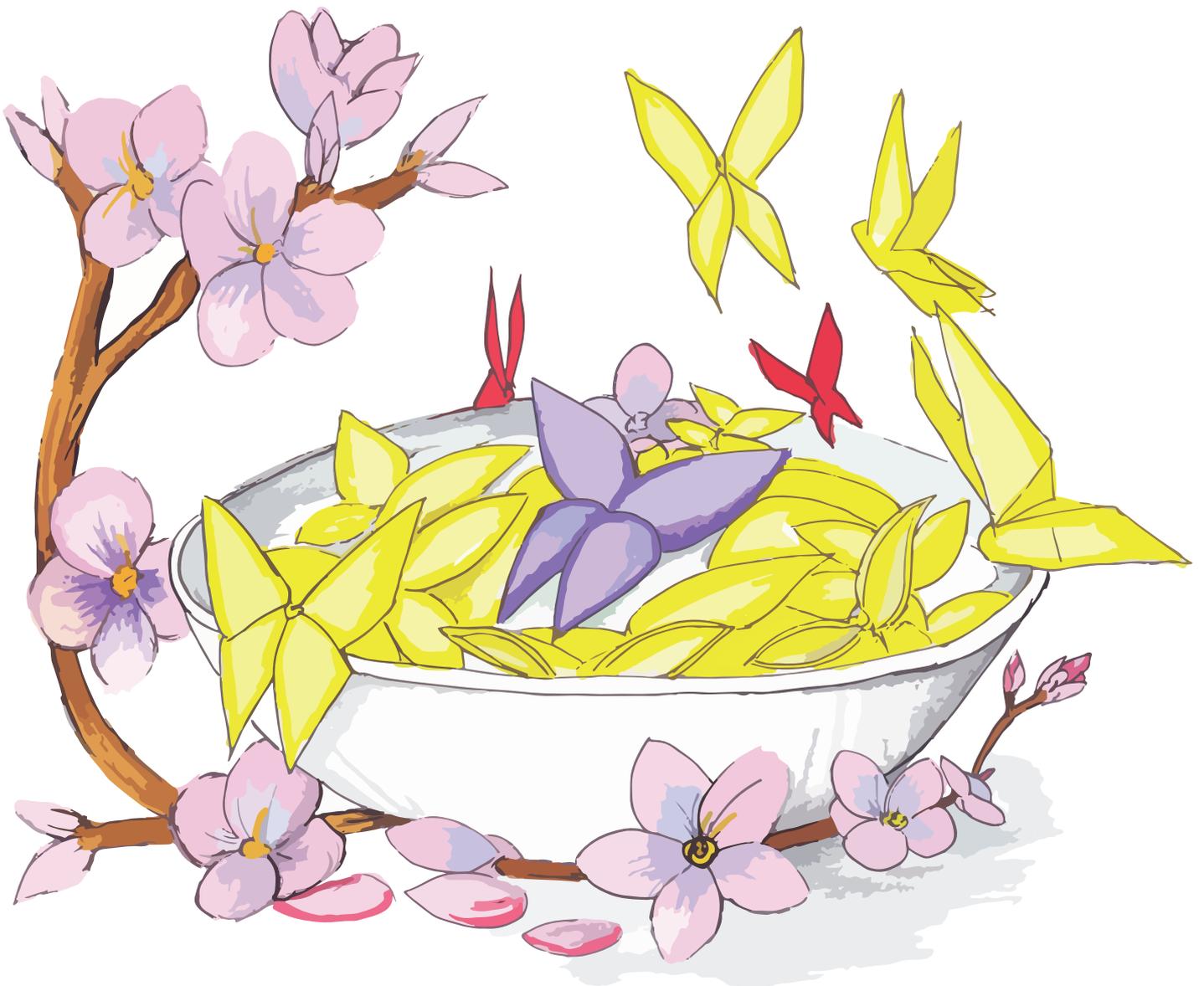
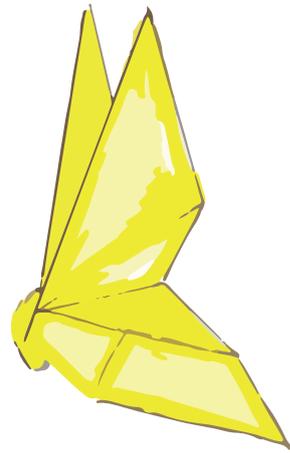


Origami (mi)sta

Cassy
Paula
Lev





Hallo,
liebe Leserinnen und Leser!

Auf diesen wenigen Seiten wollen wir Ihnen so ausführlich wie möglich unsere Origa(mipa)sta vorstellen, als auch ihre Herstellung, unsere Herangehensweisen und Ideen. Natürlich haben wir eine Anleitung und eine detaillierte Rezeptur hinterlassen (mit passender Soße), so, dass jeder nach Verlangen unser Nudel einfach zuhause selber machen.

Viel Spaß und guten Appetit

Cassy, Paula und Lev

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2	
Vorgehen	4	
	6	Szenario
	7	Konzept
Zeichnungen	8-15	
Modelle	15-18	
	20	Zutaten und Rezept (Teig)
	21	Industrielle Herstellung
	22	Verpackung
Faltanleitung und Herstellung	24	
Rezept (Soße)	25	
Impressum	26	

Vorgehen

16.10 Layout und Fertigstellung

Wir einigten uns auf die Reinzeichnungen, das Layout, fanden die passende Soße, überlegten Herstellungsmethoden und übernahmen die Teigrezeptur vom letzten Mal. Das Layout und die übrigen Zeichnungen wurde innerhalb der Woche gefertigt und das Projekt abgabereif beendet.



9.10 Modellierung

Nach mehreren Experimenten mit dem Teig (bezüglich dessen Konsistenz), aber auch der Form und Faltung mit Ton und Plastilin, erwiesen sich der Schmetterling, der Koi und die Blume als umsetzbar. Da der Koi nicht mehr gefaltet war, fiel er aus dem Konzept und die Blume, welche weder sonderlich originell noch stabil war (könnte beim Kochen zerfallen) schied ebenfalls aus, folglich erschien uns der Schmetterling als beste Variante.



10.10 Modellierung und Konzept

Die Modelle wurden vollendet, eine Teigrezeptur erstellt und die Faltanleitungen gezeichnet. Zusätzlich recherchierten wir mögliche Herstellungsmethoden für Massenproduktion und entwickelten Ideen bezüglich des Layouts und des Konzepts.



25.09 Erste Ideen

Nach längerer Diskussion einigten wir uns auf die Origami-Faltung der Nudeln. Entwarfen mehrere Skizzen, wonach zur Auswahl Fische, Blumen und Schmetterlinge verschiedener Art standen. Danach verteilten wir die Aufgaben, erstellten ein Zeitplan und schufen erste Modelle aus Papier. Schließlich wurden auch Konzeptideen entwickelt.



Szenario und Konzept



Szenario

Zuhause. Ich mache die Tür zu und der dumpfe Schlag hallt durch die leere Wohnung. Jeden Tag und unaufhörlich. Die Routine ist ein selbst erbautes Gefängnis. Wasser kochen. Sachen abwerfen. Nudeln reinwerfen. Salzen. Krankenwagensirene hören. Sich auf das Sofa werfen. Denken. Müde sein. Aufstehen. Tisch richten. Essen. Ich warf ein Blick auf die Nudeln. Schmetterlinge. Japanische Schmetterlinge.

Für einen Augenblick war es Frühling. Vögel singen, Blumen blühen, Schmetterlinge. Und dann mischt sich ein alter, gut vergessener Anime dazu. Das Gefühl von Mut und Heldentum, von Tränen, von Schmetterlingen im Bauch. Ich stehe auf. Schreibe eine Mail mit einem Urlaubsantrag. Packe meinen Rucksack. Rufe meine Freundin an.

„Ist bei dir sicher alles in Ordnung?“

„Ja, ziemlich. Ich habe Schmetterlinge im Bauch und reise morgen nach Tokio, kommst du mit?“



Konzept

Wir sind an einem Ort und einer Zeit an der bestimmte Regeln herrschen. Zum Beispiel, dass ein Apfel zu Boden fällt, wenn man ihn loslässt und wenn man keine Lust hat sich viel Aufwand zu machen und einfach satt werden will, macht man halt Nudeln. Fast alle Kinder lieben sie, selbst die Zucchini-Feinde und Vegetarier, werden sich nicht beschweren. Doch diese „Eingenudeltheit“ hatte auch zur Folge, dass Pasta keine „richtige“ Mahlzeit wurde, sondern einfach selbstgekohtes Fastfood, welches bei jedem im Schrank auf das Ende aller Reserven wartet um ungeachtet verdrückt zu werden.

Und wir wollten es ändern. Wir versuchten Nudeln zu entwerfen, die im undurchdringlichen, rasenden Alltag ein Licht sein können. Ein Sprung aus dem Jetzt auf einen neuen Planeten, einen anderen Ort. Und vielleicht ist es nicht für jeden Japan, welches uns als Inspiration für das Andere war und ist, aber selbst wenn jemand durch einen Blick auf unsere Nudeln, sich denkt „Wann habe ich denn eigentlich das letzte Mal einen Schmetterling gesehen?“ Dann... tja dann haben wir unser Ziel erreicht.

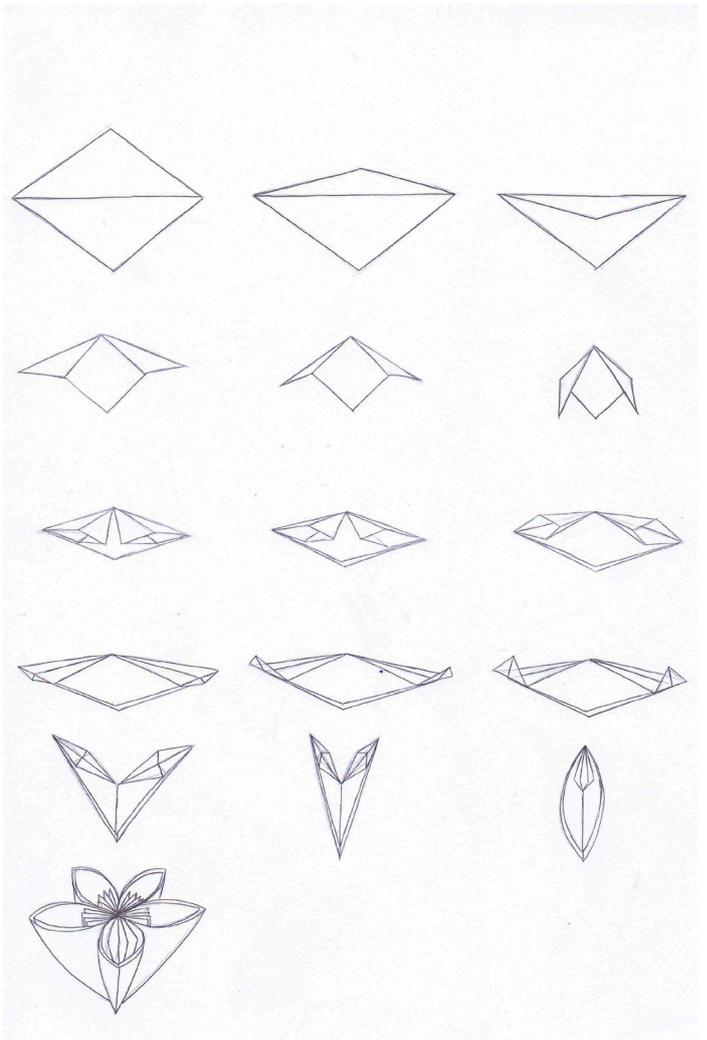
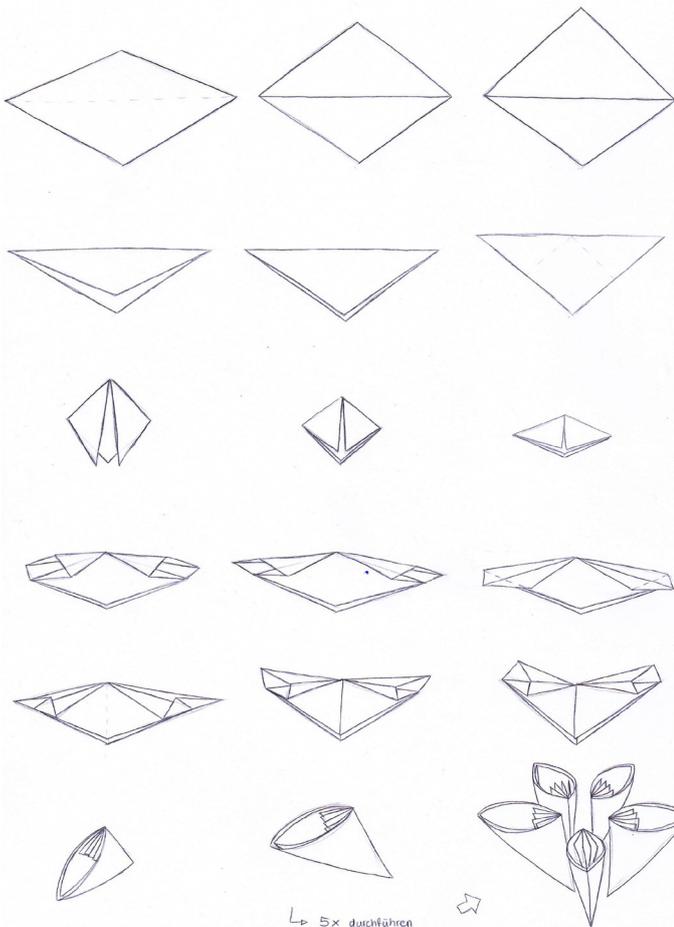
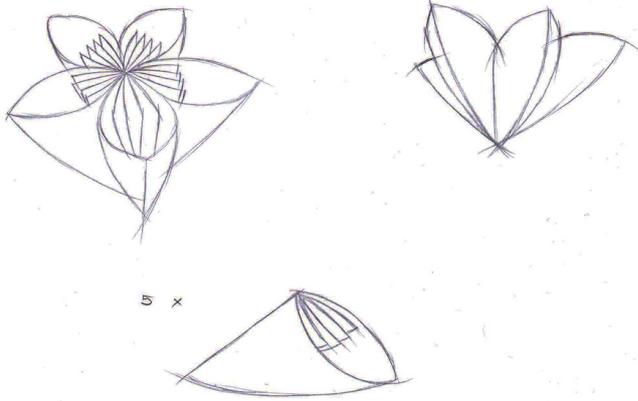


Zeichnungen und Modelle

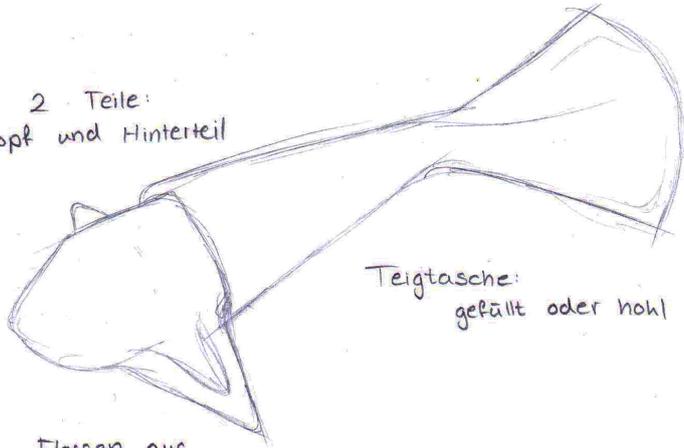
Zeichnung

Um jedem Projekt einen Anfang zu geben, muss man seine Ideen zu Papier bringen. Folglich haben auch wir mit Skizzen begonnen.

Wie man dem Zeitplan entnehmen kann, hatten wir auch Blumen als Intention, doch diese sind zu komplex in der Herstellung, verklumpen des Öfteren und sind als Idee nicht sonderlich originell.

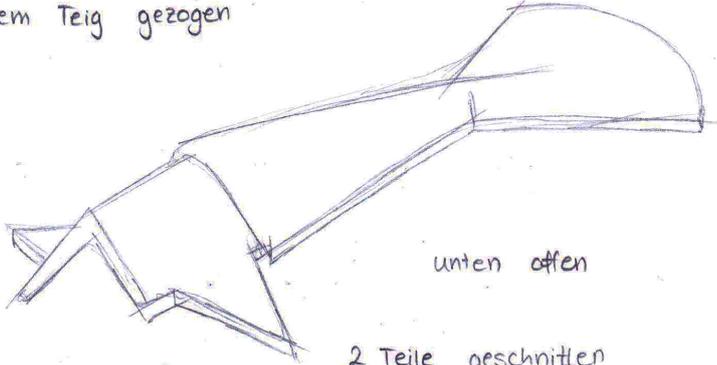


2 Teile:
Kopf und Hinterteil



Teigtasche:
gefällt oder hohl

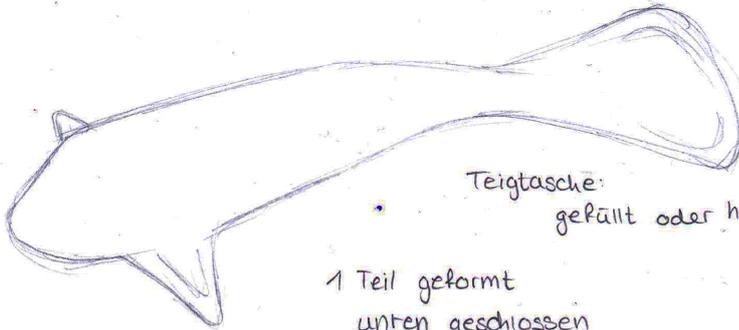
Flossen aus
dem Teig gezogen



unten offen

2 Teile geschnitten
und geformt

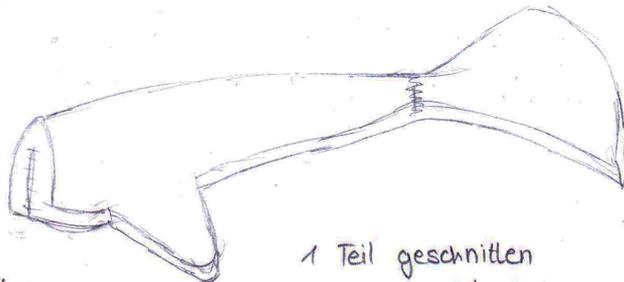
Flossen aus
dem Körperteig
gezogen



Teigtasche:
gefällt oder hohl

1 Teil geformt
unten geschlossen

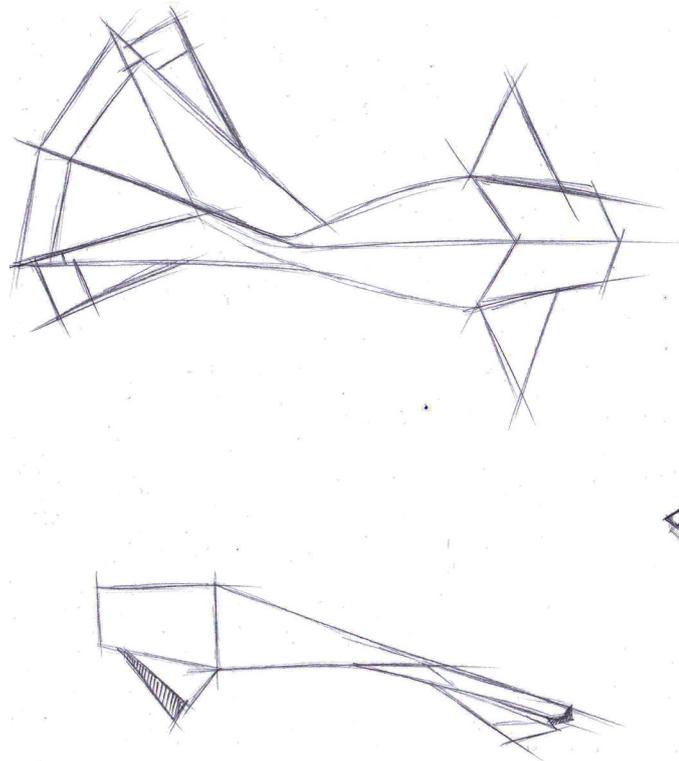
unten offen
Hohlraum unter dem Körper



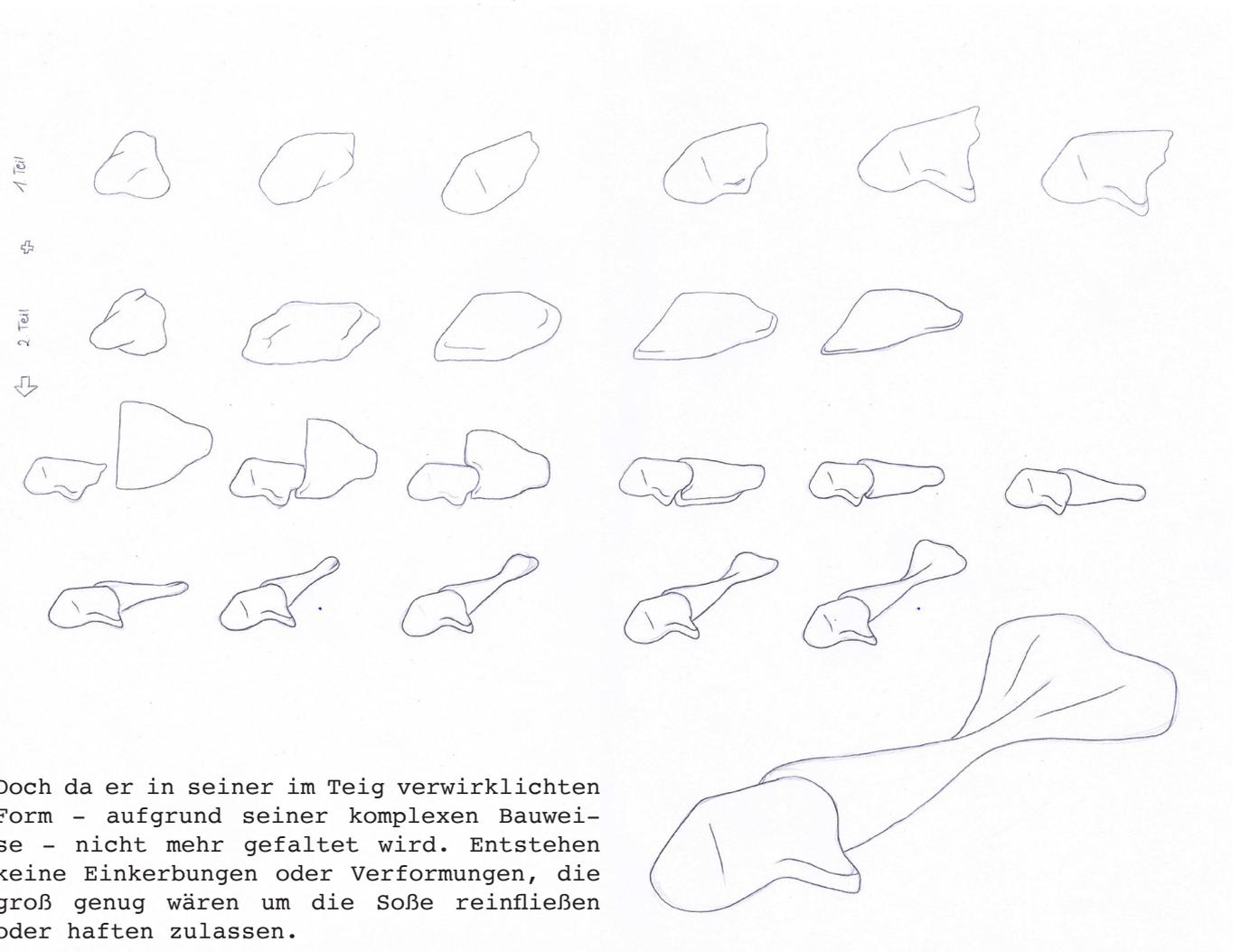
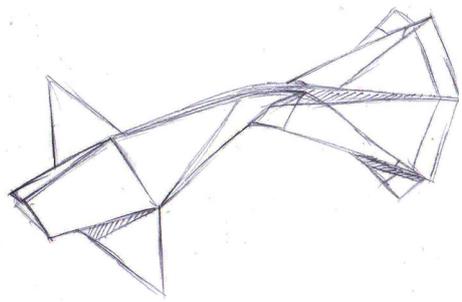
1 Teil geschnitten
und zusammengerafft

Danach kam der Koi.

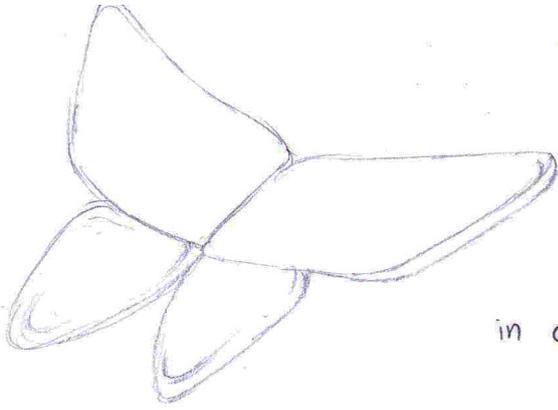
Der japanische Karpfen erschien als Symbol für Ruhe und Gleichgewicht im Bauch unserer Kunden, als ziemlich ansprechend (eine Art Activia in Nudelformat), auch seine Form schien keine Verklumpungen aufzuweisen.



Gefaltes aus Papier ist der Koi stabil, durch die zahlreichen Faltungen entstehen Einkerbungen, die theoretisch für Soße dienen könnten und die Nudel schneller durchkochen ließen.

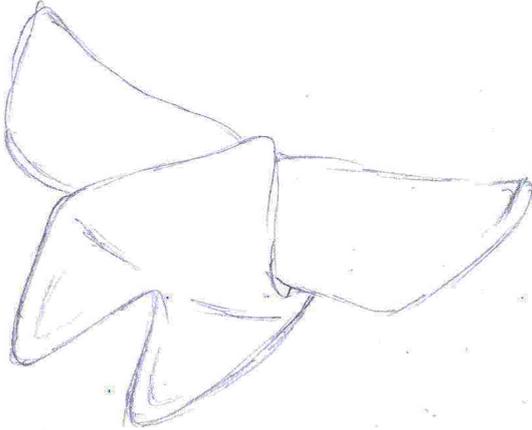


Doch da er in seiner im Teig verwirklichten Form - aufgrund seiner komplexen Bauweise - nicht mehr gefaltet wird. Entstehen keine Einkerbungen oder Verformungen, die groß genug wären um die Soße reinfließen oder haften zulassen.



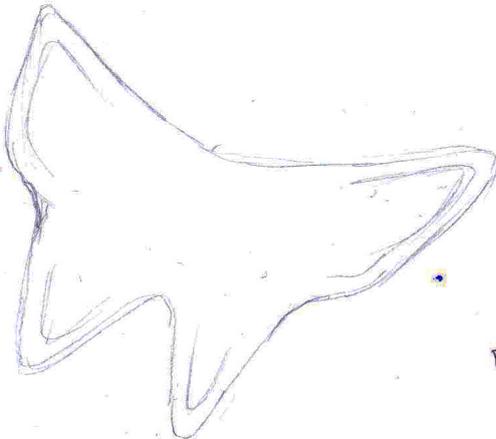
4 Flügel
= 4 Teile

in der Mitte zusammengelegt
und verknüpft



2 Teile

die oberen 2 Flügel
werden in eine Tasche
der unteren Flügel gelegt



1 Teil

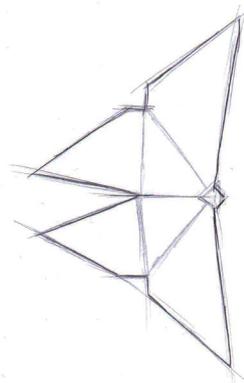
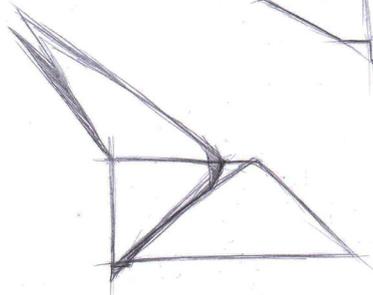
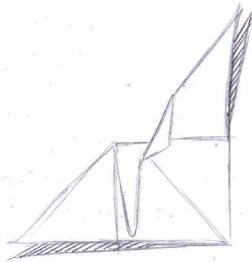
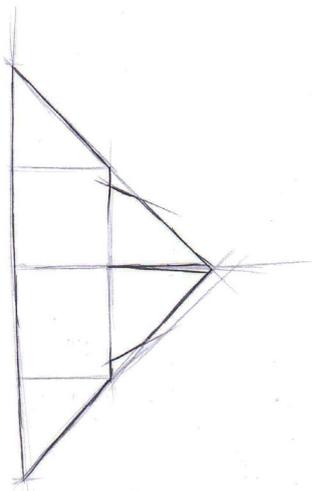
Die 4 Flügel werden aus
dem Körper geformt

Der Schmetterling unterlag einer längeren Entwicklung. Verschiedene Formen sind durch unterschiedliche Vor- und Nachteile geprägt.

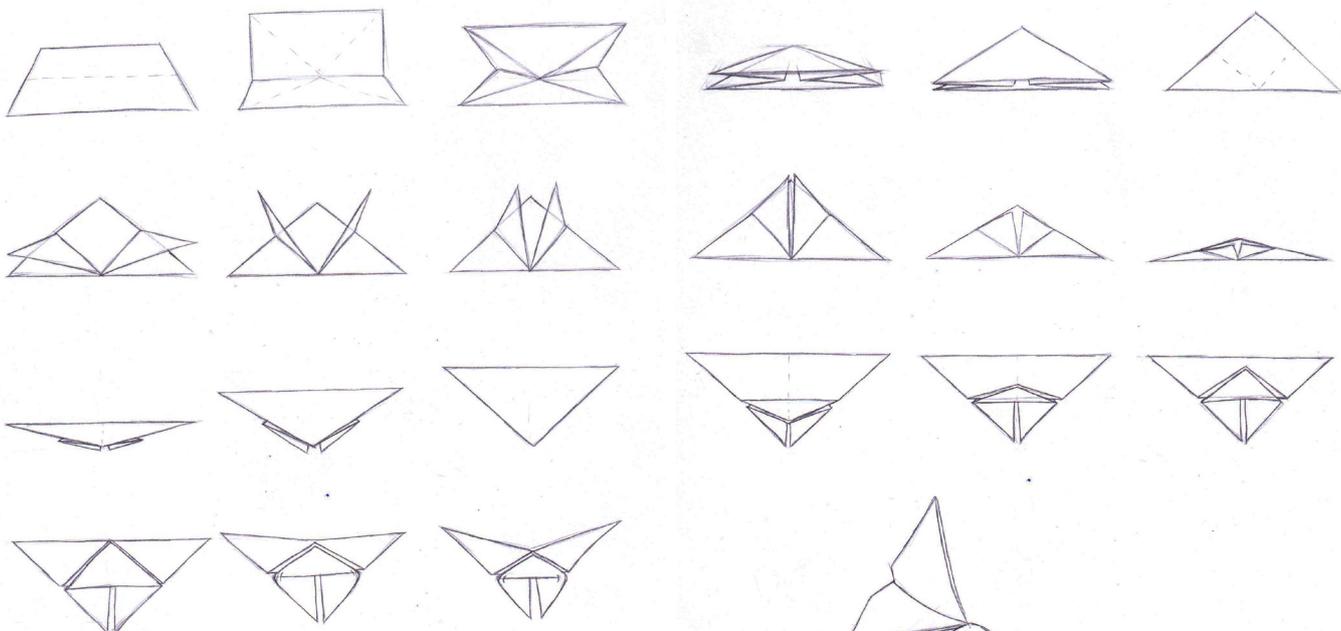
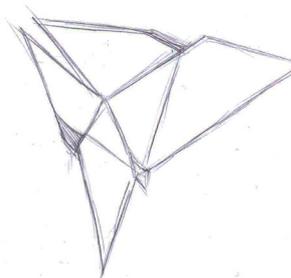
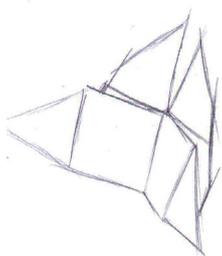
Der Oberste, aus vier Teilen ist einfach in der Herstellung, hat keine Verklumpungen, folglich ist die Kochzeit gut abschätzbar. Andererseits könnte er beim Kochen auseinanderfallen, was in den anderen zwei Fällen nicht passieren würde.

Der Unterste könnte beim Kochen seine Form verlieren und würde sich von einem Schmetterling in ein Wandklecks verwandeln.

Der Mittlere hat keines dieser Probleme. Zwar befürchteten wir anfangs, er wird an manchen Stellen zu dick werden, doch dies erwies sich in der Praxis als vernachlässigbar. Folglich fiel uns die Entscheidung nicht sonderlich schwer.



Der Schmetterling ist durch seine leichte Herstellung und gewünschte Zierlichkeit geprägt. Seine Bauweise lässt sich von Papier zu Plastilin, Ton und zu guter Letzt Teig reibungslos übertragen.



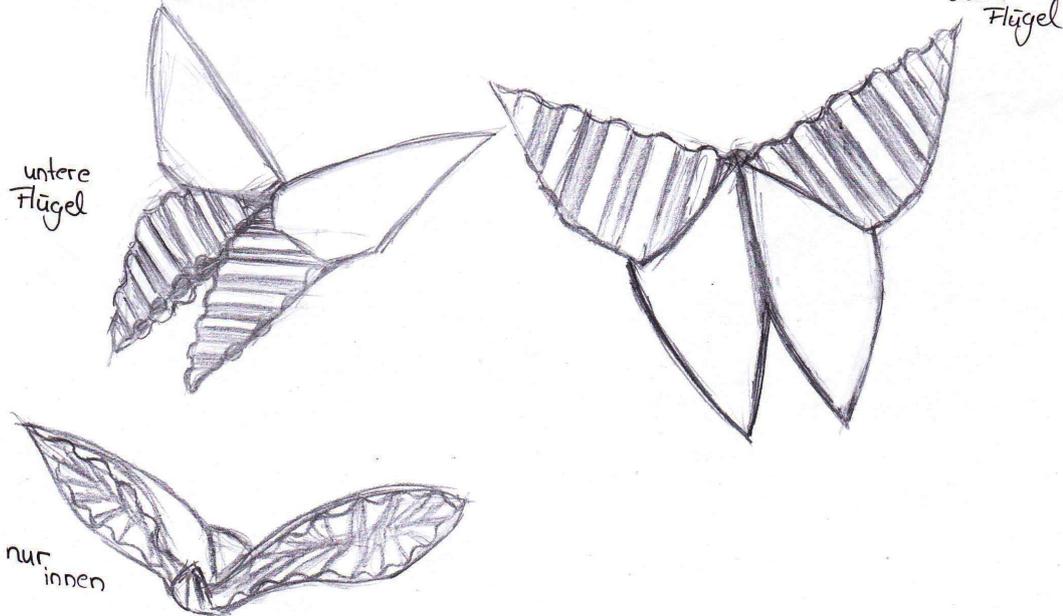
Die Flügel weisen frontal kleine Taschen auf, aber auch Faltungen auf der Unterseite sind groß genug, um die Soße nicht abtropfen zulassen. Nach mehreren Umsetzungen erschien uns diese Variante als zweckserfüllend, relativ einfach in der Umsetzung und am Ende auch ziemlich lecker.

Wir überlegten uns noch verschiedene Variationen, die zwar in der üblichen Umsetzung nicht gerade einfach sind, aber als Idee ruhig im Hinterkopf bleiben dürfen.

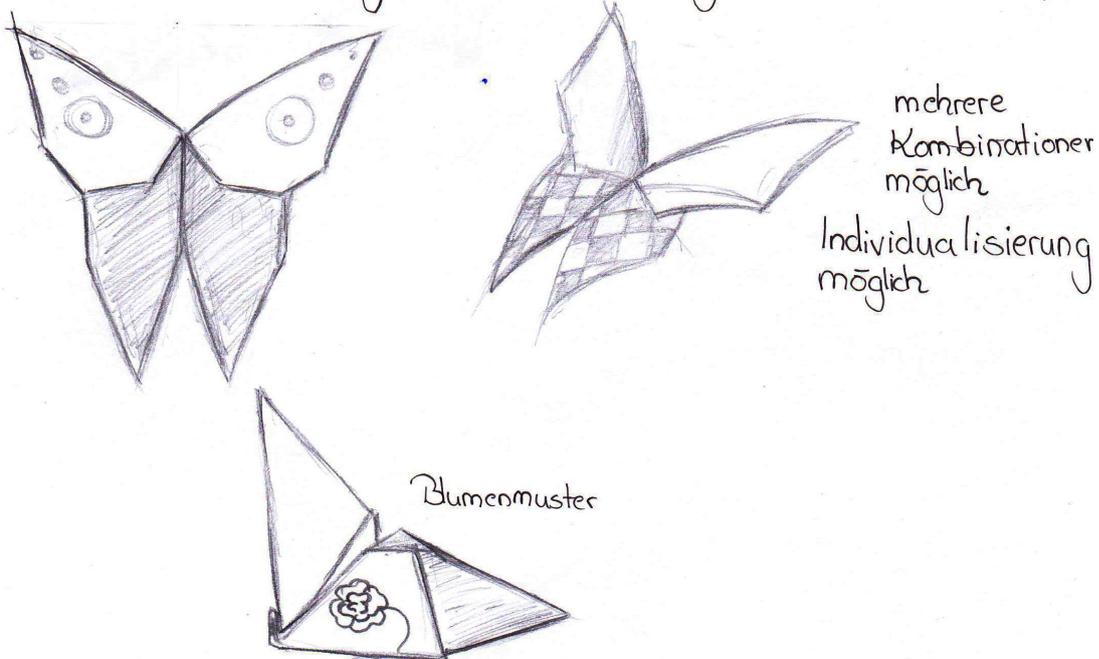
Die Rillen lassen sich durch Faltung oder anderweitige Verformung des Teiges herstellen, während die Muster und Färbungen sich mit Lebensmittelfarbe bewerkstelligen lassen.

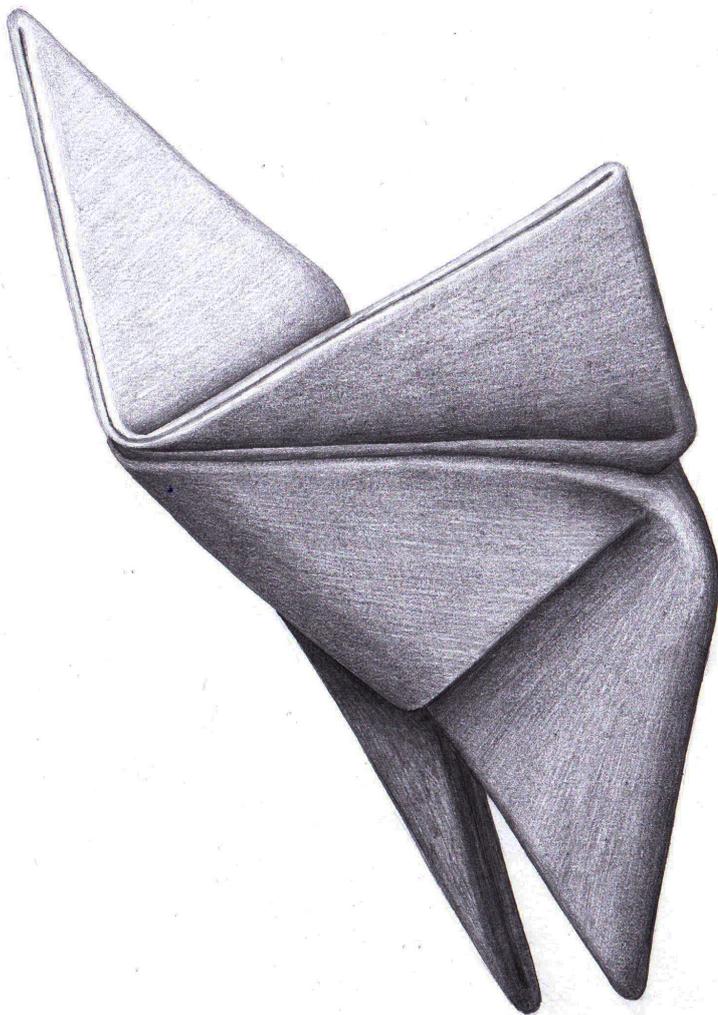
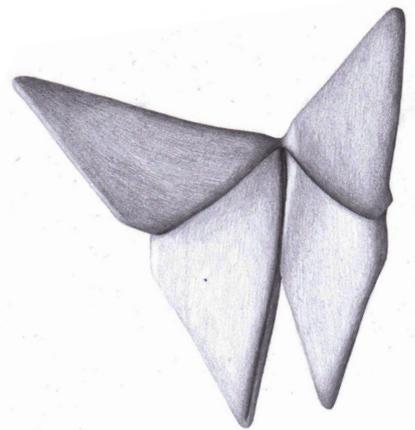
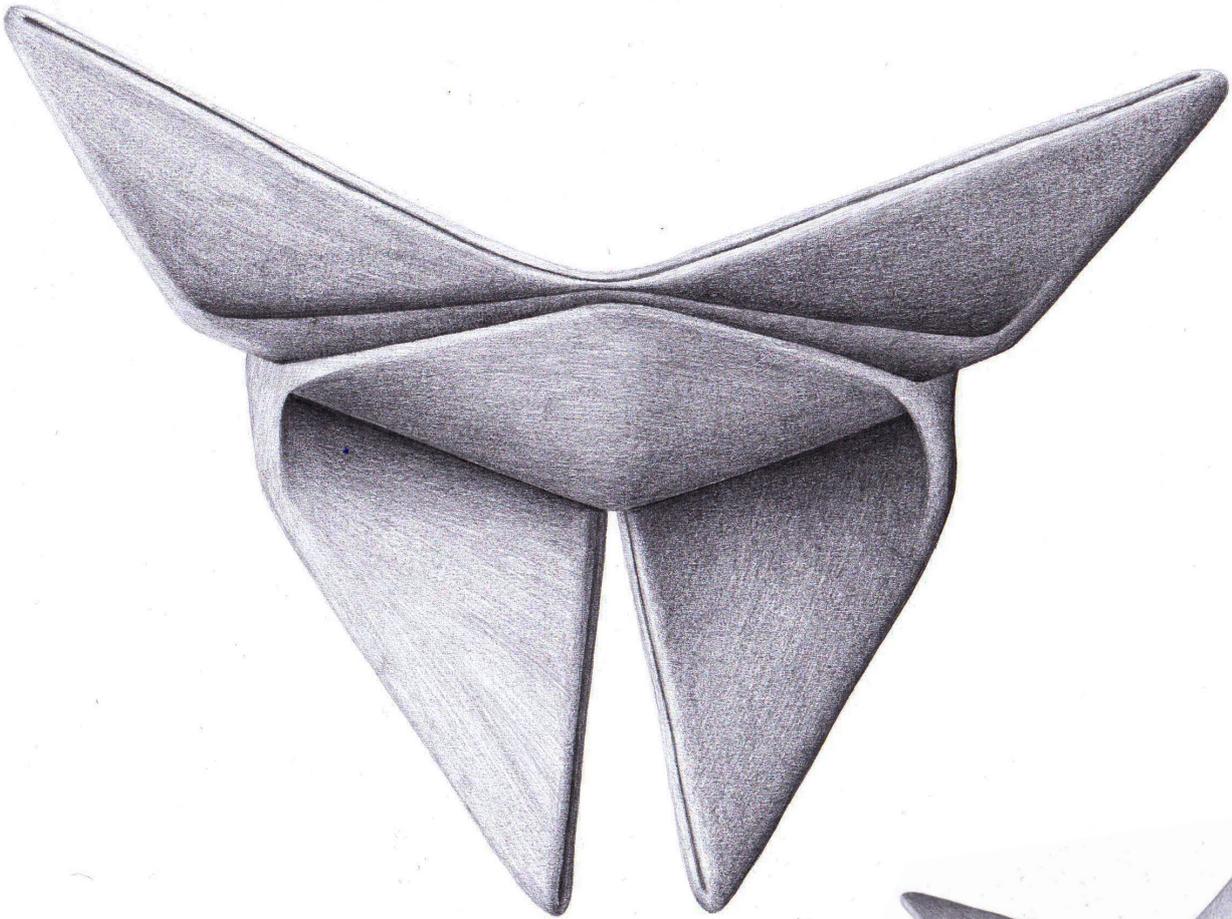
Varianten

Mit Rillen



verschiedene Musterungen und Färbungen





Unter bestimmten Betrachtungsweisen könnte man unseren Schmetterling den Charakter eines futuristischen Raumschiffes zusprechen und mit dem findet sicherlich jeder den Ort den er sucht.



Modelle

Zwar schied die Idee der Blume relativ schnell aus, doch Nichtsdestotrotz verfolgten wir diese Idee weiter und machten uns Anwendungsbeispiele, wie eine riesige Suppennudel oder viele kleine als Blümchen für unsere Schmetterlinge.

Doch wir unterließen weitere Ausarbeitungen, aufgrund der Unhandlichkeit der Konstruktion.



Auch der Koi hat diese Entwicklung durchgemacht, was dessen unpraktische Handhabung letztlich bewies.

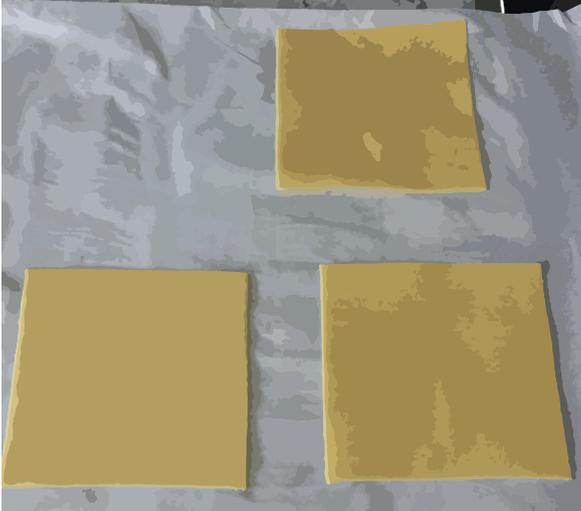
Doch er bleibt als ein anschauliches Beispiel für eine Suppenudel oder wenn man sich etwas Spielraum ließe auch als gefüllte Maultasche, zweifelsohne mit einer exzentrischen Form.



Der Schmetterling in seinen unterschiedlichen Bauarten, ist ironischer Weise mit Plastilin oder Ton problematischer darzustellen als mit Teig, welcher sich dünner rollen lässt und folglich akkuratere Falten erzeugt.



**Zutaten und Rezept,
industrielle Herstellung
und Verpackung**



Zutaten und Rezept für den Teig

400g Weizenmehl, Typ 405 oder 550
60 g Grieß (Hartweizen-)
4 Eier
Spritzer Branntweinessig
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Wasser

Mehl, inklusive einer Prise Salz in eine Schüssel geben und einen Hügel anhäufen. In der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl hinzugeben und dies mithilfe einer Gabel oder einem Löffel von innen nach außen oder auch mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe vorsichtig mit dem Mehl vermengen. Den krümeligen Teig nun auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche kneten bis er elastisch wird und glänzt. Der Teig ist dann perfekt wenn er nicht zu trocken ist und nicht an den Händen klebt. Bei Bedarf muss ein zu trockener Teig mit mehr Wasser befeuchtet werden und ein zu klebriger mit mehr Mehl vermengt werden. Den Teig in einer Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur ruhen lassen für ca. 30 Minuten. Nun den Teig in mehrere Kugeln teilen und bei Bedarf einfärben (für Farbe siehe unten).

Die Kugeln mit dem Nudelholz, oder auch der Nudelmaschine flach ausrollen.

Nun ist der Grundteig fertig für die Weiterverarbeitung.

Rot: 70–80g Tomatenmark oder 2–3 EL pürierte Rotebeete

Grün: Spinat

Grün gesprenkelt: Jegliche grüne Gewürze

Schwarz: etwas Tinte aus dem Tintenbeutel eines Tintenfishes

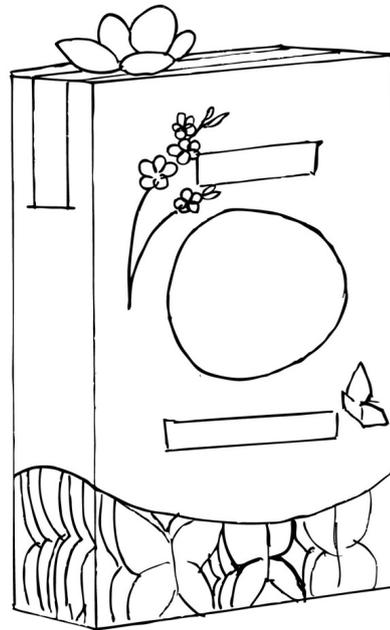
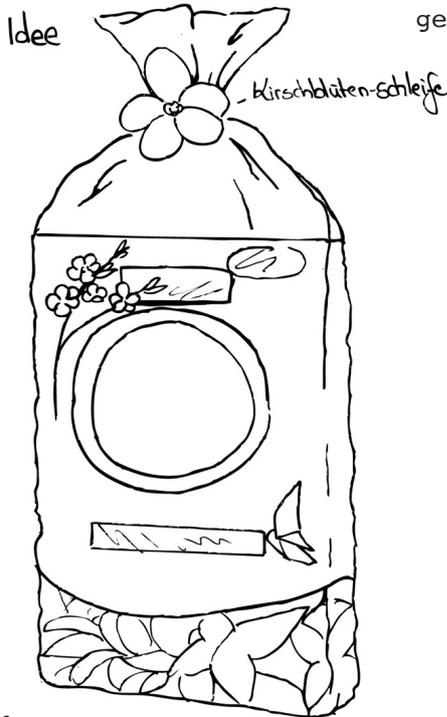
Orange: 2–3 EL gekochte und pürierte Möhren unter den Teig kneten



Industrielle Herstellung

Dieter Krone, ein Ingenieur aus Düsseldorf entwickelte eine Papierflieger-Kanone, sie baut 60 Flieger in der Minute. Mit gewissem Aufwand ließe sich dieses System für komplexere Faltung umwandeln, wie z.Bsp. Origami. Die Nudelproduktion verwendet viele bewährte Methoden für Teig und Form und vielleicht wäre die Kombination der Spielerei eines Ingenieurs und der Erfahrung der Industrie, etwas was unsere Nudeln früher oder später auf das Fließband bringen wird.

Kurzer Hand entworfen wir auch eine Verpackung. Sie spezialisiert sich zwar auf eine kleinere Japan zugehörigen Zielgruppe und nicht auf den etwas breiteren, jüngeren zum Minimalismus hingezogenen Mittelstand mit Wertschätzung für ästhetische und zugleich alltägliche Dinge. Doch diese zwar ein wenig rohe Idee hat kein geringes Potenzial.



Logos



Tante Sakura's

Origa^(ma)(pa)sta

桜 (Sakura, "Kirschblüte")



禾 (Getreide)

火 (Feuer)

心 (Herz)

Origa^(ma)(pa)sta

Tante Sakura's Pasta steht für eine japanisch angehauchte Nudelvariante, die verschiedene Formen aufweist.

„Schmetterlinge im Bauch“ lässt den Frühling erwachen und bringt Freude in den Magen, schnell und einfach.

Zubereitung
Für 130g die Schmetterlinge in ca. 1,5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben.
Kochzeit ca. 6-8 Minuten, je nach gewünschter Bissfestigkeit.

Durchschnittliche Nährwerte	
	Pro 100g
Brennwert	1199kJ 283kcal
Eiweiß	10,4g
Kohlenhydrate	95,7g
davon Zucker	4,3g
Fett	2,0g
davon ges. Fettsäuren	0,7g
Salz	1,7g

Sakura empfiehlt:
Frühlingsauce
1 Bio-Limette
1 Kleine Zwiebel
1 EL Öl
200-300ml Kokosmilch
2 EL Gemüsebrühe (hell)
1 Prise Salz
etwas Minze (frisch oder getrocknet)

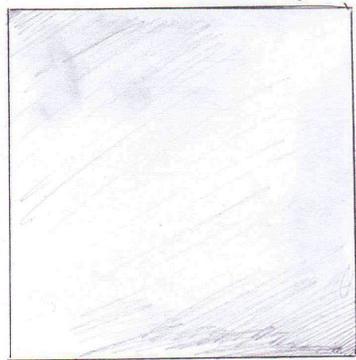
500g

Die gutmütige, großmütterliche Tante Sakura (jan. „Kirschblüte“) repräsentiert die japanische Kultur und die Faltkunst, den Frühling und alles was mit der Schönheit des Kleinen, der Liebe zum Detail und natürlichem Zusammenspiel zutun hat.

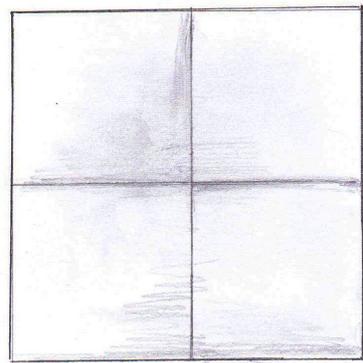


**Faltanleitung, Herstellung
und
Rezept der Soße**

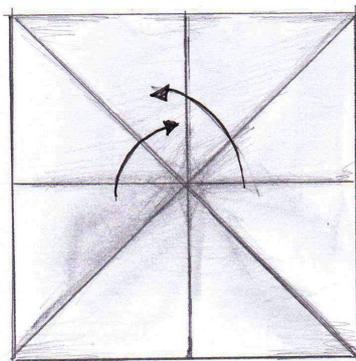
Faltanleitung



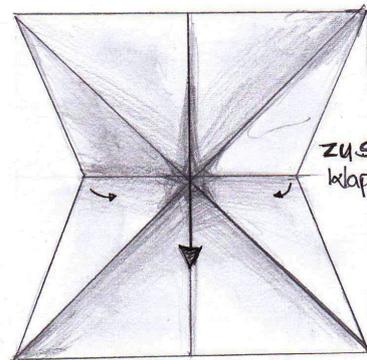
falten &
wieder
öffnen



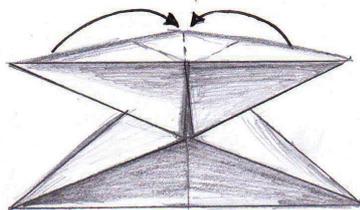
Blatt
umkehren



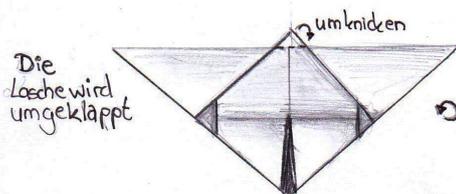
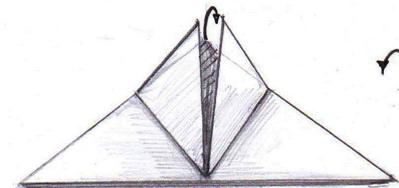
wieder-
öffnen



zusammen-
klappen



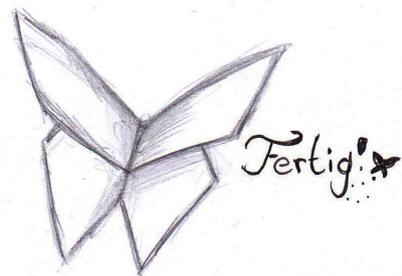
Die Laschen
zu der Spitze
falten



Die
Lochewird
umgeklappt

umknicken

Das Blatt
wieder umdrehen
und in der
Mitte falten



Fertig! ✨

Herstellung

Für die Schmetterlinge muss der Teig (Rezept für den Teig siehe Seite 20) auf 2-3 mm Tiefe ausgerollt werden. Nun Quadrate ausschneiden, die je nach Größe der Schmetterlinge größer oder kleiner sein können.

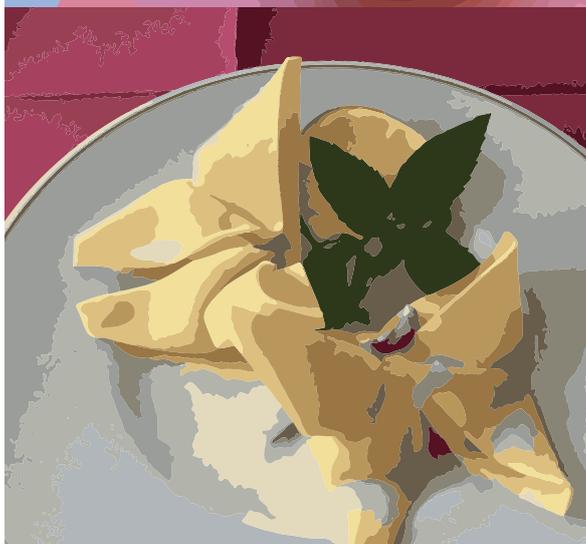
Für unsere Schmetterlinge:

Für ca. 6cm hohe und ca. 6,5 cm breite - 9x9 cm.

Für ca. 4cm hohe und ca. 4,5 cm breite - 5x5 cm.

Oder ganz nach Gefühl.

Diese werden dann gemäß der Anleitung gefaltet.



Frühlingssoße

- 1 Bio-Limette
- 1 Kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 200-300ml Kokosmilch
- 2 EL Gemüsebrühe (hell)
- 1 Prise Salz
- etwas Minze (frisch oder getrocknet)

- Limette heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben, sodass es in etwa zwei Teelöffel ergibt. Limettensaft auspressen.
- Zwiebel fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl glasig braten. Kokosmilch zugeben und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
- Brühe zur Sauce geben und aufkochen. Mit dem Limettensaft abschmecken.
- Anschließend etwas Minze hinzufügen, entweder frisch kleingehackt oder getrocknet.

Bon Appetit!

Impressum

**Zur Entstehung dieses Projekts
haben beigetragen:**

Paula [REDACTED]

Klasse 12c

Voraussichtliche Abgabe am 23.10.2017

Es sollte beachtet werden, dass auf manchen Seiten (das Deckblatt, sowie Zeichnungen und Modelle sind davon vollkommen ausgeschlossen) zum Teil lizenzierte Bilder verwendet werden, somit ist jegliche Vervielfältigung für nicht-schulische Zwecke oder Veröffentlichung gemäß § 53 Abs. 3 Nr. 1 UrhG. ohne Zustimmung der Berechtigten untersagt.

Bildquellen:

[https://www.pinterest.de/search/pins/?q=ufo%20zeichnung&rs=rs&eq=&etslf=NaN&term_meta\[\]=ufo%7Crecentsearch%7Cundefined&term_meta\[\]=zeichnung%7Crecentsearch%7Cundefined](https://www.pinterest.de/search/pins/?q=ufo%20zeichnung&rs=rs&eq=&etslf=NaN&term_meta[]=ufo%7Crecentsearch%7Cundefined&term_meta[]=zeichnung%7Crecentsearch%7Cundefined) (19.10.2017)

[https://www.pinterest.de/search/pins/?q=Zeichnung%20Stadt%20japan&rs=typed&term_meta\[\]=Zeichnung%7Ctyped&term_meta\[\]=Stadt%7Ctyped&term_meta\[\]=japan%7Ctyped](https://www.pinterest.de/search/pins/?q=Zeichnung%20Stadt%20japan&rs=typed&term_meta[]=Zeichnung%7Ctyped&term_meta[]=Stadt%7Ctyped&term_meta[]=japan%7Ctyped) (19.10.2017)

<https://www.google.de/search?tbm=isch&q=nudelherstellung&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwjUoeu7rIDXAhVjFMAKHYOcCOgQB-QgiKAA&biw=1366&bih=707&dpr=1> (19.10.2017)

https://www.pinterest.de/search/pins/?q=aquarell%20Zeichnung%20schmetterling&rs=typo_auto_original&auto_correction_disabled=true (15.10.2017)

<http://www.mz-web.de/panorama/origami-fuer-ingenieure-faltmaschine-feuert-60-flieger-die-minute-22661750> (11.10.2017)