

Globus histericus na kabackim wertepie

Dziś w serwisie proponujemy Państwu przepis na *globus histericus*.

Potrzebujemy 166 białych jak mąka stron, konserwy mięsnej „Szymon Morawa”, borówek amerykańskich, z plantacji „Paweł Szwarzman”, jedną sztukę dojrzałej i głodnej doktor nauk humanistycznych „Karolina Pogorska” oraz trzydzieści gram fotografa, najlepiej marki „Ryszard Lempe”. Wszystko oczywiście kupione w Tesco na kabackim wertepie.

Przepis jest bardzo prosty. Bierzemy dorodną, dojrzałą (około trzydziestu lat) sztukę, która będzie bazą – pracująca w Kryzysie doktor nauk humanistycznych „Karolina Pogorska”, opiekamy z obu stron brakiem zrozumienia i stabilizacji. Wsypujemy do niej 4 dkg kochanych, kochających, niekochanych i niekochających konserw „Szymon”, borówek „Paweł” i fotografii „Ryszard”. Wszystko dokładnie miksujemy. Okraszamy szczyptą niepewności, zwątpienia i umiejętności radzenia sobie z życiem. Wkładamy do pieca rozgrzanego do temperatury 36.6 °C, tu i *Teraz* na 166 sekund. Ostrożnie wyjmujemy, żeby się nie rozpadło i uciekło. Czekamy aż ostygnie. Kroimy w dwucentymetrowe kawałki. Smarujemy, trącącą myszką, pastą z Emmy Bovary. Kulka w gardle, chroniczny ból głowy i światłowstręt, trwający kilka dni – gotowe! Nakryto do stołu! Kto się skusi?