

my edition Entsafter ES 3560-226, my ...

LUXUS PROFIL EDELSTAHL
AUTOMATIK ENTSAFTER
SAFTPRESSE

Bosch MES1020 Entsafter Weiß/
Sommergelb

Mr. Magic Mixer Entsafter im
Pünktchendorf Standmixer
Smoothie Maker

TRION Entsafter Kunstst.
orange/w

Braun Entsafter Multiquick 7 J 700
edelstahl

G3Ferrari 1XF01200 Eden
Entsafter / 400 ml

Philips HR1881/00 Entsafter
ROBUST COLLECTION (15 Jahre
Garantie) / anthrazit / IF product
design award

Profi Entsafter Ultramaxx - Pro.

Moulinex JU650G Entsafter XXL

**Japanese basics: thin omelette
(usuyaki tamago)**
posted on 13 Dec 2003 by maki ::
16 comments.
(This is a revised and expanded

version of a recipe that I posted
when Just Hungry was brand
new.)

Japanese people love eating eggs
in many ways. One of the most
popular uses for the egg is to
make a very thin omelette called
usuyaki tamago (literally, thinly
cooked egg). Usuyaki tamago is
used juliened as a garnish, or as
a wrapper for sushi rice and other
things.

Japanese thin omelette (usuyaki
tamago)

- 1 egg
- 1 Tbs. water or *dashi stock*
- 1 tsp. sugar
- dash of salt
- 1 tsp. cornstarch or potato
starch (katakuriko),
dissolved in 1 Tbs. water -
optional
- peanut oil or similar flavorless
oil for cooking

Beat the egg and water or dashi
together. Add the sugar and salt
and beat until dissolved. The
cornstarch is optional, but it does
add some more strength and
stability to the thin egg. You may
want to use cornstarch when you
are making usuyaki tamago for
wrapping something in.

To ensure a very smooth egg
batter, strain the beaten egg
mixture through a sieve or a large-
mesh tea strainer.

Heat up a nonstick frying pan over
a low-medium heat and coat with
a little oil: Pour some into the pan,
then use a paper towel to spread
it around and wipe up any excess
oil.

Add a little of the egg mixture
(how much depends on the size
of your frying pan, but for a small
18cm/6 inch pan allow about 1/8th
cup) and rapidly swirl it around
until it just coats the bottom.

Cook on low heat just until the
egg is set - this should only take
a minute or so. It's done when the
edges are dry and the top is just
about cooked.

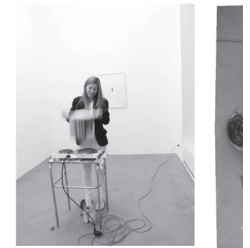
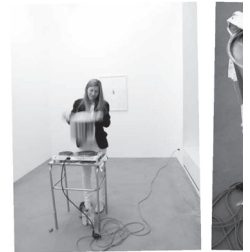
Loosen up the edges with a
spatula, then flip the pan upside
down onto a plate - the omelette
should flop out, like a crepe. Let
cool.

You should get about 3 usuyaki
tamago per egg. If you find the
pan is getting too hot and the egg
is browning too much, cool off
the pan by pressing it lightly on a
folded moistened kitchen towel.

**This is how you should cook
an omelet.** *If I have to judge
how good technically a chef is,
I probably would ask him to do
an omelet. It is difficult to make
a real good omelet, and there
is different type of omelet. I'm
going to show you two type of
omelet, a kind of country French
omelet which is basically the way
we do it in America, and then a
classic French omelet. One is not
better than the other. It's just a
different technique, a different
taste, a different look, that you
have in it. In the first one, I'm
doing an omelet with four eggs
here, in the first one, salt, that's
the pepper, all I'm going to do is
to stir it well first, and cook it, so
that I have fairly large curde of
egg, and slightly brown all around
which is the look and the taste,
that we want to do, country-like,
a little piece of butter in there.
And, I have here a beautiful pan,
because that pan doesn't have any
corner, you see that, a beautiful
sway, it's a ideal, it's an omelet pan,
actually. Now noting, that my eggs
to start with, I have no pieces of
egg white hanging, so it's not
like you just stir the egg back and
force, you have to go from one
hand to the other to really break*

*it, so that you don't have any long piece of egg white, otherwise you
have those uh becoming white in the plate uh in in the skillet, that
it cook. So, what we do here in the country omelet, let it brown a little
bit, see the eggs the the butter here will be brown a little bit which in
the classic omelet, I don't want too brown. So clean up your pan good.
And here, you don't have to worry too much, you move it occasionally
to take the large curde like this, and those large curde, replace them by
liquid. This will be totally different in the classic French omelet, where
I move the mixture very very fast, as fast as I can to have the smallest
possible curde. No browning at all, because the browning will toughen
the albumin. I want something very tender, and very soft in the classic
French omelet. In the country style is different. Now, how long do you
cook it, it's entirely up to you, you can have it slightly wet in the center,
I like it a bit wet, I would say, that here my omelet is still a little bit wet
here which is the way I like it personally. But I would probably brown it
just a minute or so, then kind of fold it in half like this. I would at that
point maybe put a little piece of extra butter, if I want, in the bottom
here to brown the bottom of my omelet, and now I'm ready to invert
the omelet. This way here, you change hand, you grab the handle this
way, you bang it a little bit to make it slide to the end, and you turn it
up-side-down. You have a nice, beautifully brown omelet. This is the
country omelet, but you can see, fairly large curde, and all this. One
way of doing it. Now, for the classic French omelet the technique is
different. First, clean up your plate, your skillet rather, put it there. I
have a great amount of heat on that per on that pan, and this is what I
want for an omelet, and now as you see, it is a gas stove, and of course
the gas is going to be much better than electric, because you want to
have the flame to go around, and a good stove should give you a great
amount of heat for an omelet, as well as at a very low setting, if you
want to simmer something. So, there again, I have four eggs in that
omelet. This time, I put a little bit of chive, surely a classic omelet, fins
herb, fine herbs omelet in France, you have chive, parsley, tarragon,
and chervil which is a classic omelet, but this one just a chive omelet.
So, you can see here, that my pan is hot, but I don't want it as hot as
the other one. So again, put it in there, and now, contrary to what I did
before, just letting uh the eggs getting to large curde, here with the
bowl of of the fork, I wanna bring this around, and stir it up fast as I can,*

*smallest possible curd, and at the end of it, about at the end of it, like
now, I wanna bring all of the mixture I bring on this side, as you can see,
basically everything is there, that is after having one layer which I roll
like a carpet, everything is there, run my knife around, bring back the
lip, and you can see here, I want to have a nice half moon shape, run
this behind to bring back, to bring back that lip, hit it there which, as
you can see, bring it up, then push it down. You want a nice corner, and
you don't even want to brown it further, this is the time between the lip,
now, that you would want to stuff it, if you have some type of stuffing.
We change hand again, bring that this way, next bang it to have it to the
edge of the pan, then invert it to have an omelet, a classic omelet which
is be white like this, or pale yellow, just point it at the end, like this,
smooth, without any pleat. This is, what a classic French omelet is, and
you can see, quite different than that, and as I said before, one is not
really necessarily better than the other, it's a different technique, and a
different taste. The curd are going to be much harder here, and if I cut
this one up, and to show it to you, then you will see, that the center of
that omelet is very creamy, and very soft, very nice which is the way the
classic omelet should be.*



The Souls, a Twice-Told Tale

Cycle «Doppelgänger» 2/3

9 février - 19 mai 2013

Commissaire invité : Vincent Romagny

CEAAC
Centre Européen d'Actions Artistiques Contemporaines
7 rue de l'Abreuvoir / Strasbourg
+33 (0)3 88 25 69 70
www.ceaac.org

Contact Presse :
Elise Schann
communication@ceaac.org

Quand ?

du 9 février au 19 mai 2013

Vernissage le vendredi 8 février à 18h30

Avec une performance de Lisa Holzer, David Jourdan, Westphalie
«Bread-and-Butter, Ditsies and Dumb-Dumbs»

Où ?

CEAAC

Centre Européen d'Actions Artistiques Contemporaines
7 rue de l'Abreuvoir, 67000 Strasbourg

Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h
Fermeture les jours fériés

Quoi ?

Second volet du cycle Doppelgänger, l'exposition « The Souls, a Twice-Told Tale » continuera à explorer les modalités de la génération du double – cette fois selon les auspices du dédoublement – au travers d'artistes ayant recours à des médiums distincts. Si l'exposition « Les Séparés » envisageait la division, avec comme « théâtre des opérations » la structure psychique de l'individu, c'est à l'échelle du « vivre en commun » que les œuvres de cette seconde exposition portent la question.

Le titre est emprunté au recueil quasi-éponyme du sociologue et activiste afro-américain W.E.B. Dubois (1868-1963), « Les âmes du peuple noir ». L'exposition en partagera la structure voile/dévoilement auquel ce dernier avait recours pour analyser la dévastation morale et métaphysique qu'engendrait la ségrégation : à l'impossibilité de se dédoubler se rajoutait à ceux qui en subissaient l'inégalité l'effet d'être des demi-citoyens. Si Dubois tâchait de décrire les effets d'un voile invisible, l'exposition tâchera d'en exemplifier les principes structurels – à même son espace, donc.

Il s'agira donc de répéter, de dire à nouveau, mais autrement, une paradoxale participation au monde, que ce soit par le jeu avec les conventions du langage et des coutumes (Lisa Holzer, David Jourdan, Westphalie) ou avec les objets du quotidien le plus générique (Chloé Quenum). Paradoxale, parce qu'inséparable d'une distance (toujours au monde) par le jeu propre des formes (Ciara Phillips), la question de sa représentation et de sa mémoire (Denis Prisset). Enfin, s'il ne s'agit pas d'une exposition sur une question strictement post-coloniale, cette exposition ne saurait s'en abstraire (ne serait-ce que parce qu'elle en emprunte la forme de la question). Les œuvres de Markus Schinwald, Lynette Yiadom-Boakye, et le film « Le retour des trois soulâds » de Nagisa Oshima (programmation en cours), aborderont frontalement la question de la représentation univoque des individus – éventuellement en la retournant.

Vincent Romagny

Lisa Holzer & David Jourdan, Westphalie



Performance at Cneai, Paris,
«Bread-and-Butter, Ditsies and Dumb-Dumbs»
Lisa Holzer, David Jourdan, Westphalie.

Lisa Holzer et David Jourdan ont fondé les éditions Westphalie (Vienne), une maison d'édition de livres d'artistes dans lesquels la place du langage, de la langue et du mot est prépondérante.

À l'occasion de ses six ans d'existence ils en ont publié l'anthologie 'transformée' « Six years... ».

Pour l'exposition au CEAAC, ils proposeront une performance le jour du vernissage, et une publication à son achèvement.

Jouant sur les occurrences, répétitions et différence de texte (David Jourdan) et de textes / représentations de recettes par différents médias (Lisa Holzer), leurs œuvres accueilleront les visiteurs dans l'espace d'entrée du CEAAC.

Ciara Phillips



Everything that made it, 2012
acrylic and screenprint on cotton
courtesy of the artist and Kendall Koppe, Glasgow
Photo : Max Slaven

Qu'elle la pratique seule ou en groupe (en particulier dans le cadre du « Poster Club » qu'elle a créé à Glasgow), la sérigraphie est le médium que Ciara Phillips privilégie. Si elle en revendique la dimension engagée (elle a exposé dernièrement ses œuvres avec celles de Sister Corita Kent), elle insiste plus particulièrement sur la question du « faire » : par la sérigraphie, l'œuvre « indique » qu'elle est manufacturée, un effet de la volonté de l'artiste. Les installations qu'elle réalise, en particulier avec des tentures couvertes de motifs sérigraphiés qui se répètent, intègrent éventuellement des objets et photographies.

Denis Prisset



Immeuble et paysage

Les œuvres de Denis Prisset sont réalisées à partir d'une banque de photographies, autant de traces d'une déambulation ininterrompue. Si des formes sont récurrentes (voitures, chiens...), les instants captés sont soit complètement génériques (des vues de villes indistinctes) soit complètement particuliers (des soirées entre amis...). De ce stock d'images, l'artiste réalise des éditions (Amours, éditions P, Marseille) des diaporamas qu'accompagnent des morceaux de musique classique, dramatisant leur diffusion, ou encore des tirages réalisés en superposant deux images de format différents. Ces dernières pièces donnent lieu à une image hybride qui citerait ses sources tout en inventant une nouvelle forme.

Chloé Quenum



Aquarium, View of Chloé Quenum's personal exhibition, *Intervalle*
Galerie Joseph Tang, Paris. Photo, Aurélien Mole, 2012

Les espaces que créent les œuvres de Chloé Quenum sont purement transitionnels et génériques, mais pourtant autonomes. Réalisées avec des matériaux industriels ou manufacturés peu transformés (bois, encadrements vendus dans le commerce, béton cellulaire...), modifiées par des gestes simples (des coups d'éponge imbibées de javel ou de javel et d'encre), ou alors complètement ready-made (ainsi des aquariums sur socle), ses œuvres semblent réalisées pour meubler un espace d'attente, alors qu'elles le constituent.

Markus Schinwald



Emprunt de références et formes du 19ème siècle, Markus Schinwald transpose dans le white cube des éléments à peine transformés : portraits d'individus affublés d'appareils correcteurs, pieds de chaises transformés en sculptures... Le corps, qu'il soit représenté, ou qu'il s'agisse de celui du spectateur, toujours actif dans les espaces que crée l'artiste, est ainsi le théâtre de modifications dont les motivations restent secrètes quoiqu'effectives.

Lynette Yiadom-Boakye



Clamour For A Grip, 2011, Oil on canvas, 200 x 180 cm,
Courtesy of Corvi-Mora, London and Jack Shainman Gallery, New York



«A Head for Poison», 2011, Oil on canvas, 50 x 40 cm
Courtesy of Corvi-Mora, London and Jack Shainman Gallery, New York

Les peintures de Lynette Yiadom-Boakye ont systématiquement pour sujet des personnages d'origine africaine, mais il est impossible de déterminer précisément l'époque dans laquelle ils se situent.

Représentant ces figures dans des poses génériques, l'artiste, d'origine ghanéenne et vivant à Londres, semble prendre le contrepied d'une tradition euro-centrée de représentation des individus dans des situations particulières.

Cycle de projection

À l'occasion du cycle Doppelgänger, une programmation de films japonais des années 70 est proposée par Mathieu Capel.

Oshima, Yoshida, Matsumoto : trois cinéastes liés, dit-on, par la Nouvelle vague japonaise. Dès 1960, ils sont de fait les principaux acteurs d'un renouvellement du cinéma japonais, tant dans ses formes et ses enjeux, que dans son industrie. Chez eux encore tout se dédouble, se duplique et prolifère. Tout regarde l'explosion des médias de masse et leur bombardement d'images, la société de consommation et ses artefacts produits à la chaîne.»

Mathieu Capel



> Projection du film « Le Retour des trois soûlards » de Nagisa Oshima (1968)

Présentation par Mathieu Capel, docteur en études cinématographiques
et enseignant à l'ENS Lettres et Sciences Humaines de Lyon,
au cinéma LE STAR le jeudi 4 avril à 20h

Entrée : 6,50€ - 5 € sur présentation du carton d'invitation

Vincent Romagny

Commissaire

Vincent Romagny est commissaire d'exposition et éditeur indépendant. Il a organisé les deux expositions Aires de Jeux (Micro-Onde de Vélizy-Villacoublay et Quartier de Quimper, 2010), et édité la publication Anthologie d'aires de jeux d'artistes (éditions Infolio, Suisse).

Il a été commissaire des expositions Miroirs Noirs (Fondation d'Entreprise Ricard, Paris, 2010) et Florbelles (after Sade) à Air de Paris (2011).

À l'occasion de ces deux dernières expositions, il a édité des estampes sous l'enseigne de VREprints (collections du MoMA et Fnac). Lauréat en 2012 du programme Entrée Principale de l'association Rond Point Projects, il a publié l'ouvrage Sources, à paraître au printemps 2013.

Il a écrit dans les revues Hypertexte, MAY, Mouvement, Roven, Volumes et pour les Archives de la Critique d'art. Depuis 2009, il est collaborateur de la galerie Air de Paris.

> Retrouvez l'interview de Vincent Romagny sur son cycle Doppelgänger dans le hors-série du magazine Novo consacré à l'histoire et aux projets du CEAAC (envoi postal sur demande à communication@ceaac.org)

Fondé en 1987, le CEAAC a pour vocation de développer l'art contemporain en Alsace, tant du point de vue du soutien à la création que de celui de sa diffusion. Des expositions sont accueillies au Centre d'art depuis 1995.

Par ailleurs, des installations artistiques réparties sur tout le territoire de la région présentent les projets de nombreux artistes et contribuent à une meilleure visibilité de l'art contemporain. Poursuivant un idéal de démocratisation de l'accès à la culture et à l'art, l'aspect de pédagogie et de médiation constitue un pan essentiel dans l'activité du CEAAC. Des visites accompagnées d'ateliers sont organisées pour les publics scolaires et l'équipe pédagogique du CEAAC accueille également des groupes adultes qui souhaitent bénéficier d'un accompagnement dans la découverte de l'art actuel.

L'Espace international présente le travail de jeunes artistes étrangers accueillis en résidence par le CEAAC et d'artistes alsaciens soutenus lors de leur séjour à l'étranger. Enfin, l'édition de catalogues d'exposition et de livres publiés à l'occasion d'installations hors les murs prolongent ce travail de sensibilisation et de diffusion. Le CEAAC a une expertise reconnue notamment par les collectivités territoriales.

CEAAC - Centre Européen d'Actions Artistiques Contemporaines

7 rue de l'Abreuvoir 67000 Strasbourg

+33 (0)3 88 25 69 70

info@ceaac.org / www.ceaac.org

Ouverture du mercredi au dimanche de 14h à 18h, fermeture les jours fériés

Visites commentées et accueil scolaire sur rendez-vous au 03 88 25 69 70 // services gratuits

Avec le soutien de



Strasbourg.eu
le territoire à l'échelle européenne

