

DE MEGA MASTER CREATOR

La Sala d'Art Jove? Consisteix a fer que les coses tinguin el gust que no tenen. Aquest petit esforç està únicament dedicat a aquesta humil veritat, el fruit de l'experiència. La intensió és oferir la màxima selecció de receptes senzilles, fàcils de fer i econòmicament assequibles. Per això podem parlar de les innumbrables obres artístiques que hem tingut el plaer de gaudir o que ens han agradat més. Obres de diversos autors, des de possibles grans artistes fins a gent modesta del carrer.

Al llarg de 10 anys hem trobat de tot: espaguetis a la carbonara, bones pizzes, complicades esferificacions, truita de patates xips, amanides catalanes, Aromes de Montserrat, crema catalana, verdures envasades al buit, postres amb plàtan, plats tradicionals, crema de verdures, croquetes, patates braves, paella, arròs a la cassola, sopa de flors, macarrons a la bolonyesa, una selecció de fruits secs, mermelades variades, sushi, rotlle de primavera, tall que es pela, ou ferrat amb patates, suquet de verat, espuma de toffee, pèsols estofats, trinxat, peus de porc, león come gamba, tàrtar de salmó, arròs a la cubana, risotto d'espínacs, carpaccio de bacallà amb olivada, sopa d'all, sopa de pa, crema de carxofa, crema de pastanaga, pollastre a l'ast comprat, hamburguesa amb formatge, tripa, carbassó arrebossat a l'andalusa, gaspatxo, rap a l'all cremat, civet de porc senglar, truita de riu amb panses i pinyons, bacallà amb samfaina, calçots, mar i muntanya, sopa pavesa, carn de perol guisada, ànec amb cargols, sardines salades, botifarra amb mongetes, guatilles escabetxades, col amb fesols, conill rostit a la cassola amb llimona, pollastre amb mandonguilles i rovellons, ou remenat, frankfurt, Big Mac, patates fregides, fish and chips, shawarma, hot dogs, escopinyes, pop a la gallega, remenat de bolets, crema de pastanaga, sopa de galets, pollastre al forn, un entrepà truffau, croquetes de pernil, amanida d'arengada, puré de patates, arròs amb llet, truita de patates, calamars amb la seva tinta, les migas de Teruel, el cocido madrileño, tarta de Santiago, flam, ous estrellats, arròs negre, bunyols de vent, llebre amb xocolata, rabo de toro, bocata de calamars, chunchules amb farina torrada, enchiladas, tacos, quesadillas, ous al salmorejo, ametlles garapinyades, borregos, braç de gitano, llet merengada, un músic, macedònia, maduixes amb vi i sucre, melindros, menjar blanc, coca de Sant Joan, codonyat, xuixos, xocolata desfeta i un llarg etcètera.

Parlem de cuiners, xefs, però com tot, aquests no hi serien si no hi hagués caps de sala, cambrers, sommeliers, comensals i crítics gastronòmics.

La cuina com a lloc de treball per aprendre l'ofici.

Parlar de gust i feina és una cosa que ja s'ha fet, però i l'espectador? I donar la possibilitat de treballar amb les receptes dels artistes? I gaudir de la possibilitat de fer una obra d'art a casa? I poder donar visibilitat mediàtica al projecte?

Cada vegada el carrer fa menys olor d'activitat artística. Abans la vida era pura harmonia i un festival de sensacions on es veia el món d'una altra manera. A l'època que ens toca viure, el temps passa de pressa, poques vegades podem assaborir les coses, dediquem molt de temps a bajanades com ara Facebook i Twiter, a aprendre a utilitzar aquell telèfon mòbil que ens acaba de passar la companyia de telèfon, i un llarg etcètera. En canvi, no posem atenció en quins són els treballs més adequats, a esbrinar el per què s'han fet les coses, com s'exposen, o què volen dir. Estem acabant amb les relacions personals, i si ens conformem a enviar un missatge per veure com està la colla, com podem estar pendents de les noves propostes?

I com es pot produir aquesta revolució? Segurament existeixen múltiples factors, i *De MegaMasterCreator (DMMC)* en pot ser un.

De MegaMasterCreator (DMMC) és una de les produccions dedicada al món de l'art i la seva projecció, i respon a la voluntat de senzillesa i simplicitat presentada pels seus autors.

Efectivament, *De MegaMasterCreator (DMMC)* complau perquè ofereix moltes possibilitats de receptes artístiques d'un origen ben variat. Aquest programa i receptari, epítom de la saviesa artística local, comprèn, com la mateixa vida, des dels clàssics fins als més contemporanis.

Treballar en Art i fer-ho bé demana el seu temps, la seva planificació i una correcta selecció dels materials per fer-ho. Aquests són els principals secrets per gaudir després d'un àpat. El més important és tenir ganes de fer alguna cosa per sentir-se'n orgullós. Sé que som minoria els que mirem d'acomplir aquests objectius, però esperem que serveixin a la majoria, i molt. Aquestes són les intencions.

De MegaMasterCreator (DMMC) ve a ser la cuina el que les relacions sexuals són en les pel·lícules porno, allà tot surt bé i és fantàstic, res no falla i tothom acaba satisfet. Però la realitat, no ens enganyem, és una altra.

Sota la supervisió de quatre artistes, Estel Boada, Enric Farrés, Antoni Hervàs i Quim Packard, el programa serà una competició d'artistes amateurs per arribar a ser el guanyador d'aquesta proesa.

La Sala d'Art Jove vista des d'un altre punt de vista. Vegin, gaudeixin i aprenguin Art contemporani en aquest programa, *De MegaMasterCreator (DMMC)*. Pròximament a les seves pantalles!

DE MEGA MASTER CREATOR

The Sala d'Art Jove? It consists of providing things with a taste they don't have. The effort is entirely dedicated to that one small truth, the result of experience. The intent is to offer a maximum selection of simple recipes that are easy to make and affordable. As such, we might mention the countless artistic pieces that we have had the pleasure of enjoying, or the ones we liked the best. Work by different creators, from potential great artists to humble everyday people.

Over the course of 10 years, we've seen it all: spaghetti carbonara, good pizza, complicated spherifications, potato chip omelettes, Catalan salads, Aromes de Montserrat, crème brûlée, vacuum packed vegetables, desserts with banana, traditional dishes, vegetable puree, croquettes, patates braves, paella, rice stew, flower soup, macaroni bolognese, a selection of nuts, a variety of jams, sushi, spring rolls, veal shoulder, fried eggs and french fries, mackerel stew, toffee mousse, stewed peas, cabbage and bacon, pig's feet, "león come gamba", salmon tartare, arròs a la cubana, spinach risotto, salt cod carpaccio with tapenade, garlic soup, bread soup, artichoke chowder, carrot soup, store-bought spit-roasted chicken, cheeseburgers, tripe, Andalusian-style fried battered zucchini, gazpacho, monk fish with garlic oil, wild boar stew, trout with raisins and pine nuts, salt cod with ratatouille, calçots, surf and turf, zuppa pavese, stewed sausage meat, duck with snails, salted sardines, sausage with white beans, pickled quail, cabbage with black eyed peas, roasted rabbit with lemon, chicken with meatballs and red pine mushrooms, scrambled eggs, frankfurters, Big Macs, french fries, fish and chips, shawarma, hot dogs, cockles, Galician octopus, wild mushroom scramble, creamed carrots, broth with pasta shells, roasted chicken, a truffau sandwich, ham croquettes, herring salad, mashed potatoes, rice pudding, potato omelette, squid in ink sauce, migas from Teruel, cocido madrileño, tarta de Santiago, flam, eggs sunny side up, arròs negre, donut holes, wild hare with chocolate, oxtail stew, squid sandwiches, chunchules with toasted flour, enchiladas, tacos, quesadillas, salmorejo and egg, honey roasted almonds, bruschetta, cream roll, sweet milk, nuts and dried fruit, fruit salad, strawberries with wine and sugar, ladyfingers, blancmange, coca de Sant Joan, quince preserves, xuixos, hot chocolate and many more.

We've mentioned chefs, but as in all walks of life, they would be nothing without maître d's, waiters, wine stewards, diners, and food critics.

The kitchen as a workplace for learning the ropes.

Lots how people have talked about taste and work, but what about the spectator? And giving people the possibility of working with the artists' recipes? And having the possibility of creating a work of art at home? And providing visibility for the project in the media?

The street smells less and less like artistic activity these days. Before, life was pure harmony and a festival for the senses, and we saw the world in a different light. Nowadays, time goes by so fast. We seldom have the chance to savor things. We dedicate vast amounts of time to empty pursuits like Facebook and Twitter, and learning to use a new cell phone that came free from our service provider, and the list goes on. Meanwhile, we don't pay attention to which pieces are the most appropriate, to figuring out why things have been made, how they are exhibited, or what they mean. We are doing away with personal relationships, and if we're sending a text to see how the gang is doing, how can we be attentive to new proposals?

And how can this revolution happen? There are no doubt multiple factors, and *De MegaMasterCreator (DMMC)* can be one of them.

De MegaMasterCreator (DMMC) is one of many productions dedicated to the art world and its projection, and it is the result of a desire for directness and simplicity expressed by its authors.

In fact, *De MegaMasterCreator (DMMC)* is satisfying because it offers many possible artistic recipes from very different origins. This program and recipe collection, the epitome of local artistic wisdom, encompasses – like life itself – the whole range from the classic to the most contemporary.

Working in Art, and doing it well, takes time, planning and a proper selection of the required materials. These are the main secrets to enjoyment following a meal. The most important element is feeling motivated to do something, if you're going to be proud of it afterward. I know those of us who hope to achieve these goals are in the minority, but we hope they will be very useful for the majority. That is our intention.

De MegaMasterCreator (DMMC) hopes to be to cooking what sex is to porn: everything goes as planned and is fantastic, nothing falls short and everyone ends up satisfied. But the reality, let's not fool ourselves, is quite different.

Under the supervision of four artists, Estel Boada, Enric Farrés, Antoni Hervàs and Quim Packard, the program will consist of a competition between amateur artists to be named the winner of the endeavor.

The Sala d'Art Jove seen from a different perspective. Watch, enjoy and learn Contemporary art from this program, *De MegaMasterCreator (DMMC)*. Coming soon to a screen near you!

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

RECEPTES

L'ÚLTIMA INSTITUCIÓ

THE LAST INSTITUTION



Quim Packard

Aquesta recepta agredolça és ideal per quan tot el que tenim a la nevera està passant per una fase una mica tèrbola.

Ingredients

Comptes en totes les principals xarxes socials

Visió crítica envers les institucions culturals

Ironia

Eines d'elaboració

Temps lliure i voluntaris amb temps lliure

Elaboració

1- Organitzar activitats que fan ressaltar les limitacions d'un centre d'art contemporani. Exemples: una coral formada per l'equip curatorial, una competició de ball entre artistes, etc.

2- Bombardejar les xarxes socials amb anunciats absurds i irònics. Exemple: "El guanyador del premi de crítica institucional d'aquest any és tan crític que ni s'ha presentat a la convocatòria!" "Avui a l'Última Institució el becari va borratxo!"

Acabat i presentació

És un plat que es pot presentar en el format que es vulgui. Similar a unes bones croquetes, tant es pot presentar com a acompanyament com, amb una bona dosi, pot acabar sent un plat principal. Amb enginy pot ser emprat per omplir una pinyata. La seva multiplicitat de formes i usos garanteix diversió assegurada.

Aquesta recepta no és gaire apta per a persones sensibles al gluten, el sucre, el picant, el fregit, el greix ni els productes fermentats. Conté qualitats medicinals per a l'artrosi.

This sweet and sour recipe is ideal for when everything in the fridge is going through a murky phase.

Ingredients

Accounts on all the major social network sites

A critical perspective on cultural institutions

Irony

What you'll need

Free time and volunteers with free time

Preparation method

1- Organize activities that highlight the limitations of a contemporary art center. Examples: a choir formed by the curatorial staff, a dance competition between the artists, etc.

2- Bombard social network sites with absurd and ironic statements. Example: "The winner of this year's prize for institutional criticism is so critical, he didn't even participate in the call for submissions!" "Today at the *Last Institution*, our intern is drunk!"

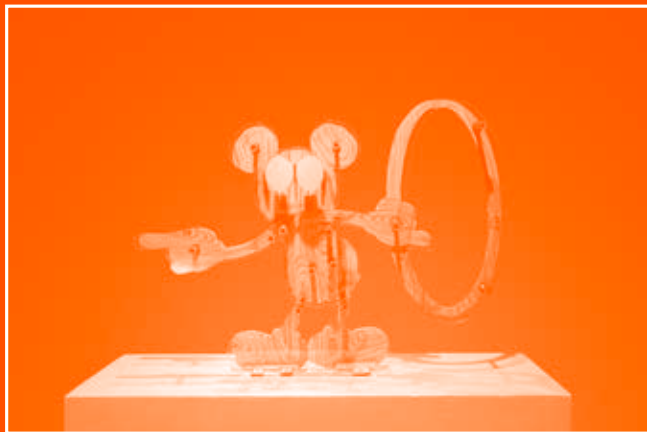
Garnish and presentation

This dish can be presented according to the chef's preference. Like good croquettes, it can be a side dish or, in a larger portion, it can also be a main dish. With a little creativity, you could use it to fill a piñata. The great variety of possible forms and uses guarantees you a good time.

This recipe is not recommended for anyone sensitive to gluten, sugar, spicy foods, fried foods, fat or yeast products. Contains medicinal properties effective in combating arthritis.

EL TEMPS ÉS OR

TIME IS GOLDEN



Enric Farrés Duran

Ingredients

(per al número d'usuaris de museu comarcal)

1 peça de fullola de 80 x 120 cm
1 peça de metacrilat transparent

1 kit bàsic de pintura a l'oli:
1 tub de pintura a l'oli blau
1 tub de pintura a l'oli groc
1 tub de pintura a l'oli magenta
1 tub de pintura a l'oli blanc Titan
1 tub de pintura a l'oli negre carbó

1 ampolla d'oli de llinosa
1 pot de gesso
1 tub de Super Glue mida familiar
1 frare del temps complet
10 cargols de metacrilat

Estris

Cúter
Talladora làser
Pinzells fins
Pintor bo
Adobe Photoshop
Adobe Illustrator
Càmera de fer fotos

Elaboració

S'agafa una imatge del Mickey Mouse i se'n perfila el contorn amb l'Illustrator a la mida desitjada. Es guarda l'arxiu i es porten a tallar la fullola i el metacrilat amb el contorn desitjat. Un cop tenim la fullola i el metacrilat tallats es selecciona un pintor bo i se li diu que pinti el Mickey a la fullola. Es pinta el revers de la fullola com si fos un tipus de fusta més bona.

Mentrestant s'agafa el frare i es dissectiona amb el cúter amb compte. S'ha d'extreure el mecanisme de budell que fa moure el braç i la caputxa. A continuació es dibuixen uns ulls en una cartolina, es tallen i s'acoblen al mecanisme de budell.

Deixem passar tres mesos perquè s'assequi la pintura a l'oli (no es recomanable posar-hi assecadors o deshumidificadors, ja que la pintura a

l'oli s'asseca per oxidació) i muntem els ulls de cartolina a la fullola amb Super Glue anant molt en compte que aquests es puguin moure lliurement segons els canvis atmosfèrics.

Finalment collem el metacrilat a la fullola i ja tenim la peça acabada.

Acabat i presentació

Col·loquem la peça sobre una peanya de 80 x 40 x 150 cm. Cargolem la peça a la peanya pels peus del Mickey assegurant-nos que aquest quedi totalment rígid. És molt possible que en algun moment hi hagi nens a l'exposició que vulguin destruir l'obra.

Ingredients

(for the number of users of a regional museum)

1 piece of LVL, 80 x 120 cm
1 piece of transparent plexiglas

1 basic oil painting kit:
1 tube of blue oil paint
1 tube of yellow oil paint
1 tube of magenta oil paint
1 tube of Titan white oil paint
1 tube of carbon black oil paint

1 bottle of linseed oil
1 jar of gesso
1 family size tube of super glue
1 hygrometer in the image of a monk
10 plexiglas screws

Tools

X-Acto knife
Laser cutter
Thin paint brushes
A good painter
Adobe Photoshop
Adobe Illustrator
Camera

Preparation method

Find a picture of Mickey Mouse and use Illustrator to outline it in the desired size. Save the file and take the LVL and plexiglas to be cut with the desired outline. Once you have the LVL and plexiglas cut to size, call the good painter and ask him to paint Mickey Mouse onto the LVL. Paint the back of the LVL to look like a better quality type of wood.

Meanwhile, carefully take apart the monk hygrometer with the X-Acto knife. You'll need to extract the mechanism that makes his arm and hood move. Draw a pair of eyes on some cardboard, cut them out and glue them onto the mechanism.

Wait three months for the oil paint to dry (we do not recommend using dryers or dehumidifiers, since oil paint dries

through oxidization) and use superglue to attach the cardboard eyes to the LVL. Be careful so as to allow the eyes to move freely according to the atmospheric conditions.

Finally, attach the plexiglas to the LVL using the screws and the piece is finished.

Garnish and presentation

Stand the piece on an 80 x 40 x 150 cm pedestal. Attach the piece to the pedestal using Mickey's feet, making sure it remains completely rigid. It is possible that at some point during the exhibition, children will feel the desire to destroy the piece.

A LA ROMANA

BATTERED AND FRIED



Estel Boada

Aquesta és una recepta per a tots els amants dels jocs de fira, de Madrid i de l'estrès que suposa una gran fira d'art contemporani. Una performance amb premi cantat en què l'espectador simplement ha d'encertar un calamar a la romana al dit o a la boca de l'artista.

Ingredients

(per a una persona)

1 bossa de calamars a la romana congelats (els més econòmics de la Sirena ja serveixen)

1 ració de calamars a la romana del Bar Brillante de Madrid (opcional)

1 impermeable dels *xinos*

1 tàper

Oli de gira-sol

Estris

Paella
GarageBand (o qualsevol programa d'àudio)
Internet
Correu electrònic
Veu
Cos

Necessitats tècniques

Ser a la fira d'art contemporani ARCO de Madrid.

Elaboració

Començarem fregint els calamars a la romana congelats més econòmics que hem trobat per endurir l'arrebossat i deixar una anella més compacte. A continuació els guardarem en un tàper i els col·locarem en una motxilla o bossa per emportar.

Un cop hàgim carregat amb nosaltres el material culinari ens dirigirem a la fira d'ARCO i ens situarem enmig dels espectadors. Ens vestirem pertinentment amb l'impermeable que ens protegirà de possibles taques d'oli. A continuació escollirem persones a

l'atzar disposades a jugar al joc de l'anella i els explicarem de què tracta la performance en què participaran. Simplement han de fer el tir del calamar intentant encertar al dit o a la boca de l'artista. El premi consisteix en la cançó que ells triïn (en pot ser una que simbolitzi alguna cosa especial per ells) cantada i versionada per l'artista dedicada a qui ells vulguin (familiars, amics). Un cop gravada a l'ordinador de casa i dedicada, la cançó s'enviarà en privat per correu electrònic agraint la participació de la persona guanyadora.

Acabat i presentació

Per la cançó dedicada podem extreure el fil musical d'algun vídeo en versió karaoke de YouTube. Un cop descarregada la música gravarem en qualsevol programa d'edició d'àudio una pista nova cantant al micròfon incorporat de l'ordinador. L'editarem poc perquè se'n conservi el toc fresc i l'enviarem per correu electrònic.

Nota de l'autora

Podem completar la ració de calamars comprant-ne al Bar Brillante, típic bar d'interès turístic pels seus calamars ubicat a la Plaza Emperador Carlos V número 8. Tot i ser car, aquest suplement donarà un toc elegant i distintiu a la performance, que evoca la fascinació dels

This is a recipe for anyone who loves carnival games, Madrid, and the stress that accompanies a large-scale contemporary art fair. A performance where the prize is a song, in which the spectator's goal is to hit the artist's finger or mouth with a battered squid ring.

Ingredients (for one person)

1 bag of frozen, pre-prepared battered squid rings (the cheapest kind from La Sirena is fine)

1 portion of fried battered squid rings from the Bar Brillante in Madrid (optional)

1 rain slicker from the 99-cent store

1 tupperware container

Sunflower oil

Tools

Frying pan
GarageBand (or any music software)
Internet
Email
Voice
Body

Technical requirements

Being present at the ARCO fair in Madrid.

Preparation method

Begin by frying the cheapest frozen battered squid rings you can find to harden the coating and make the ring more compact. Store them in the tupperware container and place it in a backpack or tote bag.

Once you have the culinary material, make your way to the ARCO fair and stand amid the spectators. Put on the rain slicker when necessary to protect yourself from possible oil stains. Randomly choose people who are willing to play the ring toss game and explain the performance they will be participating in. They will simply be

tossing the squid ring, attempting to hit the artist's finger or mouth. The prize is a song of their choosing (it could be one that symbolizes something special for them) sung by the artist and dedicated to whomever they choose (family members, friends). Once the song has been recorded on a home computer and dedicated, it will be sent privately via email as a thank you for the winner's participation.

Garnish and presentation

To record the prize song, you can take the musical accompaniment from a YouTube video of a karaoke version. Once the music has been recorded using any music editing software, record a new track singing into the computer's built-in microphone. The song should only be lightly edited, to maintain its freshness. Send it via email.

Author's note

The portion of squid rings can be rounded out by a purchase from the Bar Brillante, a typical bar that attracts tourists for its squid, located at number 8, Plaza Emperador Carlos V. Although it is expensive, this supplement will provide a touch of elegance and distinction to the performance, which evokes Madrilenians' fascination with fried battered squid.

MPRAZISH



Antoni Hervàs

Mprazish és per a paladars que troben exquisits els contrastos. Es va començar a coure un hivern i va quallar a l'estiu, combina el sabor tradicional amb les innovacions i els experiments més moderns i agosarats.

Amb un toc exòtic i de preparació ràpida, és ideal tant per picar mentre devores vídeos de YouTube amb col·legues com per treure en presentacions sofisticades.

Tot i que la seva elaboració és senzilla i mecànica, no te'n refiïs, és com mirar de pelar pipes i apilar-les sense menjar-ne cap, un procés minuciós i mecànic que a la fi et permet obtenir un plaer fugaç però intens si les assaboreixes totes de cop.

Ingredients

Fulls
Colors pastels, cremosos i àcids
Tinta
Purpurina
Picant al gust

Estris

Caixes de cassetts
Cintes verge
Cinta de doble cara
Puntes

Temps de preparació

3 hores por ració

Calen tants contenidors o recipients com peces vulguis preparar.

Pots reutilitzar les cobertes de cintes que tinguis per casa mateix (no es passen) o anar a un mercat a buscar alguna parada que les tingui d'oferta.

Cobrim del tot amb paper cadascuna de les bases, aquesta làmina s'ha d'adaptar a la plata, fondre's i acomodar-se al recipient.

Cadascuna de les peces es pot decorar al gust. Ideal per aprofitar totes les sobres que tinguem per casa. El toc de gràcia consisteix en la barreja de textures i tons (siguin pastels, cremosos o àcids), assaonats al gust amb picant.

Servir en abundància. Es pot acompanyar amb una varietat decorativa de fulls, salpicar per l'espai o condensar fins arribar al grumoll.

Alerta! Mprazish torna a la boca; és una recepta aparentment fresqueta però un mica copiosa.

Mprazish is for palettes that delight in contrasts. Cooking began one winter and jelled in the summer. It combines traditional tastes with the most modern and daring innovations and experiments.

With a touch of exoticism and quick to prepare, it is ideal as a snack while binging on YouTube videos with friends, or to bring to sophisticated presentations.

Although the preparation is simple and mechanical, don't let down your guard. It's like trying to shell sunflower seeds and pile them up without eating any. It's a meticulous and mechanical process which ultimately leads to a fleeting but intense pleasure if you savor them all at once.

Ingredients

Sheets of paper
Pastel, creamy and tart colors
Ink
Glitter
Hot pepper, to taste

Tools

Cassette tape cases
Blank audio tapes
Double-sided tape
Tacks

Preparation time

3 hours per portion

You will need as many containers or recipients as pieces you plan to prepare.

You can reuse the tape cases you may have lying around (they don't go bad) or go to a market to look for a stall that may be having a sale.

Cover each of the sides entirely with paper; the sheet should adapt to the serving dish, soften and conform to the recipient.

Each piece can be decorated to your liking. This is ideal for making use of any leftovers you may have around the house. The finishing touch involves a mixture of textures and tones (pastel, creamy or tart), seasoned to taste with hot pepper.

Serve in generous portions. The dish can be accompanied with a decorative range of sheets of paper, sprinkled around the space or condensed into a lump.

Caution! Mprazish comes in waves; it is an apparently fresh but mildly abundant recipe.

DE MEGA MASTER CREATOR (DMMC)

Comissariat: Martí Anson
2016

Projecte en exposició

De Mega Master Creator (DMMC)

Martí Anson, Estel Boada, Enric Farrés, Antoni Hervàs i Quim Packard.
Amb la col·laboració de: Yago Anton Lorenzo, Yoel Gonzalez Rodriguez, Sira Plans Vancells, MaxAzemar Carnicero, Mario García Coronado, Anna Sevilla, Martina Sitw, Mieria Oltra Pujol, Mireia Pons Fort, Sofia Gimenez, Montse Morell Torrell, Laura BenitezValero, Isabel Farret Chounavelle, Tomas Iglesias Fresquet, Jose Maria Queralt Castellà, Neus Mercader Socoró, Elena Torcal, Luisa Miguez Guillem.
Arts Santa Mònica i Sala d'Art Jove, 2016

SEGUEIXI ELS RASTRES COM SI FOS MIOP

Art Jove 2006 - 2016

Arts Santa Mònica. 19.07 – 02.10.2016

DL: B 16049-2016

Organitza:

 Generalitat
de Catalunya

 SANTAMÒNICA

S A L A
J O R V E

Col·labora:

 HANGAR.
ORG

