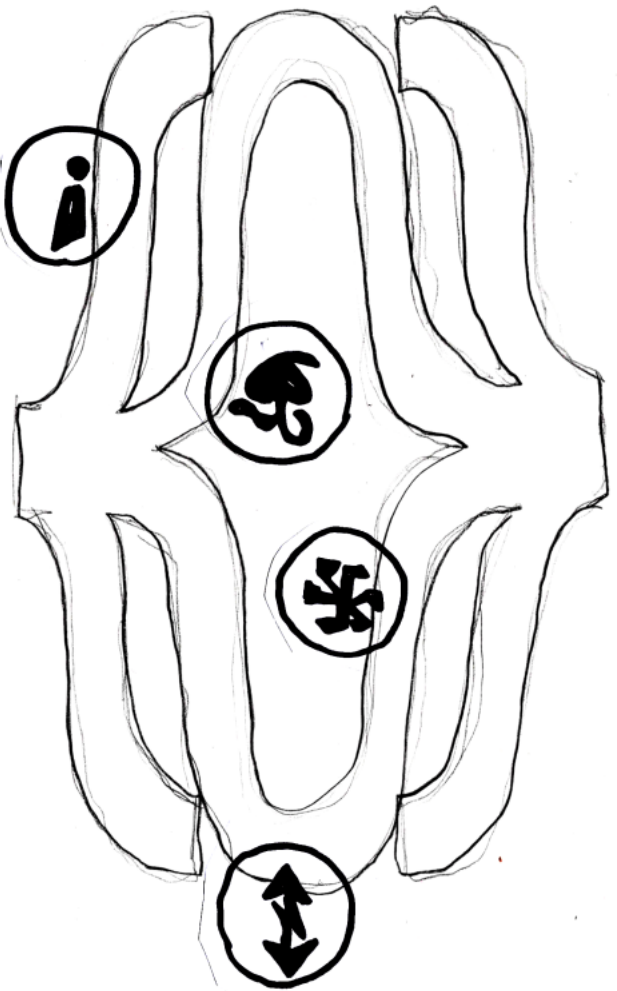




table at Constant for the opening

Source

Cette recette est inspirée par les biscuits vegan de Jessica, de *Jessica in the kitchen* (<https://jessicainthekitchen.com/wprm print/vegan-biscuits>).

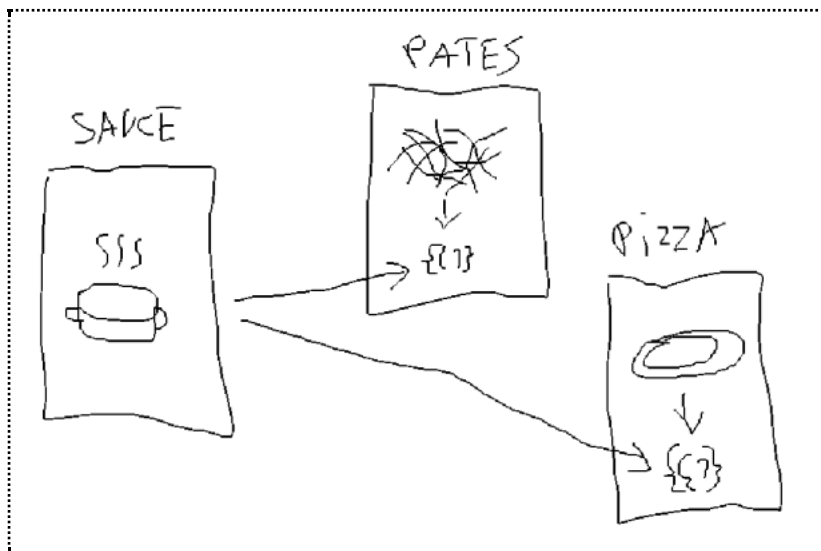


Exhibition
 Biscuits

Cette recette a été pensée pendant le développement du wiki, pour l'ouverture de la vitrine du *wiki hormonobotanik à Constant* (http://hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.11.27_Vitrine_hormonobotanik.wiki@Constant).

Transclusion

Dans wikitext, le langage qu'on utilise pour écrire les pages des wiki, les symboles `{{}}` veulent dire transclusion, ce qui dans le jargon wiki permet d'insérer une page dans une autre. Genre si une sauce tomate est utilisée pour des pâtes et pour une pizza, on pourrait transcluder la page de la sauce tomate dans celle des pâtes et dans celle de la pizza `{{sauce tomate}}`.



Dessin au trackpad par doriane pour expliquer la transclusion

Ok let me adress the obvious, `{{}}` is a pussy. Les mecs adorent contrôler les femmes et utiliser nos corps like disembodied concepts. Le nom transclude c'est trans-inclure, genre inclure à travers, inclure depuis un contexte vers un autre, inclure comme un mouvement de translation, de traduction. Yet, je vois pas trop d'inclusion des femmes dans la technology aujourd'hui.

Le concept de transclusion précède les wiki, ça a été conceptualisé par Ted Nelson en 1987, le gars qui a aussi conceptualisé les hyperlien (avant qu'internet started to be a thing). Dans son livre literary machines, on retrouve des dessins comme celui-ci.

Recettes à Transcluser

{{ Crème de tofu }}

Cette recette a été développée pour le

! [workshop condiments à Zinnema](https://workshopcondiments.zinnema.hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.03.23%20Condiment%20Workshop%20@Zinnema) ([hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.03.23 Condiment Workshop @Zinnema](https://hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.03.23%20Condiment%20Workshop%20@Zinnema))

Elle donne mieux avec du tofu ferme (du style crumbly) de la crème de soja et un bon blender, mais à défaut ça peut marcher avec du tofu soyeux, sans crème de soja et un moins bon blender.

Pour l'ouverture de la ! [vitrine à Constant](https://vitrine.constant.hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.11.27%20Vitrine%20hormonobotanik.wiki%20@Constant) ([hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.11.27 Vitrine hormonobotanik.wiki @Constant](https://hormonobotanik.wiki/index.php?title=2025.11.27%20Vitrine%20hormonobotanik.wiki%20@Constant)), nous avons réutilisé cette recette avec du zeste de différents agrumes (citron bergamote, citron, pamplemousse) et c'était trop bon.

On vous conseille d'assaisonner cette crème de tofu selon vos goûts, paprika fumé, sauge, menthe, tout ce que vous aimez.

Recette

- un bloc de tofu ferme, 250g
- crème de soja, 10cl
- huile de sésame, 2 càs
- sel

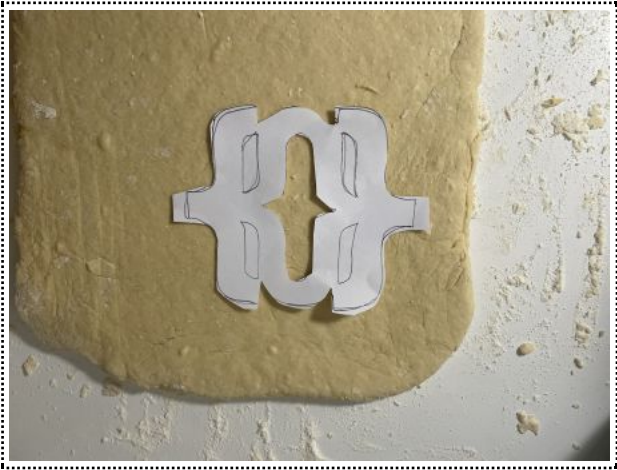
1. Mettez tout dans le mixeur.
2. Rajoutez les assaisonnements de votre choix.
3. Rajoutez de l'huile si besoin, pour rendre la crème plus lisse.

Pour servir

Servir tiède. Se marie bien avec des condiments salés ou sucrés.

Pour l'ouverture de la vitrine, le 27 novembre 2025, nous avons donc servi les biscuits avec de la crème de tofu, parsemée de zestes d'agrumes divers (citron jaune, pamplemousse, citron bergamote).

Découper les biscuits



premier test au typon dessiné

Pour ce premier essai, Doriane nous a envoyé un typon `{ }`, qu'on a utilisé pour découper dans la pâte à biscuits. Pour la suite, on aimerai en faire des cookie cutters, afin de pouvoir mieux découper la forme- sans que la pâte s'étire dans tous les sens à la découpe au couteau. Les biscuits gonflent à la cuisson, giving us thick poussy lips biscuits.

1. Couper les biscuits à l'aide d'un cookie-cutter/ou un bocal en verre, en évitant au maximum de twister la pâte à la découpe (ça peut casser les couches de biscuit qu'on a construit ensemble)
2. Mettre les biscuits sur une plaque papier cuisson, en les laissant se toucher les bords, afin de faciliter leur cuisson vers le haut.
3. Cuire 15-17 min à 220°, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. À la sortie du four, étaler un mélange beurre fondu et miso sur les biscuits (voir ci dessous).

Beurre miso

- 50g margarine
- 2 càs miso

1. Faire fondre la margarine.
2. Incorporer le miso
3. Avec un pinceau, étaler de la pâte au dessus de chaque biscuit encore chaud.

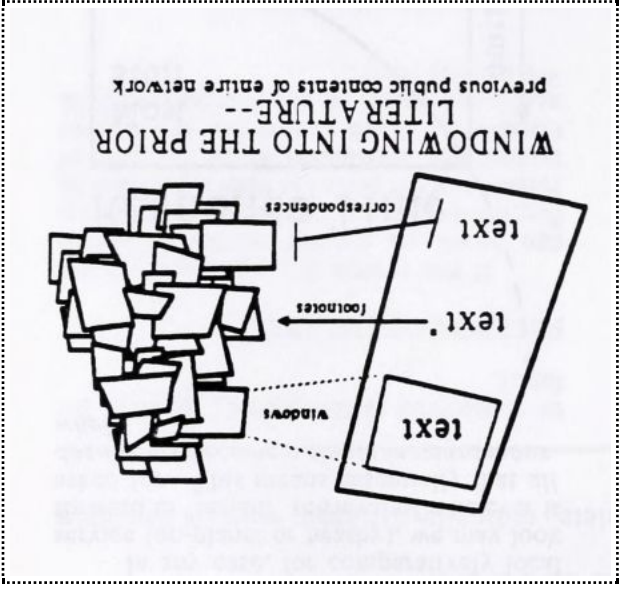


Image du livre Literary Machines par Ted Nelson (1987)

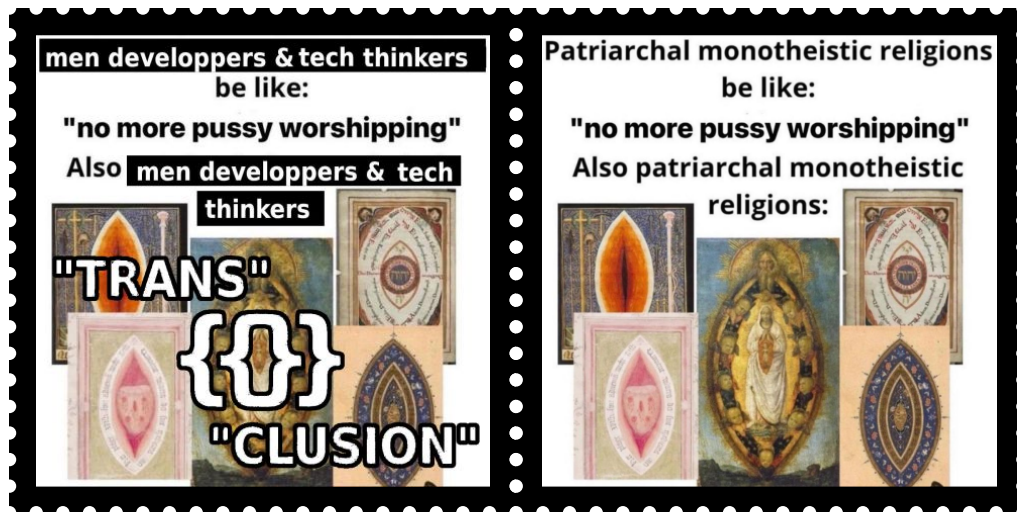
A la fois, c'est des idées très sexy qui peuvent faire échos aujourd'hui à comment on porte des passées et des histoires dans les recettes d'aujourd'hui qu'il ne faut pas oublier, comment l'auteur original c'est un mythe à déconstruire, ou l'idée du remix et du hacking, tout ça transporté dans le contexte de la matérialité du web.

When I see this I map it with quotes I learned to love like

"it matters which stories we tell in order to tell other stories with"

- Donna Haraway

So we have transclusion as recipes (on transclude des recettes en permanence quand on cuisine), as web/tech stuffs (like we use it on the wiki as a technical feature), but also as stories through the act of re-telling. Like it feels bitter that bunch of men in tech (most of wikipedia editors and maintainers are men, which is already far from the worst place in tech for women) get to think about transclusion, while feminist thinkers have been showing the importance of stories, situatedness, translating intimacies, yet they are not (trans)included in the very mainly field of technology development.



Biscussy



On a proposer une recette de biscuits transclusion/pussy lips double parenthèse courbées. Les biscuits ont été pensés pour pouvoir contenir dans leur centre d'autre recettes déjà écrites, des recettes qui sont littéralement transcludées dans les biscussy. Le biscussy est comme un contenant qui référence les recettes déjà présentes sur le wiki. Quand on le cuisine pour un vernissage ou finissage, il nous permet d'y insérer en sons centre des recettes qui proviennent d'autres moments,

d'autre histoires, d'autres contextes.

Pour l'ouverture de la vitrine à Constant, on a mis de la

☼ [crème tofu](https://hormonobotanik.wiki/index.php?title=Cr%C3%A8me_de_tofu) (hormonobotanik.wiki/index.php?title=Cr%C3%A8me_de_tofu), avec du zeste d'agrumes, au centre des trans*clusion biscussies. La recette ci-dessous est écrite sur le wiki en transcludant la page de crème de tofu plus bas, de cette manière {{}} fait à la foi partie du langage qui fait la recette, ainsi que de la forme du biscuit lui-même.

Recette pour 6 biscuits

wet et dry

- 240g farine
- 1 càs poudre à lever
- 1/2 càc bicarbonate de soude
- 1/2 càc sel
- 110g margarine très froide
- 120ml lait végétal
- 1/2 càc vinaigre
- 2 càs miso

1. Mélanger le lait végétal et le vinaigre dans un petit bol, mettre de côté.
2. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs, la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à lever et le sel.
3. Râper la margarine/ découper des petits cubes, et ajouter aux ingrédients secs.
4. Mélanger jusqu'à ce que ça fasse des

petits morceaux/du sable épais. Le beurre ne doit pas être complètement dissout dans la pâte.

5. Faire un puits, incorporer le mélange de lait et de vinaigre, jusqu'à avoir une pâte en gros. Pétrir au minimum.

Finir la pâte

1. Fariner votre plan de travail, et y mettre la pâte.
2. Former la pâte dans un rectangle faisant 2-3cm d'épaisseur.
3. Saupoudrer de farine et plier la pâte en deux.
4. Avec vos mains, aplatir jusqu'à retrouver un rectangle de 2-3 cm d'épaisseur. Ajouter de la farine au besoin.
5. Tourner la pâte à 90°, et replier la pâte en deux. Aplatir la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse 2-3 cm.
6. Répéter cette dernière étape encore 4 fois, pour créer des couches dans votre biscuit à la cuisson.