

Breve viaje a la cocina
de Bárbara y Dominga
en 2 recetas

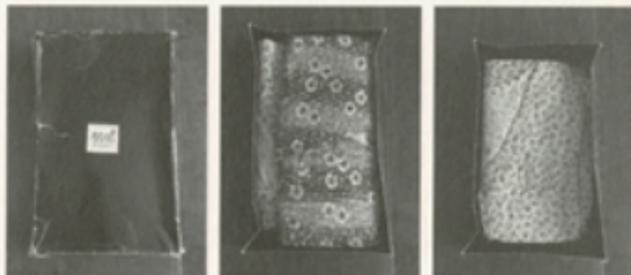
Bettina Brizuela y Claudia Casarino





plato enlozado, cuchara de alpaca agujereada, raviolera de madera, cabeza de bronce remanada con alambre
 asusarera de aluminio, y, jarro de aluminio.
 poceros de pominga criza constantini yda. de volas
 trinate 1896-asunción 1992.
 amais abuela, gracias por tu alimento.

05 - 540 977



Caja encontrada en casa de mamá rosa gilverte volas
 criza cuando desmantelabamos su casa - al fallecer
 en 2017, la caja de monicour a dame contenia los
 vestidos guardapolvos que mi abuela usaba a diario, de
 entre casa y que utilizare para realizar la sopa, el
 soyo con tortillitas que nos regalaba cada semana.

05 - 540 977

Sopa con tortillitas

LA sopa favorita de abuela poeinga.

1/2 kilo de carne molida

1 cebolla

2 zanahorias rayadas

2 tomates peritas

1 mazo de cebollita de verdeo

1 mazo de perejil

3 cucharaditas de aceite

4 tazas de agua



sal a gusto

TAPA LAS TORTILLITAS

3 huevos

100 gramos de queso paraguay

3/4 tazas de harina

1/2 taza de leche

1 cucharadita de sal

Preparación

Comenzar por poner la carne molida en un recipiente, agregar agua hasta cubrir y reservar por 30 minutos.

En una olla con aceite a fuego bajo poner la cebolla picada y cocinar por 2 minutos. Agregar las zanahorias rayadas, cocinar por 1 minuto, agregar el laurel con el comino y la parte blanca de las cebollitas rayar los tomates, retirar la piel, agregar a la olla con el ajo picado y cocinar por unos minutos. Adentro de ese sofrito se la carne con todo y agua y a partir

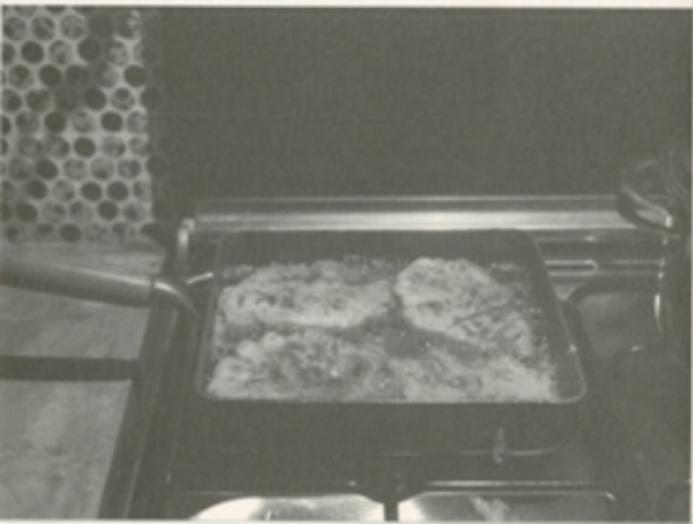


de ahí, revolver a cada momento para que no se corte el soyo, cubrir todo con agua, revolver y hasta que llegue al primer hervor cocinar 15 a 20 minutos más, revolver todo el tiempo, apagar el fuego y dejar reposar con las cebollitas, parte verde, cortadas finamente y hojas de orégano.

tortillitas

En un recipiente batir los huevos energicamente hasta formar espuma, seguir batiendo y agregar la leche, el queso desmenzala, perejil, sal y esperar a agre-

gar la harina en forma de lluvia. La consistencia no tiene que ser muy líquida ni muy espesa. En una sartén con mucho aceite caliente verter con un cucharón la mezcla cocinar 1 minuto de un lado y otro minuto del otro, retirar y colocar las tortillitas en papel absorbente. Servir el soyo con cebollita de verdeo y orégano acompañado de las tortillitas.-





La sopa de mi abuela
que se comía con las manos,
estaba hecha también, de tierra y fuego



Sopa ry gusu rup'ia

- 1 Kg harina de maíz
- 5 huevos
- 1/2 taza de grasa
- 1 cebolla
- 300 gm queso paraguay
- 2 tazas de leche
- 2 cditas de sal

- Relleno

- 5 huevos duros
- 2 cebollas salteadas
- 200 gm queso paraguay

Pelar y cortar las cebollas en juliana, poner a calentar una sartén con la grasa, agregar las cebollas y un poco de sal. Freír ligeramente hasta que tomen un aspecto transparente, retirar y reservar.

En un bowl amplio batir los huevos junto con la grasa (si no tienes grasa de cerdo, se puede reemplazar por manteca o aceite).

Se puede hacer a mano o utilizar una batidora, según el tía Leli, mejor con la mano porque sale más rica.

Preparar salmuera con la leche y reservar.

Luego agregar al bowl la harina de maíz, la leche y la sal, y seguir batiendo hasta que se integren bien los ingredientes y ahí agregar las cebollas y seguir mezclando.

Desmenuzar el queso con las manos e ir incorporándolo a la mezcla.

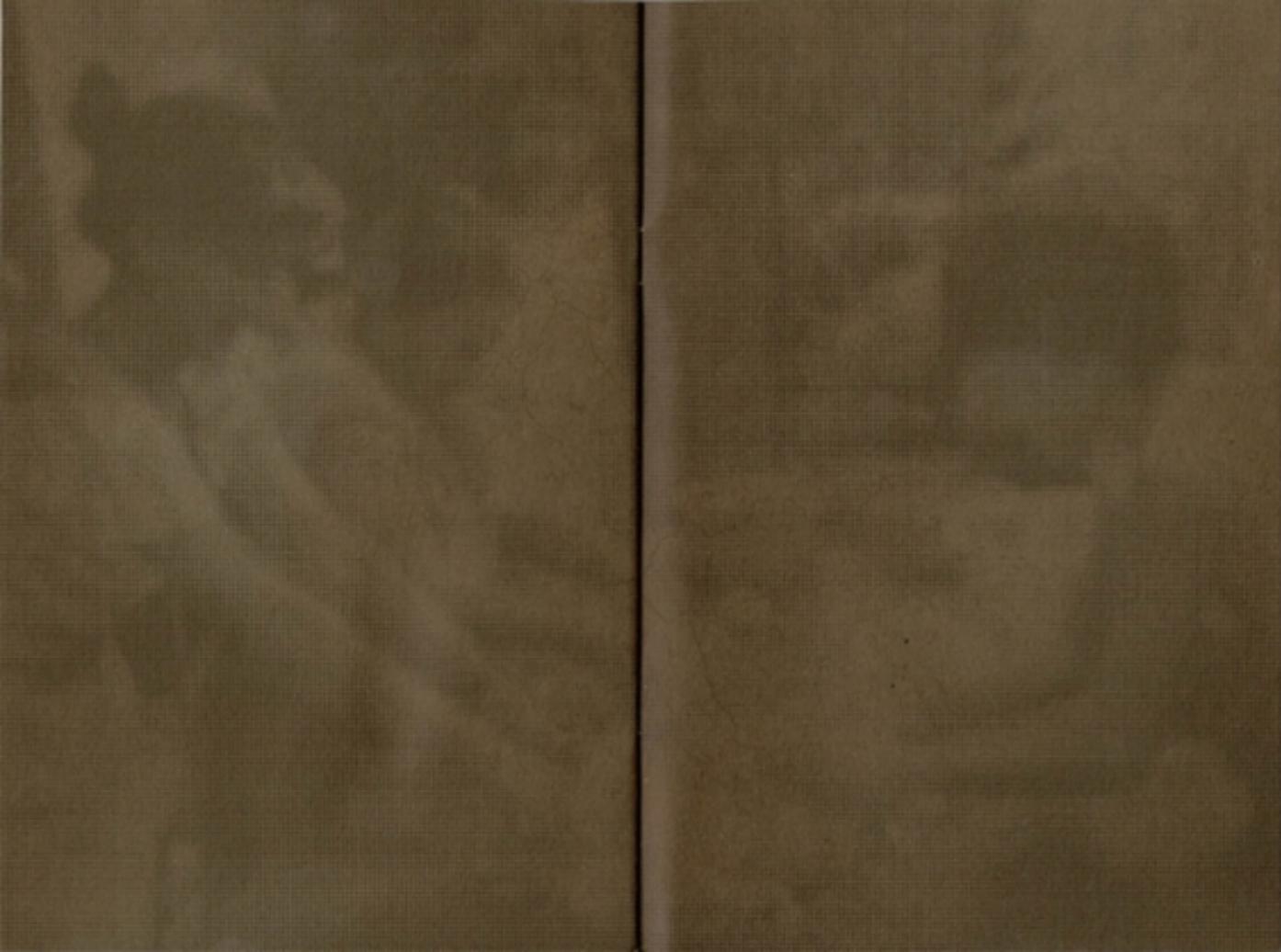
El relleno se debe preparar antes y consiste en huevos duros, cebollas salteadas y queso desmenuzado.

Armar esferas con las manos y aplastarlas ligeramente, haciendo un hueco en el medio. Cargar allí el relleno y tapar, logrando la forma de una tortuga.

Engrasar una fuente, y si se tienen hojas de banano, aún mejor, ya que es la superficie ideal para cocer la sopa al horno.

Cocinar durante unos 30 min. con el horno entre 1800 a 2000, o hasta que la parte superior se vea dorada.

Mi abuela la hacía al tatakua, y si tienes la suerte de contar con uno, la sopa va a saber mil veces mejor.





Según cuenta mi madre,
mi abuela Masana no cocinaba,
quien lo hacía era su abuela Barbara;
también para mí, mi abuela.

Abuela Barbara, además, recibía a todo aquel
que naciera en Pastores. Era ella la primera
persona que veía quien estaba llegando a
poblar ese territorio.

Hoy cocino su sopa.
Me recuerdo sonriendo sostengo su forma
de tortuga husante, recién salida del
tatakú, sentada en su patio. Eje pies
manchados con el jugo de moras y la tierra
colorada.



Hacer la sopa, cuaderno de recetas

El Siglo de las Mujeres, 2021-2022

Virginia Ayllón, Beatriz Chambilla y Daniela Rico - Bolivia

Bianca Bernardo e Ida da Conceicao Pinheiro - Brasil

Keyna Eleison y Elaine Dual - Brasil

Claudia Casarino y Bettina Brizuela - Paraguay

Malu Valerio y Antonieta Sosa - Venezuela

Hacer la sopa, cuaderno de recetas, es una publicación virtual e impresa, y una exhibición en el marco del evento El Siglo de Las Mujeres organizado por el Goethe Institut La Paz, entre 2020 y 2022. Propuesto por Malu Valerio, con la participación de Virginia Ayllón, Bianca Bernardo, Claudia Casarino y Keyna Eleison, quienes se unieron a especular juntas este tiempo y espacio compartidos a distancia, cruzado por historias familiares y locales en torno a los cuidados. Para enriquecer el intercambio cada participante invitó a una o dos interlocutoras, quienes mediaron entre la virtualidad y el diálogo cercano, fue así que se incorporaron Beatriz Chambilla, Daniela Rico, Ida da Conceicao Pinheiro, Elaine Dual, Bettina Brizuelay Antonieta Sosa.

Esta es una colección de cuadernos -tipo recetario- de coexistencia entre cotidianidades, cruzadas por el interés de visibilizar qué ocurre en lo interno de los hogares de mujeres creadoras en este tiempo, entre balancear tareas y tender regionalmente las urgencias en torno a las violencias y el silenciamiento que afecta a mujeres y niñas en la región.

Bettina Brizuela y Claudia Casarino trabajaron a partir de recetas de sus abuelas maternas. Bettina la cocinó e invitó a Claudia a almorzar con ella. Con ese registro creó un album fotográfico. Claudia escribió la receta de sopa rellena de su abuela, con tinta hecha de tierra colorada, y dibujó cucharas con carbón. Fuego y tierra, como el horno tatakua donde Bárbara cocinaba.
Fotografías: Bettina Brizuela y Claudia Casarino.
Diseño y diagramación: Claudia Casarino. Edición: Jonathan Lara.