

# TASTE OF ART

*El Sabor del Arte*



**artbites**  
COOKING ART HISTORY

## RECETA DESTACADA

# SALSA CON FRIJOLES NEGROS

Una receta de The Kellyn Foundation

## INGREDIENTES

(8-½ porciones)

1 - 15 oz. lata de frijoles negros, escurrido y enjuagado

1 taza de granos de maíz

1 taza tomate, diced

1 taza pimiento, picado

½ taza cebolla roja, picado

½ jalapeño, sembrada y cortada en cubitos

2 Tbsp. cilantro fresco, picado

¼ cup fresh lime juice

1 tsp polvo de ajo\*

1 tsp. cumin\*

½ tsp. sal\*

1/8 tsp. pimienta de cayena\*

\*El sabor de arte kits include todas especias secas

## DIRECCIONES

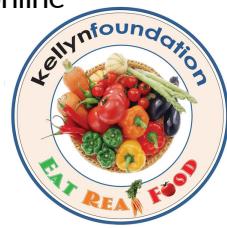
1) En un tazón grande, combina los frijoles negros, el maíz, el tomate, el pimiento, la cebolla roja, jalapeño y cilantro.

2) En un tazón pequeño, mezcle el jugo de lima, el ajo en polvo, el comino, la sal y pimentón. Vierta sobre la mezcla de frijoles negros.

3. ¡Disfrútalo con Triscuits, totopos o encima de tu taco favorito!



**The Kellyn Foundation** es una corporación sin fines de lucro 501(c)(3) con la misión de desarrollar, apoyar, facilitar e implementar programas que fomenten el bienestar físico y emocional de la familia y la comunidad. Se enfocan en estilos de vida saludables con resultados positivos que se pueden sostener y enseñar a las generaciones futuras, mientras ayudan a reducir la carga de enfermedades crónicas individuales, familiares, comunitarias y nacionales. Para obtener más información, visite [kellyn.org](http://kellyn.org) y para comprar online [healthyfood.kellyn.org](http://healthyfood.kellyn.org)



Comparta sus fotos y etiquétenos en las redes sociales en @LUArtGalleries para tener la oportunidad de ganar una tarjeta de regalo para un restaurante local de SouthSide Bethlehem.

# TASTE OF ART

## *El Sabor del Arte*

**Taste of Art** entrelaza la cultura y la historia al combinar la cocina y las recetas de la comunidad local de SouthSide Bethlehem con obras de arte de la colección permanente de LUAG. A través de conferencias interactivas, degustaciones de bricolaje en el hogar, narración de cuentos y debates, personas de todas las edades y orígenes experimentarán la intersección del arte, el patrimonio cultural y la cocina. Se ofrecen conferencias interactivas y demostraciones de cocina en colaboración con Maite Gomez-Rejón de **ArtBites.net**.



©Tatiana Parcero, de la serie *Universus*



**Tatiana Parcero**  
Mexicana, b.1967  
*Interior Cartography (#36)*  
*(Mano-Mapa)(Hand-Map, 1996)*  
Acetate and tracing paper,  
Edition: 1/10

Escanee el código QR a continuación para ver un video con Stacie Brennan de LUAG y Maite Gomez-Rejón de ArtBites mientras exploran los orígenes y el significado de la salsa y hacen conexiones con la identidad y la cultura. El video también brinda instrucciones sobre cómo crear su propio collage inspirado en el trabajo de la artista mexicana Tatiana Parcero.

Las imágenes inquietantes que se encuentran en las fotografías de Tatiana Parcero son historias autobiográficas. Mapea su propio cuerpo con antiguos códices aztecas. Al superponer imágenes cargadas de contenido biográfico y mítico, reinventa sus propias experiencias personales al mismo tiempo que permite que estas yuxtaposiciones reflejen las experiencias de los demás. Para obtener más información sobre Tatiana Parcero, visite [@universustianaparcero](https://@universustianaparcero)

### Collage de mapa manual

#### **Artículos de arte:**

Papel blanco, Lápiz, Papel de seda, Pegamento, Pincel, Marco de papel, Recortes de revistas, fotos o técnica mixta opcionales



Obras de arte de estudiantes SIP de 4.º grado en Moravian Academy

