

DIKUrevy 2012

Kantinevagten $\sqrt{2}$ / TV-kantinen

skrevet af Jørgen Elgaard Larsen og tvind

Roller:

kantinevagt, kok, fortæller, eger

Rekvisitter:

lommelygte	til at se rundt med
gryde	med låg
div. madvarer	
bord	
fejebakke /m dejskraber	
Lille spade	til at slå egeret i hovedet med

Der er mørkt — evt. lys på en filmplakat med indgangen eller lignende.

Fortæller: Fra instruktøren af “Batchman”, “Endian Jones”, “Xorcisten”, “Dirty Carry”, “Last Action Table”, “Semantic Park”, “Speciale Dybet”, “Kantinevagten”, “Store Wars”, “Evaluelle”, “Non-Determinator III”, “The Lord of the Strings” og “Aluen — den 8. processor” kommer nu storspændingsgyserthrilleren ”Kantinevagten 2” — fyldt med hæsblesende xsession’s, farlige processorer og hurtige laserprintere. Kommer snart til et auditorium nær dig.

Spot på kantinevagt, der går langsomt og mistænksomt over scenen. Lyser søgende omkring sig, også mod publikum.

Fortæller: Han var jaget. Russerne kendte ham og der var krus og kopper overalt. Han kom fra HCØ — fra ask’en til ilden. (*Raslelarm fra musikken. Kantinevagten lyser deroverimod og nærmer sig*) Automaterne var tomme og hans konto hang i en tynd tråd. Det var hans anden dag på jobbet og superbrugerne havde sporet ham. Han svedte angstens...

Spot bliver hængende på kokken. Fortæller fader ud. TV-Køkken-melodi i baggrunden.

Kok: Goddag, og velkommen til TV-kantinen. Idag vil jeg vise hvordan jeg laver DIKU-gryde. Til dette skal man — som rettens navn antyder — bruge en gryde. For at spare tid, har jeg snydt lidt og lånt en gryde i forvejen. (*Stiller gryde på bordet.*)

Kok: Først udvælges en passende grundsubstans. Der kan her bruges alt lige fra det traditionelle margarine til det mere eksotiske mango chutney —

eller bare noget af det der udefinerbare fedtede stads bag komfurerne. Til doseringen kan evt. bruges en fejebakke eller en dejskraber.

Kok skraber sidstnævnte ingrediens op fra gulvet eller lign.

Kok: For at få den bedste fond kan en sjat af karton'en i skabet bruges som fortynder. Man kan sikkert også bruge noget andet. (*tømmer en Blå ud i gryden.*) Der skal selvfølgelig også bruges krydderier til at give retten en behagelig modståelig kulør, og lidt emulgator til at forbinde den kulinariske oplevelse. (*tømmer lidt af hvert i gryden.*) Nu kommer vi så til det spændende højdepunkt. "Kød" er jo — specielt blandt de mandlige studerende — en eftertragtet vare her på DIKU. Friskt kød er jo især en sjældenhed, så man må som regel klare sig med, hvad der nu er for hånden (høhø). Det man finder, er jo som regel lidt overgent — i hvert fald over 18 år...

Der er et eger i gryden. Kokken tager det, og mimer et angreb.

Egern (*Egernet går mod struben på kokken*): Squeek!

Kok (*Upåvirket*): Og husk endelig (*griber egernet om halsen eller i ørerne*), at kødet skal hakkes grundigt (banker egernet med en spade og stopper det i gryden), før det stoppes i gryden og koges tilpas længe. (*Holder låget nede. Bankelyde fra gryden.*) Med denne enkle opskrift siger jeg tak for denne gang. Opskriften kan *ikke* findes på text-revy side 42.

Tæppe