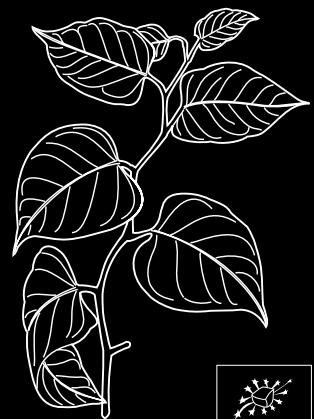


Renouez
avec la
Puissance



Produced during the artist-in-residence with petites singularités by Yoshinari Nishiki, July 2023,
Osserain-Rivareyte, FR

Thanks to Natacha Roussel & Hellekin

Typeface: Grotesk by Frank Adebayo + Ariel Martín Pérez (Velvetyne)
Software used: Inkscape, GIMP

Un guide
pratique pour
la fabrication
d'une boisson
énergétique à
partir de
renouée du
Japon

An illustration of a grey energy drink bottle. The bottle has a green circular label with a red center. The text 'renouée du Japon' is written vertically along the side of the bottle.

Introduction

Design du Label
Une fois la boisson mise en bouteille, vous pouvez y apposer
votre propre étiquette. Dans mon cas, j'ai utilisée des
autocollants de 182 x 76 mm imprimés par une imprimerie.

Design du Label



Extra

La renouée du Japon (タケシマ) est une plante envahissante

Siebold, un médecin allemand qui prétendait être hollandais^[1]. Malgré cette image négative, les racines de la renouée du Japon sont traditionnellement utilisées comme remède contre la toux au Japon^[2], et les jénunes poussées ont des caractéristiques similaires à celles de la rhubarbe, avec une amerume fraîche. La renouée du Japon détruit certainement le béton. Mais là planète

elle-même n'est pas toxique. Elle convient donc à

L'INVASIVITÀ



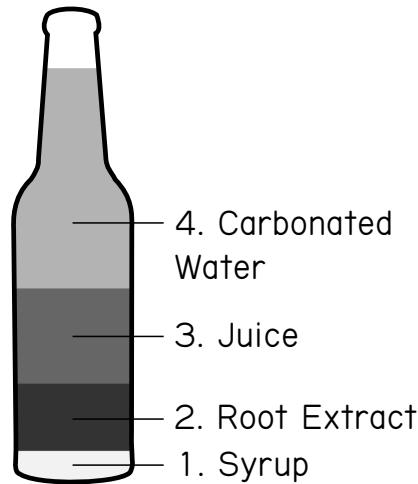
• Autoentrepreneurs et les PME hôtelières peuvent également développer des espaces innovatifs comme méthode de commercialisation de leur population.

2. En association avec la réglementation chinoise

3. L'innovation sociale peut lancer de manière à des espaces innovatifs comme méthode de commercialisation de leur population.

Composition de la boisson énergétique

Préparer une bouteille (par exemple, 330 mL) et ajouter du sirop jusqu'à 2 cm. Ensuite, ajoutez l'extrait de racine jusqu'à 4 cm. Ensuite, ajoutez une quantité suffisante de jus. Enfin, ajoutez de l'eau gazeuse pour compléter une bouteille de boisson énergétique à la renouée du Japon. Vous pouvez boucher la boisson à l'aide d'une capsuleuse manuelle de table.



Comment identifier la renouée du Japon

Il existerait plusieurs types de renouée du Japon en Europe, mais toutes ont une forme de feuille facilement reconnaissable et des points rouges particuliers sur les tiges. Les jeunes pousses n'ont pas toujours beaucoup de feuilles, elles ressemblent à des asperges. Lorsque l'on casse les jeunes pousses, elles émettent un son creux, « pong ». Comme la renouée du Japon s'étend grâce à sa forte structure racinaire, on la trouve toujours en groupe. Cette nature « forestière » est une caractéristique que l'on ne peut pas manquer une fois que l'on s'est familiarisé avec son apparence.



Fabrication de l'extract de racine

Une fois les racines de la renouée du Japon détérrees, elles doivent être souignées et nettoyées à l'eau courante et mordicinale pour en résulter, Hu Zhang, peut être cassée en petits morceaux à laide d'une pince et d'un étai. Placez une quantité suffisante de racines dans une cassette, ajoutez de l'eau et patientez-les cuire pendant environ 10 minutes. Lorsque la couche supérieure des racines devient casseroles, égouttez le liquide et utilisez les racines pour préparer les conserves telles que celles utilisées pour la fabrication de l'huile de sésame. Les racines peuvent être conservées dans un endroit sec et frais jusqu'à leur utilisation.



12. Si la couleur semble trop pale, vous pouvez soit ajouter plus de racines ou les cuire pendant plus longtemps

Section de la récolte

Les journées Poussées constituent le principal ingrédient de la

D'abord, il existe deux types de transformations possibles : la transformation en deux composants distincts et la transformation en un seul composant.

La transformation en deux composants distincts est réalisée par la méthode de la séparation en deux parties. Elle consiste à séparer le produit en deux parties, une partie qui contient les éléments nécessaires pour la synthèse et une autre partie qui contient les éléments nécessaires pour la dégradation. Les deux parties sont alors traitées séparément, ce qui permet d'obtenir deux produits distincts.

La transformation en un seul composant est réalisée par la méthode de la réaction en une étape. Elle consiste à réagir tous les éléments du produit dans une seule étape, ce qui permet d'obtenir un seul produit.

continu justifică la fin de la apă.



Les plus grandes concentrations de réservoirs croissance sont terminée, c'est-à-dire à partir du mois de juillet. Cependant, elles peuvent être récoltées dès que la saison de croissance est terminée, c'est-à-dire à partir du mois de juillet.

Réservoirs [4], c'est à son maximum dans les racines en octobre [5]. La principale « énergie » dans la boisson, le (黑糖). La principale « énergie » dans la boisson, le (黑糖). La nettoyée et séchée, elle devient un actif végétal Hu Zhang (竹炭). Réservoirs [4], c'est à son maximum dans les racines en octobre [5].

« Les plus grandes concentrations de réservoirs de croissance sont trouvés dans la renouée du Japon Polygōnum japonicum », Réservez-vous : combien de vin avez-vous à boire pour rester en bonne santé ? - PMC

5. In Quality Assessment of Japanese Knotweed as a source of resveratrol (Falloppia japonica) grown on Prince Edward Island

Figure 1. Quantitative measurements of sulphuric acid incorporation
(*Allopolyploidy*) grown on Prince Edward Island
as a source of resveratrol.

4. „Les plus grandes concentrations de réservatoires trouvent dans la renouée du Japon Polygônon se trouvent dans la renouée du Japon Polygônon japonicum“ — Réservatoire : HOW MUCH Wine Do You Have to drink to Stay Healthy? — PMC

Fabrication du sirop

Les jeunes pousses peuvent également être utilisées pour la fabrication de sirop. Pour la macération, il faut laver les pousses et les hacher en morceaux de 1 cm ou moins avant de les transférer dans un récipient de stockage. Ajoutez-y une grande quantité de sucre^[10]. Laissez reposer pendant un certain temps et ajoutez encore du sucre. Une fois que tous les morceaux de renouée sont complètement recouverts de sucre, laissez-la à température ambiante ou à l'intérieur d'un réfrigérateur. Le processus est plus rapide à l'extérieur du réfrigérateur, mais c'est une question de préférence. Le liquide est prêt lorsqu'il acquiert une couleur rose pâle. Filtrez les tiges pour transférer le sirop dans un récipient de conservation^[11]. Faites chauffer le mélange pour tuer les germes éventuels, puis conservez-le au réfrigérateur.



10. J'utilise du sucre de betterave pour la fabrication de ma boisson énergétique en Hollande pour conserver l'origine locale de l'ensemble du produit.

11. Comme un bocal "Le parfait" (200 mL)

Outils de récolte

La fauille à renouée est un outil spécial conçu pour la récolte de la renouée du Japon, qui permet à la fois de couper et de creuser. Les fonctions de la fauille peuvent être imitées en utilisant des outils traditionnels. Le tablier à renouée est un autre outil spécialement conçu pour la renouée du Japon. Il comporte trois poches pour les pousses, les feuilles et les racines. Il peut être remplacé par de grands sacs-poubelle.



9. Une bouteille d'eau minérale nouvellement ouverte par exemple (500 ml)
8. Comme Mio Mio Mate (500 ml)
7. Attention de ne pas en mettre trop à la fois, autrement la fibre de renouée se coincerait dans le fond du récipient en plastique, et risque de brûler.
6. Un extracétur à jus dont le moteur est moins puissant risque de casseler trouver sur le marché de location pour environ 20-30 euros.
5. Compétibles entre eux, ce qui permet d'interchanger les pieces. On peut en facillement les extraétre à jus boîte de la dernière décente sans décongeler.

décongeler-le si nécessaire.

plastique^[9]. Considérez le jus dans un congélateur et conserver. La congélation évite le refroidissement de conserve. Cependant, il est recommandé d'utiliser une bouteille en plastique^[9]. Considérez le jus dans un congélateur et préparez de la partie verte. Une fois le feu éteint, filtrez la partie minutes jusqu'à ce que la partie « rose vif » soit complètement placée-y les bouteilles. Faites-les cuire pendant environ 10 chaleurs^[8]. Portez une grande cassette d'eau à ébullition et placez-y les bouteilles. Hachez les pousses en morceaux Bosch^[6] peut suffire à la tâche. Hachez les pousses en morceaux jus d'un moteur puissant ; n'importe quel extracétur à jus pourrez le transvaser dans des bouteilles résistantes à la lorraine vous avez suffisamment de liquide « vert épais », vous à l'eau courante à l'aide d'une bassine. Empilez-les pour les planter. Après avoir rapporté les pousses à votre base, lavez-les laisser sur place, car elles favorisent la propagation de la cependant importante de les ramasser et de ne pas les la recolte, il est conseillé de cisailier les feuilles sur place. Il entre la fin du mois de mars et le mois de mai, environ. Lors de ces journées pousses de renouée du japon peuvent être récoltées



Fabrication de jus

l'opération 3 à 4 fois.

nouveau dans la machine, morceau par morceau. Répétez récidu en est plein, mettez-le sur une assiette et passez-le à de 5 à 6 cm et jetez-les dans l'appareil^[7]. Lorsque le réservoir à de 5 à 6 cm et jetez-les dans l'appareil^[7]. Lorsque le réservoir à jus doit suffire à la tâche. Hachez les pousses en morceaux préparer à la centrifugation. Vous avez besoin d'un extracétur à l'eau courante à l'aide d'une bassine. Empilez-les pour les planter. Après avoir rapporté les pousses à votre base, lavez-les laisser sur place, car elles favorisent la propagation de la cependant importante de les ramasser et de ne pas les la recolte, il est conseillé de cisailier les feuilles sur place. Il entre la fin du mois de mars et le mois de mai, environ. Lors de ces journées pousses de renouée du japon peuvent être récoltées