

PARTICIPARON EN ESTE NUMERO ESPECIAL NAVIDAD:

Lorena Cardona,
Nushi Muntaabski,
David Nahon,
Cecilia Font,
Juan Ángel Szama,
Rubén Chababo,
Maximiliano Rossini,
Ma. Luisa Caballero,
Romina García
y nuestra chica de tapa... Antonia Mónica Cohen
(Kuindy), producida por Darío Ares.



Almacén de Baratijs

—porque no todo lo que brilla es oro—



AGRADECIMIENTOS

A Inne "rosa china" por sugerirme la temática.
Miles de gracias a Ana Wandzik, propietaria intelectual del Almacén del Baratijs, por diseñar este fanzine llenos de muerdagos y por responderme siempre con su célebre frase... "muy bueno".

Curó este Almacén de Baratijs Especial Navidad:
Evangelina Cipriani (LaNiñaSanta)

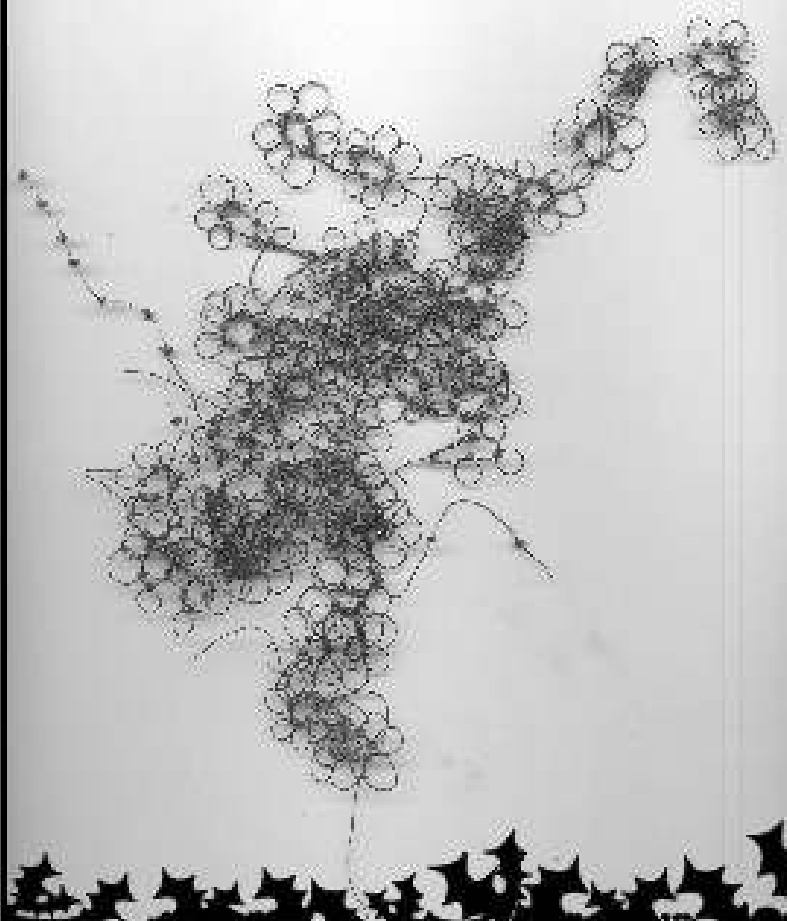
FELIZ COMIENZO DE AÑO!!!

(.....)

[Material no apto para menores de diez (10) años. La exposición del mismo ante el menor, queda bajo exclusiva responsabilidad de los señores padres.]

..rosario:#12:dic.06:gracias x detenerse 1 instante:..

..rosario::#12::dic06 ::y gratis!::



Enviado por Cecilia Font :: De la serie "lostamos todos a comalambre":
1. Mecanismo Festivo Pagano // 2. Cestas de la Suerte con Mecanismo Festivo

Quinto Navideño enviado por Juan Ángel Szama

no te diste cuenta que pusiste un plato de mas, claro, a él le gustaban tanto estas mierdas, las garrapifadas y todo eso, al menos este año nos quedamos en casa y no tenemos que aparentar mas, vos decís de llamar a tu hermano?, no se vos lo concoces mas, vos viste lo que son los hijos, la puta de la hija desde que volví de estados unidos se cree no se que cosa, te parece que hagamos pala, nos ahorramos los regalos de los nenes, yo no voy a ir al centro a ultimo momento, confirma quien viene y quien no, viste que eso de los regalos ya no se está mucho que digamos, los chicos son chicos sí, conazco uno del laburo que tiene un amigo que consigue a precio de costo esos muñecos importados de esos que aparecen en la tele, estas seguro que le compramos la batería? despues la va a dejar tirada como

hizo con la bicicleta y la patineta esa tanta que rompía, te acordás?, pero viejo yo sé que a vos te cuesta aceptarlo pero la nena ya coge visto que siempre está con el noviciato ese, que te pensás que hacen todo el día en el cuarto, estudiar? viejo a veces me haces reír, para mí es mejor darle un sobre con plata para que se compre lo que quiera, hay te gracias por la bombachita rosa, lo voy a poner en la pila con las otras quinientas bombachitas que me regalaban, no no, re original, que, que el árbol del año pasado no sirve mas? no vamos a gastar mas plata en estas fiestas!, si yo sé que tu vieja cree en todas estas cosas, de ultima hacemos un pesetre, porque las lucasitas esas siempre se rompen y despues es un lío de cables, donde venden los respuestos de estas cosas, no compro tantos dukas despues no los come nada, compro un par de turrones, acordate de la dentadura de pepe que el año pasado, así que sean de los blandos, ima desde que

está en aluba está insoportable así que hoy que comprar vegetales y esas cosas, despues te pones en peda y te pones insoportable, la vergueza que le hiciste pasar a la hija de ethe!, olvidate de los cahetes acordate lo que le pasó al ahijado de carlos que perdió un dedo, por suene lo encontraron, pero ahora el chico ese no es el mismo, tan alegre que era, con tanta vida por delante,

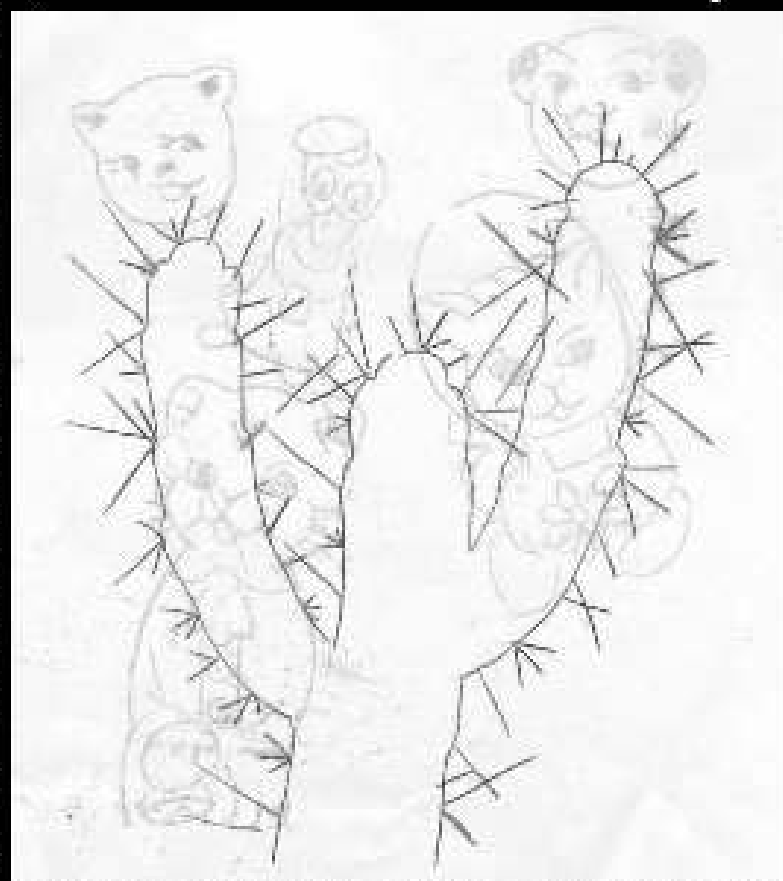
Relato Judío enviado por Rubén Chababó

JUDÍOS

En mi casa judía de aquellos años no había Navidades. El 24 de diciembre el reloj parecía marcar un tiempo diferente al del resto del mundo. Si afuera había luces, dentro de casa había oscuridad y silencio. De algún modo debíamos mostrar "que éramos diferentes" que "no éramos como los otros" y que "nosotros" teníamos nuestras propias fiestas "y que con ellas nos alcanzaba". Vivía en una casa que daba a un pasillo habitado por familias cristianas y musulmanas asimiladas a las costumbres "de acá". Yo envidiaba su felicidad navideña y esa atmósfera mágica ausente en mi casa para esa fecha. Recuerdo que fue en esas noches de Navideñas que forjé mi pasión por lo lejano. Ante el aburrimiento reinante en mi casa optaba por encerrarme en mi cuarto a escuchar radio en frecuencia de onda corta buscando captar milimétricamente con el dial emisoras lejanas que en otras lenguas narraran la Navidad: así, lograba huir de mi pequeño y sufriente hogar judío donde no cabían papá-noeles ni pinos cargados con regalos de primos y tías, hacia un mundo más amplio y diverso, casi infinito, cuyas fronteras eran, en esas noches, Dublín, Roma, Madrid o Budapest.

Así fueron, durante años las Navidades de mi infancia. Navidades blancas casi clandestinas- en el corazón del tórrido verano sudamericano.

DIBUJO DE CACTUS NAVIDEÑO ENVIADO POR DAVID MAHON



minutodescartable@gmail.com

Receta: Vitel Toné -enviada por Ma.Luisa Caballero-

FALSO VITEL TONÉ

Acá te va la receta que hace mi mamá, que obviamente era la que hacía mi abuela pero con algunas modificaciones más contemporáneas, a ver si vos las descubrís...

Ingredientes:

- 1 peceto o jamón redondo hervido o al horno en rodajas finas
- 1 lata de atún desmenuado
- 3 anchoas picadas
- 1cda de vinagre
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 cda de queso crema (mencidrim)
- 3 cdas del fondo de cocción de la carne

Procedimiento:

Volcar en una licuadora el atún, la mayonesa, las anchoas, el vinagre, el jugo de cocción y el queso crema. Licuar y si se quiere una salsa mas ligera agregar más jugo de cocción, o si se quiere más cremisidad agregar más mayonesa. Una vez hecha la salsa, cortar el peceto en rodajas finas y volcar la salsa sobre la carne. Para terminar, si se quiere decorar con alcá-parras o pepinitos en vinagre picados....

Y a degustar!!
de gustar!!
degustar!!
degustar!!

*Almacen de Baratijas es un espacio publico
participar no es colaborar!*

La Niña Santa... Chiquita y Desconfiada



*Quintura Navideño
Creado por Mushi Muntanabaki*



FOTOGRAFIA ENVIADO POR MAXI ROSSINI

REALMENTE AMOR • DIRECTOR: RICHARD CURTIS

ORIGEN: GRAN BRETANA • AÑO: 2003

Esta receta me la regaló Romina García (la e-nana) en una de sus visitas a casa

"Falsa Crema Americana"^{ooo}

o sustituto de crema americana

(para la infaltable Macedonia Navideña)

Ingredientes (4 a 6 porciones)

- 3/4 de leche
- 250 grs de azúcar
- 400 grs de crema de leche
- 5 gotas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de Maicena

Preparación:

*Poner la leche en una cacerola junto con el azúcar y revolver hasta que se disuelva. Adicionar la maicena disuelta en un poquito de leche fría.

*Llevar la leche a hervir sin cesar de revolver, retirar del fuego; batir con un batidor de alambre e incorporar lentamente la crema de leche; perfumar con esencia de vainilla

*Volcar, una vez tibio, en un recipiente.

*Dejar enfriar y llevar al freezer.

Fotografía de dos pesebres... a falta de uno

Enviado por Lorena Cardona



FOTOLOG

La Niña Santa

18/01/2007



[The text in this section is mostly illegible due to horizontal lines and low resolution.]