4 tsp almond essence
1/3 cup almond milk or coconut water or water

directions :

combine dry ingredients in a small bowl.
in a larger bowl, mash together honey + coconut oil
with a fork. whisk in eggs, almond essence, vanilla
essence, and water.
gradually add in dry ingredients until smooth, while
heating the pan on med-hot with some coconut oil.
when drops of water sizzle on the pan, it is ready.
cook pancakes on smaller side and watch closely.
they burn a little easier than regular pancakes
+ don't bubble very much.

serve with berries and maple syrup or any other
nice things -- coconut cream, shaved almonds, etc.

also, the batter keeps really well if you only
want to make part of the batter.

recipe :

ANGELICA'S Recipe
BREAKFAST GOODS

ingredients :

eggs (scrambled if wanted)
bacon / ham
pancakes - eggs pancake mix
and milk
dounats from yum yum dounats
hot chocalet with small marshmallows
if wanted or just milk
syrup for pancakes

directions :

scramble eggs
while doi ng that cook bacon or
ham
put a cup of pancake mix and milk
inblender
than put it in a pan but not alot
make sure it dosent burn or else it tast
nasty
than go buy a dounut in yum yum ~~store~~
dounuts or dunkwn dounuts
go make choclets milk or buy it
if not just milk
after all your pancakes are done
put syrup on the pancakes
put eggs near the pancakesaaand
bacon or ham to

notes:

if not go to ihop or dennys and
itff it dosent taste good dont blame it o
on me you wanted this one

recipe:

french toast
by Alma

ingredients:

two eggs
quarter cup of milk
tablespoon vanilla
pinch of cinnamon
pinch of nutmeg
pinch of ginger (powdered)
sourdough bread - 12 slices
large mixing bowl
Whisk
frying pan - large

directions:

1. put all the ingredients except the bread in the bowl
2. use the whisk to stir till it's all combined
3. for each piece of bread, dip it into the mixture, on both sides, and then put them into the pan, which should be heated up with some butter first
4. leave about an inch or two between each piece
let the french toast cook until the bottom is crispy, until it looks done, flip it over
5. serve and eat with condiments like butter and maple syrup or honey or jam - Alma likes to eat her french toast just plain

The sand of the riverbed
is as soft as flour.

She makes bread with that flour
and spreads jam on the toast
for breakfast

La arena del lecho del río
es tan blanda como harina
Ella hace pan con esa harina
y unta mermelada sobre el pan
tostado para desayunar

Kim Hyesoon

trad. al inglés/English trans. Don Mee Choi

trad. al español/Spanish trans. Jen Hofer

de/from Sorrowtoothpaste Mirrorcream

Action Books, 2014

recipe:

Bea's

breakfast bowl

ingredients:

- Steel cut oats cooked like rice
- soft boiled egg uncut
- avocado cut into pieces
- pesto (blend basil, olive oil, garlic, salt)

directions:

Gather all ingredients in a yummy bowl.

You can switch up the basil with other herbs, or dips.

receta:

Ana Paula
migas nortenhas

ingredientes:

cebolla, media
un diente de ajo
aceite de oliva
tortillas secas, casi a punto de echarse a perder
huevos orgánicos de vaca feliz
upps de gallina, oops

preparación:

agarras un sartén de buen tamaño
echas un poco de aceite de oliva y lo pones a
calentar
mientras se calienta, hay que cortar la cebolla
algo importante para cortar la cebolla, se necesitan
goggles de natación para que no te piques los ojos
con la cebolla
echa la cebolla en el sartén junto con el ajo
lo fries un poco hasta que la cebolla es un poco
transparente
cortas triángulos de tortilla y los echas al aceite
hasta que estén doraditos y les echas los huevos
revuelve los huevos con las tortillas, y tienes un
delicioso y nutritivo desayuno nortenho
se recomienda comer con salsita, jugo de naranja,
y cafecito

recipe:

pickled
daikon

ingredients: daikon, sliced thin
cup of carrots, sliced thin
salt
rice vinegar
black pepper corns
jalapeños, sliced.

directions:

combine daikon with salt and massage
leave for at least a half hour
squeeze daikon to get water out until dryish
combine daikon with the rest of the ingr
in glass jar
leave overnight or longer

receta:

SALSA ROJA

ingredientes: 20 Chiles de arbol secos

5-6 tomatillos
1 diente de ajo
un cuarto de cebolla mediana
un poco de agua
sal al gusto

preparación:

asa los chiles en un comal

hasta que se doren bien , pero no se quemem completas
mente. enjuaga los , pero primero sacalos de la lumbre!

quitales las colas y dejalos en un plato. Pon un
pedazo de aluminio en el comal y asa los tomatillos.

Despues de voltearlas para que doren de todos los laos,
puedes taparlos con el aluminio hasta que esten aguaditos.

los pones con los chiles en una licuadora o molcajete
y agregas el ajo y la cebolla, un poco de agua y la
sal. lo muelas. Puedes agregar un poquito de agua

a tu licuadora para enjuagarla y agregarle a tu chile
cuando ya lo hallas vaceado en un recipiente, especial-

mente si te quedo muy espeso. Felicidades! pudiste
entender mis direcciones y lograste hacer una salsa
muy rica

from Rob
serves 7 to 14 ppl
untitled salsa

recipe:

ingredients:

- thirty medium tomatillos
- one cup of raw pepitas
- four medium serrano peppers
- four medium jalapeno peppers
- five cloves garlic
- two bunches cilantro
- one tablespoon salt

directions:

1. peel and wash the tomatillos
 2. wash and cut stems off cilantro
 3. peel garlic
 4. remove stems from peppers
 5. place tomatillos, peppers, garlic, and salt in a pot with some water and bring it to a boil
 6. after water reaches a boil, turn off the heat
 7. lightly roast the pepitas in a dry skillet (no oil)
8. DO NOT BURN THE PEPITAS
9. pour pepitas into a blender and lightly blend
 10. pour pepitas into a large bowl
 11. place tomatillos, peppers, and garlic into blender
drain first
 12. add cilantro to the blender and blend
 13. pour mixture into bowl with the pepitas
 14. add salt and stir

ENJOY

ps Jen taught me this recipe so i put it in my phone.

Gratitude beyond speaking for forgetting
the vegetable silence in the dirty sweat
of children, farther and farther away
from the white trunks of the almond orchards,
fields of brussel sprouts, spinach, and
lettuce.

Sesahu Boster
trad. al español/Spanish trans. Jen Hofer
de/from Gitty Ferrace Field Manual
Kaya Press, 1996

Gratitud más allá del habla por olvidarnos,
del silencio vegetal en el mugre sudor de
los niños, más y más lejos de los troncos
blancos de los almendrales, los campos de
coles de bruselas, espinacas y lechugas.

recipe: $\frac{1}{8}$ cup
Chop red onions

ingredients: $\frac{1}{2}$ c grated carrots
finely chopped toscano kale
ahead of lettuce chopped
dressing: sesame oil
or olive
2 tablespoons Mr. Yoshida's
sauce
 $\frac{1}{2}$ handful of sesame seeds

directions:

Juan

receta:

Tostadas mexicanas

ingredientes:

- 5 nopales cocinados
- 4 jitomates
- 1 racimo de cilantro
- 2 aguacates
- $\frac{1}{2}$ cebolla blanca
- 2 chiles serranos
- Erijoles refritos
- Queso fresco
- 1 paquete de tostadas
- Sal, pimienta, y limón al gusto

~~XXXXXXXXXXXX~~

preparación:

Cortar todos los vegetales en cuadritos pequeños, mezclarlos con sal, pimienta en polvo y limón al gusto. Agregar los frijoles refritos en la tostada y luego las verduras ya mezcladas... arriba de las verduras agregar queso...
y a disfrutarlas... ¡muy saludable!

at H C C P U P D at

y mordemos un fruto terso
salado como la sangre.
...palpamos

Sigo la trayectoria de los continentes separados

and bitten a soft fruit
salty as blood.
...we've palmed

I trace the trajectory of detached continents.

Valerie Mejer

ed. C.D. Wright

trad. al inglés/English trans. A.S. Zelman-Dorina

Forrest Garden, & C.D. Wright

de/from Rain of the Future/Lluvia del futuro

Action Books, 2013

receta:

Garbanzos Marinados

ingredientes:

Garbanzos (chick peas)
Cebollas
Pimenton
Salsa soya
jengibre
limon

preparación:

1 - Cocina los garbanzos
(o usa enlatados)

2- Sofrie la cebolla

3- Anadela a los garbanzos

4- Anadele roasted peppers

5- simmer hiervelos con un poco de jengibre

6- al final ponle salsa soya y limon

7- pon la mezcla en la nevera

recipe:

Creamed Spinach
Eldean Aldrich
(My mother's granddaughter
Nancy Pop)

ingredients:

One and a half pounds
fresh spinach
One cup half and half
One cup finely chopped onion
2 teaspoons nutmeg
One half teaspoon salt
Pepper to taste

Chop the spinach finely after washing and de-stemming.
Put half in a saucepan with spinach.
Sauté onion in a small skillet with a bit of
butter (about one tablespoon).
Cook spinach over low heat in saucepan until
wilted, add onion and stir frequently. Add
cornstarch or a spoonful of flour to thicken
as needed.

directions:

Stir in nutmeg and continue to
cook over low heat.
Add salt and pepper as desired to taste.
Check consistency after 15 minutes; spinach
should be tender and creamy.

Serve while hot.

recipe:

sopa de arroz

estilo Margarita
Arteaga

ingredients:

consomme - either from a container or homemade
1 cup white rice
a whole large tomato
two cloves or dos dientes de ajo or garlic
onion, maybe a third of an onion
a little bit of oil, usually vegetable or grapeseed

directions:

first, put a little bit of oil in a pan and toast
the rice slightly
then, take a grater - that is, a grater - and
grate in all the vegetables
then, add about a cup of the consomme and cook until
all the liquid is absorbed, on low heat
then, it will be done

this is how my great grandmother, Margarita Arteaga
made this dish. She passed away in October 27, 2015,
she was 90. This is how I'm remembering her, making
food that made me, the food becomes a part of your
body, so she made me.

this recipe was dictated by Amy Sanchez-Arteaga

receta:

ingredientes:

Sopa de arroz,
estilo Margarita
Arteaga (Amy Sánchez-
Arteaga)

1 taza de arroz
1 tomate grande
1 diente de ajo
la tercer parte de una cebolla
Consomé, puede ser del paquete, o casero (2 tazas)
Poquito aceite.

preparación:

Primero, pon el arroz a tostar con poco aceite
en un sartén.

Luego raya todos los vegetales y échalos al sartén con
el consomé hasta que hierva.

Luego baja la flama y tapa el sartén.

Se debe de absorber todo el líquido.

notas:

Mi bisabuela, Margarita Arteaga, cocinaba la sopa de arroz de esta manera. Ella falleció el 27 de octubre de 2015. Tenía 90 años. Es un platillo que mi madre y mi abuela hacen de la misma manera. Cocino este arroz cuando quiero recordarme de ella, y tenerla cerca de mí, dentro de mi organismo.

recipe

COLLEGE MARINARA

ingredients:

- 1/2 CUP KAGID RAMEE NOODLES
- TWO CUPS OF WATER
- ONE BOWL
- PARMESAN CHEESE
- PRIMO MARINARA SAUCE

directions:

- POUR TWO CUPS OF WATER IN A MICROWAVABLE BOWL
- PLACE YOUR RAMEN STICK INTO THE BOWL
- MICROWAVE ON HIGH FOR THREE MINUTES
- STIR THE STICK
- POUR ONE CUP OF WATER IN MICROWAVE
- FOR THREE MINUTES
- DRAIN THE NOODLES AND MICROWAVE FOR FOUR MINUTES
- STIR FOR ONE MINUTE
- ADD SAUCE AND PRIMO MARINARA SAUCE
- MIX IT UP AND ENJOY!

recipe:

SPAG. SFR. S.C.

ingredients ⁱⁿ: In a large frying pan
Saute in olive oil:

(lots of) chopped garlic

chopped basil

add 1 large can of 6-1 crushed roma
tomatos

directions:

Zenaida

receta:

Enchiladas potosinas

ingredientes:

una libra de masa (o quizá 2 kilos)
una libra de frijoles
3 chiles rojos tostados o cosidos
sal al gusto
4 papas grandes
chorizo al gusto.
un repollo
una libra de queso fresco

preparación:

hierves los chiles en un poquito hasta que se ablanden. luego los licuas, después los pones a la masa y la bates bien. le pones sal al gusto. después vas a hacer tortillas más o menos medianas que no estén tan grandes ni tan chicas o como las quieras. cuando ya estén las tortillas cocina las papas junto con el chorizo. después pica el repollo y espolvorea el queso. después pon acéite de uva a calentar en un sartén. ahí vas a freir la tortilla. la que vayas friendo la vas preparando. le pones al principio frijoles de los que más te gusten, después le encimas las papas con chorizo y después el repollo y después el queso. también les puedes agregar cebolla picada y salsa de la que te guste y son las originales enchiladas potosinas. pero me faltaron los frijoles... los coses, después los haces fritos y están listos para las enchiladas.
a la mejor el queso es mucho.

Rigapa' guerta bia' ti ladxhidó'
cuba nga bata naya'

Hago tortillas del tamaño de un corazón
de masa es mi mano

With hands of dough
I make tortillas the size of a heart

Natalia Toledo
trad. al inglés/English trans. Clare Sullivan
de El olivo negro y otros poemas zapotecos
from The Black Flower and Other Zapotec Poems
Phoneme Media, 2015

kenji
receta:

baked chicken
(japanese
curry)

ingredientes:

chicken thighs
olive oil
salt
japanese curry powder

coat chicken with oil, salt, and curry powder
heat oven to 375 deg;
bake uncovered for 20 ~~to~~ 25 min

you can also use other herbs instead

preparación:

receta:

S

ingredientes:

SOPA DE LENTEJAS

1/2 kilo lentejas secas

1 cebolla (picada)

2 tomates (picados)

1/2 litro de cordero

2 zanahorias

3 dientes de ajo

sal; pimienta; paprika; tomate paste
al gusto

combine todo los vegetales en un hoyo
y sarténarles x un rato

después de eso las lentejas hervidas los vegetales
hervir x un rato

preparación:

receta:

~~my name is whinnigan mmm~~
Nancy Smiths.
Carolina Gumbo

ingredientes:

this gumbo is not like all the other gumbos
theres no crawfish or shrimp
its just straight off the muscle gumbo
that mak-s it hav a longer life though it tends
to go very fast

should be served over white rice and with collard
greens, for authenticity purposes, this is the
South Carolina vibe

must have at least one-two pounds tomatoes
NOT CANNED, FRESH
cut them up

must have one to three pounds of smoked pork neck
bones, boil for one to two hours, then you can
add the tomatoes,**after you rinse off the bone
then you can put in the bones,
tomatoes. in a large pot

preparación:

add in raw okra, fresh not frozen, one-two lbs.
pepper is optional

bring to a boil, let it simmer for two hours
every 20-30 min, run a spoon along the bottom
to ensure no stickage and no burnage, needs
to be a nice simmer

after about an hour and a half, will start to
give off a deliscious aromab- but that doesnt
mean its ready yet

you want it to cook for another hour or so
you can tell when its ready

this is a good dish to eat if you can find a
market that cat ers to ppl who are economic
minded, maybe in the "hood" or "barrio" or where
ppl are affordability minded so you can get ready
if you cook this, everyone in ear shot or
nose shot will be in your kitchen.
it is very addictive, almost afrodesiac

recipe told to me by

when youre ready to

Maurice Dwayne Smith serve, put the rice
then gumbo on top

**shou d be served with collard greens
or cornbread (optional) **
drinks can be cherry koolaid or milk
**cornbread, optional, just to make the
gumbo jealous

not as: **ALSO** make sure you boil the neck bones
long enough to get off all the salt
and then rinse them to get the salt off

this gumbo needs patience and love

with
recipe must be followed diligence for best results

mariángeles

receta:

mi sopa favorita
de zanahoria

ingredientes:

- 1 cebolla
- 2 puñadas de zanahorias (como 12)
- 3 dientes de ajo
- 4 tazas de caldo (vegetable stock)
- una cucharadita de jengibre fresco
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja o más para un sabor más dulce, al gusto
- una cucharadita de sal o más, al gusto
- 1 taza de granos de maíz (opcional)

preparación:

(menos de media hora)

- 1) pela y corta la cebolla y los dientes de ajo en trozos pequeños, entre un cuarto y media pulgada
- 2) saltéalos en una cucharada de aceite de oliva o de coco a fuego lento
- 3) después de lavarlas, corta las zanahorias en rodajas de media pulgada
- 4) corta el jengibre en pedacitos (sin la concha)
- 5) añade las zanahorias y el jengibre a la mezcla de cebolla y ajo, cocina todo a fuego lento
- 6) cuando la mezcla se empieza a pegar de la sartén, añádele un poco de jugo de naranja y caldo de vegetales (solo un poco), revuélvela y cúbreala para que se siga cocinando, hasta que las zanahorias estén cocinadas del todo
- 7) transfere la mezcla a una olla
- 8) añádele sal y caldo a la mezcla para licuarla con una licuadora sumergible (más caldo para una sopa más

líquida, menos caldo para una más sólida)

9) añádele jugo de naranja, ajústale la sal y añádele los granos de maíz, dejando algunos sin licuar

10) al día siguiente, cuando el jengibre y todos los sabores se hayan mezclado aún más, comparte la sopa con una persona querida, o más, al gusto

notas:

esta sopa es deliciosamente anaranjada. tomarla es una experiencia alquímica, un poco como ingerir rayos de sol. regalarla trae sonrisas y bienestar. algo obvio pero que fácilmente se nos olvida: su ingrediente protagónico, la zanahoria — raíz fuerte pero un tanto tímida — creció bajo tierra y fue en esa oscuridad que acumuló lentamente las vitaminas de la tierra, con ayuda del agua y el sol, potenciando así su energía. por último, pero no menos importante: sin la admirable energía de los trabajadores de la tierra no tuviéramos esas zanahorias para deleitarnos. gracias por su labor. recordarse y estar agradecidos nunca está de más.

Aquí no crecen frutos de isla
mucho menos moras:
pero crecerán flujos
de población
de pensamiento
donde sea caben destinos
dislocaciones
diásporas:

Island fruits don't grow here
much less blackberries
but growing are the flows
of people
of thoughts:
making room for wayages
dislocations:
diasporas

Urayoán Noel
de/from Buzzing Hemisphere/Rumor hemisférico
The University of Arizona Press, 2015

recipe:

recipe for making
a child

ingredients:

one 28 oz. can of karaoke
2 cups irish whiskey
(original recipe calls for
Bushmills, Jameson preferred
for obvious political reasons)

90 minutes of East LA Urban folk
two years in the slow cooker

homeboys, chilaquiles, one seaside park, 150 tlayudas,
on 15 passenger van with two parents, two siblings,
two children, and two newlyweds
one delicious Mexican meal (the best in all Europe)
one egg tagine with fresh tomatoes after an impossible
mountain trek

40 weeks in a slow cooker

directions:

one last pizza dinner
sixty five hours of high heat
half-gallon of lagrimas
** yields one beautiful folksinger
from the forest

by Eric Roann
Romana

recipe:

LOQUAT JAM

ingredients:

Loquats 8 cups (seeded)

Sugar (mix of white and brown, you choose) 5 cups

Pectin (12 tablespoons)

directions:

I made this for the first time last night. I have been missing the house I used to live in for 25 years. I moved to a new place but by myself without my 2 sons. There is a row of tall plants with loquats that are now ripe. I came home from work, picked a bunch then seeded them but didn't peel them. I put all the ingredients in a pot and simmered it for 45 minutes. I washed the canning jars, with the lids and rims and sterilized them in boiling water. While the jars were still hot, I filled them with the jam, put the lids and rims on (not too tight) and put them for 5 minutes in a hot boiling water. They each pop when the lids are sucked in as they cool. They are set up by the next morning. I shared them with my neighbors. Home.

of small winter items

donde el amor es color
de tejaote

tejaote

pequeñas frutas de invierno

where love is the color

Karen An-hwei Lee
de/from "Cuicatli: Song of the Rare Nahuatl Bird"
Nahualliandoing Dos
Actlán Libre Press, 2012

recipe:

funfetti popcorn

ingredients:

- one bag of kettle corn or popped microwave popcorn
- 4 oz white chocolate chips
- 3 tbsp vegetable oil
- 1½ cups white cake mix
- 1/3 cup rainbow sprinkles

directions:

- pour popcorn into a bowl
- in another bowl, melt the chocolate in the microwave
- add the cake mix to the chocolate
- pour the mixture over the popcorn
- add the sprinkles
- mix together and enjoy!!

receta:

tricia's chocolate chip cookies

ingredientes:

2 sticks of butter
3/4 cups brown sugar
3/4 cups granulated sugar
2 eggs
vanilla extract
salt
baking soda
chocolate chips (semi sweet)
four-ish cups flour

preparación:

- let butter soften and beat
- mix in the sugars
- beat in the eggs
- add vanilla, salt, and baking powder
- gradually add the flour
- mix in loads of chocolatey chips
- spoon out tablespoons onto a cooki sheet
- put into preheated oven
- bake for nine-ish minutes
- take them out and put onto a cool counter
- sprinkle with sea salt
- eat while watching a movie and drinking milk

recipe:

old-fashioned toffee
recipe from:
Isabel Gomez

ingredients:

- one cup (two sticks) butter
- two cups granulated sugar
- one tablespoon corn syrup
- three tablespoons water
- one bag semi sweet chocolate chips
- two-three cups chopped, roasted almonds
- one greased baking sheet

directions:

1. in a medium saucepan, melt the butter over medium high heat until it starts foaming
2. when the butter is foaming, add the sugar, corn syrup, and the water. Pour these ingredients into the middle of the foaming butter WITHOUT GETTING ANY SUGAR ON THE SIDES OF THE PAN
3. cover the pan and let it cook without stirring until you see steam coming up out of the sides of the lid -- this usually takes about three minutes
4. uncover and stir gently with a wooden spoon, to make sure the mixture is all combined
5. let the toffee cook until it deepens in color you want it to look dark caramel colored, it may take about 5 min. -- you may smell the toffee, it is ready when it is almost burning
5. pour the toffee mixture onto the greased sheet BE CAREFUL ** IT IS SO HOT**
- 6. push the chocolate

7. once the chocolate is spread, sprinkle the chopped almonds on top
8. let cool, cover and freeze so the chocolate sets
9. when the candy is hardened, break into pieces

~ **I lik. to use roasted salted almonds

**Also, this toffee makes a nice present for holidays

notes:

recipe:

• Turmeric Tea •

ingredients:

- 1tsp - Turmeric Powder
- 1cup - Milk (can be Almond, Rice
Coconut milk)
- 1tbsp - Honey
- 1bag - Black tea (your choice)

- small pot
- a good mug

directions:

- Warm the milk in a pot over medium-low heat. Do not boil.
- Put 1tsp of Turmeric and stir with a spoon until well mixed. Milk changes to an orange color.
- Put in 1tbsp of honey and stir well.
- Put in the tea bag, turn off heat. Allow tea to steep for 3 minutes. Then, remove tea bag.
- Pour into a mug. Enjoy.

notes:

This is a warm, comforting beverage that helps with colds, aches, and stress. Turmeric is one of the world's most ancient and powerfully medicinal spices. It is known for its anti-inflammatory and healing properties.

Note: use in moderation. Too much Turmeric can be toxic.

Turmeric comes from the *Curcuma Longa* plant.

receta:

ingredientes:

my brother asks me
why i say anything
about how police murder
black and brown men.
women. bodies.

i tell him it can be other way. that they
dont have to kill to stop. that we can take
back the power we gave them.

there is no recipe for that & hat i can
share here. what good is this poem
anyway?

preparación:

notas: sweet potato mochi cupcakes

1 liter of coconut cream

1 cup of ~~coconut~~ sweet potato flour, 8 times

(that means about 8 cups)

$\frac{1}{2}$ ~~cup~~

Half a tablespoon of coconut oil

instructions:

melt oil and combine w cream

then mix in-g-flour and blend till smooth

pour mixture into buttered-up cupcake pan. coco
oil preferably

sprinkle stevia in for sweetness, also coco flakes

bake for about 30 minutes

let cool and enjoy chewy deliciousness.

recipe:

a Ang. lica, torres
Fica C rispias

ingredients:

rice Crispi Gear al Elc 1 cup of '1

some butter

marshmallows 1 cup

vanilla extract less than a spoon

directions:

put the butter and spread it all over a pot.

put the marshmallows

after that put the rice crispies and vanilla extract

then mix it up until its all suishi e

put it in another pan let it cool off

cut it into little squares if that doesnt work

go to www.google.com and make a gmail using

yourname@gmail.com

kenji

receta:

recipe for
disaster

ingredientes:

one puppy
box of kleenex
coffee
sugar

preparación:

Angela Peñaredondo
trad. al español/Spanish trans. Jen Hofer
de/from All Things Lose Thousands of Times
Inlandia Books, 2016

This hunger for the galactic
camouflaged within the leather
of tamarind trees.

Esta sed de lo galáctico
camuflada dentro de la piel
de los tamarindos.

Colofón

Las colectivas hermanas Antena y Antena Los Ángeles exploran cómo el trabajo intralingüístico puede ayudarnos a reimaginar y rearticular los mundos que habitamos. Antena es un proyecto colaborativo dedicado a la justicia del lenguaje y a la experimentación del lenguaje, fundado en 2010 por Jen Hofer y John Pluecker, que actualmente incorpora a una diversidad de escritorxs, artistas y activistas que trabajan entre múltiples idiomas y plataformas. Antena Los Ángeles, fundada en 2014 por Hofer y Ana Paula Noguez Mercado, aboga y organiza a favor de la justicia del lenguaje a nivel local en Los Ángeles. Para más información o para comunicarte con nosotrxs: www.antenaantena.org y www.antenalosangeles.org.

9 recetas & 23 recipes fue creado como parte de *Multilingüelandia: Antena/Antena Los Ángeles @ Hammer*, una residencia del programa de Public Engagement (Participación pública) del museo Hammer de UCLA. La curaduría fue hecha por January Parkos Arnall con Antena y Antena Los Ángeles; la residencia duró del 7 de marzo al 23 de mayo de 2016. Lxs facilitadorxs, intérpretes, organizadorxs y panelistas del evento de Justicia laboral alimentaria + Justicia del lenguaje en el Hammer fueron Eric Arce, Claudia Chi Ku, Kathy Hoang, Jen Hofer, Cayetano Juárez, Maru Lozano, Betty Marín, Alejandra Marroquín, Esperanza Martínez, Juan Morán, Ana Paula Noguez Mercado, January Parkos Arnall, Gabriel Planas, Christina Sánchez Juárez, Zenaida Torres y Erica Vásquez.

Este libro fue teclado por Isabel Gómez, Jen Hofer, Kenji Liu, Mariángeles Soto-Díaz y Vickie Vértiz. Se imprimió en la máquina RISograph en el Women's Center for Creative Work, en Frogtown, con el apoyo incalculable e incalculablemente jubiloso de Allison Conner; y sobre papel Springhill y papel de portada Mohawk de Kelly Paper en Pasadena. Román Luján, Rob Ray y Vickie Vértiz proporcionaron apoyo conceptual, moral y lingüístico. El libro fue cosido con el patrón de una x en la mesa de una cocina y el taller de un jardín en la calle Elm, en Cypress Park, y en varios sitios ambulantes, durante la primavera y verano de 2016. La intención es que este libro sea regalado o intercambiado. Antena no se opone al intercambio por dinero pero preferimos intercambiar artículos hechos en casa.

Este libro está dedicado, con amor, a la memoria de Emi Kuriyama, y a lxs estudiantes de mis clases de Tiny Press Practices (Prácticas editoriales diminutas) durante la primavera de 2016 en CalArts.

Éste es el # de un tiraje inicial de 199.

Colophon

Sister collectives Antena and Antena Los Ángeles explore how cross-language work can help us reimagine and rearticulate the worlds we inhabit. Antena is a language justice and language experimentation collaborative founded in 2010 by Jen Hofer and John Pluecker, and currently involving a range of writers, artists and activists who work across languages and in multiple modes. Antena Los Ángeles, founded in 2014 by Jen Hofer and Ana Paula Noguez Mercado, is dedicated to language justice advocacy and organizing locally in Los Angeles. For more information or to contact us: www.antenaantena.org and www.antenalosangeles.org.

9 recetas & 23 recipes was created as part of *Multilingüelandia: Antena/Antena Los Ángeles @ Hammer*, a Public Engagement residency at UCLA's Hammer Museum, curated by January Parkos Arnall with Antena and Antena Los Ángeles; the residency lasted from March 7 – May 23, 2016. Facilitators, interpreters, organizers, and panelists for the Food Labor Justice + Language Justice event at the Hammer were Eric Arce, Claudia Chi Ku, Kathy Hoang, Jen Hofer, Cayetano Juárez, Maru Lozano, Betty Marín, Alejandra Marroquín, Esperanza Martínez, Juan Morán, Ana Paula Noguez Mercado, January Parkos Arnall, Gabriel Planas, Christina Sánchez Juárez, Zenaida Torres, and Erica Vásquez.

This book was typed by Isabel Gómez, Jen Hofer, Kenji Liu, Mariángeles Soto-Díaz, and Vickie Vértiz. It was printed on the RISograph at the Women's Center for Creative Work in Frogtown with the immeasurable and immeasurably joyous support of Allison Conner, on Springhill paper and Mohawk cover stock from Kelly Paper in Pasadena. Conceptual, moral and linguistic support was provided by Román Luján, Rob Ray, and Vickie Vértiz. The book was stitched with an x pattern at the kitchen table and in the backyard studio on Elm Street in Cypress Park and at various mobile locations during the spring and summer of 2016. This book is intended for gift or trade. Antena is not averse to trading money but we prefer to trade for homemade items.

This book is dedicated, with love, to the memory of Emi Kuriyama, and to the students in my spring 2016 Tiny Press Practices classes at CalArts.

This is #123 of an initial run of 199.

Pastel de queso crema y damascos

El queso crema es un auxiliar indispensable en repostería, sobre todo cuando se trabaja con frutas en almíbar o naturales. El pastel que ofrecemos en estas páginas es uno de los más sugestivos, tanto por su sabor como por su bella presentación.

- 150 g de galletas tipo polvorón • 1 frasco grande de damascos en almíbar
- 250 g de queso crema • 300 ml de crema de leche
- 2 cucharadas de azúcar impalpable • 1 sobre de gelatina sin sabor
- 70 g de mantequilla • unas gotas de esencia de vainilla • 75 g de azúcar

Salsa de damascos

Consejos prácticos

- *Es conveniente utilizar un molde desmontable para hacer el pastel, ya que la masa quebradiza es muy frágil.*
- *Se pueden sustituir las frutillas por otras frutas.*
- *Si sobra un poco de masa, pueden hacerse pequeñas tarteletas de frutilla individuales.*
- *Si se hace con masa de hojaldre, ésta se ha de extender muy fina y cocer con legumbres, garbanzos, etc., para evitar que suba por el centro.*





++ Libros Antena Books ++