

# Almacén de Baratijs

-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 baratijs es un espacio público

Se agradecerán enormemente sus preguntas, sugerencias, apoyos, discordancias, colaboraciones y demás, las cuales pueden remitirse a:

[minutodescartable@gmail.com](mailto:minutodescartable@gmail.com).

FAVOR DE DIFUNDIR ESTE LLAMADO

rosario:#9:sept.06:gracias x detenerse 1 instante:...



rosario:#9:sept06::y gratis!:

# Almacén de Baratijs

-porque no todo lo que brilla es oro-



<http://www.flickr.com/photos/ferfigheras/157921484/>

## Como disfrutar de un "Gran Pic-nic de la primavera"

Llega la primavera y nada mejor que disfrutar del sol y el verde, comiendo al aire libre con amigos. El lugar: Es muy importante la elección del lugar. Un sitio con media sombra debajo de un árbol, no muy tupido, satisficará a los amantes del sol. Es fundamental que el pasto este crecido para que sea mullido y uniforme. Es conveniente constatar donde esta el viento y al elegir un árbol que no haya ningún hormiguero cerca.

La previa: Organizar un buen pic-nic es una cuestión de logística. Todo debe estar previsto porque en pleno campo, porque o quinta, un olvido puede ser fatal. Antes de partir es necesario hacer una lista con los items imprescindibles, entre ellos: sacacorchos (si se lleva vino), destapador, servilletas, sal, bolsas de residuos, además de la gran comilona. Ahora alguna propuesta posible para disfrutar del aire libre:

## Sandwiches de vegetales grillados:

Ingredientes: 1 pan de campo, 1 berenjena en tajadas finas, 1 zanahoria en tajadas finas, 1 morrón en tiras anchas, 2 zuchinis en tiras finas, 2 tomates, mayonesa, aceite de oliva, sal y pimienta

Proceso: Cortar el pan en tajadas y untarlo con mayonesa. Salterar los vegetales en aceite de oliva (menos los tomates) hasta que esten tiernos. Tambien se los puede grillar al horno con un poco de aceite. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Enfriar y armar los sandwiches alternando las verduras. Cortar por la mitad y colocarlos en bolsas de papel para conservar su sabor. Se puede variar la receta con diferentes tipos de quesos y verduras verdes de hoja ( rúcula, radicheta) y aceitunas. Para el postre les sugiero unas frutillas lavadas pero con la capucha verde, mojadas en azúcar impalpable. Refrescantes y muy aromáticas las frutillas son pura sensualidad.

**VERDE + ROJO= VIVA LA PRIMAVERA!!!**  
con mucho amor, saludos, Luisa.

La tierra y sembrar la mayoría de los cultivos básicos para aprovechar la llegada próxima de las lluvias; y se plantan también una gran variedad de árboles frutales, de hortalizas y legumbres. Como es la estación que sigue al invierno, la primavera representa un cambio del clima que se refleja en las plantas, porque aparecen numerosas flores vistiendo alegres y llamativos colores acompañados de sugestivas fragancias. Los animales también disfrutan del buen clima y muchos de ellos se reproducen en esta época, las aves incuban sus huevos y hasta las abejas ponen los suyos. En las personas podemos notar igualmente el reflejo de una estación colorida y alegre. La primavera es la estación del año más bonita y esperada por todos. En Argentina el Día de la Primavera se celebra el 21 de septiembre (con uno o dos días de anticipación a la fecha astronómica). En Perú el 23 de septiembre se celebra el Día de la Primavera y la Juventud y en México se celebra la llegada de la primavera el 21 de Marzo.

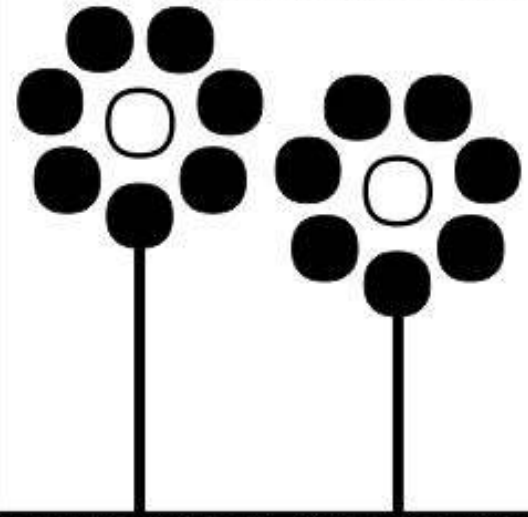
[HTTP://ES.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PRIMAVERA](http://ES.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PRIMAVERA)

<http://almacendebaratijas.blogia.com>

**PRIMAVERA**  
**mabel norma rodríguez**  
<http://www.fotolog.com/canallamabel>

En un acto de evocación de amenos aromas...

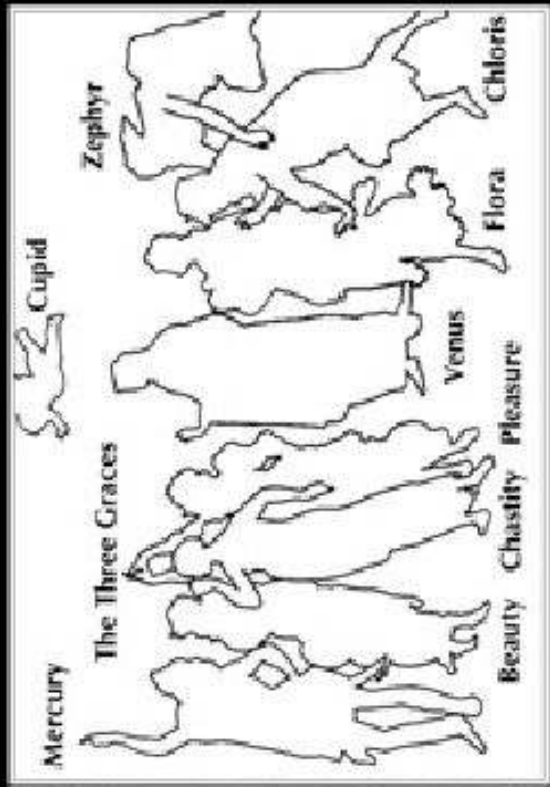
### PLANTA UNA



*Falsa Primavera*

**Y REGALA LA OTRA!**

[www.fotolog.com/falsocamlenzo](http://www.fotolog.com/falsocamlenzo)



La siguiente partitura se corresponde con el segundo movimiento de la Primavera de Vivaldi. Es una partitura "orquestal" con todas las partes de una orquesta de cuerda y es tan sencilla que incluso los que no tengais nociones de música la podréis seguir.

**LARGO**

Equivo Sul letto aereo posto Al cav. armonico di fronte e piante Donne! Capraz col fido con' à la Il Capraz con donne

Violino Principale  
Largo Solo

Violino Primo  
Mormorio di frondi, e piante  
Largo e Pianissimo Sempre

Violino Secondo  
Mormorio di frondi, e Piante  
Largo e Pianissimo Sempre

Alto Viola  
Il Cane che grida  
Largo, il cane stona sempre molto forte, a Strappato

Organo e Violoncello  
Largo Tweet

[http://personal.auna.com/discomp/divertimento/la\\_primavera/la\\_primavera.html](http://personal.auna.com/discomp/divertimento/la_primavera/la_primavera.html)



**"para oirte mejor"**  
enviado por darkis