



# FIRE KITCHEN

## VAMOS CONSTRUIR UMA COZINHA!

A Cozinha do Fogo (Fire-Kitchen) é um processo exemplar em que matérias-primas são transformadas em uma cozinha utilizável, uma mesa de jantar e um abrigo: painéis, fogões à lenha, talheres e telhas são construídos a partir de argila e cozidos em fogo de lenha, obtendo uma superfície negra. Uma festa pública comum é então preparada com receitas de todos os participantes e compartilhada em torno de uma longa mesa.

## UNINDO TODAS AS CULTURAS

A oficina acontecerá na Vila Itororó Canteiro Aberto, espaço localizado em um bairro em que a história foi formada e segue sendo influenciada pela união e coexistência de diferentes contextos culturais e situações de vida. São memórias que nós recolhemos dos objetos de barro.

## CONSTRUIR, COZINHAR, COMER, PENSAR...

Através da mão-na-massa, do contato sensual com o barro e do ato de cozinhar em fogo aberto, sujamos os dedos e liberamos a mente.

## BARRO PRETO: TROCAR E ENTENDER

### CONHECIMENTO PRÁTICO

Nós investigamos o conhecimento prático inscrito em objetos e as tradições de diferentes culturas, desejando criar um ambiente de convívio em torno de alimentos locais compartilhados e, a partir dele, um intercâmbio frutífero. O Barro Preto é uma antiga e popular técnica brasileira de queima usada para selar potes de barro e torná-los adequados para cozinhar. Complementando uma pesquisa de campo feita em um dos últimos locais de produção de Barro Negro no Brasil, queremos usar o workshop para compartilhar e trocar conhecimento.

### FORMAS E FORMAS

A técnica utilizada para criar objetos de argila não é uma forma de artesanato tradicional que exige habilidade e experiência, e sim uma técnica simples e replicável, baseada no uso de padrões de corte. Produz formas claras e elegantes, é fácil e rápida de aprender.

### QUEIMAS

A cerâmica é queimada no local de produção em múltiplas fogueiras que exigem equipamentos pouco tecnológicos, mas tempo de dedicação e delicadeza no ritual.

### FAÇA VOCÊ TAMBÉM!

Desejamos trabalhar com uma grande diversidade de participantes, de diferentes origens, tipos de conhecimento, idades, habilidades e interesses - estudantes, vizinhos, músicos, cozinheiros, amadores...

## COMO FAZER?

A Introdução sobre como fazer objetos de barro e usá-los para cozinhar e comer acontecerá no *sábado, dia 30 de setembro*, e está aberta para todas as pessoas interessadas. Os diferentes tópicos - Beber, Cozinhar, Queimar e Abrigar - serão abordados em oficinas de um dia de duração. Após a secagem, todos os objetos de argila serão queimados em uma fogueira coletiva - performance ritual. O banquete final durará 3 dias e será uma sequência contínua de atividades – cozinhar e partilhar alimentos, bebidas, receitas e histórias.

### DETALHES:

A oficina é gratuita! Todas as ferramentas e equipamentos serão fornecidos no local. Por favor, venha com calçados fechados, uma vez que a Vila Itororó é um canteiro de obras em funcionamento. Envie o formulário anexo (com seus dados, interesse e disponibilidade) para [firekitchen.itororo@gmail.com](mailto:firekitchen.itororo@gmail.com).

## INTRODUÇÃO & INSCRIÇÕES

*sábado | 30.09.2017 | 13.00 - 17.00*

## CONTATO & INFORMAÇÕES

[firekitchen.johannadehio.de](mailto:firekitchen.johannadehio.de) | [firekitchen.itororo@gmail.com](mailto:firekitchen.itororo@gmail.com)

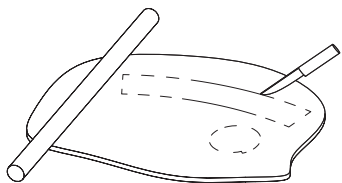
## VILA ITORORÓ CANTEIRO ABERTO

*Goethe na Vila | Rua Pedroso 238 | Bela Vista, São Paulo*



# WORKSHOP | PROGRAMAÇÃO

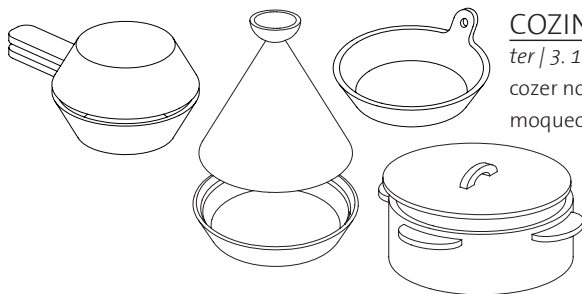
30. 09. – 15. 10. 2017, Vila Itororó



## INTRODUÇÃO & INSCRIÇÕES *(aberto ao público)*

sábado | 30.09. 2017 | 13.00 - 17.00

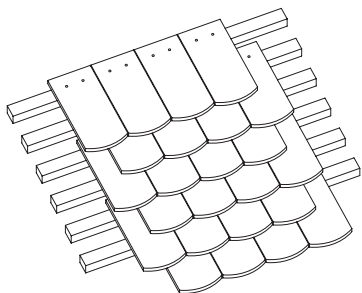
argila e sua técnica + produção de copo e prato



## COZINHAR *(workshop)*

ter | 3. 10. | 11.00 - 17.00

cozer no vapor, assar, fritar, ferver:  
moqueca, tajine, donabe, comal...



## ABRIGO *(workshop)*

qui | 5. 10. | 11.00 - 17.00

telhas, azulejos, tijolos:  
impressões e decalques

## QUEIMA *(workshop)*

ter / qua | 10 + 11. 10. | 14.00 - 17.00

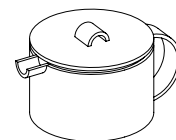
fogueira, forno a papel ou lixo, barro preto



## BEBIDAS *(workshop)*

seg | 2. 10. | 11.00 - 17.00

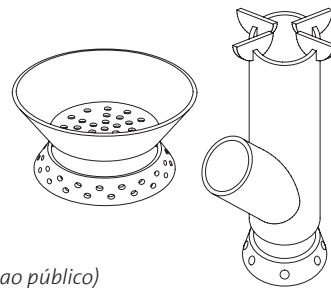
preparar, resfriar, filtrar:  
água, café, chá..



## AQUECER *(workshop)*

qua | 4. 10. | 11.00 - 17.00

grelha, forno, fogão de mesa,  
fogão "poupa lenha"...



## FOGUEIRA COLETIVA *(aberto ao público)*

sábado | 7. 10. | 14.00 - 17.00

queima das primeiras peças e alimentos

## BANQUETE

sex | 13. 10. | início às 15.00 | almoço coletivo + abertura

sáb | 14. 10. | 12.00 - 17.00 | dia aberto ao público + troca de receitas

dom | 15. 10. | 12.00 - 15.00 | brunch + retirada

VILA ITORORO

Rua Pedroso 238 | Bela Vista, São Paulo | firekitchen.itororo@gmail.com

# WORKSHOP | INSCRIÇÃO

*Por favor, descreva ou desenhe qual é o seu interesse em participar do workshop:*



BEBIDAS

*seg | 2. 10. | 11.00 - 17.00*



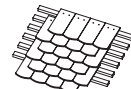
COZINHAR

*ter | 3. 10. | 11.00 - 17.00*



AQUECER

*qua | 4. 10. | 11.00 - 17.00*



ABRIGO

*qui | 5. 10. | 11.00 - 17.00*



QUEIMA

*ter / qua | 10 + 11. 10. | 14.00 - 17.00*

NOME & CONTATO

*email / telefone*