

# PRODIŻ

Prodiż  
to naczynie metalowe  
Prąd, prąd!  
Z łącińskiego cud lub potwór  
Prodiż ma otwór na prąd  
Służące do pieczenia na kuchence gazowej  
Lub przy użyciu prądu  
Prodiż, prodiż

Na samym początku proszę  
wyszykować tortownicę  
(zapinaną, z denkiem formę)  
w kształcie koła  
lub pnia dębu  
i wyjąć okrągły prodiż.  
Prodiż.

Następnie masłem należy  
wysmarować tortownicę  
a następnie ją obsypać  
tortownicę bułką tartą

lub w ostateczności kaszką  
kaszka manną dzierzba bladą  
ale to jest  
ostateczność

Można biszkopt z różnym kwieciem  
Wypiec w prodiżowym trzewiu  
Można nawet tak polecieć,  
Jak generał na Rozewiu

Jeżeli chcemy, możemy  
zrobić sobie biszkopt z jabłkiem.  
Wyrabia się to w ten sposób:  
obieramy jabłka swoje  
i kroimy je w ćwiarteczki.  
Układamy to następnie  
pokrojone jabłka w beczki  
swoje jabłka często wstrętne

w tortownicę w kształcie koła  
sypnij cukrem – będzie jasno!  
Cynamonem przedpokojem  
zabieramy się za ciasto

Prodiż  
to naczynie metalowe  
Prąd, prąd!  
Z łacińskiego cud lub potwór  
Prodiż ma otwór na prąd  
Służące do pieczenia na kuchence gazowej  
Lub przy użyciu prądu  
Prodiż, prodiż

Myjemy ręce wodą swą  
Swymi mydlinami z mydła  
Namydlamy wycieramy  
Do biszkoptu powracamy

Do głębokiej miseczki wbić  
Cztery całe jajka kwocze  
Wsypać cukier i miksować  
Od dziewięciu do dziesięciu  
Mikser ma to robić minut

Absolutnie nie dodawać  
Sody czy jakiegoś proszku  
do pieczenia. Do miseczki.  
Do omdlenia szynkareczki  
Do jogurtu, do Tuwima  
Do śmiesznego skurczu mima  
Do splecenia kolebeczki.

Ważny jest czas miksowania  
i nie powinien być krótszy  
jak dziewięć lub dziesięć minut.  
nie podjadać w trakcie miksu

Prodiż  
to naczynie metalowe  
Prąd, prąd!  
Z łacińskiego cud lub potwór  
Prodiż ma otwór na prąd  
Służące do pieczenia na kuchence gazowej  
Lub przy użyciu prądu  
Prodiż, prodiż

Następnie wyłączyć mikser,  
wsypać mąkę i uważnie  
delikatnie a stanowczo  
Garniać zawartość miski swej

sprawdźcie przy tym moi starzy  
czy też mąka się do łyżki  
nie przykleiła raczej wam  
bo jeżeli tak to zguba

Wlewamy ciasto swoje do  
przygotowanej uprzednio  
Wypełnionej kawałkami  
Układanki jabłocianki

Tej tortownicy włożonej  
Do prodiża prądowego  
Teraz włączamy nasz prodiż  
na czterdzieści minut czasu

W trakcie pieczenia w prodiżu  
nie stukać w prodiż nie pukać  
czy nie podnosić pokrywy –  
bo biszkopt waszeci kłapnie

Prodiż  
to naczynie metalowe  
Prąd, prąd!  
Z łańskiego cud lub potwór  
Prodiż ma otwór na prąd  
Służące do pieczenia na kuchence gazowej  
Lub przy użyciu prądu  
Prodiż, prodiż

Już po czterdziestu minutach  
można kujnąć biszkopt z razu  
drewnianym patyczkiem kująć  
(takim jak od waty z cukru)  
Ponawianie kująć znowu  
Odczekawszy kwik kukuty  
i sprawdzić czy się nie lepi  
Czy się kądźle nie zepsuły

Jak będzie stać jak jego mać  
(rumiany kolor, piękna woń)  
to proszę wyłączyć prodiż,  
I pokrywę unieść w dłoń

Po wystudzeniu należy  
wyjąć z tortownicy biszkopt  
w takiż to przebiegły sposób  
Może sprosić kilka osób.  
że

ciasto kładziemy swoje  
kładziemy żywo do góry nogami  
góry nogami, tak  
aby jabłka na górze  
były wam  
krócej lub dłużej

Na dożynki do Złotowa  
przyszły ojce, trzepak, krowa  
Przyszedt Janko z fujareczką  
Podsmolony Młynarz-dziecko.

Jak wystygnie to obsypać  
ciasto z góry cukrem pudrem  
(przez sitko). Przez swoje sitko  
Jak ptaszki narobić brzydko.

Prodiż  
to naczynie metalowe  
Prąd, prąd!  
Z łacińskiego cud lub potwór  
Prodiż ma otwór na prąd  
Służące do pieczenia na kuchence gazowej  
Lub przy użyciu prądu  
Prodiż, prodiż

Życzę smacznego Waszeci  
A tenże swobodny przepis  
jest to przedwojenny przepis biszkopta jaki znam.

Można go stosować również jak spód tortu...