

# Babka kokosowa Tomaszka

Oto przepis przepisów na "Babkę Tomaszka"  
(Chodzi o ciasto). Babka jest lekka jak wałka,  
Niczym motyl ponętna, a pachnie jak łąka  
O poranku wiosennym, gdy pierwsza biedronka  
Budzi się i wystawia skrzydełka na słońce;  
Kto by nie chciał dorównać w radości biedronce?  
Weźcie więc kopę jajek (a dokładnie - cztery),  
Teraz ze szklanką cukru niech ją trą miksery;  
W tym czasie kostkę masła roztopić należy  
(Ma być masło, nie jakiś substytut nieświeży)  
A do jajek i cukru, mieszać nie przestając,  
Dosypać szklankę mąki pszennej, lecz to mało  
Bo jeszcze trzeba szklankę mąki ziemniaczanej  
Dodać, w którą do pieczenia proszku (mieszanie  
Kontynuować!) łyżeczka wsypana. Teraz  
Masło powoli wlewać, cierpliwie ucierać  
Aż się masa wyrobi gładka jak panienka  
Na której jedwabista, cieniutka sukienka  
Spod której sterczy para niewinnych jabłuszek...  
Wróćmy jednak do babki, bo podobnych wzruszeń  
Nam dostarczy. Więc teraz cukier waniliowy  
I szklanka (jak w tytule) wiórków kokosowych.  
Mieszać, mieszać! Na koniec koniaku przedniego  
Tak koło dwóch zakrętek dodać (nic w tym złego  
Że do ciasta się daje mocne alkohole  
Rzecz gustu, a "Tomaszka" jest babka, ja wolę  
To niż odory różnych sztucznych aromatów;  
Tego, kto je wymyślił, ja oddałbym katu,  
Któremu nakazałbym wymyślne tortury  
Wśród nich kołem łamanie i żywcem ze skóry  
Obdzieranie; w finale - wyrwanie języka).  
Teraz ciasto do formy i - do piekarnika  
Wstawiamy na pięćdziesiąt minut. Ma być raczej  
Niska temperatura; ważne! - bo inaczej  
Babka nam nie wyrośnie (z wierzchu skórka złota -  
W środku pełno słodkiego, ohydneho błota).  
Na koniec zaparzamy herbaty gorącej,  
Jedząc - dorównujemy w radości biedronce.