

Dnia 20 kwietnia 2020r.

Radosław Paszkiewicz, klasa I Gd

Przepis na barokowy wiersz.

SERNIK MORSZTYNA *a la* MARINI z polewą gongoryzmową.

Fundament :

200 g konceptu,

70 g epitetu.

Masa :

1 kg makaronizmów,

½ szklanki alegorii,

1 puszka symboli,

½ łyżeczki inwersji,

1 szklanka anafory,

7 oksymoronów,

2 łyżki ekstraktu z metafory,

2 łyżki paradoksu,

100 g hiperboli.

Ganache gongoryzmowe

150 g porównań homeryckich,

120 g harmonii,

1 łyżka ekstraktu słodkiej metafory,

1 łyżka eufemizmu,

½ szklanki puenty.

Epitety powoli roztopić, pozwolić im lekko zbrązowieć, ale nie przypalić.

Wymieszać z pyłem z konceptu i wyłożyć na fundamencie formy.

Mocno docisnąć. Odstawić w chłodne miejsce.

Makaronizmy zmiksować z alegoriami, inwersją i 1/3 symboli i zmiksowanymi anaforami. Cały czas miksując, dodawać po jednym oksymoronie.

Na koniec wmieszać paradoks i ekstrakt z metafory.

Ręcznie wmieszać posiekana hiperbolę.

Masę wylać na fundament z konceptu.

Resztę symboli wyłożyć łyżeczką, zatapiając każdą porcję w serniku.

Piec jedną godzinę w temperaturze 150 stopni .

Wystudzić.

W kąpieli wodnej roztopić homeryckie porównania w harmonii, wmieszać ekstrakt słodkiej metafory i eufemizmy.

Lekko przestudzoną masę wyłożyć na sernik, posypać całość puentą.

Wstawić na noc w chłodne miejsce.

Podawać w temperaturze późnowiosennego dnia, by nie uzyskać na koniec trudów efektu vanitas swojej pracy.