



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



FACULTAT DE BELLES ARTS DE SANT CARLES

RECORDS A PESSICS. INTERPRETACIÓ DE LA FAMÍLIA A TRAVÉS DEL LLIBRE D'ARTISTA I LA MEMÒRIA

11.1.ANNEX I: PROCÉS I IMATGES FINALS

Treball Fi de Grau

Grau en Belles arts

AUTOR/A: Clar Martí, Paula

TUTOR/A: Rodríguez León, Alejandro

CURS ACADÈMIC: 2023/2024

ÍNDEX

1. *Un Mosset Més*

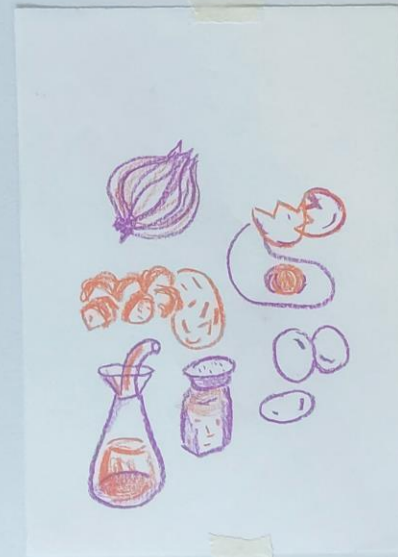
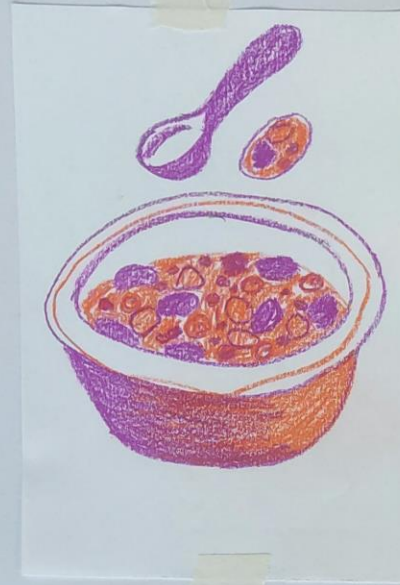
1. Dibuixos
2. Fotolits
3. Proves de tinta
4. Procés estampació
5. Construcció de la caixa
6. Fotografies de la peça

2. *Un Ratet Més*

1. Maquetació del llibre en fotolits
 2. Edició de fotografies
 3. Estampació
 4. Fotografies de la peça
- ## 3. Objectes
4. Construcció de la caixa
 5. Fotografies finals del projecte

1. *Un Mosset Més*

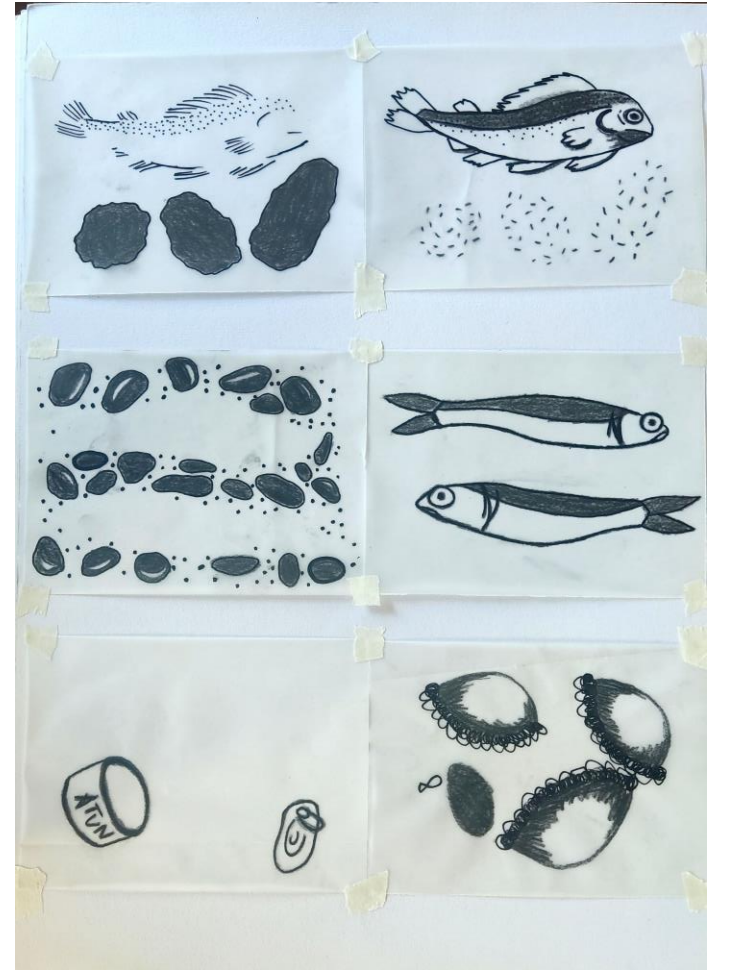
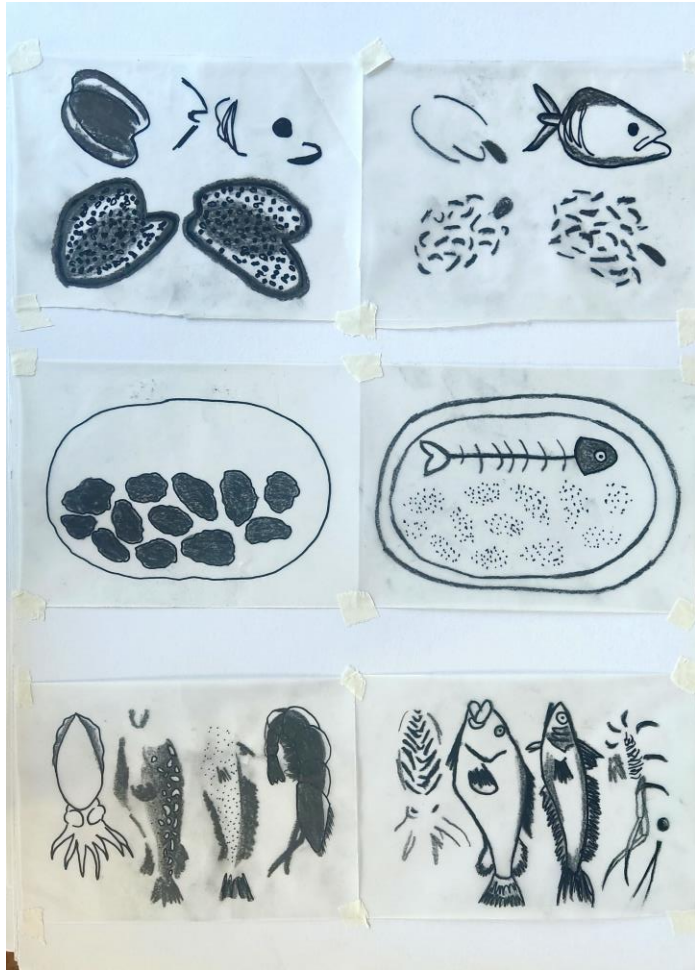
1.1. Dibuxos





1.2. Fotolits







MONES DE PASQUA

1kg de farina
300gr de sucre
150gr de llevat
4 ous
1 got de suc de taronja
o llet
1 llima ratllada
1/2 got d'oli
neules

CRÊPES

150gr de farina
4 ous
1/8 litre de llet
oli d'oliva
un pessic de sal
Sucre

ALBERGÍNIA AL FORN

4 albergínies grans
1 cabeça d'all
sol, oli d'oliva i
pebre-roig

PAELLA DE FLOR-I-COL

1 got menut d'oli
500gr d'arròs
1/4kg de castelles
crelles
tomaca
alls
1 flor-i-col menuda
2 garbetes d'alls tendres
Sal i safrà

BESGUIT

9 cullerades de farina
9 cullerades de sucre
5 ous
1 cullerada de Royal

COCA DE MIDA

1/2kg de farina
1/2kg de sucre
1/2 litre de llet
1/2 got d'oli de gira-sol
4 ous
4 llimonades
ratlladura de llima
un pessic de canella

GUISO DE TERNERA

pèsols
crelles
Carlotà
1 tros de xirivia
Carxofa
Ceba
Carn: anxa i besana
i ternera
1 ou dur
1 fulla de llorer
nou moscada, sal i safrà

PEPITOS

8 panets
1 pot de pebresa
2 tomagues ratllades
2 ous
4 dents d'all
1 got de llet
3 gotets d'oli
pinjons, julivert i
pebre-roig

MANDONGUILLES DE ABADEJO

1kg i mig de crelles
roges
1/2kg de abadejo
3 ous
julivert, pinjonets
i pebre-roig

ALADROC AL FORN

1/2kg d'aladro
2 tomagues ratllades
2 garbes d'alls tendres
1 gotet d'oli d'oliva
1 gotet d'aigua
pinjonets, pebre-roig
i sal

POLLASTRE AL FORN

4 cuixes i besanques
de pollastre
2 cebes
4 crelles
1 llauva de Coca-cola
1 gotet d'oli d'oliva
1 sobre de sopa de ceba
sal

LLENTILLES

1/4kg de lletilles
1/4kg de castelles
1/2 ceba
2 bledes
1 carlotà
1 tomaca
1/2 gotet d'oli d'oliva
2 fulles de llorer
Sal i pebre-roig

SARSUELA

4 sèpies
4 tallades de mero
4 tallades de lluf
4 gambes
2 cullerades de farina
1 ceba
1 gotet de vi blanc
1 got d'oli d'oliva
sal i espècies

PASTISSETS DE MIDA

PASTA

800gr de farina
2 gotets de gesosa
1 got d'oli i sal

FARCIT

1/4kg de pèsols
1kg de ceba
2 pots de tomija
2 ous durs
oli i sal

PAELLA VALENCIANA

400gr d'arròs
250gr de pollastre
250gr de fesols mesclats
(de trenar i de peladilla)
1 pebresa roja
1 tomaca
1 litre i mig d'aigua
1 got menut d'oli d'oliva
Sal, pebre-roig i safrà

ARRÒS CALDÓS

250gr d'arròs
500gr de fesols mesclats
1/4kg de pollastre
1/4kg de castelles
1/2 got menut d'oli d'oliva
2 dents d'alls
1 tomaca
1 pebresa tomada
2 litres d'aigua
Sal i safrà

BUNYOLS DE CARABASSA

1kg de carabassa
bullida o torrada
100gr de llevat
300gr de farina
oli de gira-sol

COCA DE IOGURT

3 ous
1 iogurt
375gr de farina
250gr de sucre
125ml d'oli de gira-sol
1 sobre de Royal
Cofa de llima ratllada

TRUITA DE CREILLES I CEBÀ

1/2kg de crelles
pelades i trasejades
4 ous
1 ceba
1 got d'oli d'oliva
sal

COQUES ESCALDADES

1/2kg de farina de
forment o barrejada
1/2 litre d'aigua
1/2 gotet d'oli
1 ceba ratllada i sal
FARCIT
ou dur
tomija
pebreres farcides

GAUÏTES CASERES

1/4kg de sucre
2 ous
3 llimonades
1 got d'oli d'oliva
Canella i llima

FLAM D'AMETLES

6 ous
400gr de sucre
20 galletes
3 gotets de llet
150gr d'ametles

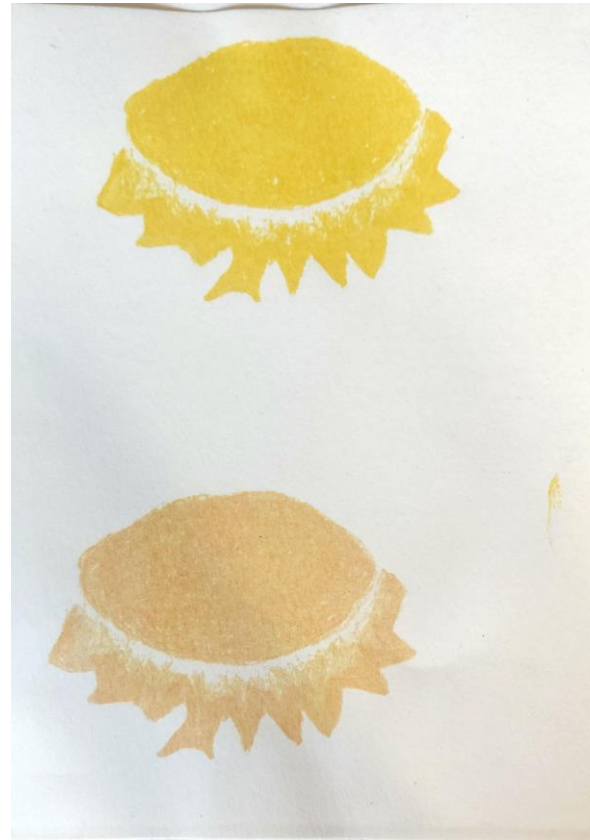
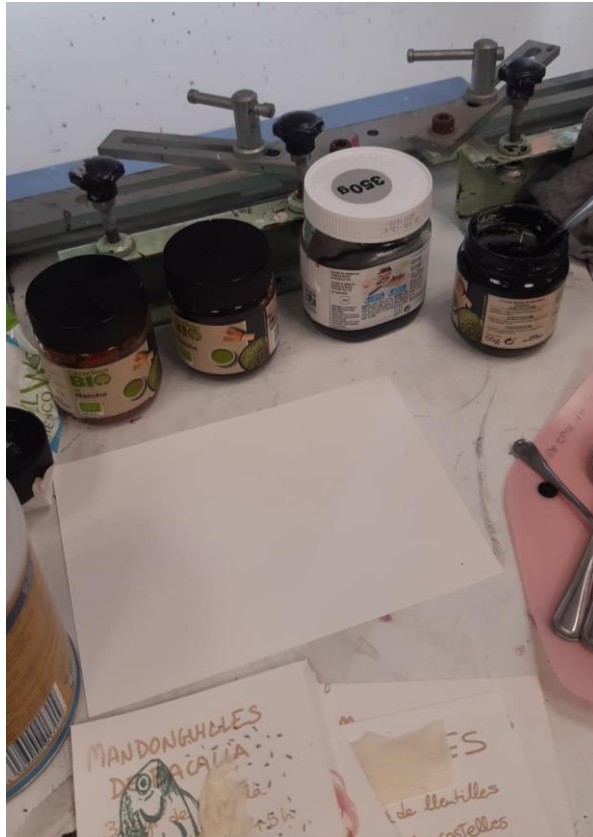
PEBRERES FARCIDES

350gr d'arròs
250gr de tomija
200gr de fesols de la
peladilla
4 pebreres roges grosses
2 tomagues madures
4 dents d'all
1 gotet d'oli i 1/2 d'aigua
julivert, pinjonets i sal

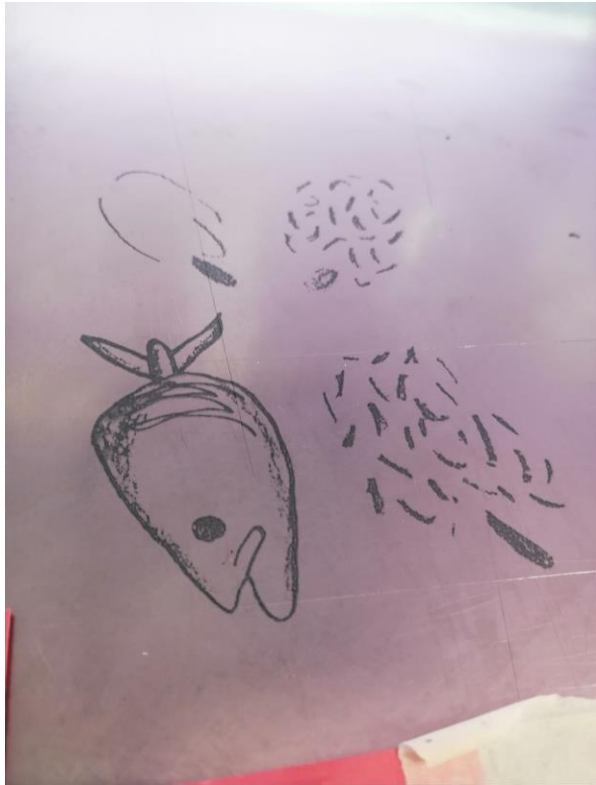
MANDONGUILLES DE BACALLÀ

300gr de bacallà
dessalat durant 4-5h
1kg de crelles
3 ous
3 dents d'all
1 got d'oli
un pessic de canella,
julivert i pinjonets

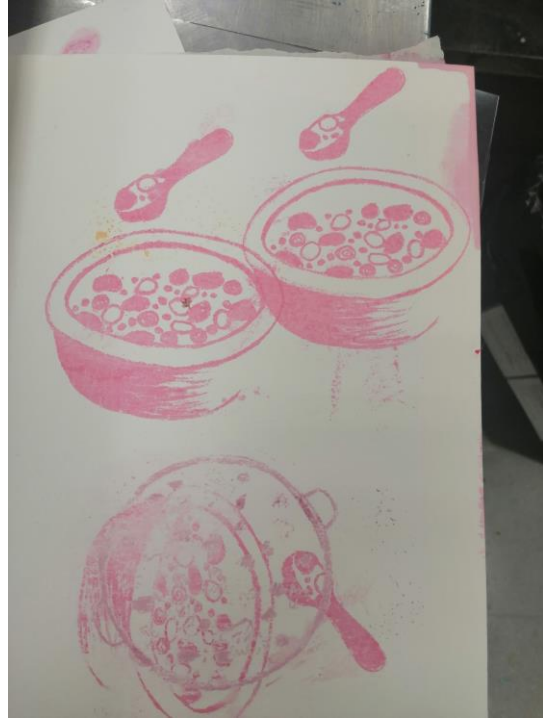
1.3. Proves de tinta



1.4. Procés estampació

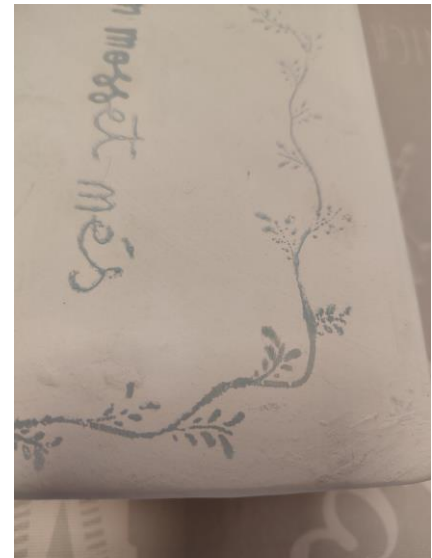
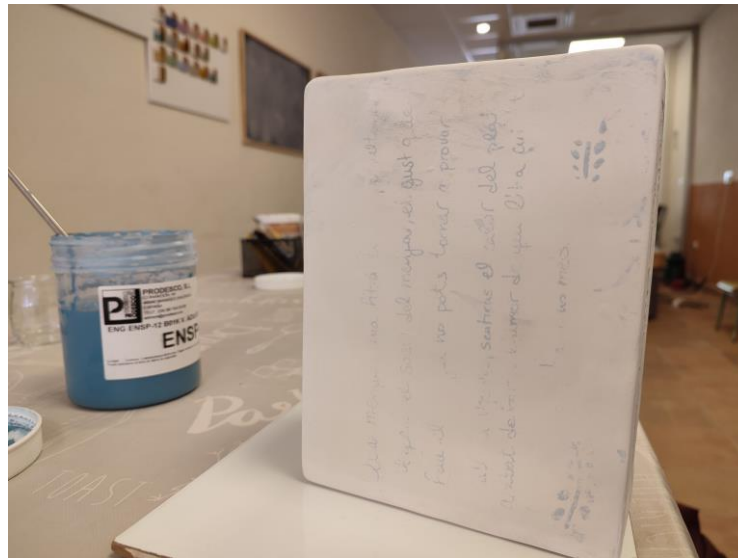
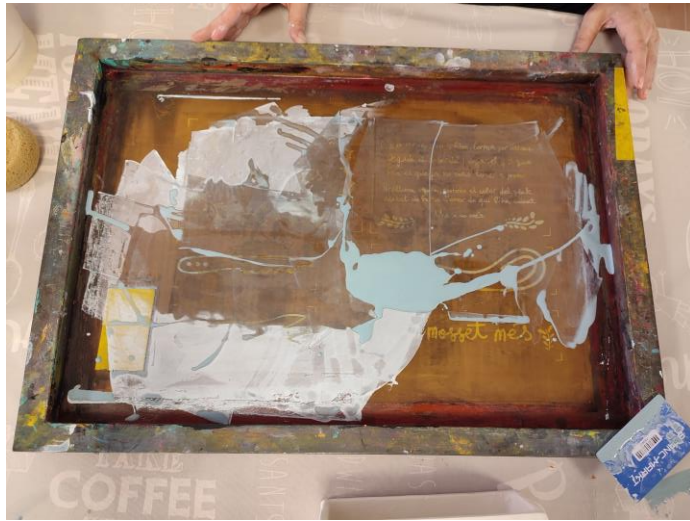
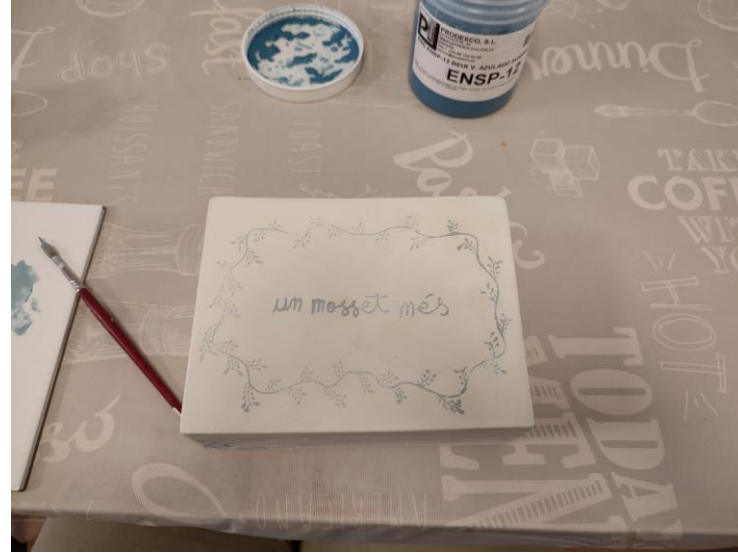


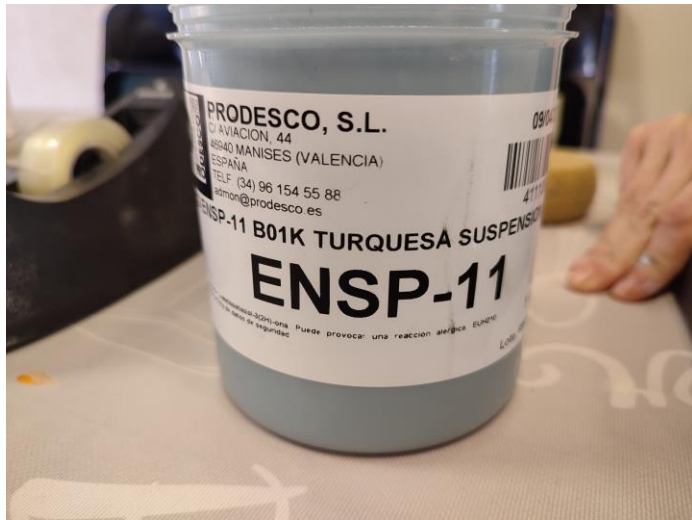
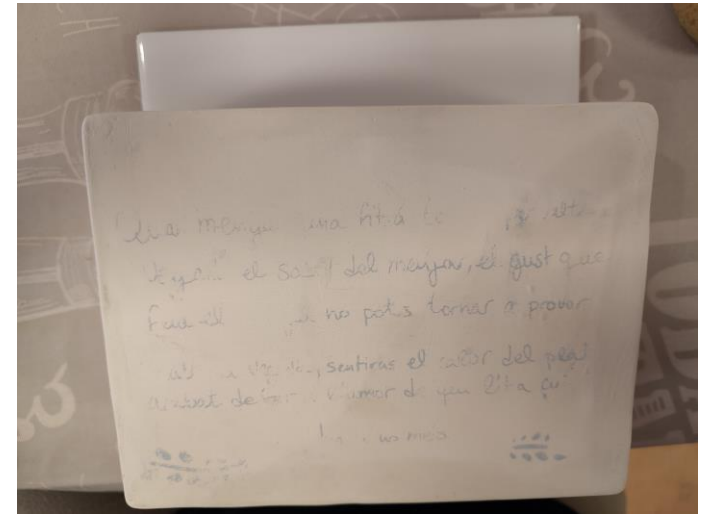
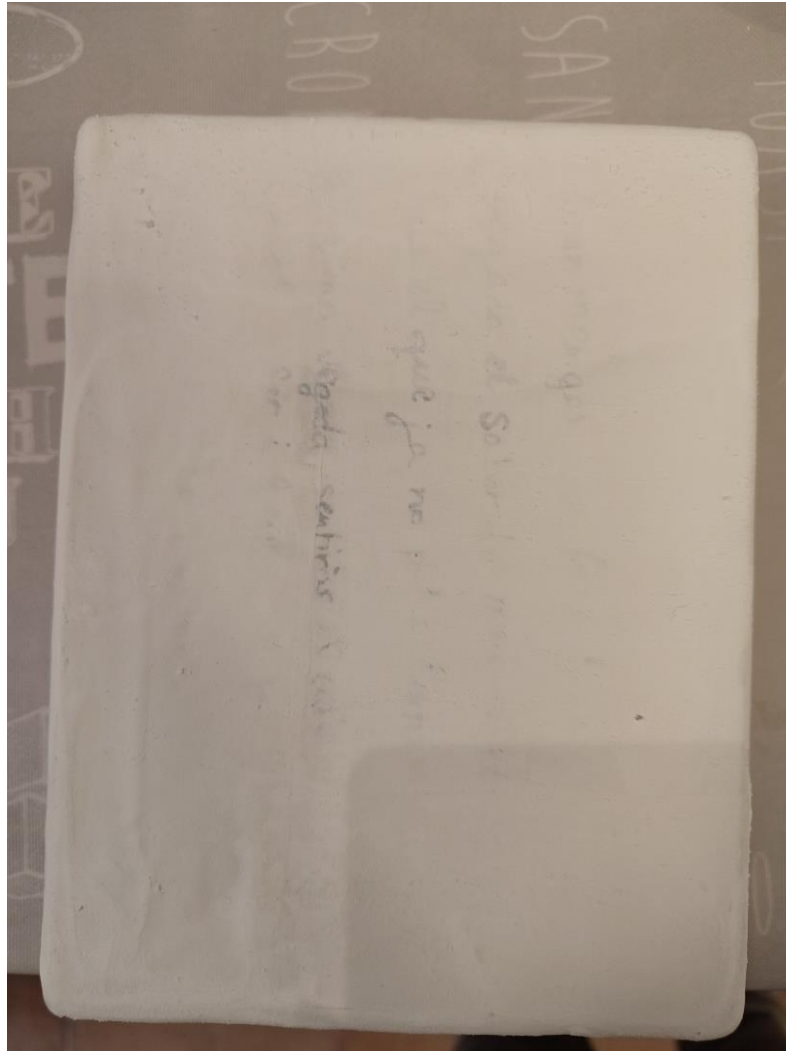




1.5. Construcció de la caixa

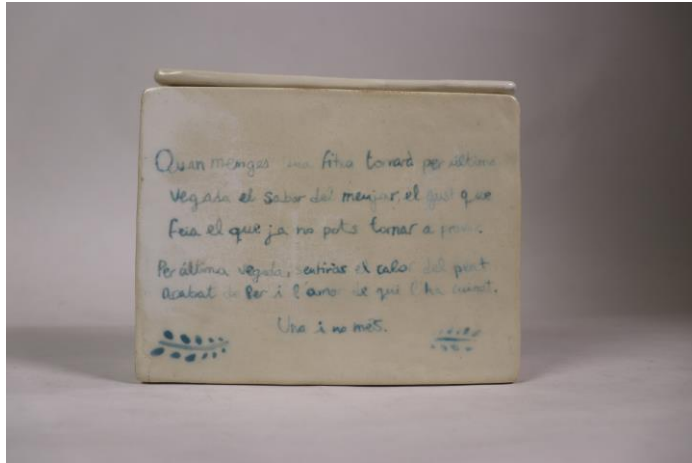


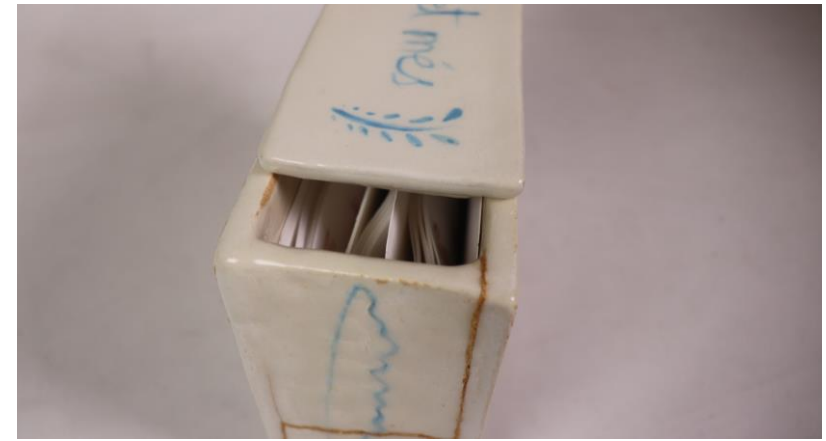




1.6. Fotografies de la peça









ALADROCA DE FORN
 1/2 kg. d'herbes
 2 herbes seques (salsades)
 2 parts salada herbes
 1 got d'oli d'oliva
 1 got d'aigua
 1/2 gotet de pebre
 1/2 gotet de sal

MANDONGUILLES DE BACALLÀ
 300gr de bacallà
 desollat durant 4-5 h
 1kg de creïlles
 3 ous
 3 dents d'all
 1 got d'oli
 un pessic de canella,
 julivert i pinyons



SARSUELA
 4 sépies
 4 tallades de marò
 4 tallades de llus
 4 gambes
 2 cullerades de farina
 1 ceba
 1 gotet de vi blanc
 1 got d'oli d'oliva
 sal i especes



COQUES ESCALDADES
 1/2 kg de farina de
 forment o barrejada
 1/2 litre d'aigua
 1/2 gotet d'oli
 1 ceba ratllada i sal
FARCIT
 ou dur
 tonyina
 pebreres farcides





2. Un Ratet Més

2.1. Maquetació del llibre en fotolits

Un ratet més

Paula Clar Martí
2024

On tot comença, tot acaba

Encarna té una lletra molt bonica, gustos per la lectura i el dibuix, però no va poder continuar els seus estudis.

Era l'última filla d'una família de huit integrants que vivien en una xicoteta casa a Potries. Encara que en menys d'un any, van passar a ser set per culpa d'un burro i tot es va complicar.



Deis 16 als 27 i per sempre



A pesar de no haver cursat tall ni patronatge, veia els dibuixos i li feia peces de roba als seus fills amb la seua màquina de cosir.



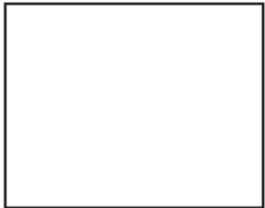
La menuda de casa



Libertario Vicente Mariano

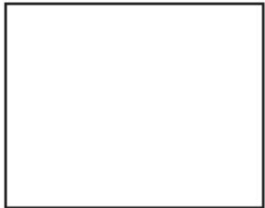
Des de Sant Antoni a l'illa d'Eivissa i durant dos anys, Mariano s'enviava cartes amb Encarna mentre feia la mili. No es veien molt perquè els viatges en vaixell eren cars.

16 anys, 26 anys, 36 anys i 22 anys.
Fotografies de carnet en diferents moments vitals i quatre formes distintes de cridar a la mateixa persona.

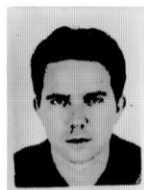
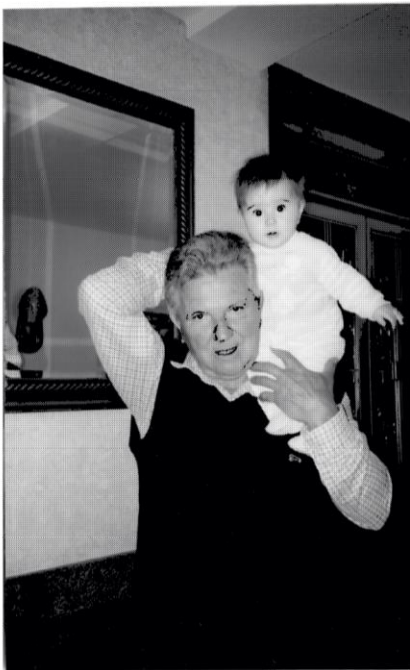


Una boda a les 6 del matí d'un dilluns, amb un vestit curt negre i com a convidat, ensaïmades casolanes en xocolata en casa de la germana. Tots a esmorzar!

14 de setembre de 1964



Mira mira, ja camina



Xicuerna

Forner com son pare, obrer i fontaner. No es va fer ric amb la seua faena, però facturava el material i les hores que feia, mai enganyava a ningú.

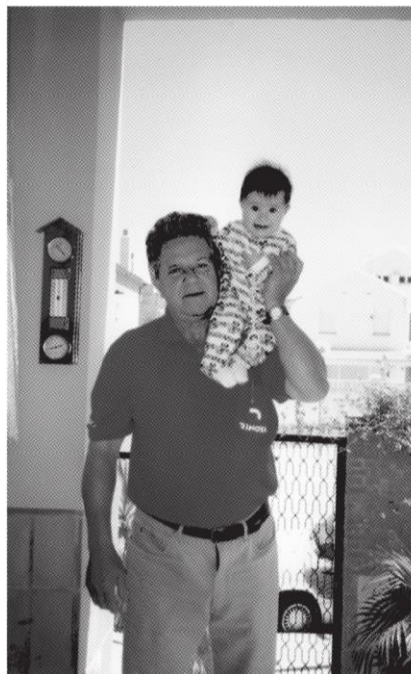
Un home que ha treballat i patit molt per a poder mantindre a la seua família de la manera més honrada que es podia.



A la fira no vages

En aquell temps la fotografia estava molt cara i en la paradeta de tir si li encertaves al 10 amb l'escopeta, li feia al moment una foto al tirador.

Sempre que anava encertava i quan i no eixia la foto es posava ma uela per a fotografiar-se ella.



Anem a vore les cabres i fer barquetes de paper

Prenent un café després de dinar per algun baret de la zona de àabia en Pasqua, que més podries demanar?



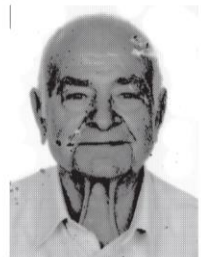
Pintat

Pepe anava tots els dies a esmorzar al bar amb els amics, quasi sempre es portava el menjar de casa: pernil, una tortilla, pernil dolç, formatge... Tot en un bocata.

Després anava a l'horta del Massalari a treballar, on es va construir la seua caseta de camp.



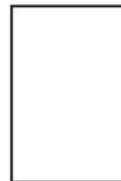
Si no tens diners



La millor punteria de la quadrilla

- Para salir de la pantalla completa, presione **Esc**

*Para mi prometida
Contado el cariño
Hoy clar
Comida martes*



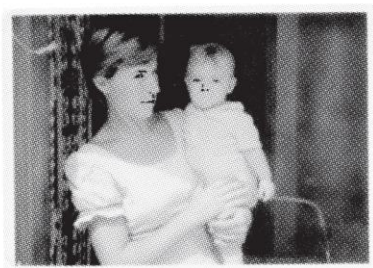
Hui a la platja amb la Bultaco, i demà?



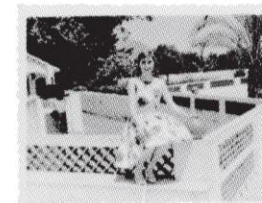
Teresa es dedicava a les feines de casa, anava a collir al Massalari i quan sobrava collita feia pots de conserves i mermelades d'albercoc, ciruelos, figues, tomaca...



20 de juny de 1940

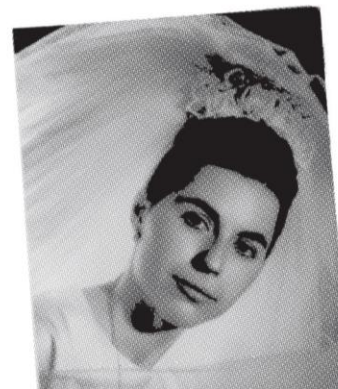


Experta en la cuina, administrativa, banquera, comptable, col·lidora, netejadora, cuidadora de xiquets, planxadora, compradora, negociadora, mare, esposa i ama de casa.



Quan es van casar, se'n van anar de viatge de boda a Mallorca i després a Madrid amb una altra parella.

Al clot de la font de Tavernes de la Valldigna, una de les poques imatges en les que ix rient-se.



2.2. Edició de fotografies



Fotolits



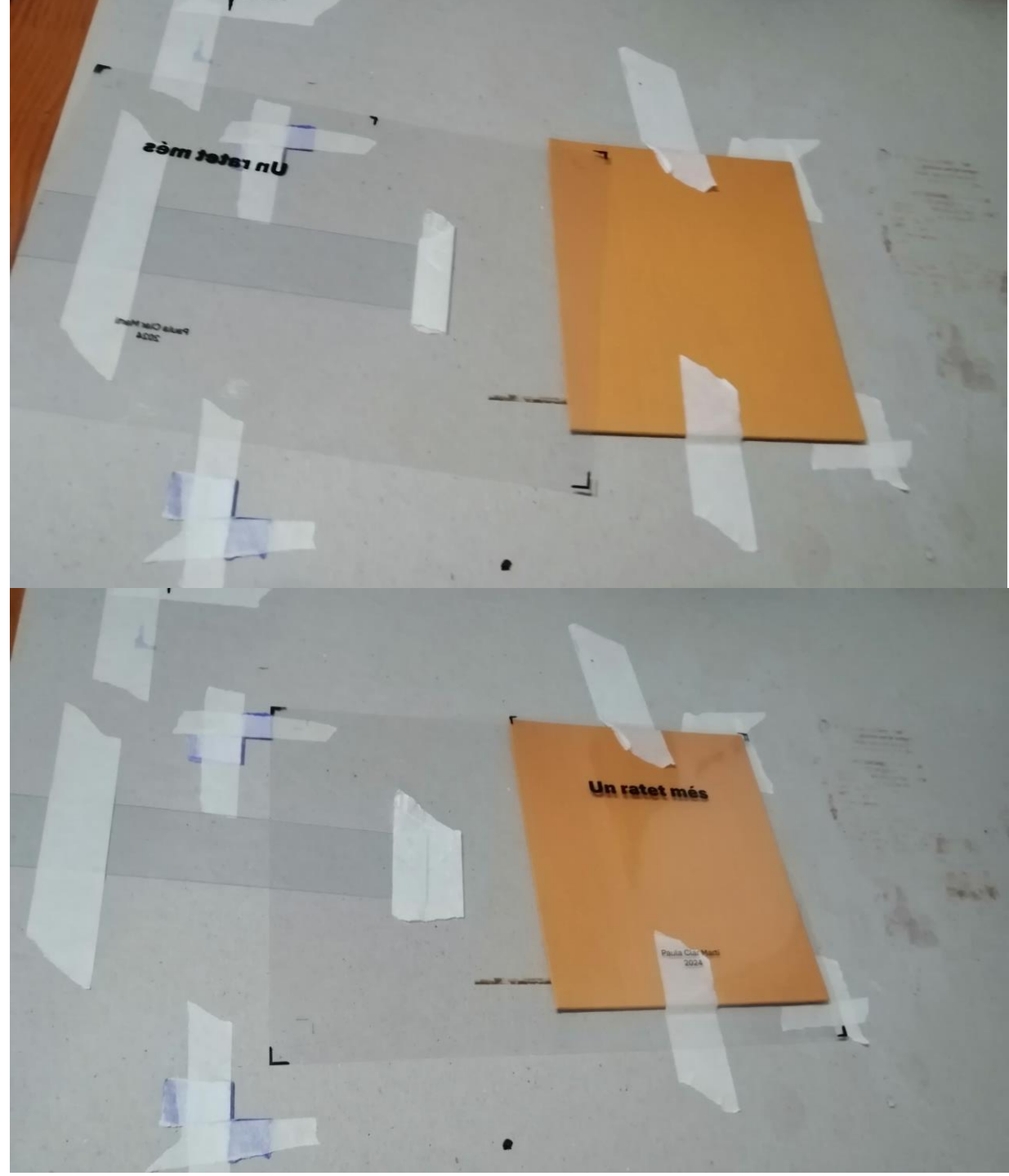
Exemples
d'edició



Fotografies
originals

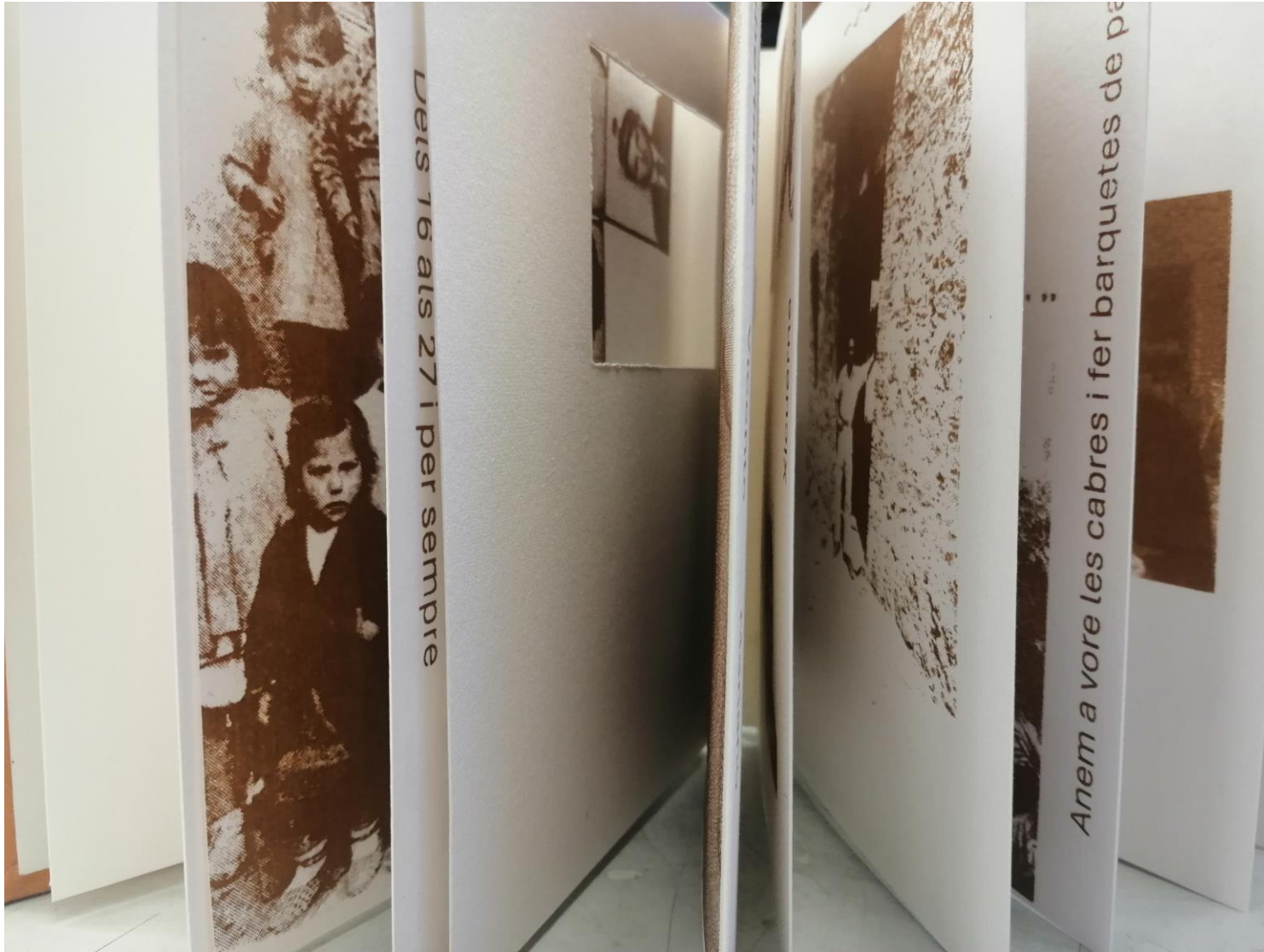


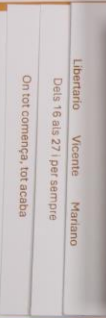
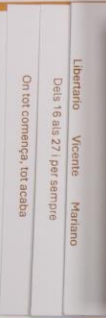
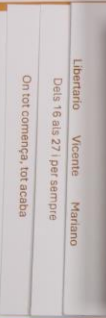
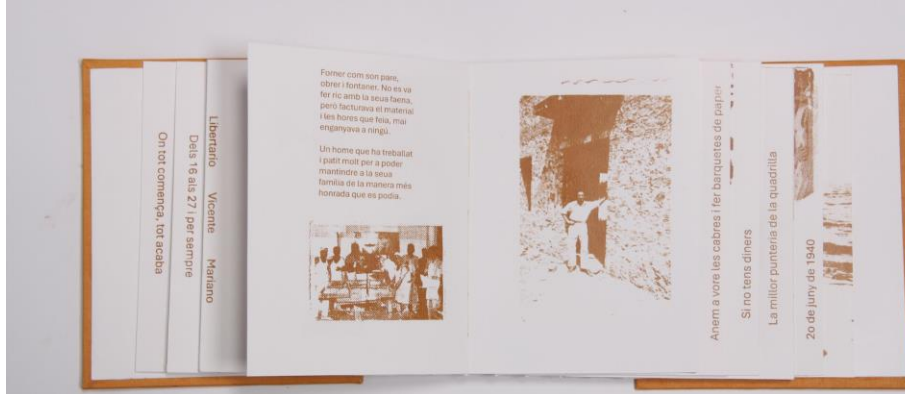
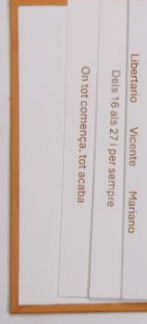
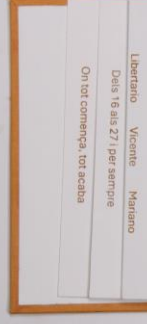
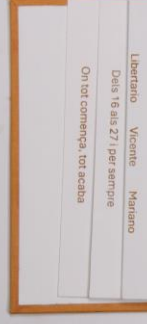
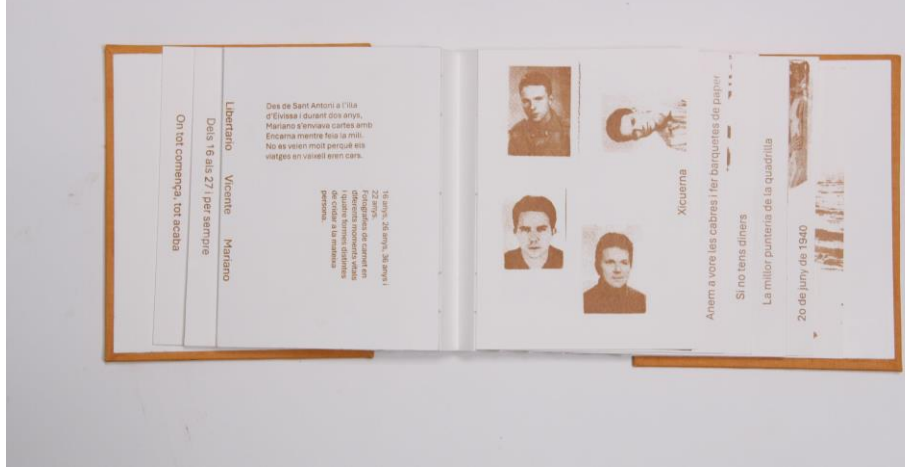
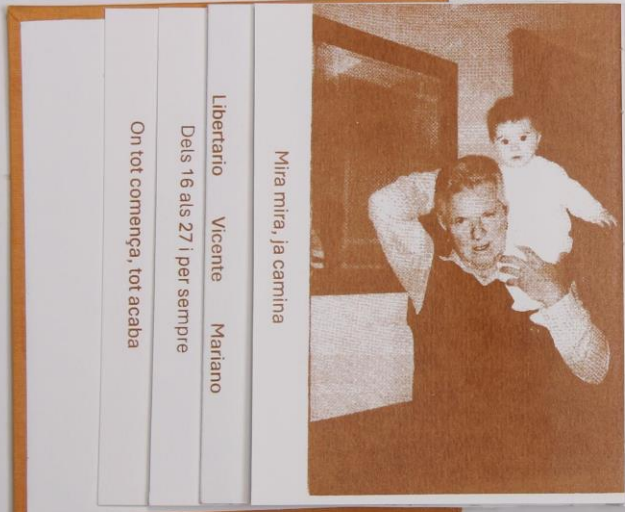
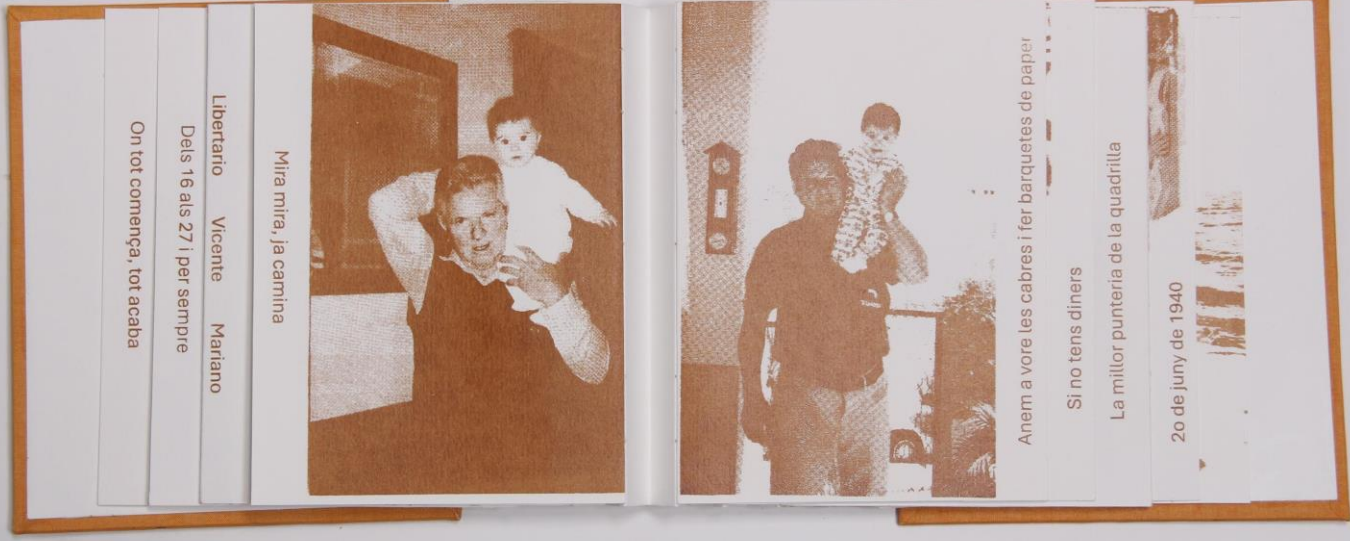
2.3. Estampació





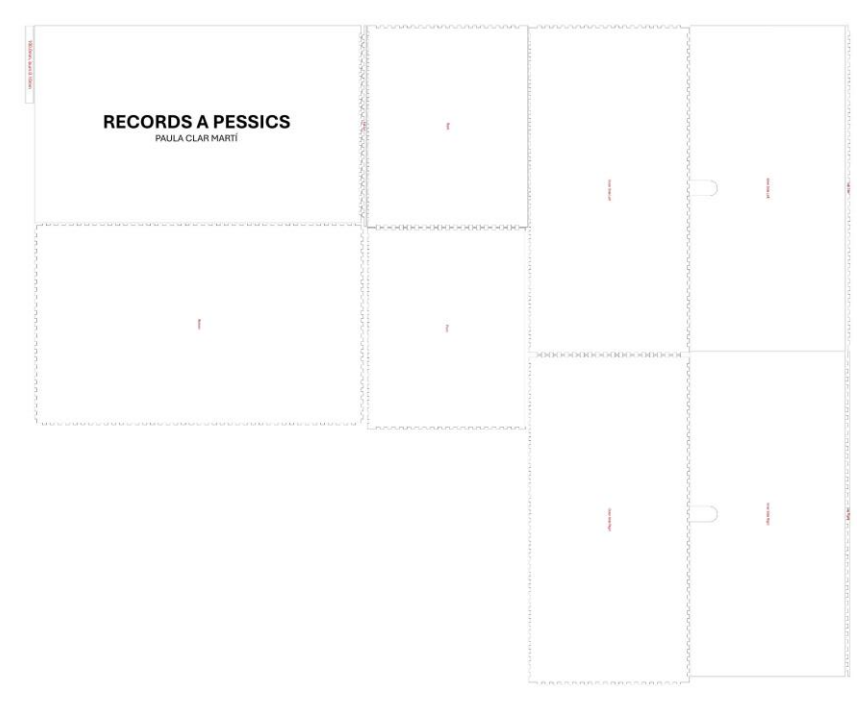
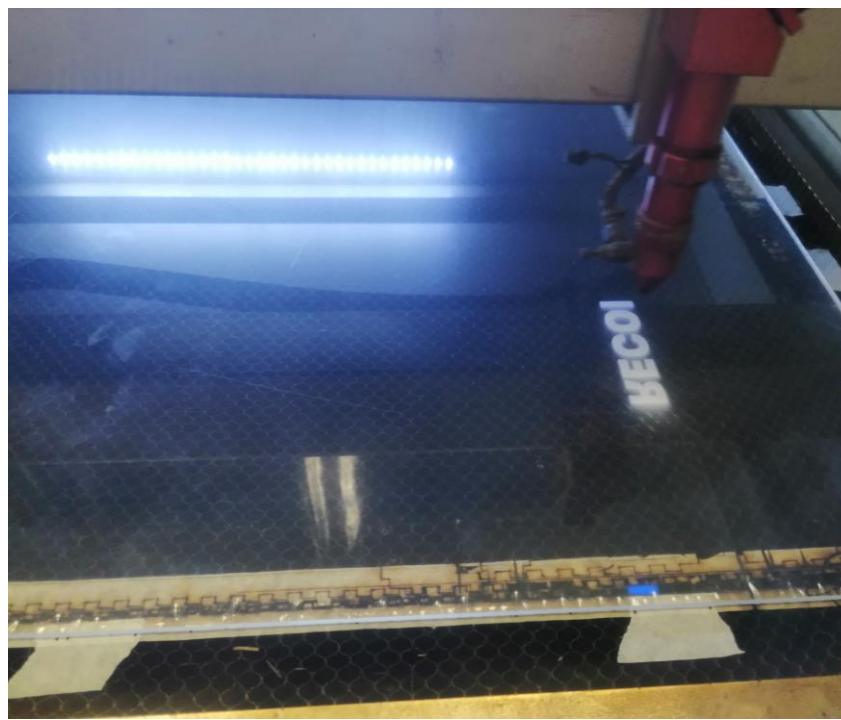
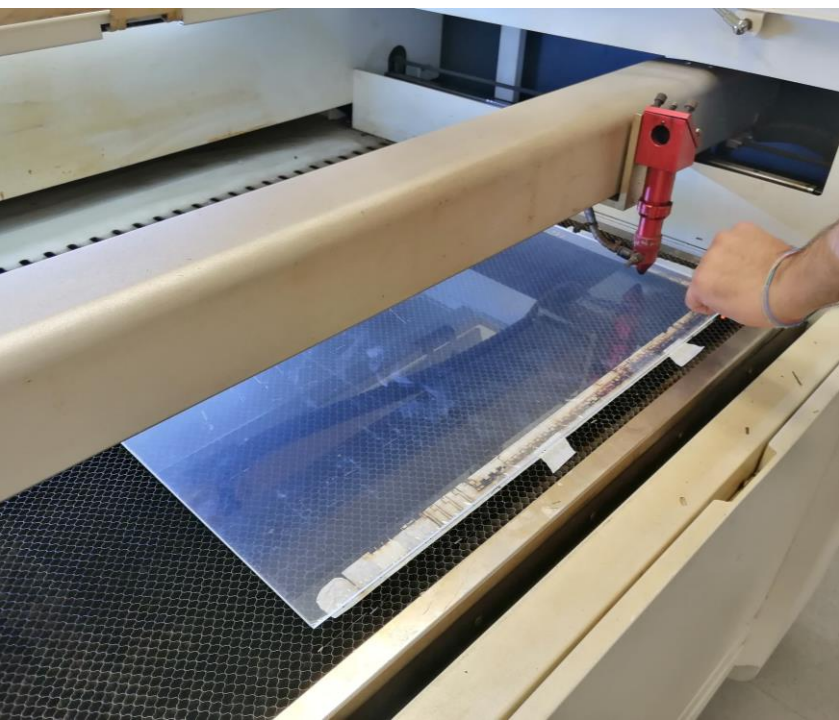
2.4. Fotografies de la peça

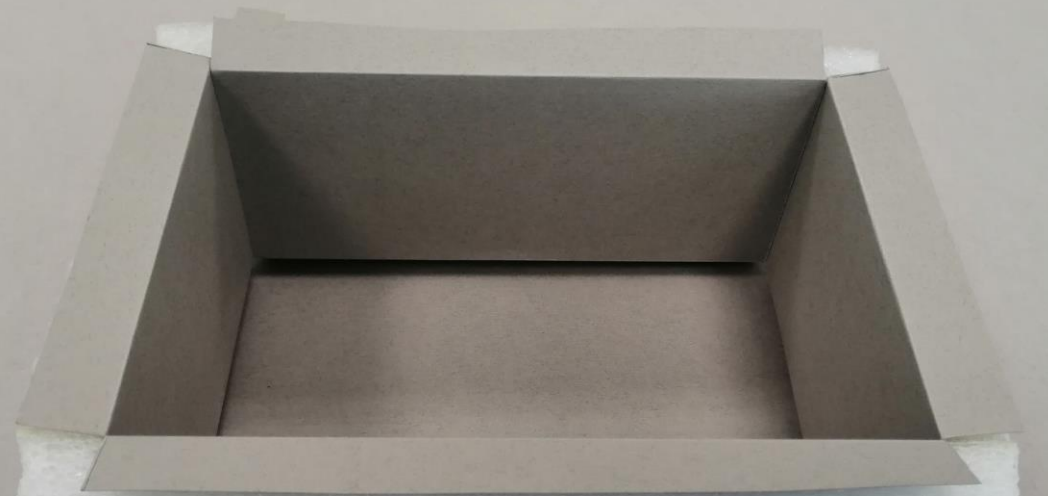




3. Objectes

4. Construcció de la caixa





5. Fotografies finals del projecte

