

## Kalkun med whisky:

Man køber en kalkun på fem kilo (til seks personer) og en flaske whisky.

Dertil salt, peber, olivenolie og spækstrimler. Kalkunen belægges med spækstrimler, den snøres, saltes og pebres og overhældes med lidt olivenolie.

Sæt ovnen på 200 grader. Skænk så et glas whisky og drik en skål til det kommende gode resultat. Læg kalkunen i en bradepande og skub den ind i ovnen. Skænk to hurtige glas whisky og drik igen til det kommende gode resultat.

Indstil termostaten efter 20 minutter på 250 grader, så den får et ordentligt pulver. Skænk yderligere tre glas whisky op og drik dem.

Efter en hal tsims tid vænner du fulen og blir ved mæ at hllde øje med stajninngn.

Griw vissskyflaschken å tsa en lill EN.

Efter ænnu en hal tsims tschid schlændrr du laaaaangshomtr hæn til åvnnnn å vænnnr kaaahaaalkunnn. PASCH PÅ att du hik brændr hånden på den schkide åvvvn.

Å sschhå tsar vi ænnnu fææhææm-schyw sjisskkywusser mænns piiihhiipfuglen schtajer widre iæææn trææhææ tsimer (schhirka - åp i røwwwen mæ det!)

Huuschk å piss vær tiiihhiinde minut! Kaaahaan de overh000vedt la saj gør schå kryw hæn til åvvvn å prøvv å riwwwe kaahhhall-kunnn UD!.

Tsa så ænnnu en schlllurrrk og prøvvvnåkkkkngang å få kræææt UD!

Samml så den satansforbanddde piiihhiipfuuul op fra gååå-hååålllwet og smid den påå et faahhad. PASCH på a du ikkk gliiiiiiiiiiiiiiderr på det skidefedtede køøøøkngål!

Kann du ikkkk uuundddgå de, schå prøvvv igen (ååå-opppogssccchtå dengikscchkuikkk tihihihaihi.....schku åssspisslimajet).

Tag en lur.

Spis næste dag kalkunen kold med mayonaise og aspirin.