

• GUILHEM •

LE GRAND LIVRE
DE

L'ANTICUISINE

Pas cher, pas long, pas bon



• *Version light* •



VOS GUIDES

dans l'univers de l'Anticuisine

Loi 1

PAS DE VAISSELLE

Loi 2

PAS CHER

Loi 3

PAS DUR

Loi 4

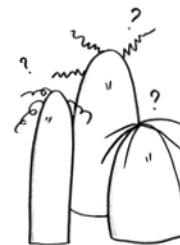
PAS LONG

Loi 5

PAS BON



Les blattes



Les salmonelles





MUR DE DÉNONCIATION

Ecris les noms des anticuisiniers de ton entourage ici.



• Leçon n°1 •

NE PAS OUBLIER SES RACINES

où l'on explore les liens entre l'antiquité et l'enfance





Le cannibalisme
par Guilhem

Mouliné-mixé diabétique sans sel de fin de vie

RECETTE POUR 1 PERSONNE

Un jeu d'enfant - Bon marché

TEMPS DE PRÉPARATION

0 min. 17 sec.

INGRÉDIENTS

- un petit pot pour bébé



OU DE DÉBUT DE VIE...



- 1- Ouvrir le pot.
- 2- Renverser le pot.

Fromage au lait de maternité



RECETTE POUR X PERSONNES

Facile - Bon marché

TEMPS DE PRÉPARATION

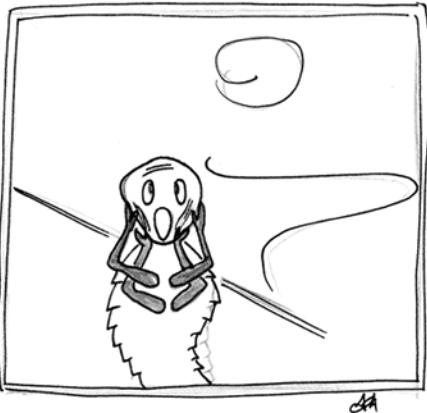
3 semaines et 11 min.

INGRÉDIENTS

- lait maternel
- presure



- 1- Faire un biberon.
- 2- L'oublier 3 semaines.



Le père indigne



RECETTE POUR 1 PERSONNE

Culpabilisante - Bon marché

TEMPS DE PRÉPARATION

Dépend de la météo.

INGRÉDIENTS

- un ourson en chocolat



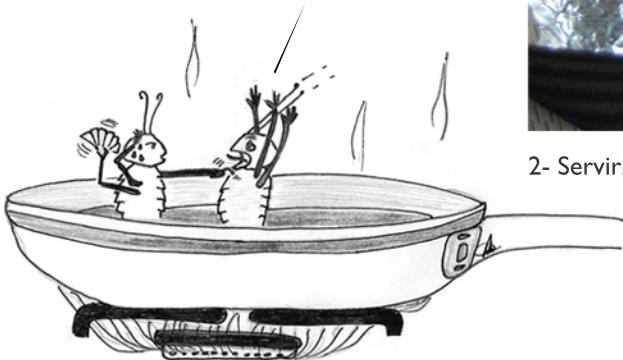
1- Laisser fondre le petit ourson dans le siège auto pendant que vous faites vos courses.



2- Servir.

OUAH...
IL FAIT CHAUD ICI !

AU SECOURS !
UNE BLATTE QUI PARLE !



Le petit Gregory*



RECETTE POUR 1 PERSONNE

Malsaine - Un peu chère (l'olive)



TEMPS DE PRÉPARATION

Attendre que le corps sans vie du petit Grégory remonte



INGRÉDIENTS

- une olive
- une larme de gin
- une rivière de tonic
- un sucre
- de la ficelle



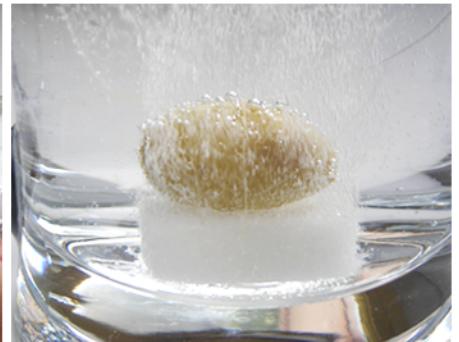
1- Ficeler la petite victime.



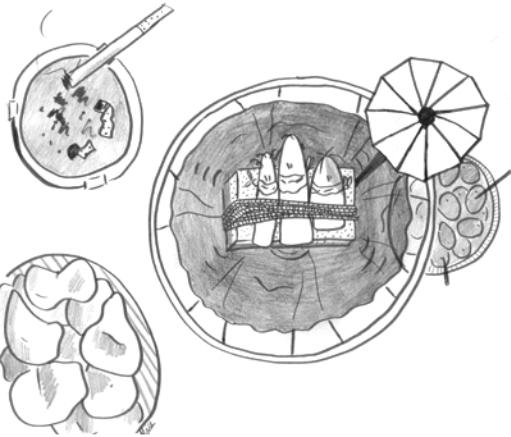
2- Verser le gin.



3- Verser le tonic.



4- Bla bla bla...





COMMENT CUIRE UNE CONSERVE ?

Quand on est un enfant, que Papa et Maman rentrent tard (voire pas du tout s'ils sont morts), cuire une conserve n'est pas si simple, notamment si on se passe de casserole. Selon la nature de l'aliment anticuisiné, il y a une erreur à ne surtout pas commettre. Pour comprendre laquelle, observez bien le tableau ci-dessous.



BIEN !

Harricots verts sans cheminée



BIEN !
(mais inutile)

Harricots verts avec cheminée



BÊTISE !

Choucroute sans cheminée



BIEN !
(c'est utile)

Choucroute avec cheminée

Conclusion : aménager une cheminée s'avère indispensable pour une conserve compacte, type choucroute, mais inutile pour une conserve liquide, type haricots verts. Sans cheminée la choucroute sort de la boîte d'un bloc, déborde et salit tout. C'est mieurk !

