



n. **46**
2020
anno XIII

L'OMBROSO

*Cucinare
coi bambini*



AVETE SALVATO I NONNI, ORA MANGIATEVI I NIPOTI.

ALLA RISCOPERTA DELLA TRADIZIONE

Buonasera cari telespettatori di Rete Elettrosaldata, oggi parliamo di un importante ingrediente della nostra tradizione culinaria, tutto da riscoprire: i bambini.



ia a partire dal '500, quando vengono importati dalle Americhe, i bambini trovano un primo impiego come foraggio per gli allevamenti, ma è solo nel '600, ben un secolo dopo, che se ne scoprono le eccezionali qualità gastronomiche ed elettrostatiche. La coltivazione e il commercio dei bambini a scopo alimentare diventano prassi a partire dalla metà del '600. Molte le ricette tramandate, molte le rivisitazioni contemporanee, molti i modi di scegliere, trattare e conservare questa eccezionale materia prima della cucina povera. Non dimentichiamo inoltre che con i bambini si realizza anche il famoso liquore piemontese che tutti conosciamo: il Limoncello.



Fabiana Inculamorti

Esistono diverse varianti di bambino, anche se tutte derivano da un'unica origine botanica. Le più note sono il bambino marone del caucaso, il bambino a pasta gialla, il bambino smutandato da fieno e il bambino scassacazzi.



Ricchissimi di proteine, di sali minerali, vitamine e vinavil, i bambini, se preparati adeguatamente, rappresentano un pasto equilibrato e completo perfetto per una cena da soli, in compagnia o in bilico sul cornicione di un condominio. Ma vi starete chiedendo, dove si trovano i bambini? È molto semplice, basta recarsi negli studi televisivi in cui vengono registrati programmi che hanno come protagonisti i bambini e chiederne alcuni in prestito. Per i più pigri c'è l'apposito reparto nel supermercato. Una volta ottenuto l'ingrediente, procurarsi l'occorrente per sbucciare il bambino: un tavolo, tre sedie, un infisso in alluminio anodizzato e alcuni dadi Knorr.

Consigliamo vivamente di sbucciare il bambino su una superficie compatta e solida, quindi è

bene evitare supporti come mare mosso, canotti, materassi, criniere di cavalli in corsa e pile di asciugamani sporchi. Risciacquarlo con una pompa idraulica a pistoncini assiali, tenere a bagno 275 giorni per agevolare la cottura, infine asciugare col phon, cuocere a vapore, a bagnomaria o col classico rogo purificatore d'inquisizione. Rimuovere i capezzoli e gustarli così, semplici, o intinti in una salsa al malinconico crepuscolo del '900. ⚡

Un'arma contro il mondo cane del Brambillismo

Anni di Brambillismo esasperato ci hanno portato a non fare quasi più una piega di fronte ai tanti che dicono: "I cani sono meglio delle persone".

he il Brambillismo - in quanto degenerazione del Berlusconismo e dei buoni sentimenti d'accatto - sia un nemico da combattere è inutile dirlo. Tocca capire, però, come fare. Rispondendo ai diretti interessati si rischia di trovarsi di fronte a noiosissimi video, salvati sullo smartphone, con un cucciolo che uggia ululati come risposta. Meglio, piuttosto, usare il Brambillismo come grimaldello per giustificare la pedofagia e,



allo stesso tempo, screditare lo stesso Brambillismo.

Per prima cosa diciamo quindi questo: che se i cani sono meglio delle persone, va da sé che sono meglio pure dei bambini che, così piccoletti e ancora non formati, non possono nemmeno assurgere al rango di persone. Ora, prendiamo alcune delle tesi che i Brambillisti espongono per dire che i cani sono meglio delle persone e rapportiamole al contesto infantile. "I cani sanno ascoltare". Vero: i bambini, al contrario, non solo non ascoltano, ma ti tocca pure interpretare i loro borbottii. "Un cane non ti giudicherà o criticherà mai". I bimbi, vabbé, c'è bisogno di dirlo? Pianti, urla, musi lunghi. Crescono ed è un attimo che si iscrivono a Scienze della Comunicazione e poi diano la colpa a te, come genitore, del loro fallimento. "I cani sono felici di stare con te e puoi decidere per loro". Qualunque genitore

con un minimo di sale in zucca vi chiederà in ginocchio di liberarlo un paio d'ore al giorno da quell'orrendo moccioso. E poi, per dio!, non poter decidere quello che sarebbe più sensato: tenere il pargoletto in macchina mentre si fa la spesa (finestrino abbassato, ok), per esempio, o legarlo con il guinzaglio un pomeriggio in cortile. Senza contare lo scazzo nei ristoranti: occhiate se ci vai con un bambino frignante, sorrisi se ti presenti con un cucciolo che si accomoda placido sotto la sedia. E ancora: recatevi in un parcheggio con un cucciolo e potrete usarlo per rompere il ghiaccio con quella tizia; andateci con un bimbo e vedrete come resterà a distanza. Insomma, cani meglio dei bambini? Sì. Bisogna quindi trovare un nuovo modo di concepire il bambino. La pedofagia, in questo, ci aiuta: non più più piccoletti cagacazzo, ma potenziali, succulente pietanze; prelibatezze su due gambe che correranno per il tempo necessario. Futuri tagli di carne che ci permetteranno di fare anche questo: alla frase "I cani sono meglio delle persone" poter finalmente rispondere: "Delle persone non lo so, ma di sicuro non meglio del bambino che mi sono mangiato ieri sera". ⚡



Tex Pussy

SCARAFASSI



BREVE STORIA DELLA PEDOFAGIA

La pedofagia, come del resto tutte le nostre migliori abitudini (fottere la madre e uccidere il padre, ammazzare i figli per far dispetto al marito, e via discorrendo), ebbe inizio dal mito.

Il primo fu Crono, che divorò tutti i suoi figli tranne Zeus che in quanto dio era indigesto. Li mangiò tanto velocemente che da questa storia prese il suo nome. Poi i Romani, che non avevano il senso dell'umorismo dei Greci, lo cambiarono in Saturno e mantennero viva l'abitudine di nutrirsi di fanciulli. Nel De Bello Gallico, il diario di ricette di Cesare che sconfisse i Galli, si legge che quando il cuoco del famoso condottiero gli chiedeva "ave Cesare, che se vo' magnà de bello stasera?" lui spesso rispondeva: "galletto arrosto" e

il cuoco con la mannaia andava a prendere il bambino più paffuto del villaggio gallico più vicino. Anche con l'arrivo del cristianesimo la pedofagia rimase in auge. Si legge nel vangelo apocrifo di San Gualtiero che la famosa frase "lasciate che i pargoli vengano a me" fu pronunciata dal Messia mentre armeggiava alla grigliata di Betsaida e l'apostolo

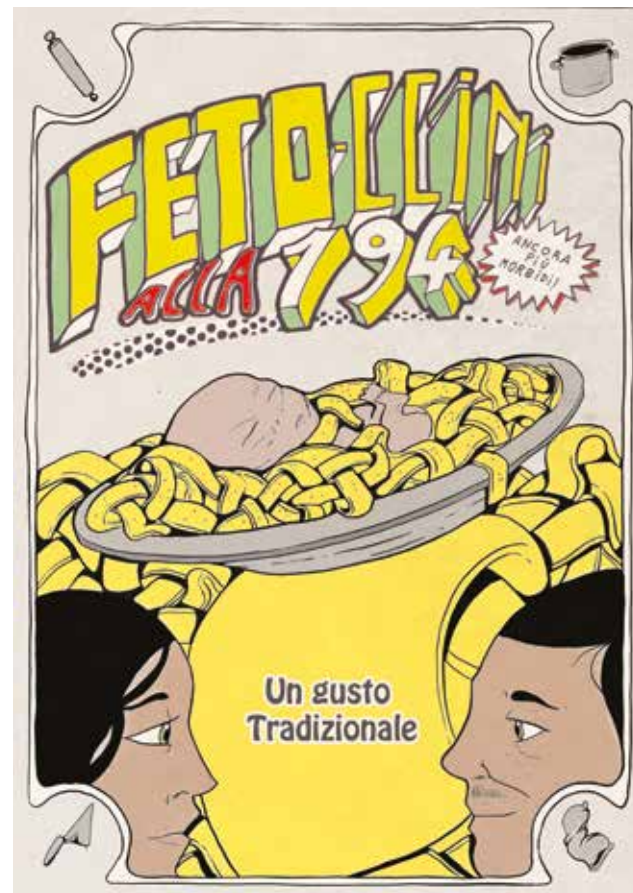


Ali Tosi

Pietro si lamentò che i pesci moltiplicati sapevano di freschino e che lui preferiva qualcosa di più sostanzioso. Quindi tutti i papi successori di Pietro mantennero viva l'abitudine di nutrirsi di fanciulli mentre i loro sottoposti meno raffinati, quando sentivano il Pontefice dire "ieri sera mi son fatto un bel bambino" equivocavano, ma questa è un'altra storia. D'altro canto anche i protomartiri cristiani furono oggetto di pedofagia. Il più apprezzato per la sua bontà fu San Lorenzo, che quando venne messo alla griglia aveva già tredici anni, ma per la sua tenerezza ne dimostrava dieci. Nei secoli bui del medioevo era tutto un magna magna dal quale spicca la testimonianza del sommo poeta Dante il quale mise all'inferno il conte Ugolino perché mangiò i figli crudi e a quel tempo non era igienico, non essendo ancora stato inventato il baby sushi importato molti secoli dopo dal lontano oriente.

Nei successivi secoli ogni popolazione ha poi cucinato i fanciulli secondo le proprie tradizioni. I discendenti dai vichinghi li mettono a bollire prima che gli spuntino le corna; i francesi, dalla rivoluzione in poi, li mangiano senza testa e gli inglesi non hanno ancora imparato a cucinarli. Gli americani li mettono sul barbecue solo bianchi o rossi e li impiastriano con majonese e ketchup (quelli neri li ciucciano solo, perché politicamente corretto e perché sanno di liquerizia). Gli ebrei e gli arabi se li pappano senza il prepuzio e i russi, dopo che Stalin iniziò la moda di mangiarli vestiti, continuano ancora oggi a non scartarli. In Italia la pedofagia è stata taciuta dagli innumerevoli governi di sinistra e dai poteri forti finché la

coraggiosa emittente Rete 4 in uno dei suoi più indovinati scoop ha scoperto il famoso risporante di Bibbiano, meta di pedofagi da tutto il mondo. ⚡



È stato lui, mi ha provocato

Mi dice Ehi mai ti sei mangiato il bambino? eh sì mi sono mangiato il bambino e allora? ad un certo punto era chiaro o lui o io, e non è mica per colpa della quarantena eh, io ho molti amici bambini e non ne ho mai mangiato nemmeno uno solo che lui mi ha provocato, nel senso che eravamo chiusi in casa e gli ho detto una volta guarda sta attento che se non ti mangio gli ho detto due volte guarda che la devi di smettere perché se non ti mangio e alla terza non potevo più minacciarlo e quindi l'ho mangiato, non lo nego, un po' controvoglia ma poi se uno parla e basta non va bene no uno deve anche agire, che poi a dirla tutta gli ho anche fatto un piacere, pensa se poi cresceva e diventava un drogato, cioè io non so come la pensi tu, tutti liberi di fare quello che vogliono a casa loro per carità davvero libertà prima cosa ma tu a casa mia devi portarmi rispetto e lui mi ha provocato e quindi l'ho mangiato, ma dicevo meglio così perché pensa se diventava uno spacciatore cioè dai questi ammazzano i bambini non so se mi spiego e tutto per quella merda, se invece si scegliessero una vita onesta, cazzo onesta, lo



so che richiede sacrifici ma io mica mi sveglio alle 5 del mattino volentieri, capisci cosa dico? io mi sveglio e vado a lavorare perché ho una famiglia da mantenere e se poi mio figlio mi provoca cazzo io lo mangio porcatroia va bene? sì che va bene perché poi gli ho pure fatto un immenso favore di non invecchiare in questo mondo di merda, cazzo, ma dico l'hai visto io non sto nemmeno a dire il clima che sembra estate anche d'inverno perché poi vai a capire cosa c'entra ho letto che forse è la rotazione della terra e il sole troppo caldo non lo so non sono uno scienziato e non lo sei nemmeno tu dico solo, magari mi sbaglio, che forse non è solo l'inquinamento a fare il

caldo, ma mio figlio non lo saprà mai, va bene? l'ho tolto dagli impicci, ecco che ho fatto, gli ho evitato di innamorarsi e soffrire e soprattutto di vederci morire io l'ho visto mio nonno crepare e anche male e mia nonna, pure, va bene? capisci cosa voglio dire? voglio dire che deve ringraziarmi, o toccava a lui o toccava a me, mi avrebbe visto morire e sarebbe stato triste, prima doveva anche fare la maturità, voglio dire l'ho risparmiato dalla maturità, e poi è stato lui che mi ha provocato gli ho detto per favore ora fammi dormire che domani ho da fare anche se non era vero lui no e quindi ora è andata così, ma è meglio così, fidati, io vedo la gente in giro, cioè la vedevo, fidati non ti sarebbe piaciuta, ti ho fatto un piacere, prego non c'è di che. ⚡



Fedele Castro



18 GUSTOSE RICETTE PER I BIMBI A TAVOLA.

SUSHI DI BIMBO

piatto etnico

1 bambino
1 ciotola riso
wasabi q.b.
zenzero q.b.
aceto di riso q.b.
alga kombu q.b.



Il segreto sta nell'affilatura del coltello, ma è ancora più importante che il bimbo sia rimasto per 24 o, meglio ancora, 48 ore intorno ai 30 gradi sotto zero per uccidere gli eventuali parassiti delle carni e il nostro inopportuno senso di colpa. Nel frattempo avremo fatto riposare il riso (gohan) nella sua vaschetta di legno (hangiri) e avremo preparato le apposite stuoiette di bambù per l'arroccamento. Anche il wasabi sarà lì bello che pronto, così come lo zenzero e l'aceto di riso che, chissà mai perché, uno se lo scorda sempre. Ora sfogliamo per bene l'alga kombu per appoggiarvi con delicatezza il bimbo, che non si svegli, ricordate quella vecchia ninnananna "... lo daremo all'uomo nero ..."? Zackete! Ultima raccomandazione: il taglio deve essere obliquo e improvviso, dall'alto in basso, da destra a sinistra. Serviamolo con abbondante saké e nessun rimorso, mai.

PUTELO MANTECATO ALLA VENEXIANA

piatto regionale

1 bimbo o bimba preferibilmente tra i 3 e i 6 anni
1 spicchio d'aglio
100 ml di panna acida
10 litri d'acqua
2 cucchiaini di olio d'oliva
Sae e pevere q.b.



Porre il bimbo o la bimba in una casseruola abbastanza grande. Con italico cipiglio armarsi di pazienza e versare a piccole gocce i dieci litri d'acqua sulla nostra futura pietanza (si consiglia, per una migliore preparazione, di diffondere tramite apparecchi acustici nell'aria opere di famosi musicisti mangiabimbi come Manu Chao, CCCP, Bandabardò e Povia).

Quando il bimbo o la bimba sarà abbastanza tenero fatelo/a bollire nell'acqua precedentemente versata. Scolate l'acqua e separate la carne dalle ossa. Mescolate con vigore le carni aggiungendo sale, pepe e 100 ml di panna acida. Nel mentre fate rosolare l'aglio in due cucchiaini d'olio. Lasciate riposare il vostro manicaretto bolscevico aggiungendo come ultimo tocco l'olio e l'aglio. Servire tiepido accompagnato da polenta.

BIMBO IN CROSTA

piatto per tutti i giorni

1 bambin*
olio q.b.
rosmarino q.b.
salvia q.b.
aglio q.b.
pangrattato q.b.
sale q.b.



Prendete un* bambin*, portatelo al campogioco per otto-dieci giorni, facendo ben attenzione che sudi, senza poi mai lavarlo. Quando sul corpicino vedete formarsi una discreta crosta, dopo averlo macellato e lasciato frollare in frigo per almeno quarantotto ore, ungetelo dolcemente con un battuto di olio, rosmarino, salvia, sale e aglio, impanatelo e mettetelo in forno per quaranta minuti a 200 gradi. Da servire con patate e vino rosso.

PREPARATO PER BIMBO FINTO

piatto da assemblare



Non avete un bimbo autoprodotta pronto-uso, ma volete comunque accontentare vostra madre che, con persistenti e tenaci allusioni, insiste nel voler almeno una volta stringere tra le mascelle un nipotino tutto suo? Bene, ecco il Preparato per Bimbo Finto, un antipasto sfizioso che ben si presta a dare spazio alla vena artistica di ciascuno; infatti il "bimbo" può essere modellato e decorato secondo la vostra fantasia e creatività. Perché non farlo somigliare alla "nonna"?

Il kit è disponibile in misura neonato, 24 mesi o, ideale per cenoni natalizi, preadolescente. La scatola contiene:

1 stampo
1 scatola macinato misto di bimbo sott'olio
1 busta di patate in fiocchi
1 tubetto di maionese mix di spezie
1 bustina di olio evo
1 bustina pepe nero in grani
1 bustina pepe rosa in grani
Ingredienti freschi da aggiungere:
olive, rucola, pomodorini... fantasia!

TRAUMEZZINO

piatto freddo

1 bambino traumatizzato
2 fette di pane in cassetta
brie q.b.
pomodori q.b.
salse a piacere q.b.
sale e pepe q.b.



Prendere un bambino con dei traumi pregressi e porlo tra due fette di pane. Farcire con salse, fettine di brie, pomodori e sale e pepe. Servire freddo, prima che subentri l'adolescenza.

ARIA DI BAMBINO IN SPUMA D'INFANZIA SU LETTO DI MORTE

piatto cuoco stellato

500 gr di bambino già sbucciato
mezzo cipollotto
anguria
cemento
ampolla di sangue mestruale
due gambi di sedano
dadolata di disperazione
carta stagnola
scotch carta
ovatta
un pizzico



Sgraniamo l'ovatta, laviamola e frulliamola. In una casseruola andremo a soffriggere a fuoco basso sedano e cemento. Uniamo il tutto al pomodoro preparato come da indicazioni iniziali e buttiamo alcune carote dalla finestra urlando 'giraffa' come rito propiziatorio. Prendiamo il bambino e mettiamolo a marinare con alcuni giocattoli, pepe e sangue mestruale.

Sfumiamolo in una pentola con il resto degli ingredienti, vaporizziamo, defechiamo a fuoco alto, facciamo una riduzione ai minimi termini e inseriamo tutto nel mixer. Otterremo una crema liscia, fucsia, di consistenza ghiaiosa. A questo punto prendiamo un piatto e buttiamoci a caso alcuni microgrammi delle diverse preparazioni come a creare una costellazione di caccole, in dosi piccole ma ben visibili nei giorni di bel tempo con un buon telescopio. Concludiamo con un filo d'olio e due foglie di basilico. Si potrebbe pensare che le due foglie di basilico siano facoltative, invece da maggio 2020 non metterle nel piatto sarà reato. Guarnire con petali di acacia e crosta di peli tostati. Perché tutto si può accettare e perdonare, anche mangiare un bambino, ma non si può tollerare che sia impiattato male.

TORTA DI NIPOTE

dessert ricordo d'infanzia

4 uova
zucchero q.b.
farina q.b.
tutti i figli di fratelli e cugini entro il 6° di parentela



È simile alla Torta della Nonna che tanto ha soddisfatto i nostri desideri di fine pasto durante gli interminabili ricevimenti in famiglia post comunioni, cresime e matrimoni. La si potrà gustare ulteriormente, vista l'assenza dei tipici pargoli che baccagliano intorno alla tavolata, siano essi i figli del nostro cugino dalla Calabria o legati a noi da qualsivoglia maledizione di sangue, perché sono proprio loro il principale ingrediente di questo dolce. Impastato dolcemente dalle rugose mani di nonna Grazia che voleva arrivare all'ammazzacaffè indisturbata.

BABÈ

dessert alcolico

500 gr di burro
6 uova
6 kg di bambini piccoli (entro i 12 mesi)
1 litro di latte
1 kg di zucchero
1 litro di rum



Prendete i 6 kg di bambini, ungeteli di burro e immergeteli nelle uova, poi date a ognuno un biberon di latte, zucchero e rum. Mescolate i bambini col lievito, aggiungete latte, e lavorate per qualche minuto fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo negli stampi e cuocete a 180°C in forno ventilato preriscaldato per circa 13 minuti. Quando si sfilano facilmente dallo stampo, i babè sono pronti.

BOCIA AL CARTOCCIO

piatto estivo rivierasco

1 boccia
olio solare o olio evo q.b.
sale grosso q.b.
rosmarino q.b.



Veloce ricetta estiva: la mattina, mentre siete in spiaggia, prelevate un bocia e cospargetelo di olio solare o d'oliva. Prendete manciate di sale grosso mischiato a del rosmarino e tirateglieli addosso. La quantità che rimarrà attaccata al suo corpo sarà quella ideale. Avvolgetelo poi completamente nella carta stagnola. Lasciatelo sulla spiaggia dalle ore 10.00 alle ore 15.00 per ottenere una cottura ottimale.



PRIMA INFORMATI, POI INFORMALI.

ORFANO TROFIE AL PESTO

piatto regionale

dita mozzate e ciociottelle di orfano ligure q.b. (Quel Bastardo)
20 gr di pecorino sardo grattugiato
30 gr di parmigiano reggiano grattugiato
25 foglie di basilico
12 gr di pinoli
aglio
olio extravergine di oliva q.b.
sale grosso



Piatto povero della tradizione ligure, molto economico e facile da preparare. Procuratevi una manciata di dita mozzate di orfanelli che siano piuttosto grassottelle. Mettetele in un mortaio e pestatele aggiungendo il basilico e i pinoli poco per volta, finché non abbiano una consistenza quasi molliccia. Aggiungete quindi i formaggi e l'olio lavorando il pesto finché non sia omogeneo. Versate tutto in una pentola con acqua bollente salata. Lasciate cuocere per dieci minuti circa, poi scolate l'orrido pastone e datelo da mangiare al vostro cane.

BEBÈ AL RUM

dessert alcolico

4 neonati da latte, max di 30 giorni
20 gr di sale fino
200 gr di burro
600 gr di farina
Per la bagna:
1 litro e 1/2 di acqua
300 gr di rum
600 gr di zucchero



Questa è l'originale ricetta dell'Onorata pasticceria napoletana 'O Cazzimbocchio ai Quartieri Spagnoli. Prendete i neonati ed eviscerateli. Ungeteli ben bene col burro, infarinateli e salateli leggermente. Disponeteli sopra una teglia e cuoceteli in forno a 240°C per 50-60 minuti, finché non saranno ricoperti da una crosta marroncina. A cottura ultimata toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo avrete preparato la bagna mescolando acqua, rum e

zucchero. Cospargete i bebè con la bagna e lasciate che si impregnino del delizioso sughetto. Consiglio: il bebè al rum è un tipico dolce da passeggio, vi consigliamo quindi di consumarlo all'aperto, magari alla domenica nel parchetto di fronte alla chiesa.

GRÆTIN IN SALSA SOROS®

piatto di base

1 bambina del mar Baltico (o Cimbra)



Cosa c'è di meglio al giorno d'oggi di una sana ed equilibrata dieta eco-bio-compatibile-compostabile-riciclabile? Ecco allora il piatto che vi consigliamo oggi (domani chissà): prendete una tenera e cagionevole bambina del mar Baltico, se non la trovate va bene anche una cimbra, e mettetela al sole cocente per 3 ore avvolta in un impermeabile in PVC made in China; toglietela dal sole e portatela a temperatura sotto lo zero, lasciatela congelare e dopo 4 ore riportatela a temperatura ambiente con delle genuine bastonate, vecchio metodo dello stoccafisso. Tutto questa preparazione toglierà all'enfant prodige il pessimo carattere e l'acidità. Tagliatela infine a piccoli pezzetti della grandezza di un sushi o di un cazzo di Budda, degustatela intingendola nell'ottima salsa della nostra multinazionale SOROS®.

BAMBINELLO AL PROVOLONE

piatto alla brace

1 bambino sordomuto
2 kg di provolone
olio q.b.
rosmarino q.b.
sale q.b.



Sviscerate per bene il bambino e, se ha passato l'anno, battetelo abbastanza da ammorbidirlo. Farcite col provolone. Pennellate di olio sale e rosmarino. Cuocete alla brace. Da presentare rigorosamente alla pecorina con la tradizionale mela in bocca e la carota in culo.

TOMAXELLE DE FANTIN (Salsicciotti di infante)

piatto regionale

8 fettine molto sottili di fesa di infante (circa 400 g)
100 gr di punta di petto
100 gr di magro di infante
50 gr di funghi secchi
2 uova
mollica di pane q.b.
3 cucchiaini di pinoli
3 cucchiaini di parmigiano
1/2 bicchiere di brodo
1 spicchio d'aglio
maggiorana q.b.
prezzemolo q.b.
2 chiodi di garofano
noce moscata q.b.
sugo abbondante per intingoli q.b.
sale e pepe q.b.



Negli antichi testi della gastronomia genovese, questo piatto è classificato, nonostante la sua prelibatezza, "di recupero". Ed è forse proprio grazie a questa sua caratteristica che, in un certo senso, è entrato nella storia: durante il lungo assedio subito da Genova nell'anno 1800, le "tomaxelle" furono infatti servite, con un "fair play" che appare oggi edificante, a un gruppo di ufficiali austriaci fatti prigionieri. Essi gradirono molto un cibo che rappresentava, per loro, una piacevole novità, essendo abituati a cibarsi di soli animali. Preparazione: scottate in acqua bollente la punta di petto e il magro di infante. Tritateli poi assieme unendo la mollica di pane inzuppata nel brodo, i pinoli, i funghi, l'aglio e il prezzemolo anch'essi ben sminuzzati. Amalgamate il tutto e versatelo in un recipiente. Aggiungete le uova, il parmigiano e le spezie mescolando a lungo. Versate il composto sulle fettine di infante. Arrotolatele e legatele col filo da cucire. Cuocete le "tomaxelle" a fuoco assai moderato, in abbondante sugo a base di salsa di pomodoro, per circa 15 minuti.

DROGATINI ALLA SERPELLONA

piatto da mensa

bambini iperattivi di 4 anni
spezie legali q.b.
test q.b.



(Consigliato per appuntamenti in Provveditorato). Scegliere dal mazzo i bambini di 4 anni più iperattivi e, quindi, potenzialmente drogati. Asportare loro la calotta cranica, estrarre il cervello e praticare i buchi che avrebbe provocato la cannabis. Inserire nei fori un misto di spezie legali. Rimettere in postazione il cervello, chiudere la calotta cranica e infornare. In uscita, cospargere con il contenuto del test delle urine effettuate su minorenne. Servire ben caldo.

SCOLARO A RONDELLE

piatto fritto

1 bambino di 9 anni in sovrappeso
acqua bollente
alcune carote
zenzero q.b.
aglio q.b.
uova e pangrattato per pastella q.b.
olio per friggere q.b.



Selezionare un novenne con qualche chilo di troppo. Indurlo alla corsa per qualche minuto (si consiglia il metodo dell'inseguimento con ciabatta). Al termine, condurlo nella vasca da bagno già preparata con acqua bollente, carote, zenzero e aglio tritato, dove tenerlo per circa 15 minuti, rigirandolo di tanto in tanto. Successivamente affettare gli arti a dischetti e pastellarli con uovo e pan grattato. Friggere, e impiattare sul busto restante adagiato su una base di lattuga e foglia oro. Disporre come centrotavola e servire caldo.

BIEL MUSET

piatto regionale

500 gr di rape fermentate
2 musetti di bimbi friulani
3 spicchi di aglio
4 foglie di alloro
brodo di dado
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



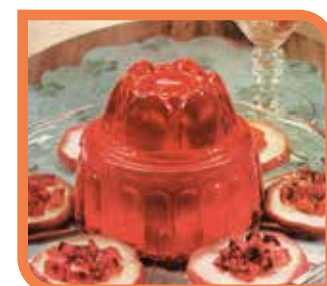
Storia del piatto: antica ricetta friulana, citata già nell'antico ricettario di Apicio. Piatto tipico del Natale, garantisce

un risparmio sui regali a figli e nipoti che vengono macellati, da tradizione, a fine novembre. Tuffate i musetti nell'acqua fredda e portate a bollore. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 90 minuti. In un tegame soffriggete l'aglio e le foglie di alloro. Versate la brovada in un po' di brodo vegetale e cuocete con il coperchio per 90 minuti. Aggiungete sale, pepe e un pizzico di polpastrelli tritati per addensare. Unite i musetti alla brovada e lasciate cuocere per 30 minuti. Servite caldo.

TORTA DELLA BABYSITTER

dolce da merenda

1 confezione di crema pasticciera
200 gr di farina per dolci
80 gr di bebè
1 uovo
50 gr di latte in polvere
buccia di limone
pinoli q.b.



Storia del dolce: ideale per la merenda, dal nome rassicurante, ancora oggi è un must delle famiglie borghesi. Preparate la pasta frolla: mettetela la farina a fontana su una spianatoia, versate zucchero, uovo, bebè tritato con la grattugia e buccia di limone al centro ed incominciate ad impastare. Lavorate velocemente prima del rientro dei genitori, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela a riposo per 30 minuti in frigo. Trascorso il tempo, in cui potete limonare con il vostro fidanzato avvinghiati sul divano, scaldare il forno a 180°, stendete la frolla in una tortiera da 26 cm, farcitela con la crema, distribuitevi sopra i pinoli e infornate per 30 minuti o comunque fino a doratura. Sfornate, fate raffreddare e spolverate di latte in polvere.



Teneri, mai grassi, ideali per la tua salute



L'OMBROSO

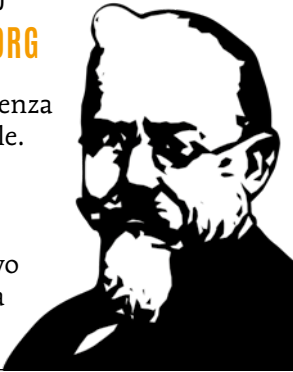
SI DISTRIBUISCE QUI

INFOPOINT c/o La Sobilla
salita S. Sepolcro 6/b
Arci Cañara
Interrato Acqua Morta 13/b
Bar al Vò
via XX Settembre 31/a
Caffè Pedrotti
via XX Settembre 4
Colorificio Kroen
via A. Pacinotti 19
Dischi Volanti
via Fama 7
Fuoricorso
via Nicola Mazza 7
La Coopera 1945
via Stella 40
Arbizzano
Libreria Gulliver
via Stella 16
Libreria Libre!
Interrato Acqua Morta 38
Libreria Pagina 12
corte Sgarzerie 6/a
Libreria Terza Pagina
corso Garibaldi 16/g
Villafranca
Locanda Lo Speciale
via XX Settembre 7/abc

Malacarne
via San Vitale 14
Malvaira Blu Bar
via Marsala 2
Milk LGBT Center
via Scuderlando 137
Osteria ai Preti
Interrato Acqua Morta 27
Osteria al Carroarmato
vicolo Gatto 2
Osteria al Duomo
via Duomo 7/a
Osteria Carega
via Cadrega 8
Osteria La Mandorla
via Alberto Mario 23
Osteria Nosetta
via Bettelloni 42/b
Osteria San Bernardino
via A. Saffi 11
Osteria Sottoriva
via Sottoriva 9a
Red Zone
piazza della Pieve 14
San Giorgio di Valpolicella
Robyz Bar
via San Vitale 16/a
Santa Maria Craft Pub
via Santa Maria in Chiavica 6

ALTRIMENTI SCARICATELO LOMBROSO.NOBLOGS.ORG

Finanziate secondo cosienza il nostro sforzo editoriale. Le bustarelle sono ben accette, scriveteci. Altrimenti venite ad accattarvi cose nel nuovo infopoint così noi si tira a campare un altro po'.



Questo numero viene diffuso clandestinamente in circa 1000 copie tra locali, circoli, librerie. Chi vuole segnalarci nuovi spazi distributivi, non titubi. Questo numero è frutto dell'affamata mente pedofaga di: Barnauta, Pus, Bagnacauda, Minali, Nomenklatura, Ali Tosi, Mignao, El Gefri, Quel Brutale Finalmente, Il Miserabile Jean,

Max Brododidado. Non sarebbe stato piatto così sugoso senza il succulento contributo di: Fabiana Inculamorti, Tex Pussy, Father Carcass, Mannino, Elefantelegante, Gionni Bassotto, Fedele Castro, B.Rutto, Scuro Manto, Milo Mannaro, L'asino-corno, Bart Seola, Dodo Star.

Chi voglia collaborare: **lombroso@insiberia.net**
Non si dimentichi il blog: **lombroso.noblogs.org**
Per i più social, cercateci su quello che inizia per f e finisce per k e anche su quell'altro, che inizia per i e finisce per m.

supplemento a Sicilia Libertaria n. 405 del 2020. Aut. trib. di Ragusa n. 1 del 1987. Stampato a Ragusa, presso la Società dei Libertari, via Garibaldi 2 A



Lettere alla redazione

Hei Raga, sono un rider che lavora per la catena "Erode Food: bimbi a domicilio". Trovo assolutamente pericoloso che me li facciano consegnare ancora vivi perché dentro lo zaino questi si muovono, mi sbilanciano e mi fanno cadere dalla bici. Ma al giorno d'oggi chi tutela noi lavoratori? Millennium Jack

Ehilà Jack 00, hai ragione, andrebbero consegnati precotti. Parlane col sindacato. --

Spett.le redazione, siamo una coppia tradizionalista, neo genitori di un bambino che purtroppo non possiamo tenere con noi avendo una spider con solo due posti. Non vorremmo correre il pericolo che nostro figlio possa essere dato in adozione ad una coppia omosessuale o finire in

case famiglia tipo Bibbiano. Preferiamo che venga dato in pasto a gente perbene. Pensiamo che la prima cosa da fare per essere buoni cittadini è pensare sempre al bene della comunità. F+F Veronesi Coerenti

Cari Fx2, mi sembra una buona idea. Anche perché con la spider si prendono fastidiosi colpi di freddo. Soprattutto da piccoli. --

Pii Lombrosi, sono un cattolico praticante e ho un dubbio: si possono mangiare i bambini battezzati? LorFont 1499

Caro il nostro, certo! Anzi, sono migliori i bimbi battezzati perché non hanno quel retrogusto di peccato originale che a volte è veramente fastidioso. ⚡



Annunci

0064. Pedoagriturismo della Valpolicella propone menù bimbi ruspanti Km zero. Disponibile cene aziendali, matrimoni, addii nubilato/celibato. Astenersi battesimi/cresime. Nel vostro interesse.

0065. Assessorato Regione Veneto per i rapporti con la Cina organizza pranzo per scambi culturali. Menù con

topi vivi e bambini veneti mantecati. Per prenotare scrivere a bumbumzaia@regioneveneto.it

0066. Lavoratore vegetariano permuta buoni pasto-bimbo con quelli bimbotofu. Per contatti lasciare messaggio in bacheca mensa aziendale Comune Verona. ⚡

STALIN

I shot the baby

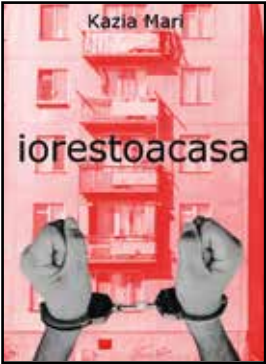
Gli Stalin, diciamocelo francamente, sono una band in stato confusionale. In questo disco, dedicato ai bambini che hanno mangiato in tournée, fanno venire il voltastomaco. Nelle note di copertina raccontano di concerti scalcinati scalciate in cui spesso gli organizzatori non garantivano vitto e alloggio, saziandosi per questo in ogni paese di minorenni. Il cd si apre con il folk acustico di "Silvio", un giovane virgulto che hanno fritto in quel di Terracina e prosegue con la salsa di "Ramon", un putto di sette anni che hanno investito vicino a Tijuana e che, già che c'erano, si sono mangiati in salsa piccante la sera stessa. Il rock sghimbescio e fuori tempo di "Hot dick dog" è un hard rock da parrocchia che racconta di quando in mancanza di giovane carne umana, anche i bastardini vanno bene. ⚡



KAZIA MARI

iorestoacasa

Ricoverato senza motivo e poi intubato, rinchiuso per mesi in uno scatolone di antibiotici, malmenato dagli infermieri, legato, vessato, sottoposto a brucoscopie e lavande bronchiali, il guitto giapponese Kazia Mari ha scritto questa sua autobiografia sul letto di morte. Da ragazzino Mari batté un primato emettendo una nota per 45 minuti consecutivi senza staccarsi dal suo sax tenore immerso in un catino di acqua. Dopo aver girato il mondo con questo numero circense e dai tratti vagamente truffaldini la sua storia si conclude drammaticamente qui a Veronda. A causa di un colpo di tosse, sfuggitogli a febbraio in piazza Bra, i vigili lo scambiano per cinese e solo per questo viene arrestato senza che capisca le sue rimozioni ideografiche e senza sintomi di sorta. Ricoverato coattamente in pneumologia e poi in rianimazione finisce in psichiatria dove finalmente si becca il coronavirus. La storia- narrata in modo lento artefatto trionfalistico e autocelebrativo -è sostanzialmente patetica. Un libro epico ma orrendamente scarso, ideale da regalare a un coglione o a chi vi sta sui coglioni. ⚡



LA CATTURA DEL BAMBINO VERONESE



ai fratelli Grimm a Giorgio Giorni piazzarsi fuori dalla scuola per catturare bambini ha dato sempre buoni

risultati ma anche parecchie rogne. Oltre ad essere rischiosissimo agita la preda e questo ne compromette la freschezza e le proprietà organolettiche. Un sistema che ha prodotto cospicui risultati è quello di individuare un bambino isolato, farsi accompagnare con una promessa patetica e farlo camminare su un tombino appositamente manomesso al di sotto del quale è stata piazzata una tagliola o una serie di ferri acuminati. Poi si preleva il bambino dopo un paio d'ore. In genere è pronto. Degli ottimi bottini li ho visti fare col "metodo cesso". Si piazza un filo elettrico a 2000 v alla maniglia della bagno della palestra dove il bambino fa sport. Uno o due bambini regolarmente usano il wc allontanandosi dalla sorveglianza dell'allenatore. In genere rimangono leggermentefritti in anticipo ma non è detto che sia un male. Negli anni Ottanta nel quartiere di Borgo Trento si usava il sistema "profondo rosso" che aggiornato oggi può essere ancora utilizzato: si chiede al bambino di entrare nel vano ascensore dove è stato preparato un panino con la bondola. Poi non si fa altro che premere "S" sull'ascensore e il piccolo verrà maciullato in un men che non si dica, producendo seduta stante un ottimo macinato. Il bambino di Santa Lucia, Borgo Nuovo, Borgo Milano e Borgo Venezia ma soprattutto quello delle Golosine ha un gusto prelibato e aromatico ma è difficilissimo da prendere. Le abbiamo provate un po' tutte ma la più proficua è la tecnica "vinavil". È uno stratagemma molto costoso ma dà risultati garantiti. Si avvicina lo straccioncello e gli si regala un motorino possibilmente di scarsissimo valore in cui alla benzina è stata mischiata colla. Poi è consigliabile allontanarsi.

Dopo pochi minuti dall'avviamento il carburatore esplode smembrando il piccolo centauro e permettendovi di raccattare i pezzi in un sacchetto. Una tecnica desueta, ma molto usata lungo il fiume è quella detta "Rubele". Si fa finta di perdere in acqua qualcosa che è stato individuato dal bambino come molto prezioso e lo si convince ad andarlo a recuperare chiedendogli di buttarsi nell'Adige. Nel migliore dei casi il bambino impatta malamente sul fondo del fiume rimanendo incastrato in un anfratto ma alle volte è necessario un sistema di reti e la collaborazione di altri cacciatori: le possibilità di perdere o di rovinare la preda sono altissime ma anche quelle di farvi del male. È possibile anche incendiare il bambino durante la festina di compleanno mettendo benzina nel serbatoio della pistola ad acqua e gettando repentinamente un cerino. ⚡



Quel Brutale Finalmente

LA SELEZIONE, L'ALLEVAMENTO, LA NUTRIZIONE DEI BAMBINI DA TAVOLA

Se l'arte della cucina si risolvesse nell'esecuzione di ricette a puntino, la cultura alimentare non si articolerebbe così minutamente diversificandosi e reinventandosi in ogni angolo del globo e probabilmente in Inghilterra si mangerebbe altrettanto bene che in Italia.

In realtà, poiché il soggetto della cucina non è il cuoco, ma l'alimento, è pacifico che sia più facile ottenere un buon risultato con un valido alimento e con un cuoco mediocre che viceversa. Perciò se volete ottenere la giusta soddisfazione dai vostri sforzi ai fornelli non vi basterà studiare con passione le nostre ricette ma dovrete innanzitutto disporre di adeguata materia prima.

E questo lo dico soprattutto per i lettori dell'area padana, perché nella nostra ridente pianura, come mai abbastanza lamentato da quel golosone dell'ex ministro Zampillo, v'è una scandalosa penuria di bambini autoctoni.

Se piace la polpa un po' speziata o acidula, v'è una certa varietà di essenze esotiche, ma per i più tradizionalisti, che prediligono il bambino color prosciutto cotto, diremo che il bambino caucasico deve essere

accuratamente selezionato per fare la sua bella figura al cospetto del nostro palato e del nostro occhio e se volete mangiare veramente italiano dovrete andare a cercare la vostra carne in montagna o sulla costa, perché la pianura padana non è sicuramente il luogo migliore dove allevare un bambino buono. Infatti per essere buono deve essere stato sano e felice.

Conosco gente che si procura i bambini non solo nelle campagne, nelle basse, dove almeno se ne trova ancora qualcuno allevato a terra, ma addirittura in città, nelle periferie e a questo proposito vi posso assicurare che mangiare a certe mense significa correre un grave rischio di intossicazioni, in un'occasione in particolare fui soggetto a una tale acidità di stomaco con reflusso che mi sono ripromesso di non mangiare mai più in vita mia un bambino delle Golosine, che a onta del suo nome è un quartiere produttore di bambini francamente immangiabili, dovrebbero mandarli in giro con l'etichetta "non edibile".

Tuttavia se il bambino è vostro, il che, tempo permettendo, è sempre un'ottima soluzione, perché si tratta di bambino a chilometro zero, dal produttore

al consumatore, con le dovute attenzioni, con una nutrizione rigorosamente biologica, abbeverandolo per via idroponica di acqua ionizzata, potreste, anche in Padania, ottenere una materia prima di accettabile qualità.

Naturalmente poi bisognerà avere le idee ben chiare su come intendete consumarlo, perché in base al tipo di cottura dovrete regolare l'alimentazione. Se ad esempio intendeste farlo alla brace prima dei tre anni lo dovrete alimentare esclusivamente a latte e semolino, ma se lo farete affumicato dopo gli otto sarà necessaria un'alimentazione a base di castagne, legumi e frutta secca. Se lo doveste bollire sarà indispensabile almeno un etto di lardo alla settimana e abbondante verdura, sedano, patate, carote a volontà. Se lo vorrete marinare, dopo il compimento dei sei mesi lo purgherete con l'aceto ogni quattro settimane. E ancora, se prediligete il sushi lo dovrete allevare in una vasca di acqua salata e nutrire di pesce azzurro crudo. Ma certo in questa sede non potrò esaurire un così complesso e sterminato argomento, sul quale comunque

ho scritto un'opera in tre volumi: *La selezione, l'allevamento, la nutrizione dei bambini da tavola*, (Ed. L'ombroso. pp. 1400, euro 47, ndr) indispensabile se volete mettere veramente a profittevole frutto le ricette che L'ombroso qui vi regala. Non è in vendita online, la potete ordinare, con discrezione, alla Città del Sole o da Masport Giocattoli. ⚡



Il Miserabile Jean



L'opinione del Professore



Nel corso bighellonante dei miei svariati, svagati, appassionati, infruttuosi e sovente disutili studi ho avuto una sola occasione di soffermare l'attenzione sulle pratiche pedofaghe che tanto sembrano disgustare le signore contesse quanto gli operai della Galtarossa, in questo disgusto accomunati.

Ero giustappunto l'altra sera ospite del mio collega professor Ali Tosi, assieme ad altri esimi cattedratici, quando la sua concubina, donna di vivida curiosità che viaggiò in lungo e in largo, ed esplorò terre un attimo prima inesplorate, essendo venuta dalle cucine dove per l'intero pomeriggio aveva lavorato, ci narrò di un popolo che vive sulle più sperdute isole del globo nell'immensità dell'oceano mare, il quale popolo, nascendo in paradiso, non avendo nulla da fare oltre che gettare reti subito cariche di pesce e raccogliere l'abbondante verzura che da ogni parte getta la terra ferace, mangia e giuoca dal chiarore dell'alba al luore del tramonto. Questi popoli, disponendo in soverchia abbondanza di proteine e vitamine e di tutto il complesso nutritivo che vuoi si per edificare un corpo, sono tutti grandi sani, forti e belli. Ora,

non esistendo in quelle lande né teatri né palestre né circhi e neppure un biliardino, la noia del benessere e la debolezza di spirito spingono costoro non già alla pacifica convivenza coi popoli delle isole vicine, non meno sfamati e beati di loro, bensì alla guerra e all'aggressione, massimo svago essendo da quelli considerato la riduzione in schiavitù dei prossimi loro. Schiavitù non già per cavarne forza lavoro, dato che v'è così poco da fare e tanto da annoiarsi, ma per il mero gusto di possesso, per vacua volontà d'affermazione, a guisa di trofei come teste di cervi viventi appese alla parete, esercizio di potenza e sopraffazione, dal che possiamo capire quanto complessa patologica e indecifrabile possa talvolta apparire la natura umana.

Quinci ancora ci narrava la saggia esploratrice che questo popolo di giganti, per pura golosità, per vero amore delle leccornie e dei piaceri della carne cotta, aggredendo i villaggi nemici nelle battaglie fortunate preferiscono catturare gli infanti che per prelibatissimi sono tenuti e ambitissimi piatti forti a imbandire le loro tavole trionfali. E peggio, ci disse che per gusto e per sollazzo usano cuocere vivi i teneri pargoletti seppellendoli nelle braci vive. Ebbene pare che quest'alimentazione di carattere squisitamente edonistico offrisse però anche eccellenti proprietà antiossidanti. Infatti, come ci riferiva la nostra narratrice, essi erano tutti giovani e nel pieno delle forze, tanto i ventenni quanto i centenari e fino a quando lei si fermò su quell'isola che aveva esplorato, e furono molti anni, non seppe mai di nessuno che ivi fosse morto o malato.

E tanto è tutto quello che annovera la mia scienza sull'argomento, però che, da tali prime certe evidenze scientifiche, come medico e come scienziato, non mi sento di sconsigliare a nessuno, fatti salvi gli intolleranti e gli allergici specifici, una alimentazione a base di lattanti, ferme restando alcune perplessità di carattere etico che il medico e lo scienziato lasciano a dibattere dalli filosofi e dalli avvocati. ⚡



