

# Almacén de Baratiijas

-porque no todo lo que brilla es oro-  
 convoca abiertamente a hacerse del mismo  
 enviando el material que más les apetezca:  
 dibujo / texto / receta /consejo útil (o no) /  
 foto / link / \$pon\$or\$ / bla / bla / bla.

Sin compromiso.  
 Sin selección.  
 Sin premios.  
 Sin costo.



Almacén de baratiijas es un espacio público  
 Se agradecerán enormemente sus preguntas,  
 sugerencias, apoyos, discordancias, colaboraciones  
 y demás, las cuales pueden remitirse a:  
**minutodescartable@gmail.com.**

FAVOR DE DIFUNDIR ESTE LLAMADO

rosario:#13:feb.07:graciasxdelenerse 1instante::



porque no todo lo que brilla es oro

# Pelopincho Wave

El presente número de Almacén de Baratiijas, así como los flamantes fanzines de nov. y dic., continúa con la línea de caza de curadores, en un afán por compartir un poco más todo lo que implica hacerse dueño de este papel que se proclama como espacio público.

En este caso, veraniega, Analia Regué agarra la pelota y nos deleita con esta selección de materiales altamente estivales.

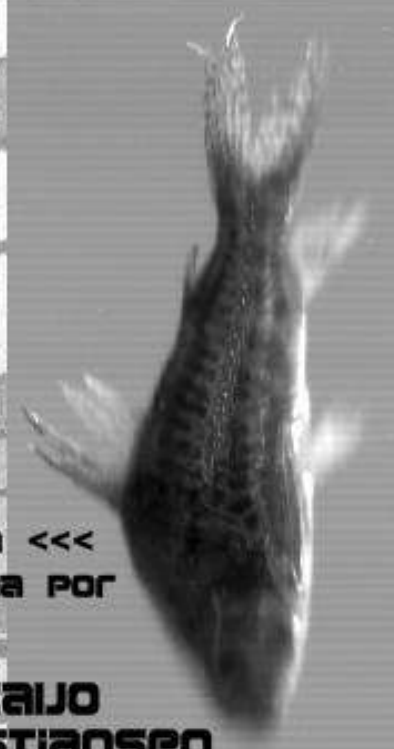
Pelopincho Wave, nuestro fanzine de febrero, tiene mucho de miniturismo, y poco importa si por casualidad o no, pero tiene mucho de miniturismo. Y es que desde distintos puntos del país, nos acompañan en el micro:

- Cuqui Amparo, de Córdoba;
- Alejandra Montiel, también de Córdoba;
- Gustavo Christiansen, de Mar del Plata;
- Inti Pujol, de Mendoza;
- Nelda Ramos, de Quilmes;
- Walter Montes de Oca, de Bahía Blanca;
- y Mint, de Buenos Aires.

A todos ellos, y especialmente a Anita Regué por haberlos reunido, gracias por estas vacaciones colectivas!

Imagen <<<  
 enviada por

GUSTAVO  
 Christiansen



imágenes enviadas n nelda ramos  
 yamor o lo playa  
 oh! oh! oh!  
 yamor o lo playa  
 oh! oh! oh!  
 yamor o lo playa  
 oh! oh! oh!



C  
o  
c  
a  
r  
i  
h  
o  
t  
e  
l  
r  
e  
s  
e  
r  
v  
a  
s

Receta enviada por Cuqui Amparo  
<http://www.frutafermentada.blogspot.com/>

## RECETA DE VERANO!

INGREDIENTES:  
 \* 1 pote de dulce de leche repostero  
 \* 1 pote de crema de 200 gr  
 \* 1 chocolate aguiá  
 \* 2 piononos dulces  
 \* jugo de una lata de duraznos o licor  
 \* postre de dulce de leche

MODO DE PREPARACION:  
 Cortar en 2 a cada pionono (quedan 4 piezas). Se coloca una de ellas sobre una bandeja bonita, se la humedece, se le pone una capa de dulce de leche y chocolate rallado ahí mismo, más bien "casotes" de chocolate, no tan rallado. Luego otra capa de pionono y se la humecta y capa de postre de dulce de leche y así hasta llegar a la última capa.  
 Es importante que las capas sean gruesas, ponerles MUCHO relleno, que no sobre nada.  
 La decoración: crema, crema y crema. Podría llevar pedazos de duraznos al natural.  
 Se la coloca en el freezer para comerla bien fría.



sumergido me burbujeaba el cielo, por mucho q resistiera, de chico era asmatico y no podia quedarme asi por largo rato. Desde abajo, todo era distinto y nuevo, hasta q papa me llamaba a comer.

Lo poco q aguantaba lo aprovechaba para ver como el agua estampada con ondas se me mezclaba con el resto de los reflejos.

Uiendo a traspuz de la gramilla y gotas de algun chapuzon violento.

Pocas son las imagenes que recuerdo de los momentos pasados en la primera pileta q tuve.



Puesta en el patecienco de cemento porque mama decia q se quemaba el pasto, o se pudria la lona... no me acuerdo bien.

Otros largos ratos eran los q pasaba tirado (secandome) en el pasto (custodiado y perfectamente cortado por la maquina prestada de mi vecino Raul, unas de esas viejas, manuales, con mango y rueditas)...

(imagen + texto por Walter Montes de Oca) >>>><http://ubbiar.fotolog.com/dobleve78/>



imagen enviada por MINT

**tabletas**  
(convoca)

¿matan o espantan?

**recolecta**  
tabletas antimosquito

o mendoza intipuj:  
[infopuj@telcel.com](mailto:infopuj@telcel.com)  
pasaje los jaraminos casa 3 Cp 16939  
(si no hay de alta pajal)  
no es necesario anula pagar  
[papeldesedat@hotmail.com](mailto:papeldesedat@hotmail.com)  
luzingo 3868

(convocatoria abierta hasta fin del verano 2007)  
<http://ubbiar.fotolog.com/mimiltabletas/>

**HELADO CON ENSALADA DE FRUTAS**

Muy facil: compras cajas de helado en polvo, les pones 1/4 de leche a cada sobrecito y se bate.

Al freezer.

Se hace una ensalada de frutas bien sencilla, incluso sin azucar.

Un par de horas despues, te servis helado con la ensalada de frutas y chau.

v>>> Receta enviada por Cuqui Amparo



IMAGENES ENVIADAS POR ALEJANDRA MONTIEL