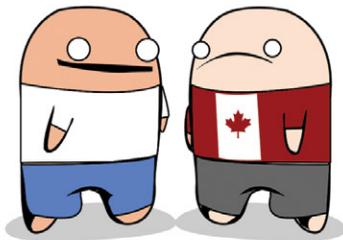


5 EXCELENTES RAZONES
PARA SACUDIRLE A
UN DELFÍN
EN LOS MORROS



8 RAZONES PARA TENER A UN CANADIENSE DE MASCOTA

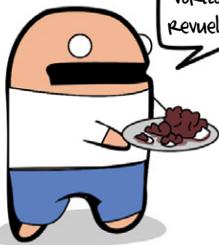
HACEN QUE PAREZCAS MORENO



¡Eh, ese tío parece un montón de mayonesa! Vamos a señalarlo y reírnos de él.



NO SON QUISQUILLOSOS PARA COMER



Te he hecho tu plato favorito: sesos de caribú revueltos en nieve sucia.



CONOCES GENTE



SIEMPRE PARECERÁS INOCENTE



¿Qué está pasando aquí?
¿Para qué lleva esa pa...? Oh, veo que va con un canadiense. Sigamos con sus cosas, señores.



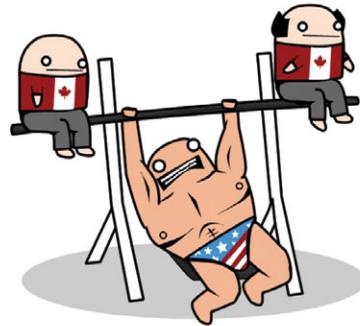
SON ÚTILES CUANDO HACE FRÍO



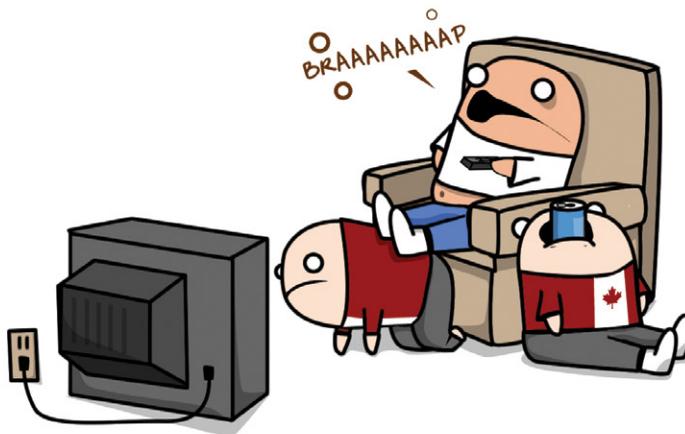
ES DIVERTIDO PASEAR POR EL CAMPO CON ELLOS



SIRVEN PARA HACER EJERCICIO



ES ÚTIL TENERLOS POR CASA



Por qué es mejor



fingir que no
sabes nada de

ordenadores

Nos pasa a todos.

Un amigo o un pariente nos pide ayuda;
siendo tan cercanos, ¿cómo decir que no?

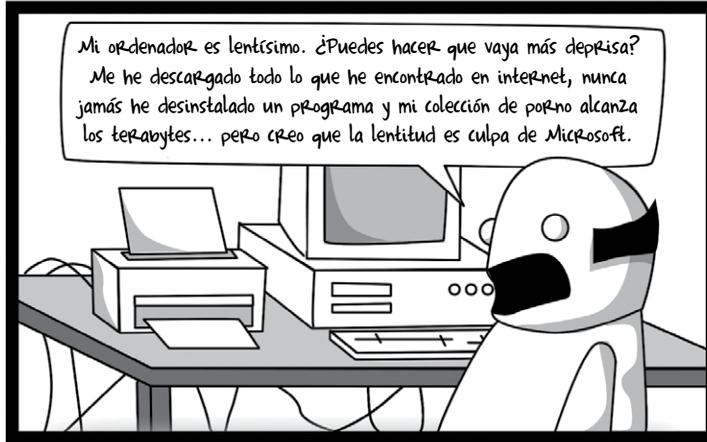


N

ormalmente empieza con un
pequeño favor.



Ese pequeño favor lleva a otros.

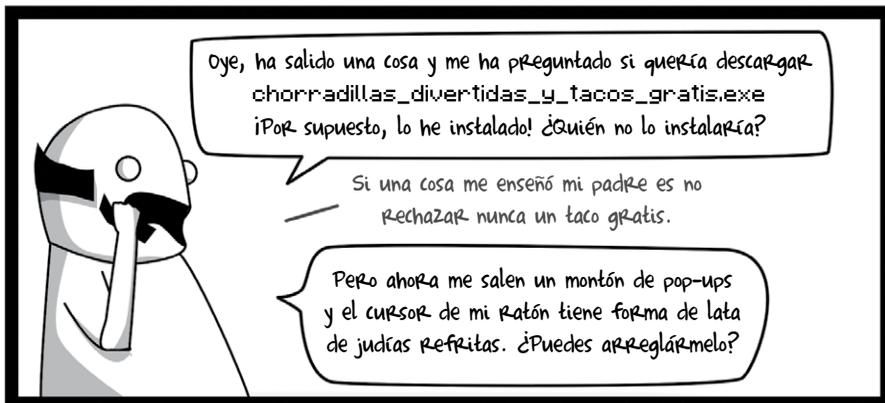


Una vez arregles algo, serás considerado para siempre como el “genio informático”.

Si llega a ese punto, básicamente estás jodido.



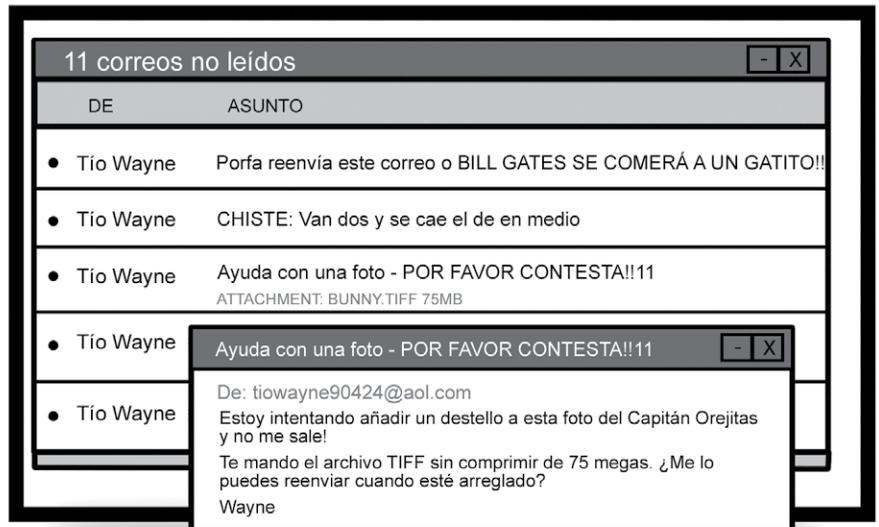
A partir de ese momento, no van a llamar al servicio técnico... te van a llamar a ti.



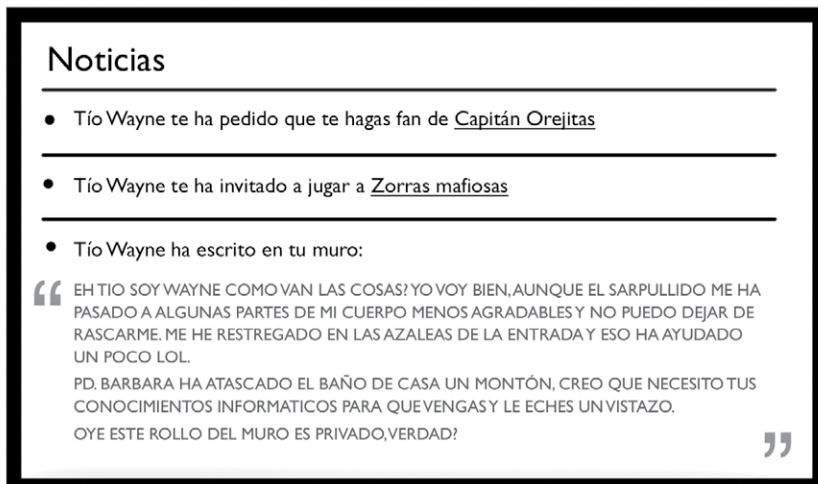
A l final contarán contigo para que les pases todos los programas, juegos y música pirateados.



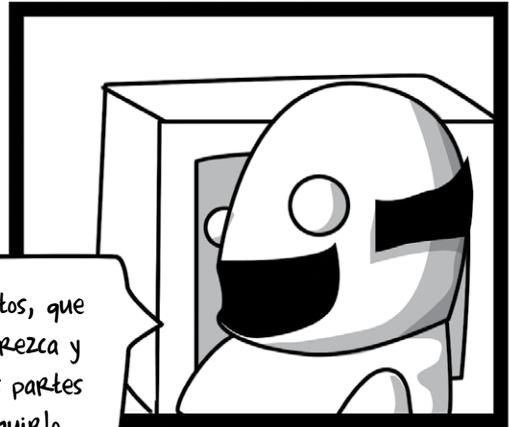
Que Dios te ayude si se hacen con tu dirección de correo electrónico...



... **O** tu Facebook.



Puede que hasta te pidan que les hagas una página web.



Y después de la intro en flash de 20 minutos, que el botón de "hacer clic para entrar" aparezca y estalle en llamas, pero que salte por todas partes para que el que quiera tenga que perseguirlo.

Ah, y mi presupuesto para la página es de lo pavos, pero somos familia, así que no importa, ¿no?

Pronto te convertirás en el servicio técnico de todo, no sólo ordenadores.



CÓMO MEAR COMO UN CAMPEÓN

Permaneced

tan cerca como os sea posible.

Eso hace que sea más fácil hablar de cosas de tíos.



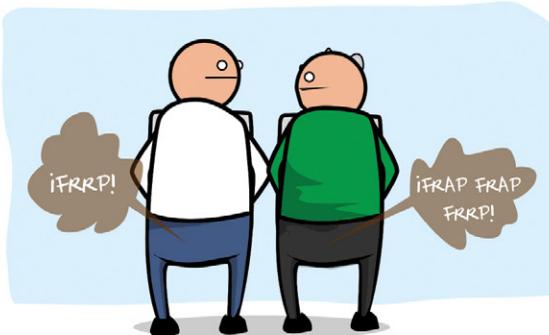
Gime a voces cuando mees.

Es una manera de halagar a tu pene por hacer un trabajo excelente.



Si el tío de al lado se tira un pedo, deberías hacer lo propio en compensación. Es como chocar los cinco con metano.

(y sería muy maleducado no devolver un saludo)



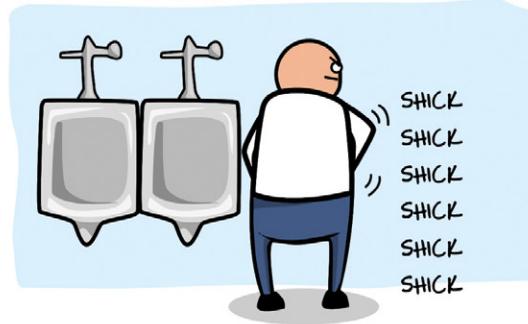
Si hace una brisa agradable, es perfectamente aceptable que te bajes los pantalones.



Cuando **hayas terminado de mear,**

sacúdete el pene vigorosamente para eliminar el exceso de pis. Hazlo de 2 a 5 minutos.

Una sacudida prolongada le recuerda a tu hombrecito que, aunque le quieres, sigues siendo el que manda.



Intenta **calcularlo para acabar**

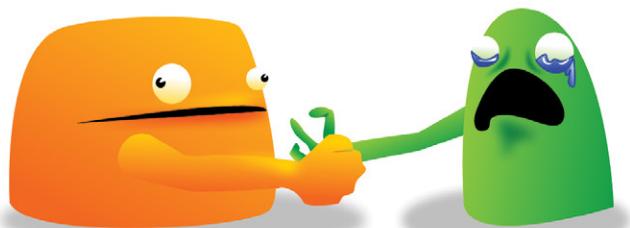
al mismo tiempo que el tío que tienes al lado.

Así podéis lavaros las manos juntos y comentar la experiencia.



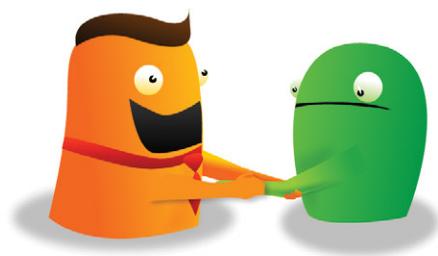
Las 9 clases de apretones de manos cutres

El quebrantahuesos



El político

Esos que usan las dos manos están intentando venderte algo.

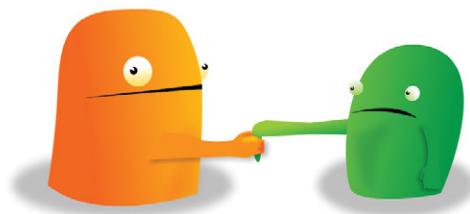


El tiro fallido

Los dedos no se juntan como deberían, pero estiras el brazo igual para evitar quedar como un tonto.



El pez muerto



El que no te suelta

...así que le dije: "¡Llévese a su bebé de mi césped o le vuelvo a mojar con la manguera de presión!", ¿y qué hizo ella? ¡llamar a la poli! Hay cada uno por ahí... Oye, ¿te gustan las pasas? ¡A mí me gustan mucho las pasas! Más que las uvas, las uvas son para pringaos. Una vez me metí un montón de pasas en los gayumbos... ¡era muy raro! LOL... Tú no hablas mucho, ¿verdad?



El que se acerca

En realidad, lo que quieren es un abrazo.



El guay

Su confuso saludo te hace sentir fuera de onda.



Don Sudao Sudórez

¡Es como si tuviese otros dos sobacos!



El vacío

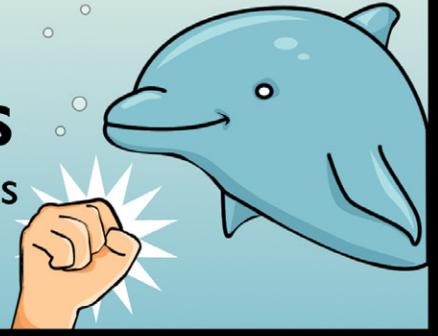
¡Eh, mira, un camión de tacos!



CORTES DE PELO PARA OSO FALLIDOS

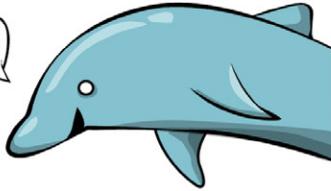


5 excelentes razones para sacudirle a un delfín en los morros

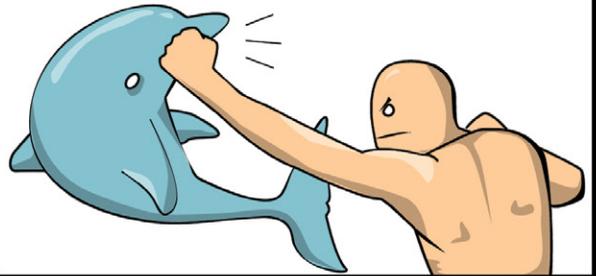


Esos silbiditos y chasquidos tan monos que hacen los delfines en realidad son insultos soeces.

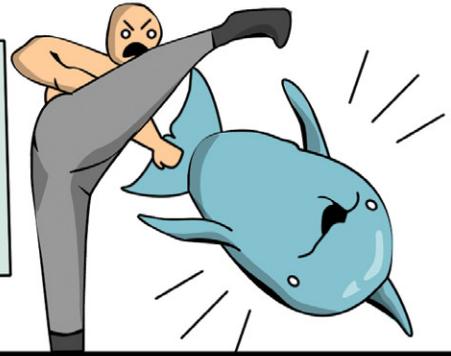
¡tu madre es un putón!



Su piel gomosa y suave es agradable a los nudillos y hace de ellos un saco de boxeo submarino genial.



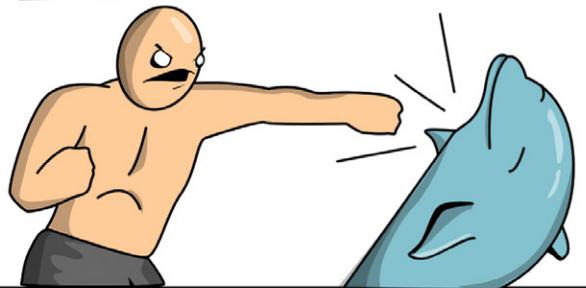
Los delfines se pasan la vida jugando. Los humanos sólo juegan hasta que llegan a la edad adulta... no es justo. Haz que sea justo sacudiéndole una patada giratoria en los belfos.



A los delfines les encanta creer que son los más fuertes y los más rápidos. ¿Alguna vez has visto a uno nadar junto a un barco? Para ellos es una carrera. Ponlos en su sitio con un buen gancho de izquierda al mentón.



Cualquiera que sonría tan a menudo necesita que le recuerden que el mundo es un lugar oscuro y cruel.





14 (aproximadamente)
cosas que merece la
pena saber sobre el

Queso

¡DELICIOSO!
¡DAME QUEEEESO!

El queso
viene de la

leche
(ninguna sorpresa ahí)



Primero, esa leche se **calienta**
y se añaden bacterias.



¿Bacterias en la leche?
¡Eso es una locura!

¿LOCURA?
¡ESTO! ¡ES! ¡QUEEEEEESO!



Esas bacterias se añaden a menudo
en forma de yogur o suero.

El estreptococo es un tipo de
bacteria de uso común. La misma
bacteria que causa las irritaciones
de garganta y la meningitis.

La bacteria produce
ácido láctico,

que es necesario para que la leche se agrie.

Después de la bacteria,
se añade **cuajo.**

Así es como se supone que se **descubrió** el queso.

Las primeras tribus nómadas usaban órganos de animales para el transporte. La leche transportada en esos órganos se habría mezclado de modo natural con el cuajo y las bacterias. El movimiento habría hecho que la leche se agriase y produjese queso.

¡Guuuaaoo! ¡Mi mochila
de intestino de cabra ha
creado queso! ¡Es la mejor
mochila del MUNDO!

El cuajo viene de la mucosa
estomacal de los mamíferos,
donde les ayuda a digerir la leche
de la madre del animal.



El cuajo

hace que la leche se separe en

suero y cuajada

El suero se extrae y sólo queda la cuajada.



La cuajada mezclada se deja reposar un tiempo hasta que se convierte en

Después, la cuajada se sala y normalmente se mezcla.

Algunos quesos se almacenan para que curen.

Otros se comen al momento.



Tengo una larga y quesera vida por delante llena de sorpresas y maravillas.

Curados:

Cheddar, suizo, parmesano, queso azul y gouda.

Nací siendo un monstruo. M-M-M-M-¡MÁTAMEEE!



Frescos:

Mozzarella, queso cottage, requesón y crema de queso.

La leche

que se utiliza para hacer queso puede venir de:

Vacas Búfalos
Caballos
Camellos Cabras
Seres humanos



Asqueroso, ¿eh?

Hay un restaurante en NY donde sirven queso hecho de leche materna. Al plato lo llaman "Queso de leche de mamá".



El olor a pies

es producido por una bacteria llamada *brevibacterium linens*. La misma bacteria se utiliza para hacer el queso Limburger, que tiene un olor fuerte a menudo desagradable.

No he podido evitar notar el delicioso aroma a pies sudados que viene de tu queso. ¿Me das un mordisco?

Jaja, no. Pírate.



¿Qué hay en tu queso?

Queso Azul

Cultivos de penicilina que producen un moho azul verdoso.

Sabor fuerte y salado.
Olor acre.

Queso Feta

Hecho de leche de oveja y cabra.

Sabor ácido, se desmigaja fácilmente.



Cheddar

Pasa por el proceso del *cheddaring*, en el que la cuajada se amasa y voltea.

Sabor fuerte, queso a menudo duro.

Suizo

Lleno de agujeros causados por la bacteria que consume ácido láctico, lo que libera CO₂.

Cuanto mayores son los agujeros, más fuerte es el sabor.

Brie

Corteza blanca y mohosa con un queso grisáceo debajo.

Blando, el sabor tiene un toque a amoníaco.

Mozzarella

Se hace girándolo y cortándolo. *Mozzare* significa "cortar".

Semiblando, gran contenido de humedad.

¡El queso afecta a los sueños!

Un estudio de 2005 del British Cheese Board concluyó que el queso tenía un efecto positivo en el sueño y que comer distintas clases de queso antes de dormir produce distintos sueños.



¿Cómo se convierte la leche blanca en

queso naranja?

En origen, las vacas comían plantas con altos niveles de betacaroteno, el componente amarillo que se encuentra en zanahorias y vegetales. Esto tenía como resultado que las vacas diesen leche amarillo-anaranjada.

Ahora, la mayoría de los queseros sencillamente tiñen sus quesos.

Si eres intolerante a la lactosa (léase *subnorlácteo*),

tu estómago no puede procesar los productos lácteos.

Sin embargo, el cheddar y otros quesos curados apenas contienen nada de la lactosa que se encuentra en la leche.

