

Питер Клас ван Харлем,  
'Завтрак', 1646



ЧАСТЬ №9

# ДРАЙВ И ДРЕЙФ ДЕВАЙСОВ



BOY WORKING A SHADÛF,

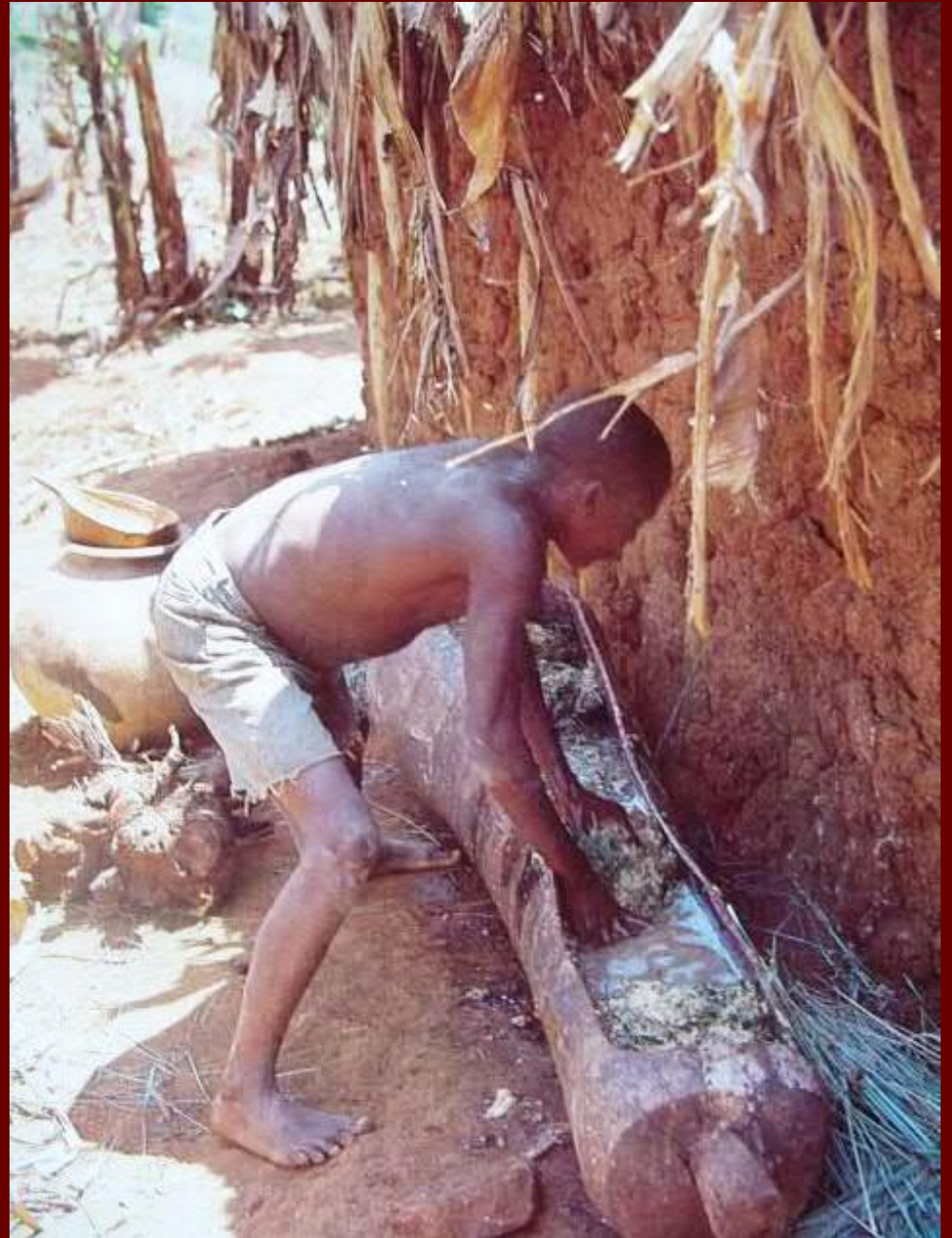
With the Ramesseum Temple in the background. On the plain of Thebes.

**Boy using  
a shaduf  
water-lifting  
device in  
Egypt, 19th  
Century.**



**Bamboo sluices in a rice field in Guinea-Bissau**

**Ripened bananas  
in a wooden trough  
being prepared for  
fermentation**



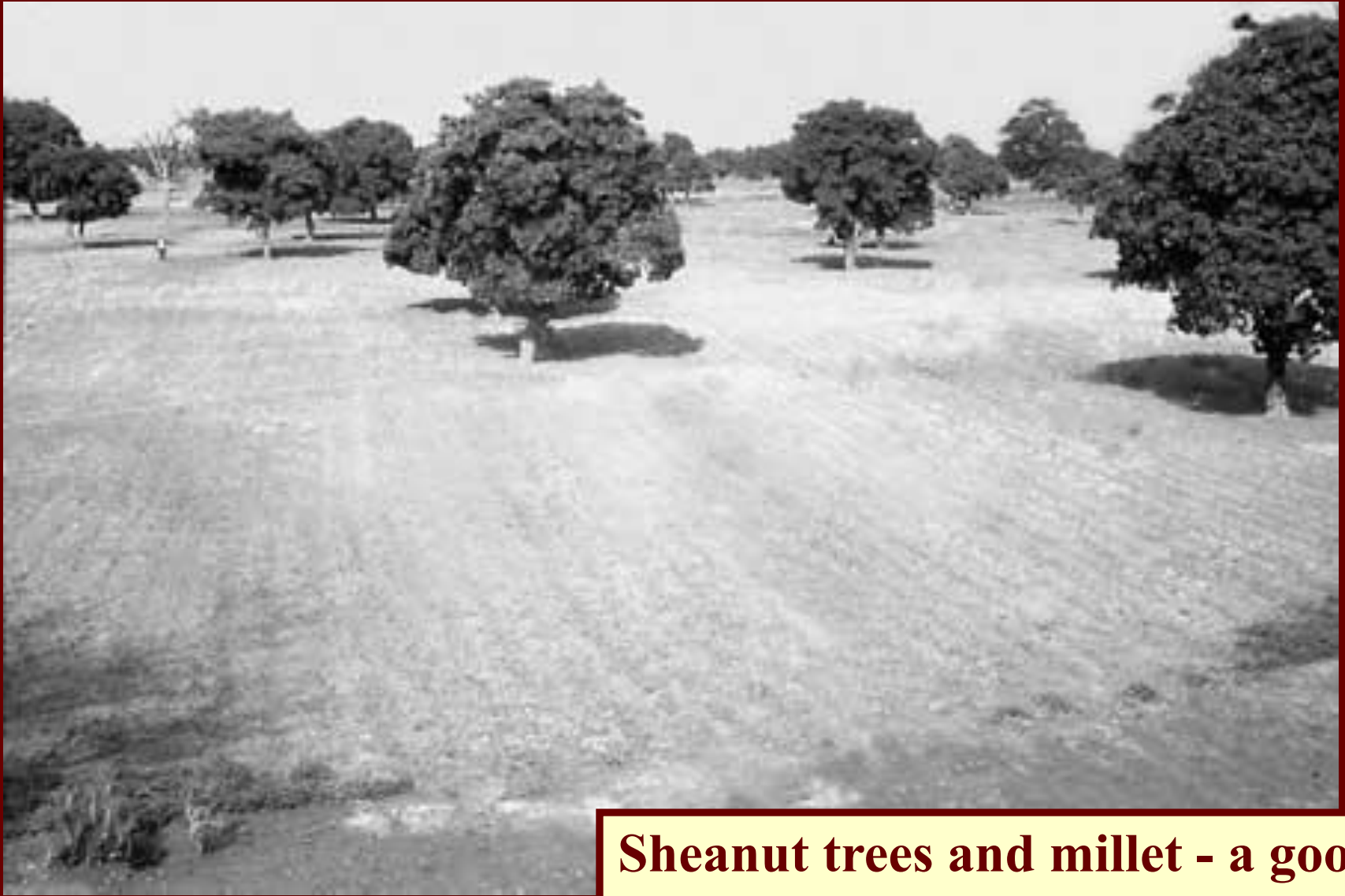


© 2005, KMMA

**Royal Ankole cattle**



**Making salt in  
Burundi from  
grasses, in the  
manner  
described by  
Baker, c.1900.**



**Sheanut trees and millet - a good agroforestry combination in semiarid regions.**



**Wild Rice being harvested in North America. As here in Burundi, some of the wild rice varieties are endangered.**



## Для чего можно использовать барабаны?



**Gitega drums are famous around the world.  
Burundi is the land of the sacred tambours.**



**Ловушка для летающих муравьев  
(они входят в рацион).**

A la Hormiga  
Culona Por Su  
Contribución a  
La Fiebre de  
Del Pueblo  
Santanderense

Si quieres caminar  
o mis ojos se me asoma  
el caminar enervante:  
el de la hormiga culona  
Siembra un árbol  
Regala un libro  
Ramiro

DISEÑO YC RAMIRO BAZA  
ALCALDE EMPLEADOS  
MPLS - 1986



- Here's a photo with a little bag of ants we brought back for Juan's uncle who love to eat them...Also pictured is a regional dessert – squares of candied fruit. I thought they'd be way too sweet for me, but there are some made from lime or orange juice and peel that are delightfully bitter.
- As compensation for not getting a very good picture of the ants, here's a photo of a statue honoring the ant (they call it "hormiga culona" – literally, "big-butt ant") — I'm demonstrating what one does with the ant.
- The inscription says (I'm not making this up):  
"To the ant, for its contribution to the vigor of the people of Santander  
Watching you walk, it brings to my eyes that weakening walk: that of the ant  
Plant a tree. Give away a book."
- I have NO IDEA what the weakening walk is about – will consult with Juan to learn if there's some secret meaning, but it doesn't make much sense. And I guess they were multitasking on the messages since there was some extra space for inscriptions – dunno what books have to do with the ant.



**Старинные русские инструменты для обработки льна и конопли, и льняные изделия, получаемые с их помощью (Википедия)**



**Старое вино  
в новые мехи**

A photograph of the inside of an unripe wild-type banana showing numerous large, hard seeds.









**banana grilling**





В Галисии, на побережье Испании, есть несколько рыбацких деревень, которые живут тем, что добывают морских уточек. Этот невероятный деликатес — его также называют поллиципес, морской трюфель, percebes — уходит по цене 200 евро за килограмм, и ради него рыбаки рискуют жизнью. Смертельно опасный промысел вдохновил фотографа Кристофа Отто на специальный проект: он отправился к рыбакам и сделал серию работ, посвященных гастрономической драме, которая разыгрывается тут уже несколько веков

Морских уточек можно увидеть у самого основания скал, когда волна уходит. Чтобы собрать их, рыбаку приходится подчас работать на пределе сил — в это время его страхует напарник

[www.snob.ru/selected/entry/16038](http://www.snob.ru/selected/entry/16038)



**Каждого собирателя моллюсков страшит напарник.  
Часто жизнь отцов находится в руках их сыновей.**





**Вид на «Берег Смерти» у маяка неподалеку от рыбацкой деревни Корме. Самое страшное для рыбака — утонуть и остаться без могилы. В память о несчастных, навсегда оставшихся в море, жители Корне установили эти кресты.**







**Old olive oil mill (famrika)**



**Средневековый инструментарий**



**Sepp Holzer /  
Krameterhof**



**Перма-  
культура**

**Зепп Хольцер,  
владелец хозяйства  
КрамETERхоф в  
Альпах. На высоте  
1100–1500 метров  
над уровнем моря  
австриец на 45  
гектарах не самой  
удобной земли  
создал настоящий  
Эдем.**





[alternative-view.info/  
video/479-senn-holzer-p](https://alternative-view.info/video/479-senn-holzer-p)

Яркий пример прикладного использования идеи пермакультуры – это дизайнерская кухонная система *Flow* от студии *Gorm* из Голландии. Система представляет собой кухню, где естественным образом происходит круговорот природных ресурсов. *Flow* подобен миниатюрному, домашнему образцу фермы, жизнь которой базируется на естественных циклах и экосистеме. Энергия, вода и даже отходы не пропадают, а работают на хозяина ([www.studiogorm.com](http://www.studiogorm.com)).



**19th Century  
Wine Cart,  
Museo Prov.  
F. Ribezzo di  
Brindisi**



Caratello, sec XIX

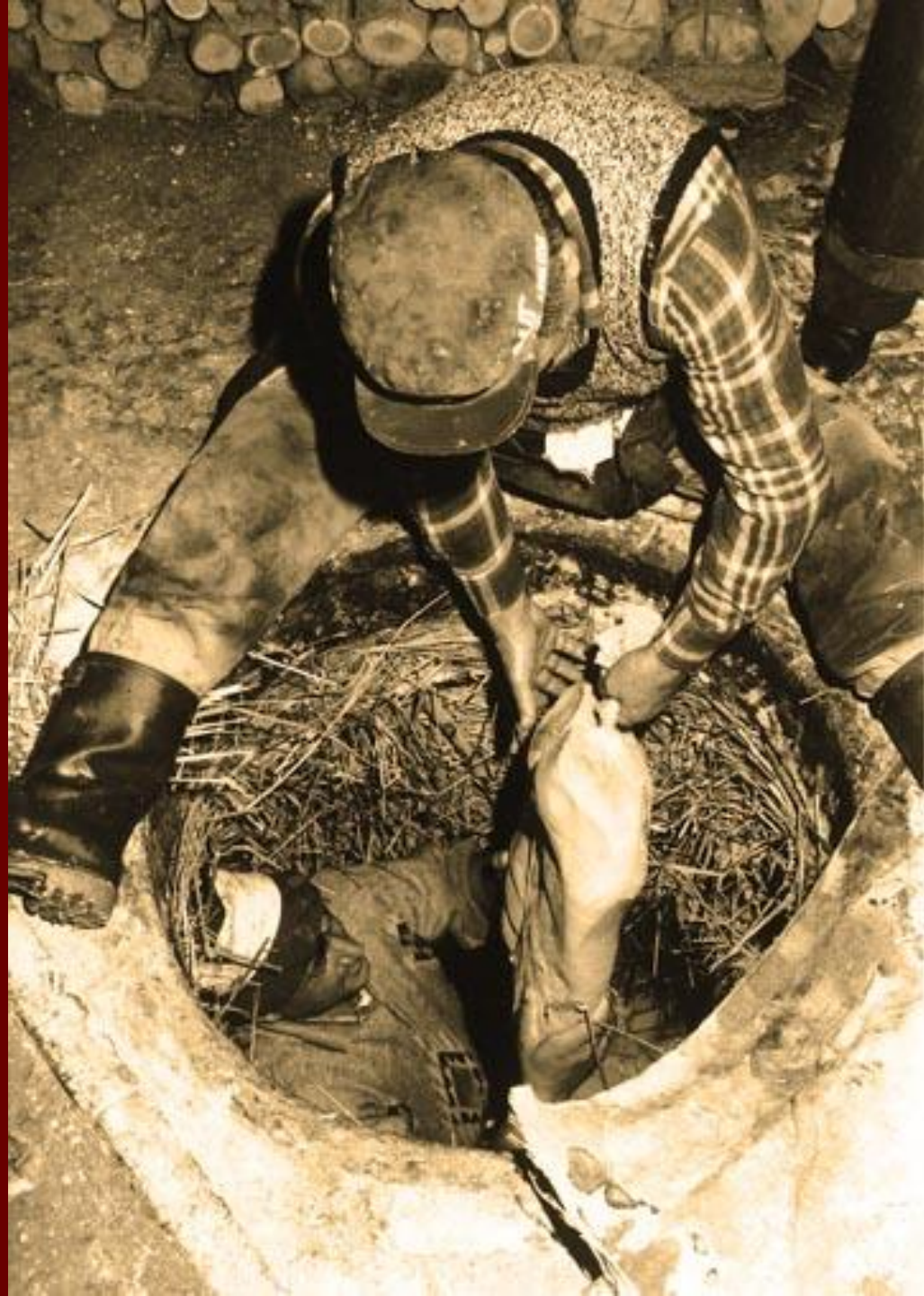
(Fonte: da "Il tralcio e la vite", a cura di A. Marinazzo, Museo Prov. F. Ribezzo di Brindisi, 1996)

**Formaggio alle foglie di noci** (формаджио алле фольи ди ночи) сыр с листьями орешника и **Formaggio di fossa** (формаджио ди фосса) сыр из ямы. Его производят в регионах Эмилия Романья, Умбрия, Марке. Легенда гласит, что в старину крестьяне, во время набегов захватчиков прятали провизию в ямах и открыли, что после нахождения в яме сыр менял свои характеристики, так родился этот метод вызревания. Сыр овечий созревает в специальных ямах, куда формы закладываются в хлопчатобумажных пакетах и заполненная яма закрывается крышкой и запечатывается. Созревание в таких условиях придает сыру своеобразный вкус.

# il Formaggio di Fossa









**Варенье из помидоров**



*Route du Cidre*





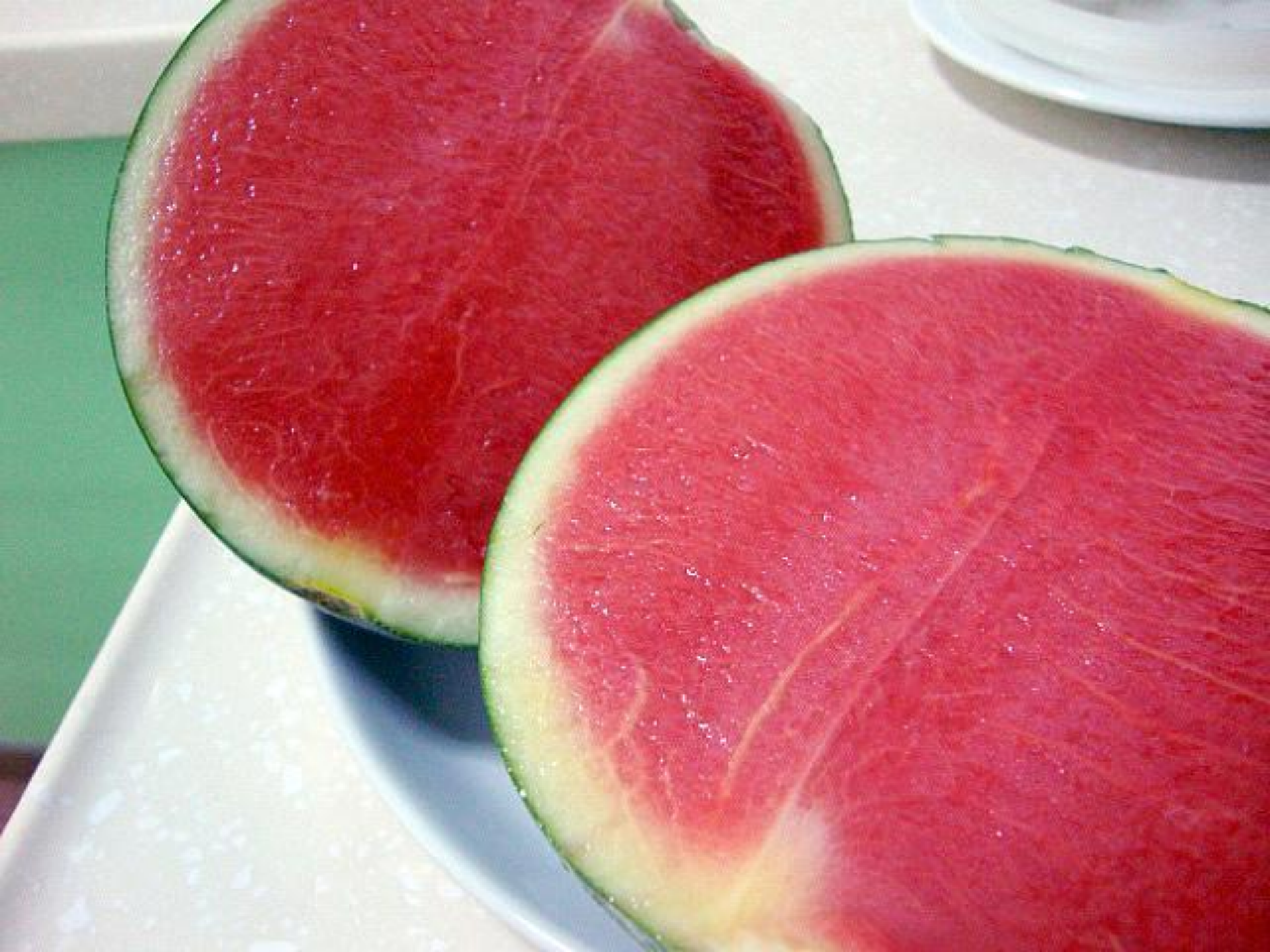


[www.inmagine.com/](http://www.inmagine.com/)

France, Normandy,  
Calvados, apple storage

**АРБУЗЫ**





A photograph of a person wearing a cap and an orange shirt, using a backpack sprayer to apply pesticides or fertilizers to a watermelon field. The person is in the background, slightly out of focus. In the foreground, there are several large, green watermelons with dark green stripes, resting on the ground amidst the watermelon plants. The sun is shining brightly in the upper right corner, creating a lens flare effect. The overall scene is a lush green field under a bright sky.

**Gardening  
Watermelon in  
Karawang (West  
Java, Indonesia)**

太陽す

紅カンロ  
西瓜  
(千葉産)  
1個 6,300円(税込)

特A

L

-sambugun



最高級品

福岡産いぶき

ゆず元

大福  
紅カンロ



大福 紅カンロ

大福 紅カンロ

SALE

日本四方西瓜  
\$688

日本西瓜 (約 3.5kg)

688.00

日本西瓜 (約 3.5kg)

688.00

JUSCO



# ПЕРЕЦ ЧИЛИ









**Сбор  
урожая  
перца  
Чили в  
Индии**



# Peruvian paprika



**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**











**Fish and black pepper drying in  
the sun, Siem Reap, Cambodia**



# ХЛЕБНОЕ ДЕРЕВО

**В Океании, наряду с кокосовой пальмой, дающей молоко и масло, растет хлебное дерево. Хлебными называют все виды деревьев рода *Artocarpus* семейства тутовых. Они плодоносят "буханками" весом до 12 кг! В мякоти овальных плодов накапливается крахмал, превращающийся по мере созревания в... тесто. «Если кто посадит хлебное дерево, то он сделает больше для того, чтобы прокормить своих потомков, чем хлебороб. всю жизнь в поте лица своего обрабатывающий свое поле..» – писал Джеймс Кук.**

Обычно хлебные деревья плодоносят в течение **70-75** лет. На одном дереве ежегодно созревает **700-800** "хлебов". Плоды заполнены сладковатой мякотью. Из незрелых плодов делают напитки, а из спелых – пекут нечто похожее на хлеб. Впечатляют плоды индийского хлебного дерева - до метра в поперечнике! Ветви не выдержали бы такого груза, поэтому "караваи" растут прямо на стволе. У африканского хлебного дерева тракулии плоды поменьше - до полуметра в диаметре и весом до **14** кг.







**Джекфрут широко используется в местной кулинарии, как спелый, так и незрелый. Незрелые плоды используют как овощи - их варят, жарят и тушат. Спелые плоды едят в свежем виде, из них делают салаты и десерты. Плоды джекфрута очень питательны и содержат около 40% углеводов (крахмала) - больше, чем в хлебе. Поэтому (и из-за дешевизны) джекфрут в Индии называется «хлебом для бедных». Семена также питательны - они содержат 38% углеводов, 6.6% белков и 0.4% жиров; их чаще всего поджаривают и едят как каштаны. Древесина джекфрута не повреждается термитами и грибами и используется на построек и для изготовления мебели, музыкальных инструментов.**



JACKFRUIT



**KOKOC**





**ЧТО СОБИРАЮТ ЭТИ ЛЮДИ?**



**ЧТО СОБИРАЮТ ДЕТИ?**





# Кокос

с





**CAUTION**  
**FALLING**  
**COCONUTS**





**Домик  
собирател  
я кокосов**













**Coconut factory, Phangan, Thailand**



**В поселке Пангани расположена фабрика по очистке кокосовых орехов. Вокруг валяются внешние оболочки. Из волокна оболочек плодов (копр), а также из волокон листьев изготавливают канаты, циновки, щётки и пр.**

# Сергей Ляховец

**Кокосовая пальма - одно из десяти самых ценных для человека растений. Так или иначе используются почти все её части. Зрелый эндосперм (мякоть) содержит масла, минеральные вещества, витамины; его едят сырым или высушивают, добавляя потом в кондитерские изделия и карри. Копра также является ценным сырьём для получения жирного кокосового масла, идущего на изготовление мыла, свечей и маргарина. Копру традиционно получают, раскладывая расколотые кокосовые орехи на освещенных солнцем местах для просушки. Через некоторое время подсохшую копру отделяют и измельчают затем в стружку. Остающийся жмых идёт на корм скоту.**

**Кокос - одно из немногочисленных растений, чьи научные названия не восходят к греческим корням. Оно происходит от португальского coco - «обезьяна», и дано из-за пятен на орехе, которые делают его похожим на морду обезьяны. Видовое название *nuciacutefera* - от лат. *nux* - орех и *ferre* - нести. Родина кокосовой пальмы точно неизвестна - предположительно она родом из Юго-Восточной Азии (Малайзии). Сейчас она повсеместно распространена в тропиках обоих полушарий, как в культурном, так и в дикорастущем виде. На Филиппинах, Малайском архипелаге, полуострове Малакка, в Индии и на Шри-Ланке её разводят с доисторических времен. Кокос - растение морских побережий, предпочитающее песчаные почвы. Расширение ареала его произрастания шло с помощью человека и естественным путем: кокосовые орехи водонепроницаемы и свободно держатся на воде.**

**Верхушечные почки кокосовой пальмы съедобны, из них получают «пальмовые сердцевины». Они выглядят, как белая часть стебля лука-порея, и состоят из плотно лежащих один над другим слоев листьев, которые используются в салатах.**

**Производство пальмовых сердцевин очень дорогостоящее, потому что пальма после сбора урожая погибает.**

**Стволы пальмы - прекрасный строительный материал. Листья идут на плетение и служат кровельным материалом. Из скорлупы орехов делают посуду. Кроме того, кокосовые орехи, особенно кокосовое масло, применяются в традиционных медицинах, как противовоспалительное, противогрибковое, мочегонное средство.**

# Фабрика по переработке кокосовых орехов



**Эндосперм незрелых орехов - кисловато-сладкое кокосовое молоко - используется для питья и в кулинарии. Оно хорошо утоляет жажду и содержит большое количество витаминов, минералов и инвертированного сахара. Кокосовая вода, заключенная внутри ореха, настолько стерильна, что во время Второй мировой войны её в экстренных случаях использовали вместо физиологического раствора внутривенно. К сожалению, её нельзя долго хранить - она не поддается пастеризации и сворачивается при нагревании.**



**Важным продуктом, приготавливаемым из кокоса, является настоящее кокосовое молоко. Его делают, выдерживая тёртую мякоть в горячей воде, чтобы извлечь масло и ароматические компоненты. В результате получается молочно-белая непрозрачная эмульсия (17-20% жирности) со сладким кокосовым запахом. Через некоторое время жир и вода разделяются (по аналогии с коровьим молоком), получают кокосовые сливки. Кокосовое молоко - важный элемент во многих азиатских кухнях.**

**Из сока соцветий и молодых стволов кокосовой пальмы получают сироп. Через 3-5 дней забродивший сок превращается в слабоалкогольный (8%) напиток. Ничего добавлять не нужно - все делает царящая вокруг жара. Дальнейшее брожение даёт пальмовый уксус. Дистилляция даёт высокоградусный напиток - аррак, прозрачную жидкость с высоким содержанием алкоголя и приятным ореховым привкусом.**



**Дырки в лодке забиты кожурой от кокосовых орехов**

**A man and his young son working on their copra harvest.**



# ЯПОНСКИЙ МУЗЕЙ ГРУШ

<http://venividi.ru/node/2177>











● 土壌改良と根の関係を見てみよう！ ●









BARREL

MECHANICAL PRESS

GREEN CERAMIC JUG

BROWN CERAMIC JUG

DARK BROWN CERAMIC JUG

GLASS JARS

WOVEN BASKETS







パッションからの「おねがし」  
なしをひと切れ取られましたら1歩下がってたべてネ  
なしの汁が下のなしにおちてしまいます。

ほうせいの  
豊水

おきづき

新高







新高 | 玉

¥450

あ

身

# Музей одного изобретения





Алексей Чекаев © [www.midokoro.jp](http://www.midokoro.jp)



# 発明した 世界初のインスタントラーメン 「チキンラーメン」

## 工場 大量生産しよう

当初はほとんどが  
手作業で作られていたチキンラーメン。  
爆発的な人気と共に、  
安藤百福は、完全オートメーション化による  
大量生産をめざし、高機工場を建設しました。

研究したのは庭の小屋。  
毎日毎日  
いろいろな方法を試しながら  
安藤百福は、  
ついにチキンラーメンを発明しました。



インスタントラーメン-電氣量-冷凍すり身が  
前巻の食の文化の発展。  
チキンラーメンの発明は、食品産業が国際まで  
カバーする方向に進み出したことを意味する。  
資料提供  
© 安藤百福株式会社 (チキンラーメン)  
© 2015 安藤百福株式会社

安藤百福がかかげた  
チキンラーメン開発5つの目標



チキンラーメンの成功は、家庭の肉類を  
節約したことで、家庭でつくることができず  
買ひかたが、その買ひかたは買ひかたの  
た、しかも安く手に入ることができた。

# THE INSTANT RAMEN TUNNEL

1971



カップヌードル

1958



チキンラーメン



(ノンフライ麺)

1963  
日清製麦



1976

とんねる

1976

U.F.O.

1971



カップヌードル

Алексей Чекаев © www.midokoro.jp

出前一丁







Алексей Чекаев © [www.midokoro.jp](http://www.midokoro.jp)



