

El Punzocortante

Periódico mensual del corte, oficios relacionados, curiosidades, rarezas y trucos.

CIRCULACIÓN GRATUITA \$0.00
mano a mano



Antes conocido como El Cortopunzante

Año 5 - Serie 1b.

Bogotá 28 de Enero de 2024

Número 57.



El pan constituye la base de la alimentación desde hace 7000 u 8000 años. Al principio era una pasta plana, no fermentada, elaborada con una masa de granos machacados groseramente y cocida, muy probablemente sobre piedras planas calientes. Parece que fue en Egipto donde apareció el primer pan fermentado, cuando se observó que la masa elaborada el día anterior producía burbujas de aire y aumentaba su volumen, y que, añadida a la masa de harina nueva, daba un pan más ligero y de mejor gusto.

(casi) 5 Años de Publicación Continua

ALMANAQUE

PANES Y AMASIJOS DE

CORTE URBANO DE BOGOTÁ

\$0.00

CORTE

- PARA EL AÑO -

2024

PUBLICADO POR:
El Sindicato de Cortadores
Distritales (SCD)
Bogotá D.C. / Cundinamarca
Colombia

La propiedad literaria de esta obra NO ha sido registrada conforme la ley. Se permite la reproducción parcial o total de la misma.

CALCULADO PARA LA ACADEMIA NACIONAL DE ESTARCIDO



El panadero con el pan
 Tempranito va y lo saca
 Calientito en su canasta
 Pa' salir con su clientela
 Por las calles principales
 Y también la ciudadela
 Y después a los portales
 Y el que no sale se queda
 Sin el pan para comer
Diga si van
Pronto a salir
Porque, si no
Para seguir
 Repartiendo el pan
 Traigo bolillos / Y teleras en
 sazón / También gendarmes,
 besos / Conchas de a montón /
 Y traigo hojaldras, novias,
 cuernos / ¿Qué paso
 marchantita va usted a salir sí
 o no? / Andele pues,
 marchantita / Tome le traigo
 corbatas, volcanes, piedras /
 Viudas, rejas, ¿un abrazo no?
 (¿Y los cuernos que paso?) /
 Ah, no se va a poder,
 marchantita / Panadero se va.

© Archivo octubre 2023, II Encuentro de trigo, pan y tradición molinera /
 Maestra panadera Mery Panqueba.

**Formas, figuras y cortes tradicionales de semana santa en Socotá, Boyacá /
 Cada integrante de la familia personaliza el suyo**

@kda_fb

Ventura Romero / 1967

E d i t o r i a l

Arancamos el año 2024 con los cerros ardiendo, cuestionándonos nuestras maneras de habitar este planeta en préstamo, pronto acabará el contrato de arrendamiento, no habrá renovación. Ya no es posible pagar módicas ni costosas cuotas para extender nuestra existencia en estas tierras que en algún momento lejano nos recibieron con manos abiertas, repletas de alimento en abundancia. Los dientes se fueron perdiendo uno a uno, lentamente en un principio, ahora solo quedan un par, más temprano que tarde se desprenderán y una de esas frases de bolsillo que caen cada vez más en desuso cobrará todo su sentido: *Dios le da pan al que no tiene dientes.*

Desaprovechamos los frutos y riquezas que crecían a nuestro alrededor, nos doblegamos ante la usurpación, parcelación y venta de una tierra que nunca nos perteneció, cedimos al punto de comprar agua empaquetada y próximamente aire. Fracaso esta historia y en hordas desesperados compartimos la tragedia en las mismas pantallas que nos alejaron de la tierra húmeda y fértil del pasado donde religiosamente llovía.

¿Qué nos queda? Casi nada nos queda, bajo el sol todas las pieles se queman tarde o temprano, tal vez lo único a lo que podemos recurrir es a nuestra capacidad de reunirnos, esa

capacidad de juntarnos y salir un poco del letargo, crear comunidades con afinidades y saberes que se puedan compartir libremente, a manera de trueque, fuera de los intereses del dinero.

Reunirnos alrededor de un pan. Espiga, hoz, planta, molino, harina, masa, horno, uchillo. Reunirnos alrededor de un pan: cortarlo, compartirlo, comerlo. Sea esta una invitación a la acción directa, cortemos el camino para cambiar nuestro rumbo, cortemos para tomar distancia del mundo plastificado, cortemos para compartir, cortemos para mantenernos unidos.

Bienvenido 2024, entre llamas, esperando la lluvia en esta ciudad montañosa, de amaneceres grises y fríos. Seguimos cortando, hoy con pan sobre nuestras mesas de trabajo, al final de la jornada ofreceremos las migajas a la tierra.



El p(l)an para recorrer la ciudad.

“No hay nada que alegre más a mis papás que llegar con pan comprado en otro barrio”

Merenganito

Las panaderías son ese tipo de lugares que consolidan un barrio, es decir, no bastan las casas, las calles pavimentadas o destapadas, las inauguraciones de iglesias, parques o colegios pues, hay un acuerdo en el imaginario colectivo de que un barrio solo es barrio cuando tiene una tienda, una miscelánea o una panadería con el remoquete de su territorio.

Estos lugares se convierten en puntos de encuentro o de georeferencia para los amigos que vienen de visita:

-Mire, usted llega y se baja en la tercera parada del alimentador, se para mirando hacia las montañas y va a ver una casa azul de tres de pisos que tiene un letrero de letras rojas que dice Panadería Pan de Oro, cuando esté ahí, me llama y voy por usted.

Tómate la libertad y el gusto de habitar la ciudad recorriendo estos establecimientos, reconoce las diferentes formas de un mismo producto hecho a base de harina, agua y sal en las localidades de una urbe que se niega a entregar “el cuerpo de cristo” a las empresas de procesados del oso blanco.



Cuéntanos dónde te has comido el mejor pan rollo; dónde venden – aún- liberales, chicharronas, borrachos, brazos de reina o negros o en cuál panadería todavía se pueden mandar “a encargar” tortas con sabor a vino Sansón con uvas pasas cuya decoración rebosa en crema y en colores vibrantes con pastillaje no apto para diabéticos.

Preséntanos tu barrio a través del pan blandito, el pan coco o la milhoja... compártenos fotos de las galletas de figuritas que más que parecerse a personajes Disney se asemejan a monstruos de cine clase B.

@fanzinerosa

EL INSTITUTO BOGOTANO DE CORTE PRESENTA

FANZINO
DOMINICAL

Jornadas de distribución gratuita de material fanzinerero.

Todos los Domingos de 10 a 11 AM
IBDC/ Carrera 4ta # 21 - 72. Bogotá. Colombia.

- NO COMPRES NI VENDAS FANZINES. INTERCAMBIA, FOTOCOPIA, IMPRIME Y ROBA -



**UN ALIMENTO QUE NO SERÁ TAN BÁSICO:
CULPA DEL FRENTE ORIENTAL**

La ciudad padece los estragos del aumento de la temperatura que se manifiestan en incendios forestales que afectan los cerros orientales. El aire transporta una densa nube de ceniza que cubre, a modo de filtro, el cielo azul de postal vacacional. La ciudad ahora huele a ceniza. Las fosas nasales retienen en sus folículos las huellas de una catástrofe, sin embargo, tiempo atrás la ciudad olía a leña y carbón, insumos para la elaboración de pan y otras viandas que acompañaban el desayuno, la primera y más importante comida del día.

Derivado de la locución latina *panis*, es un alimento indispensable incorporado en la dieta tradicional de Europa, Medio Oriente, India, Oceanía y América. Este alimento resulta de una preparación al horno de una masa elaborada con harina, agua y sal. La mezcla, en la mayoría de los casos, incorpora levaduras para que, mediante la acción de la fermentación, la masa sea mas esponjosa y tierna, suave al paladar. Con el paso del tiempo se fue convirtiendo en parte de otras comidas, incluso relleno con otros manjares como bocadillo, chocolate, arequipe y otros edulcorantes que hacen las delicias de las papilas gustativas.

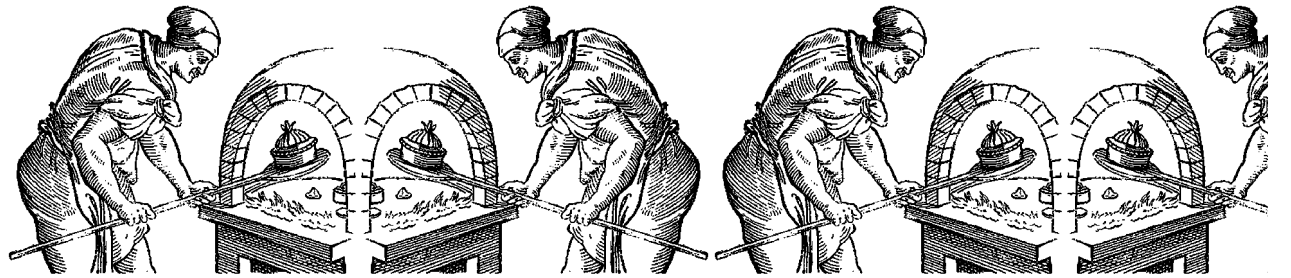
Primer Alimento Natural, así rezaba una campaña promovida por los gremios panaderos y sus panaderías que pululan en las cuadras de los barrios. Nada más motivante que el olor del pan recién hecho, caliente, el perfecto acompañante de bebidas calientes como el chocolate o el

café. En ciertos casos también sirve como sustituto del almuerzo con un buen pedazo de salchichón y una colombiana, bebida gaseosa, que le dio su distinción como manjar “colombo-francés”, ideal para los recesos de los trabajadores de la construcción y otros menesteres técnicos.

Lastimosamente las dinámicas propias de los tratados de libre comercio hacen que el precio de este alimento se incremente afectando no solo su calidad, también el contenido. Cada vez uno siente que se paga mas y se recibe menos, además el sabor es mas artificial, siendo un factor de riesgo en algunas personas. Antes con tan solo mil pesos tenias una gran bolsa de pan, incluyendo la ñapa, que te aguantaba por dos días, ahora solo puedes acceder a tres panes que te ayudan a aguantar tres horas de actividad física. Esto hace necesario reevaluar si es realmente un alimento básico, parte de la canasta familiar primordial, por que al paso que vamos el pan se convertirá en un lujo que pocos podrán adquirir.

Alejándonos de las visiones fatalistas formuladas desde una hoja de Excel, pensemos en los momentos alegres en los que hemos disfrutado de compartir este alimento en nuestra mesa, con los amigos, en los paseos; el pan es y será un alimento creado por el ser humano para satisfacer las necesidades energéticas y corporales que nos ha llevado hasta donde estamos. Larga vida al pan y larga vida al corte que lo secciona para compartirlo en nuestra próxima merienda.

@ficciorama_zine



**EL CORTE,
LA FIRMA DE LA (EL) PANADERX**



pan se expanda y crezca correctamente terminando con un volumen adecuado y su forma sea pareja.

Además puede hacer un sinfín de diseños sobre la pieza de pan: pequeñas espigas, letras, dibujos o lo que se imagine, hasta un stencil.

Para esto se usa tradicionalmente una cuchilla (tipo Minora) pero también un cuchillo afilado, tijeras, cuchilla de bisturí.

Es así como el corte o también conocido como "greñado" hace parte del día a día de la o el panaderx para darle estilo a sus panes y que sean uniformes.

Como es un arte, no se aprende rápidamente, requiere de práctica, de destreza pero también de sutileza, cada pan requiere un corte distinto, ya sea por su forma, la textura, la fermentación u otro parámetro que el(la) panaderx considere a tener en cuenta.

La mayoría de veces se corta bien y el resultado es espectacular, otras no y no sale tan bien, pero allí está la perseverancia y el deseo de iniciar otro día para mezclar, amasar, fermentar y llegar al momento decisivo del corte.

@jhonasfresco @elsaborfresco



Por siglos el pan y el corte han estado íntimamente relacionados, desde dividir la masa cruda en porciones hasta cortarlo para compartir.

Los primeros usos que se le daba al corte en la masa de pan servían para diferenciar la pieza de pan de cada familia, antes se horneaba en grandes hornos comunitarios donde podían caber hasta 100 panes al tiempo y así el hornero podía saber cual era el de cada quien.

También se marcaban con diferentes moldes o rodillos de púas que generaban otro aspecto visual interesante.

En la actualidad, de una manera técnica, el corte es todo un arte y desempeña una parte importante del proceso de elaborar pan.

Antes de que el pan entre al horno la panadera debe cortar el pan, principalmente para permitir que el gas carbónico producido durante la fermentación pueda liberarse y así el

RECORDAR ES CUESTIÓN DE MÉTODO

Dice Sabato que siempre hay algo de siniestro en volver a los lugares que fueron testigos de un instante de perfección. No se si es por mi propensión a la nostalgia y melancolía pero vuelvo una y otra vez a esos lugares desde este rincón de la existencia llamado memoria, recordé a Borges el dijo que uno no se enamora de los lugares, sino de los momentos que los volvieron únicos. Y pensé en el paso del tiempo y mi relación con algo que realmente no existe más allá de medir lo sucesivo y resulta tan voraz, que nos obliga a reemplazar con la imaginación y la memoria todo aquello que va erosionando a su paso.

Siempre que voy a un lugar tomo una postal para recordar que estuve ahí, como una nota en un pentagrama dónde el reloj marca sus caprichosos compases, al inicio fotografiaba paisajes o fachadas, pero todas se sentían vacías y con el tiempo los lugares se confunden en sus horizontes. Comencé a fotografiar galletas de panadería al comienzo como broma (llegaba a identificarme con las expresiones de algunas) sin pensar que esas galletas de

panadería se convertirían en la partitura de la memoria. En la esencia de cada galleta, se resguarda un pedazo de pasado, como si cada migaja fuera un eco lejano de mordiscos que suenan entre el presente y el ayer.

Así, mientras el reloj sigue su marcha implacable, las galletas de panadería se erigen como testigos silenciosos de la danza efímera del tiempo, recordándonos que, aunque las horas se desvanezcan como sombras, los sabores y aromas del pasado persisten, nutriendo nuestra alma con la dulce melancolía de lo que fue cuando ya nunca más seremos.

La invitación es a recordar que el tiempo por sí solo no arregla o acomoda nada, ni brinda sabiduría o explicación alguna. Arrancarle a mordiscos uno a uno los instantes que le sobran hasta llegar al corazón de lo indispensable en este caso las galletas de panadería. Aprender a despedirlo y despedirnos como si fuéramos un aroma dulce y no un adiós amargo.

@juancamilomoroyg



Arbelaez, Cundinamarca.



Bogotá DC.

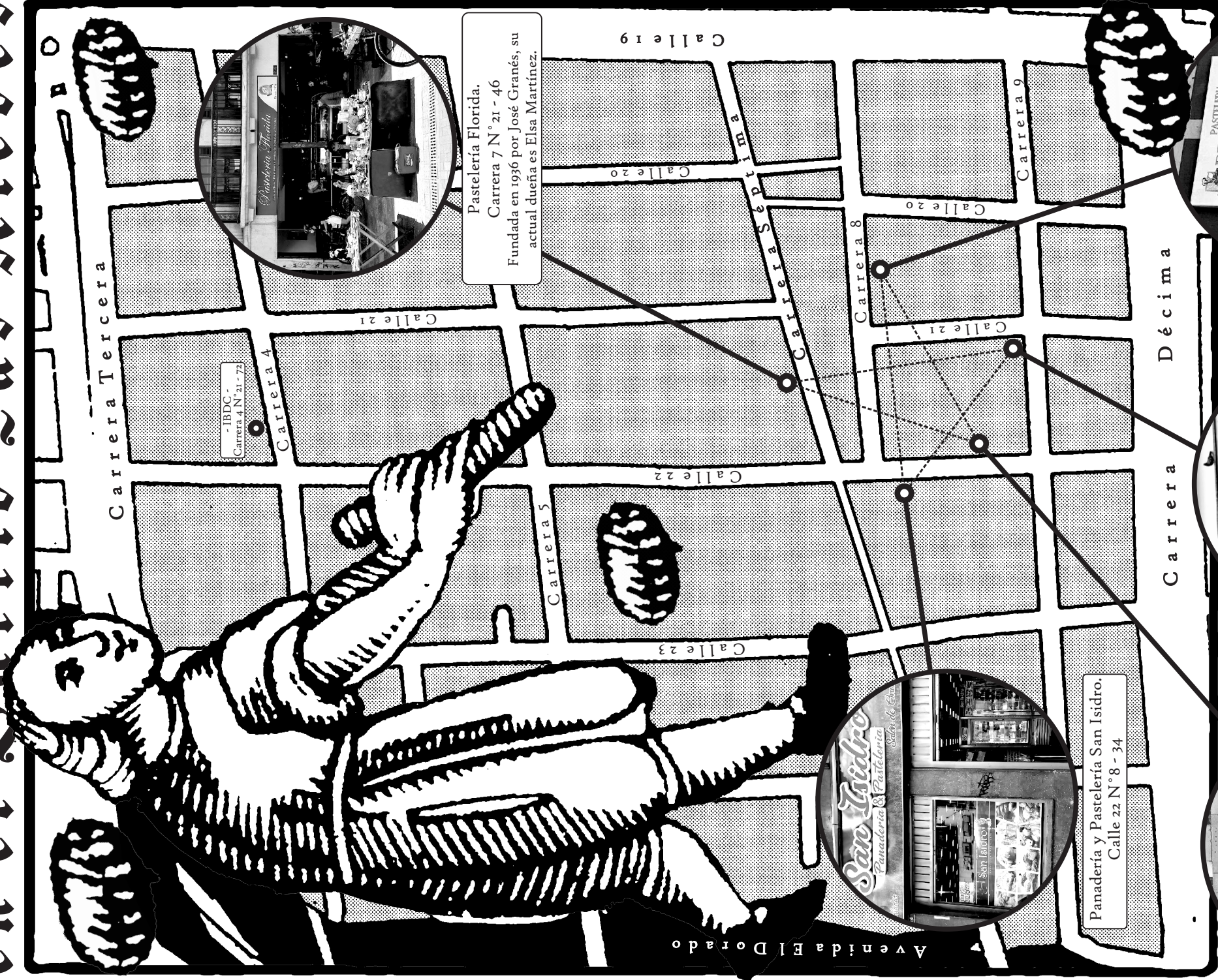


Mondomo, Cauca.

-En momentos de vacío en el 2024 llenarse y recordar por medio de galletas, olores, texturas y sabores.-



El Pentáculo de las Panaderías tradicionales en el Barrio Las Nieves



Pastelería Florida.
Carrera 7 N° 21 - 46
Fundada en 1936 por José Granés, su actual dueña es Elsa Martínez.



Panadería y Pastelería San Isidro.
Calle 22 N° 8 - 34



Panadería & Biscochería El Cometa.
Calle 22 N° 8 - 71
Fundada en 1948 por Bernardo Sapiro, sus actuales dueños son la Familia Katz.



Pastel Gloria Doña Pachita.
Carrera 9 N° 21 - 18
Fundada en 1968 por Lucía y Francisco Mejía, sus actual dueños es Leonardo Morales.



Pastelería Belalcazar.
Carrera 8 N° 20 - 25
Fundada en 1942 por dos hermanos alemanes, su actual dueña es Paola Cubides.

Recortes de historia del IBDC

RECORTE #4: Salón Beirut

En esta edición de los recortes de historia del IBDC memoramos la trayectoria de Khabaz Bakero, el situacionista colombo-libanés que fungió como anfitrión de las tertulias del Sindicato de Cortadores Disfuncionales a mediados de los años 90.

Khabaz fue el único hijo de Khamayra “Mayra” Eushb, una profesora libanesa que había participado activamente en la resistencia de Beirut, promoviendo las ideas del profesor Abu Iyad, amigo de Arafat y dirigente de la OLP. En el año 65 Mayra y otras tres mujeres fueron capturadas por la Falange libanesa que por ese tiempo operaba a sus anchas al amparo de la “triple alianza”, una coalición de ultraderecha que estaba tomando fuerza en el Líbano. Según contó Khabaz en una tertulia, su mamá y sus tres compañeras fueron arrastradas a una calle angosta y muy concurrida muy cerca de Katarina, y fueron golpeadas a patadas en las piernas y el vientre como un escarmiento para los beirutíes. La golpiza les causó daños permanentes al punto que Mayra quedó gravemente afectada de la vejiga y la matriz, y perdió su capacidad para procrear.

Después de la golpiza, Marya salió exiliada del país con Khabaz que recién cumplía los 13 y se refugiaron tres años en Francia. Allí Khabaz cumplió la mayoría de edad y obtuvo su pasaporte francés, aprendió el oficio de la fundición y empezó a trabajar en la forja con migrantes argelinos y refugiados españoles antifascistas. Mientras tanto, su mamá tomaba turnos en las escuelas y normales de París. Gracias a su actividad docente, Mayra se involucró en las tertulias que ofrecía Alice Becker-Ho, una profesora hija de refugiados de china y promotora del movimiento situacionista.

Khabaz asistía con su mamá a las tertulias situacionistas, y allí conoció al médico colombiano Tulio Bayer con quien

tejió una fuerte amistad. Bayer que habiendo sido director de la facultad de Medicina de la Universidad de Caldas, fue expulsado de la universidad por un escándalo con una prostituta. Unos años después se había hecho guerrillero y había fracasado en todas sus empresas militares hasta terminar exiliado en París. Por entonces Khabaz había aprendido a hablar un castellano fluido con los refugiados españoles, y Bayer ejercía de oficio como traductor. Los unía el interés por el situacionismo, la poesía y el anarquismo.

Tras las elecciones del 67 en Francia y las tensiones de los intelectuales y el movimiento obrero con el dictador de Gaulle, Kamayra tenía miedo de resultar involucrada de nuevo en una insurrección como la del Líbano, y prefirió mudarse a Sudamérica. Siguiendo los caminos de los refugiados libaneses, llegó a Colombia en enero del 68 y se asentó en Lorica. Por su parte, Khabaz había recibido el apoyo de los viejos conocidos de Tulio Bayer, y se mudó a Amagá Caldas para trabajar en los hornos carboneros y en la fundición.

El “turco Eushb” como lo bautizaron los mineros, se hizo famoso por alternar su actividad obrera con las letras y las largas tertulias sobre el situacionismo y el movimiento obrero Francés. Alrededor del 76 empezó a recibir amenazas por del ELN por las “desviaciones ideológicas” que promovía con la poesía y las tertulias situacionistas. Khabaz dejó de hacer las tertulias, pero de vez en cuando repartía poemas o pasquines situacionistas entre sus compañeros, hasta que un día a la salida de los hornos lo balearon desde una moto con intención de asesinarlo, con la fortuna que ninguna de las balas dio en el blanco. ¡Insha'Allah!

Esa misma noche Khabaz cogió sus cosas y se mudó a Palestina Caldas. Allí se cambió el apellido por Bakero (con K por la sonoridad del acento libanés), en parte para

borrar el rastro de su actividad sindical y para proteger a su Mamá. Con la experiencia de los hornos carboneros empezó a trabajar por temporadas en Manizales, primero reparando hornos y luego como asistente de panadería.

Así pasó algunos años hasta que en el 81 recibió la noticia de que su amigo Tulio Bayer estaba muy enfermo en París. Khabaz reunió un dinero y viajó a despedirlo en su lecho de muerte. Parece que fue en ese viaje, por recomendación del mismo Bayer, que Khabaz conoció al profesor Orlando Villanueva, que para entonces ya estaba radicado en Bogotá.

A su vuelta a Colombia, Kabaz se mudó a la capital, inició una modesta panadería en Chapinero llamada el “Salón Beirut”. El Beirut ofrecía desayunos con calentados antioqueños y huevos revueltos, pero reemplazaba el pan bogotano por el tradicional naan. En las tardes Bakero ofrecía tertulias sobre el situacionismo que de vez en cuando terminaban en bailatas de tango. Allí recibía las visitas de situacionistas, anarquistas y otros consagrados amigos del doctor Bayer como el profesor Villanueva, y del doctor Pompilio Martínez fundador del IBDC.

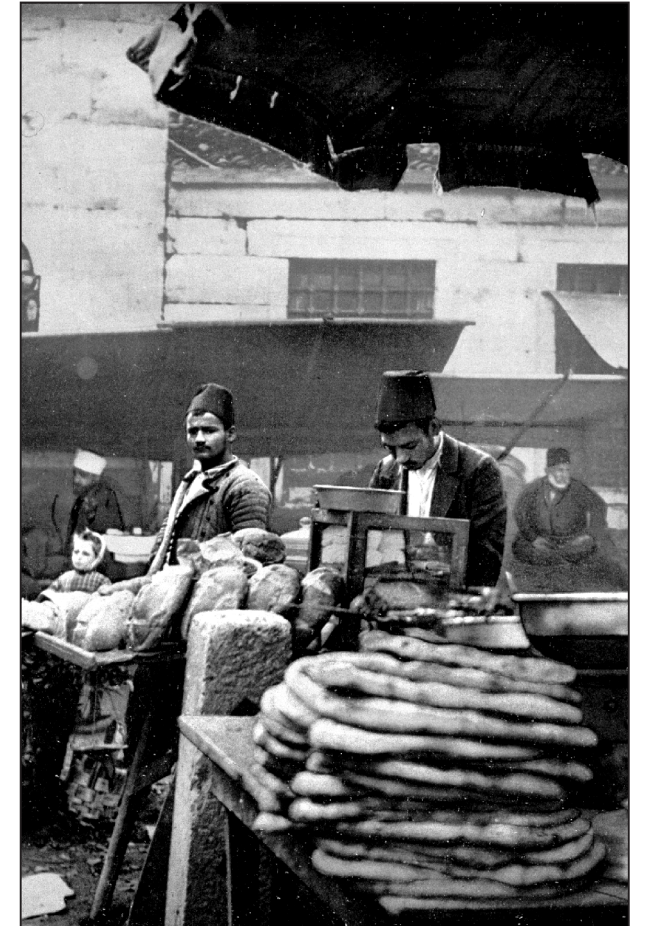
Bakero y Martínez tejieron una muy buena relación alrededor de la panadería del salón Beirut. En uno de los diarios del doctor Martínez aparecen reseñados algunos instrumentos de corte que utilizaba Bakero en la panadería: cuchillos de sierra para los panes duros, navajas desaireadoras para el cascarón del pan y cuchillos de madera para deshuesar las aceitunas que traía por encargo del norte de Palestina para las preparaciones del Salón Beirut.

Después del cierre de la oficina del Sindicato de Cortadores Disfuncionales en la calle 21 con 5ta, el Beirut se convirtió en un punto de encuentro para los afiliados del SDCD. Durante varios años, una generación de aprendices del maestro Rogelio Zapata tuvieron la influencia de las tertulias de Kabaz sobre el situacionismo, el anarquismo y el movimiento obrero francés, hasta que en 2006, cuando

estalló la guerra entre el Líbano e Israel, Kabaz decidió cerrar el Salón Beirut y dedicar su esfuerzo al trabajo con las familias refugiadas de Palestina y el Líbano en Colombia.

A Kabaz y al Salón Beirut un sentido homenaje. Este año se cumplen 18 años desde que se cerró el Salón Beirut, y al igual que entonces, las familias Palestinas sufren un desplazamiento masivo y un genocidio contra su pueblo. Las ideas libertarias y situacionistas que Kabaz difundió alrededor de los hornos carboneros y de la panadería, nos llaman a la solidaridad activa con el pueblo Libanés y Palestino y a la exigencia de que cese el genocidio contra su pueblo.

@samuel_y_su_rana



Conversaciones con Chaudaz

Recetas de Corte

Chaudaz, ando adolorido de las articulaciones y el médico me dice que deje el pan. ¿Tienes algo en tu boticario para la depresión? Ahora resulta que el bueno del pan es inflamatorio, perfora las paredes intestinales, produce pedos y picos de azúcar. No quiero la vida sin pan. Qué tristeza tan hpta! Los lácteos y el gluten, son los Bonnie and Clyde de la cuarentañez. Ídolos para el pueblo pero bandidos para la medicina funcional de clase media.

Y para no parecer un tirano engreído intenté con el pan de harina integral y masa madre, después con panes de arroz, de alforfón, de chía y amaranto, pero no es lo mismo. Y la arepa me sabe tan aburrido. Me siento peor de no comer pan que de no tener trabajo.

Sonrisa de Chaudaz.

- Yo crecí con yuca y plátano de la chagra. En la ciudad cocino maíz y arracacha. Nunca he comido pan, así que no entiendo tu malestar.

Pero Chaudaz, es como si te quitaran el maíz de tu dieta diaria.

- Estas equivocado mi amigo, porque el pan no lo cosechas de una planta. Hasta yo que no estudie sé que el pan es un amasijo y que el trigo proviene de tierra lejana fumigada con veneno.

Me terminaste de enterrar Chaudaz. Me voy a poner a llorar.

- Venga mejor le enseñe un amasijo bueno para que coma en familia.



Chaudaz recomienda: cocine tres plátanos verdes, escurra y machaque con un poquito de aceite. Luego amase arepas y aselas en parrilla. Congele para cualquier ocasión.

Fernando Cardona Hansen



LA MAGIA DE LA ALQUIMIA Y HACER PAN.

Desde que tengo memoria me han gustado las cosas que implican mezclar, pesar y crear nuevos elementos a partir de otros totalmente diferentes. Podría quizás auto denominarme como una alquimista. La alquimia es una fusión de magia con química, sabemos que la química es la ciencia que estudia la composición, estructura y propiedades de la materia, pero antes de que se conocieran conceptos como peso molecular, valencia, termodinámica, etc., los alquimistas buscaban transformar la materia mediante métodos esotéricos y empíricos, o sea a base de prueba y error, pero sin un método científico establecido. Los alquimistas son esos personajes que buscan elementos en la naturaleza para dar paso a la creación de nuevos elementos, nada tan lejano de cocinar o en este caso hacer pan.

“El PAN“ es un libro escrito por Jeffrey Hamelman un panadero excepcional y me ha ayudado a comprender más sobre este milenar arte, con sus 30 años o más de vida como panadero y otros tantos involucrado en la educación, pone a disposición este gran libro en el cual se anima a que más allá de la lectura las personas pongan en practica las recetas y las técnicas que aquí se comparten. Prueba y error, como los alquimistas es la base para el triunfo.

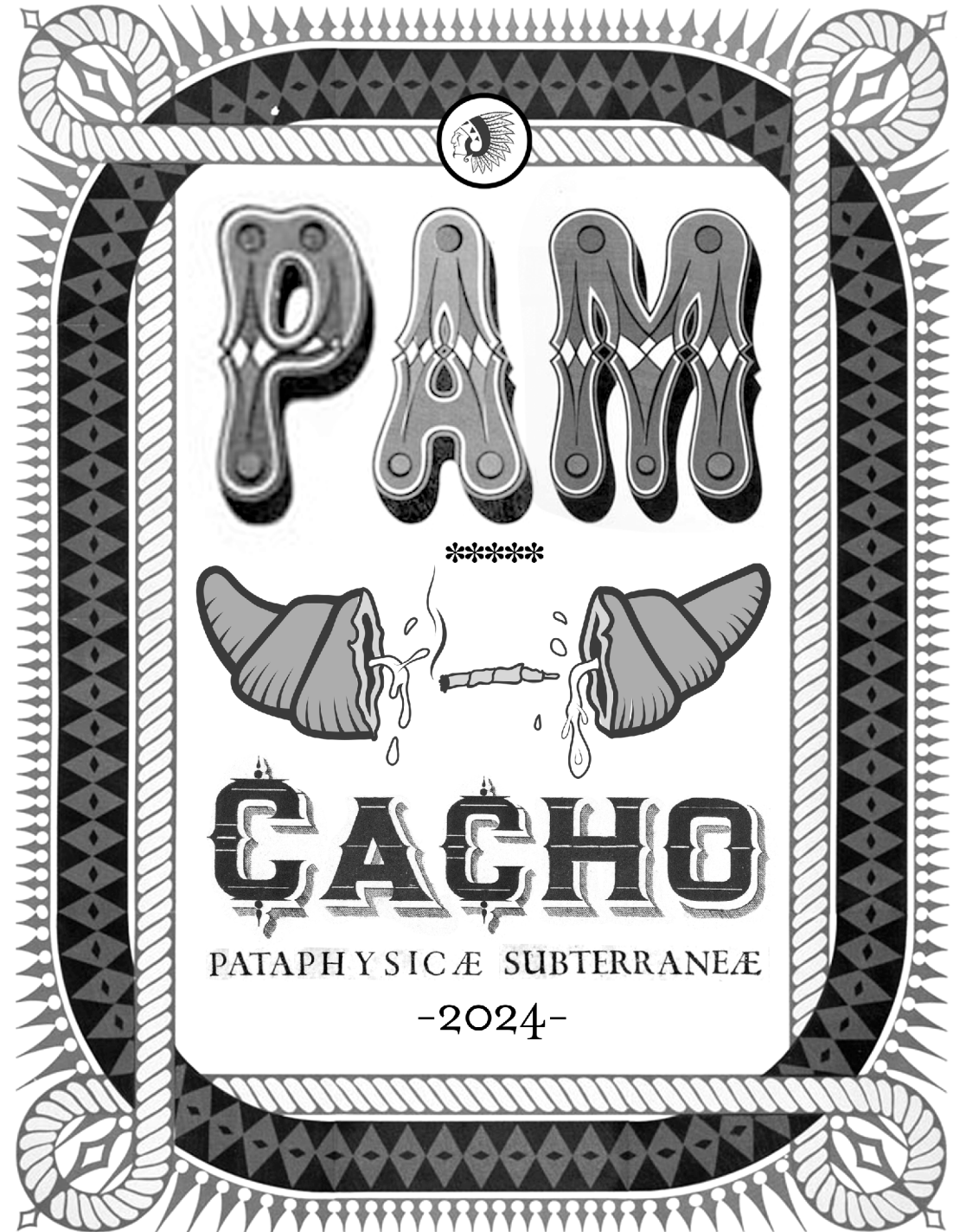
El libro se divide en tres grandes secciones: Ingredientes y Técnicas, Fórmulas y Panes Decorativos y un Apéndice junto a una visión muy personal del autor entre capítulo y capítulo. Entre historias, anécdotas y recetas este libro sin duda es mi biblia (para hacer pan) y siempre que hablo de pan recomiendo este libro una y mil veces, pues todo lo que sé lo aprendí con él.

@fetiché_visual

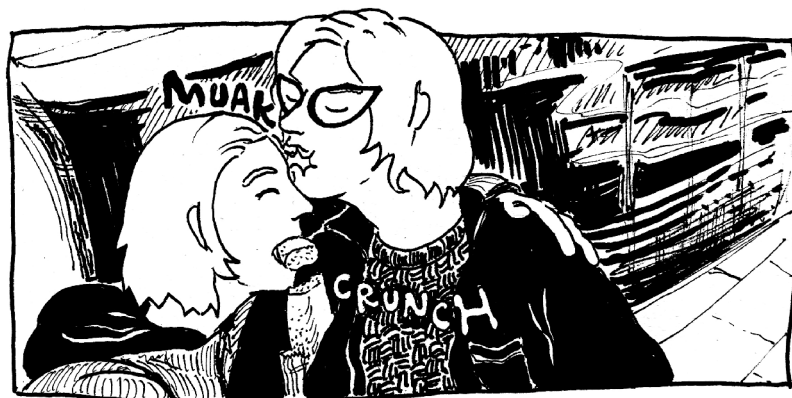


Disponible para descarga directa en formato PDF en la sección de descargas en el blog del IBDC.

<https://institutobogotanodecorte.home.blog/descargas/>



LA VIDA A GATAS

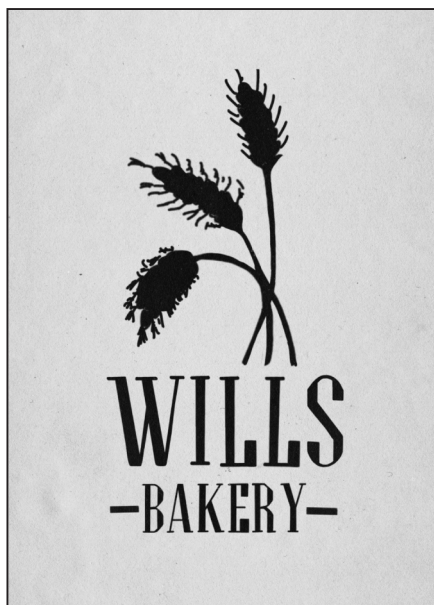
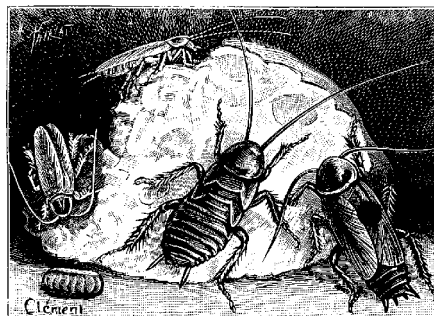


@deux_45

DOS45



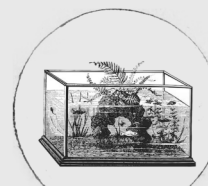
El placer de hacer publicaciones independientes cortando, pegando y dibujando. Invitados nacionales e internacionales producen un fanzine durante una jornada de 2 a 3 horas.



<https://www.facebook.com/willsbakery20/>

- WB colaboró con la distribución de este número de El Punzocortante -

Horóscopo del Corte



ACUARIO
21 Enero - 19 Febrero

Empiezas este mes con Mercurio saliendo de su zona retrograda. Disfrutarás de este mes con movimiento (hacia adelante) en relaciones o actividades que estaban sufriendo bloqueos o retrasos, este cambio también promete mas comprensión con los amigos. Afortunadamente estás descubriendo lo que realmente deseas, estas identificando que actividades pueden no valer la pena. (aplica para personas) Con Marte asertivo y energético retirándose en el sector de tu alma desde el 4 en adelante, reevaluarás tus objetivos, necesidades y deseos. No es el período más decisivo o energético de tu vida, pero encuentras más comodidad en momentos privados y requieres un poco más de descanso de lo habitual. ¡Si no reconoces esta necesidad, podrías encontrar circunstancias que te obliguen a relajarte con más frecuencia! Estás haciendo un trabajo de preparación y una cierta reevaluación de tus objetivos principales. Es mejor que guardes las grandes decisiones hasta después de que Venus y Marte crucen el horizonte en su carta solar en febrero.

Trivia Cortante



¿Cuántas piezas de pan aparecen en la fachada de la tradicional Panadería San Isidro?

Envía tu respuesta por correo certificado, junto con tus datos de contacto, en un sobre cerrado a las instalaciones del I.B.D.C. ó sencillamente ponlo directamente en el buzón oficial del Instituto. Las primeras 10 respuestas correctas recibirán 1 Lámina en stencil de edición limitada por autoría de cortadorxs sorpresa.

Fecha límite de entrega: 10 de Febrero.

Respuesta a la trivia anterior: 33 bananas

• Próxima edición de •
EL PUNZOCORTANTE #58

Circula el Domingo 25 de Febrero



Vendedor de pan en el mercado de Donghuamen, Beijing, China. Grabado del siglo XIX, viaje a Beijing y al norte de China 1873.

El Punzocortante

Órgano Impreso del Instituto Bogotano de Corte.

Año 5. Serie 1b. # 57.
28 de Enero de 2024 / Bogotá.

Se permite la copia ya sea de uno o más artículos completos de esta edición o del conjunto de la misma, en cualquier formato, siempre y cuando no se haga con fines de lucro, no se modifique el contenido de los textos, se respete su autoría y esta nota se mantenga.

Dirección
INSTITUTO BOGOTANO DE CORTE

Comité Editorial
Sindicato de Cortadores Disfuncionales

Colaboran en esta edición
Dos45 / Dr. Makila / Fetiche Visual
El Sabor Fresco / KD / Jhonasfresco
Samuel Nossa / Fanzinerossa
Fernando Cardona Hansen / Ficciorama
J.C. Monroy / Ventura Romero

Distribución
Academia Nacional de Estarcido

Diseño y Diagramación
Ediciones Hogar

Instagram:
[@institutobogotanodecorte](https://www.instagram.com/institutobogotanodecorte)
Twitter:
[@bogotanodecorte](https://twitter.com/bogotanodecorte)
Facebook:
www.facebook.com/institutobogotanodecorte/
YouTube:
www.youtube.com/c/institutobogotanodecorte

institutobogotanodecorte@gmail.com

Carrera 4 #21-72. Bogotá. Colombia

www.institutobogotanodecorte.home.blog