



El Jardín  
Comunitario de East  
LA Service Center



East LA  
Service Center  
Community Garden

SUMMER 2022 / VERANO 2022



# Introduction



How do we build a community garden? It is not as simple as planting seeds in plots—though that is important too! In addition, community gardens are important places of relationship building, cooperation, and creativity. With this in mind, we invited 4 artists to come share their personal practices with the community of East Los Angeles Service Center. This zine is both a record of our work together as a community, as well as a blueprint for maintaining and growing the garden.

**LEAD ARTISTS CAROL ZOU  
AND LEO ALAS**

# Introducción



¿Cómo construimos un jardín comunitario? No es tan simple como plantar semillas en parcelas, ¡aunque eso también es importante! Además, los jardines comunitarios son lugares importantes para la creación de relaciones, la cooperación y la creatividad. Con esto en mente, invitamos a 4 artistas a compartir sus prácticas personales con la comunidad de East Los Angeles Service Center. Esta revista es tanto un registro de nuestro trabajo conjunto como comunidad, como un modelo para mantener y hacer crecer el jardín.

**ARTISTAS PRINCIPALES CAROL  
ZOU Y LEO ALAS**

# Table of Contents

Flower Arranging	1
Admirando la creacion de Dios <i>by Saul Osorio</i>	4
Painting <i>by Ana Osorio</i>	5
Cooking Demo	6
La receta de la abuela <i>by Saul Osorio</i>	11
Eco-print tiles	12
La ardillita y la mariposa monarca <i>by Ana Osorio</i>	18
Herbalism workshop	20
Plantas medicinales <i>by Ana Osorio</i>	21
Soliloquio de una semilla <i>by anonymous</i>	23
Community Design Workshop	24

# Tabla de Contenidos

Arreglos florales	1
Admirando la creacion de Dios <i>de Saul Osorio</i>	4
Pintura de <i>Ana Osorio</i>	5
Demostración de cocina	6
La receta de la abuela <i>de Saul Osorio</i>	11
Azulejos ecológicos	12
La ardillita y la mariposa monarca <i>de Ana Osorio</i>	18
Taller de herbalismo	20
Plantas medicinales <i>de Ana Osorio</i>	21
Soliloquio de una semilla <i>de anonimo</i>	23
Taller de Diseño Comunitario	24



# Our Garden, Our Community Flower Arranging

Nuestro Jardín, Nuestra  
Comunidad  
Arreglos florales

Artist/Artista: Moonjardesign

## FLOWER ARRANGING TIPS

- Use odd numbers for a more organic-looking arrangement. Use even if you like symmetry!
- Use a tape grid or chicken wire at the bottom to create support for the stems.
- Insert foliage first to help fill out your arrangement. Then insert the rest of your blooms!

## CONSEJOS PARA ARREGLOS FLORALES

- Use números impares para un arreglo de aspecto más orgánico. ¡Úsalo incluso si te gusta la simetría!
- Use una rejilla de cinta o alambre de gallinero en la parte inferior para crear soporte para los tallos.
- Inserte follaje primero para ayudar a completar su arreglo. ¡Luego inserta el resto de tus flores!

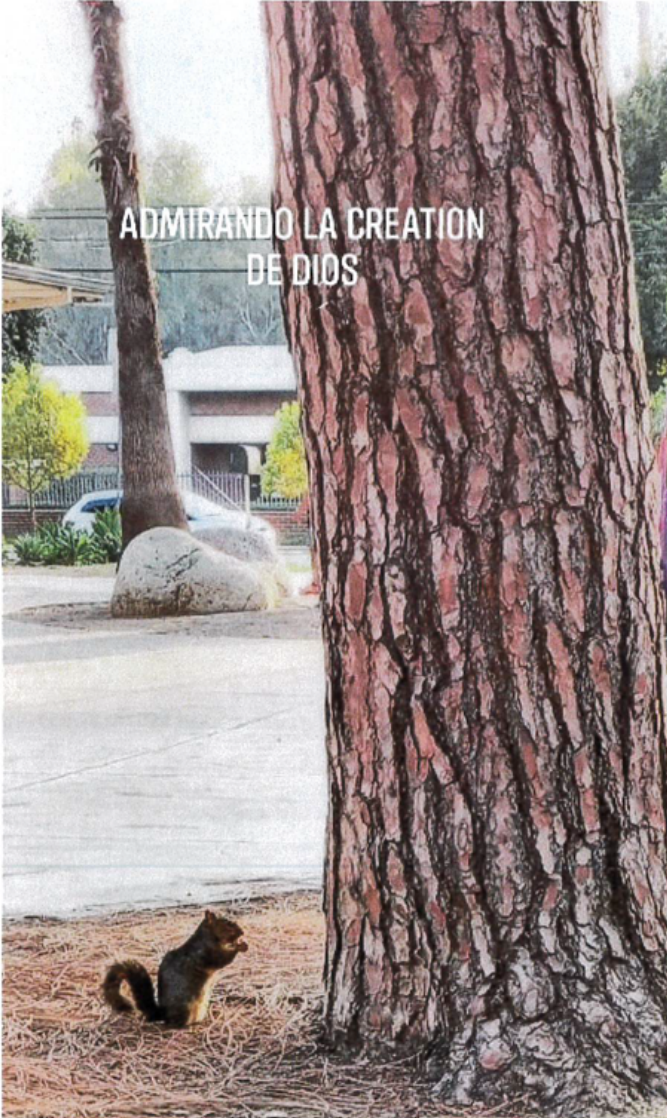


## FLOWER CARE

- Make sure all stems are clean and free of foliage!
- Keep the vase water clean and change out every few days.
- Use cold water, not hot water.
- Keep away from heat, wind, and direct sunlight.
- Re-cut stems every few days to open them up to hydrate.
- Take out dead flowers as they age.

## CUIDADO DE LAS FLORES

- ¡Asegúrese de que todos los tallos estén limpios y libres de follaje!
- Mantenga el agua del florero limpia y cámbiela cada pocos días.
- Usa agua fría, no agua caliente.
- Mantener alejado del calor, el viento y la luz solar directa.
- Vuelva a cortar los tallos cada pocos días para abrirlos e hidratarlos.
- Saque las flores muertas a medida que envejecen.







# Coming Together Over Food Cooking Demo

Reunirse por la comida  
Demostración de cocina

Artist/Artista: Marlene Aguilar

# FIDEOS CREMOSOS DE CALABACÍN

con tomates cherry y  
champiñones salteados

## Ingredientes

- 2 tazas de fideos de calabacín (1 libra)
- ½ taza de crema de marañón
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta negra molida, al gusto
- ½ taza de tomate cherry y champiñones salteados

## Preparación

1. Use un pelador de "julienne" para pelar los calabacines en trozos delgados como fideos. Pelar y dar vuelta hasta llegar al centro donde hay semillas. Coloque los fideos en un tazón mediano y reserve.
2. Agregue crema de anacardos, sal, ajo en polvo y mezcle bien, asegurándose de que la salsa cubra la mayoría de los fideos. Ponga a un lado y deje reposar durante unos minutos. La sal ayudará a sacar el agua de los calabacines y ayudará a diluir la salsa.
3. Cubra con tomate cherry y champiñones salteados. ¡Decore con albahaca fresca picada y disfruta!

# CREAMY ZUCCHINI NOODLES

## with Cherry Tomatoes & Mushroom Sauté

### Ingredients

- 2 cups zucchini noodles (1 lbs.)
- ½ cup of cashew cream
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon garlic powder
- Ground black pepper, to taste
- ½ cup cherry tomato & mushroom sauté

### Method

1. Use a julienne peeler to peel zucchini into thin noodle-like pieces. Peel and turn until you reach the center where there are seeds. Place noodles in a medium bowl and set aside.
2. Add cashew cream, salt, garlic powder and mix in well, making sure the sauce coats most of the noodles. Set aside and let rest for a few minutes. The salt will help draw out the water from zucchini and help thin out sauce.
3. Top with cherry tomato & mushroom sauté. Garnish with chopped fresh basil and enjoy!

# CREMA DE ANACARDO

## Ingredientes

- 1 ½ tazas de anacardos crudos
- 2 ½ tazas de agua, dividida
- 6 cucharadas de jugo de limón (1-2 limones)
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de elección

## Preparación

1. Hierva 2 tazas de agua.
2. Coloque los anacardos en un recipiente resistente al calor. Vierta agua caliente sobre los anacardos crudos y déjelos en remojo durante al menos 20 minutos.
3. Después de remojar los anacardos, drene el agua y guarde el agua en un recipiente aparte.
4. Agregue los anacardos escurridos, la sal, el ajo en polvo, el jugo de limón y ½ taza de agua en una licuadora. Agregue aceite mientras la licuadora está funcionando para ayudar a suavizar la salsa.
5. Mezcle hasta que se forme una salsa espesa.

# TOMATES CHERRY Y CHAMPIÑONES SALTEADOS

## Ingredientes

- 1 taza de tomates cherry, cortados por la mitad
- 4 dientes de ajo, picados
- 4 onzas. champiñones, picados
- 1 manojo de albahaca o (0.5 oz) de albahaca, picada
- ¼ de cucharadita de sal, dividida en 2
- 1 cucharada de aceite

## Preparación

1. Caliente una sartén en la estufa a fuego medio. Agregue aceite una vez que la sartén se haya calentado. Deje que el aceite se caliente durante unos segundos.
2. A continuación, agregue el ajo picado y cocine por un minuto. Ajuste el calor para evitar cocinar demasiado o dorar el ajo.
3. Agregue los champiñones, sazone con ⅓ de cucharadita de sal y una pizca de hierbas secas. Asegúrese de espolvorear los condimentos de manera uniforme sobre todos los champiñones.
4. Agregue los tomates partidos por la mitad y sazone con la sal restante. Mezcle bien, cubra con una tapa y baje el fuego a fuego lento, cocine por 2 minutos. Mientras tanto, picar la albahaca.
5. Retire la tapa y apague el fuego. Mezcle la albahaca picada y disfrútelo con fideos frescos de calabacín o cualquier otra pasta de su elección.

# CASHEW CREAM

## Ingredients

- 1 ½ cups raw cashews
- 2 ½ cups water, divided
- 6 tablespoons lemon juice (1-2 lemons)
- 1 teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon salt
- 1 tablespoon oil of choice

## Method

1. Boil 2 cups of water.
2. Place cashews in a heat resistant bowl. Pour hot water over raw cashews and let soak for at least 20 minutes.
3. After the cashews have been soaked, drain the water, saving water in a separate bowl.
4. Add drained cashews, salt, garlic powder, lemon juice and ½ cup water in a blender. Add oil while the blender is running to help smoothen out sauce.
5. Blend until a thick sauce has formed.

# CHERRY TOMATOES & MUSHROOM SAUTE

## Ingredients

- 1 cup cherry tomatoes, cut in half
- 4 garlic cloves, minced
- 4 oz. mushrooms, chopped
- 1 bunch basil or (0.5oz) basil, chopped
- ¼ teaspoon salt, divided into 2
- 1 tablespoon oil

## Method

1. Heat a pan on the stove over medium heat. Add oil once the pan has heated up. Allow oil to heat up for a few seconds.
2. Next, add minced garlic and cook for a minute. Adjust heat to avoid over cooking or browning garlic.
3. Add mushrooms, season with ⅛ tsp of salt, and pinch of dry herbs. Make sure to sprinkle in seasonings evenly over all mushrooms.
4. Add halved tomatoes and season with the remaining salt. Mix well, cover with a lid and turn down heat to a simmer, cook for 2 minutes. In the meantime, chop up basil.
5. Take off the lid and turn off heat. Mix in chopped basil and enjoy over fresh zucchini noodles or any other pasta of choice.



# LA RECETA DE LA ABUELA.

## ENSALADA DE PAPAS

### INGREDIENTES.

- 1½ Lbs. de papas
- 2 Oz. de hierbabuena
- 2 huevos
- sal al gusto

### PROCEDIMIENTO.

- Cocer, Pelar y cortar en trocitos las papas
- Poner a endurecer y cortar los huevos
- Picar la hierbabuena
- Mezclar los ingredientes agregar sal
- A disfrutar una rica ensalada de Papas!!!

Saul O.



# Storytelling Through Land Eco-print Tiles

Historias de la tierra  
Azulejos ecológicos

Artist/Artista: Joel Garcia

# Getting to Know the Land

**GETTING TO KNOW THE LAND HELPS CONNECT US TO OUR PERSONAL HISTORIES, OUR COMMUNITIES, AND THE STRUGGLES OF INDIGENOUS PEOPLE. HERE ARE SOME QUESTIONS YOU CAN ASK YOURSELF:**

**WHAT NATIVE PEOPLES LIVED ON THIS LAND? (YOU CAN LOOK THIS UP ON [NATIVE-LAND.CA](http://NATIVE-LAND.CA))**

**WHAT IS THE HISTORY OF LAND IN THIS COMMUNITY?**

**HOW DOES THIS LAND LOOK LIKE IN DIFFERENT SEASONS?**

**WHAT IS MY PERSONAL RELATIONSHIP TO LAND?  
MY ANCESTRAL RELATIONSHIP TO LAND?**

# Conociendo la Tierra

**CONOCER LA TIERRA NOS AYUDA A CONECTARNOS CON NUESTRAS HISTORIAS PERSONALES, NUESTRAS COMUNIDADES Y LAS LUCHAS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS. AQUÍ HAY ALGUNAS PREGUNTAS QUE PUEDE HACERSE:**

**¿QUÉ PUEBLOS ORIGINARIOS HABITARON ESTA TIERRA? (PUEDE BUSCAR ESTO EN [NATIVE-LAND.CA](http://NATIVE-LAND.CA))**

**¿CUÁL ES LA HISTORIA DE LA TIERRA EN ESTA COMUNIDAD?**

**¿CÓMO SE VE ESTA TIERRA EN DIFERENTES TEMPORADAS?**

**¿CUÁL ES MI RELACIÓN PERSONAL CON LA TIERRA?  
¿MI RELACIÓN ANCESTRAL CON LA TIERRA?**

# MATERIALS/ MATERIALES

- Clay
- Plaster
- Water
- Measuring Cups
- Stir Sticks
- Foraged plants
- Tweezers
- Molds/Cookie cutter
- Rolling pin
- String



- Arcilla
- Yeso
- Agua
- Tazas Medidoras
- Palos
- Plantas Forrajeras
- Pinzas
- Moldes/Cortador de galletas
- Rodillo
- Cuerda

# DIRECTIONS

1. Walk around your neighborhood or garden and find plants that catch your eye. Get to know what they are. Are they common in your neighborhood? What do they feel like and smell like?
2. Roll out a ball of clay until it is a flat pancake. It should be at least half an inch thick
3. Arrange flowers and other foliage into the clay any design you like
4. When you have the plants arranged, use rolling pin or other roller to press them into the clay.
5. Remove plants from clay. If necessary, use tweezers to lift small bits.
6. Place mold over design. Press lightly into clay.
7. Mix 2 cups plaster with 1 cup water
8. Pour mixture over mold
9. Add a small peice of string with a knot into the plaster so it can be hung
10. Let sit and dry.
11. Remove dried tile from mold.
12. Paint or enjoy as is.

# INSTRUCCIONES

1. Camine por su vecindario o jardín y encuentre plantas que le llamen la atención. Conoce cuáles son. ¿Son comunes en su vecindario? ¿Cómo se sienten y huelen?
2. Extienda una bola de arcilla hasta que quede un panqueque plano. Debe tener al menos media pulgada de grosor.
3. Coloca flores y otros follajes en la arcilla con cualquier diseño que te guste.
4. Cuando tengas las plantas arregladas, usa un rodillo u otro rodillo para presionarlas en la arcilla.
5. Retire las plantas de la arcilla. Si es necesario, utilice pinzas para levantar piezas pequeñas.
6. Coloque el molde sobre el diseño. Presione ligeramente en la arcilla.
7. Mezcle 2 vasos de yeso con 1 vaso de agua
8. Vierta la mezcla sobre el molde
9. Agregue un pequeño trozo de cuerda con un nudo en el yeso para que pueda colgarse
10. Dejar reposar y secar.
11. Retire el azulejo seco del molde.
12. Pintar o disfrutar como está.

## La Ardillita y la mariposa monarca

Un día Nenita y su mamá se levantaron a caminar, era martes con mucha brisa marina, lleno de cantos de pájaras, caminaron una milla y sorpresa encontraron a una ardilla que no pudo subir a su árbol. ¿Porque no pudo subir a su árbol? preguntó Nenita a su mamá, ella respondió: - Está asustada y abrumada, parece que está en una gran encrucijada. Las ardillas saltan, juegan y no se dejan agarrar, a veces pasan niños que vienen de la escuela y sus voces inconfundibles pasan sin cesar pero ahora estarán en vacaciones, no escucho más esas dulces voces. La mamá de Nenita ya está en la clínica y el veterinario curó las heridas de la ardillita y ahora está en casa hasta que se recupere y vuelva a su árbol querido.

Al día siguiente encontró en su jardín una mariposa monarca tan vistosa y maravillosa, iba girando de flor en flor pasaba del romero, al orégano y la menta, el olor la hacía tener un verano divertido hasta que el viento la hizo regresar con sus otras amigas, las monarcas. Adios dijo Nenita desde su ventana. La mamá de Nenita recordó sus tradiciones y tomó un té de romero y le preguntó a Nenita: ¿Qué te gustaría estudiar en el futuro a lo que ella le respondió: - Me gustaría ser veterinaria o Doctora y estudiar más los animales y las plantas medicinales.

Ana Osorio





mamá  
de  
nenita



nenita



# Seeding Our Futures Herbalism Workshop

## Sembrando Nuestros Futuros Taller de Herbalismo

Artist/Artista: Yerbaria Mayahuel

# Plantas Medicinales

## Hierbabuena

- Mejora el rendimiento cognitivo
- Dolor y síntomas del trastorno de intestino irritable

- té de hierbabuena
- Galletas de chocolate y hierbabuena
- Un refrescante mojito
- jugo de naranja y hierbabuena
- Ensalada de lentejas x hierbabuena

## Orégano

- El orégano es una planta anti microbiana. Con sus compuestos anti inflamatorios, antioxidante anti diabéticos y supresores de cáncer

## Salsa de orégano

- Té de Orégano
- Pasta con orégano
- Misto de pollo con orégano
- Ensaladas con orégano
- Papas gratinadas con orégano
- Pajitos de queso con orégano

## Lavanda

Planta medicinal y decorativa; se seduce por el aroma e ideal para relax y reposo también para decorar

- té de lavanda
- baños con lavanda
- masajes con aceite de lavanda
- Hidratante natural para la piel y rostro

## Romero

- Planta con la propiedad de protector de hígado con varias actividades como anti oxidante, anti proliferativa antitumorales, anti diabético

- Pollo al limón y Romero
- Pasta con romero
- Croquetas de pollo con romero
- frijoles blanco con romero
- Pore de papas con romero
- Aceite con romero

Cherry  
SMITH

Pineapple  
JUICY

FRESH CHERRY  
JUICY

The  
Fresh  
Lemonade

# Plantas Medicinales



Romero



Oregano

Lavanda

Hierbabuena

Lavanda  
Origen Mediterraneo y  
sudeste asiático  
familia Lamiaceae  
Luz: Pleno sol  
Nombre científico - Lavandula



Oregano

Zones 5-9  
Expose full sun  
Pot size 3.5

## SOLILOQUIO DE UNA SEMILLA. (anónimo)

Algo me dice que  
Para rendirse  
Todo lo que soy  
Y espero ser  
Y descender  
La oscuridad de la tierra  
Para transformarse  
En un árbol;  
Pero para subir  
Me atrevo a bajar  
Y pienso que un árbol  
¿ puede caber en mí.

**SOLILOQUIO:** Como soliloquio se denomina una reflexión interior por medio de la cual alguien expresa, en voz alta y estando a solas, sus pensamientos, sentimientos y emociones.

colaboración de  
Saúl Osorio



# Community Design Workshop

## *THINGS TO CONSIDER WHEN COLLECTIVELY PLANNING A COMMUNITY GARDEN:*

- Who will help lead the creation and maintenance of the garden?
- How will we communicate with each other?
- How will we share the plots?
- What times and days can we access the garden?
- What plants and tools do we need?
- What community activities do we want to plan?



## Taller de Diseño Comunitario

**COSAS A CONSIDERAR AL PLANIFICAR COLECTIVAMENTE UN JARDÍN COMUNITARIO:**

- ¿Quién ayudará a liderar la creación y el mantenimiento del jardín?
- ¿Cómo nos comunicaremos entre nosotros?
- ¿Cómo compartiremos las parcelas?
- ¿En qué horarios y días podemos acceder al jardín?
- ¿Qué plantas y herramientas necesitamos?
- ¿Qué actividades comunitarias queremos planificar?













*This project is part of the Los Angeles County Department of Arts and Culture's Creative Strategist Program, placing artists in residence in LA County Departments.*

*Este proyecto es parte del Programa de Estrategas Creativos del Departamento de Arte y Cultura del Condado de Los Ángeles, colocando artistas en residencia en los Departamentos del Condado de Los Ángeles.*