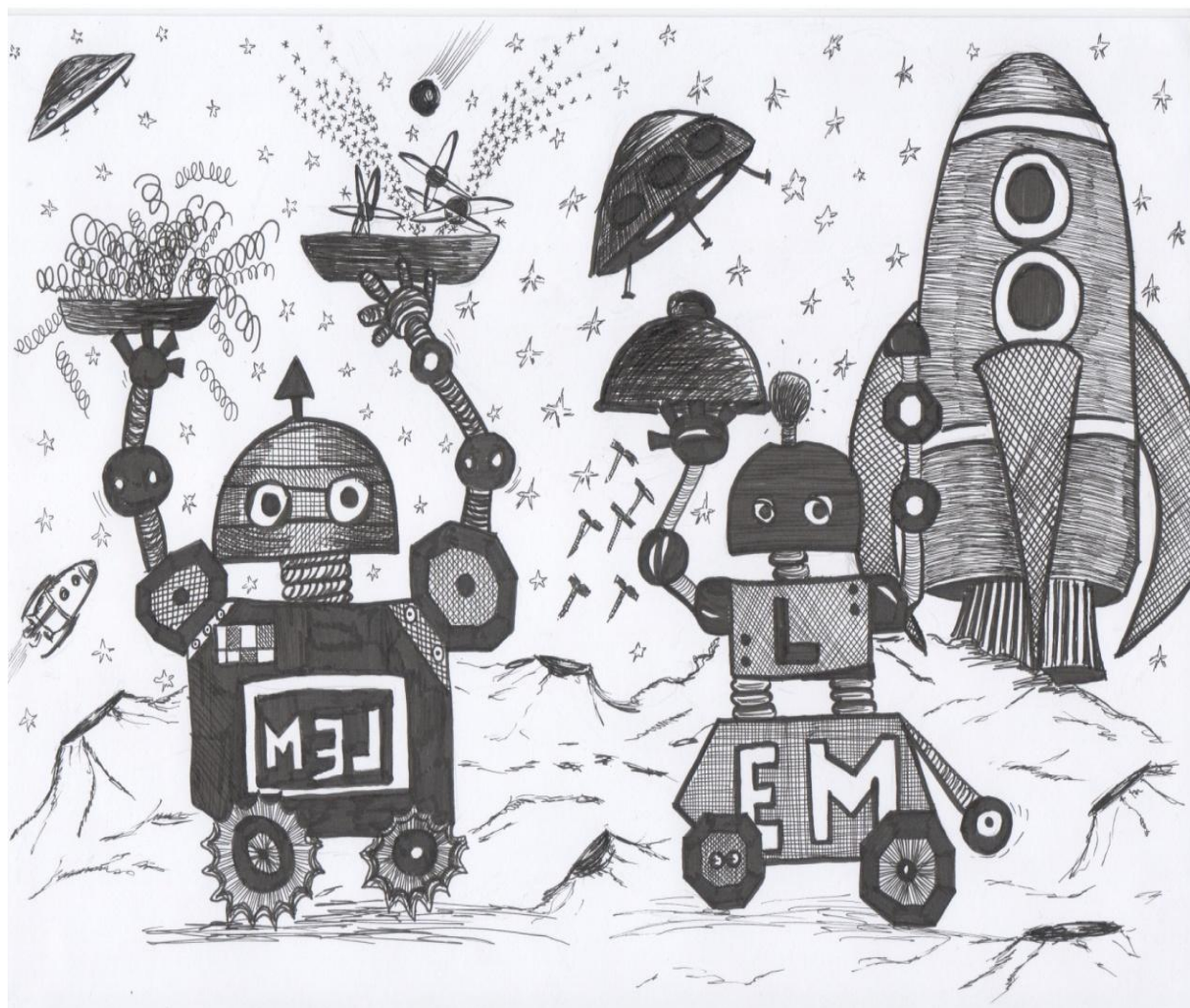


"GoLEM z arcydzięgieLEM"

Tomik wierszy laureatów ogólnopolskiego konkursu literackiego „GoLEM z arcydzięgieLEM” - na krótką wierszowaną formę zawierającą groteskowy, fantastyczny, futurystyczny przepis kulinarny wraz z ilustracjami wykonanymi w Klubie Soboniowice.



Maj 2021

Kategoria dorośli

I miejsce - **JAN GUMBISZ**

KOSMICZNY OBIAD

Garść meteoratów złapanych w kosmosie,
Godzinę moczymy w księżycowym sosie.
W mleku z drogi mlecznej kwadrans je płuczemy,
W końcu żarem słońca je nieco pieczemy.

Gdy meteoryty już dobrze zmiękczymy,
Wtedy w młynach czasu je wszystkie mielimy.
Potem gwiazdnym pyłem całość doprawiamy,
I tak to surowiec na mielone mamy.

Robimy z mielonki kotlety kosmiczne,
Wprost wegetariańskie, zdrowe, dietetyczne.
Na słonecznym grillu pięknie wypieczone,
Dla głodnych kosmitów danie wymarzone.

Z wywaru co został po meteorach,
Gotujemy zupę z myślą o kosmitach.
Zupę zagęszczamy plazmą z czarnej dziury,
Bielimy śmietaną wyciśniętą z chmury.

Z ogona komety robimy przystawkę,
Pożywną, nieziemską, lodową sałatkę.
Skrapiamy ją kroplą deszczu kosmicznego,
Dodajemy szczyptę wiatru marsowego.

A na koniec deser gwiazdami zdobiony,
Omlet z mgieł Jowisza na słońcu smażony,
O kształcie Saturna w otoczce pierścieni,
Pachnący niezwykle w kosmicznej przestrzeni.

II miejsce – PAWEŁ TYMIRSKI

GWIEZDNA STRAWA

Gdy masz w głowie tranzystory,
a dla gości jesteś skory
w kulinarne stanąć szranki,
to przygotuj garnki, dzbanki.
Oto przepis gwiazdnej stawy –
weź składniki i przyprawy:
kilo wyłuskanej gryki
z oddalonej galaktyki,
pył z komety – z samej szpicy,
odrobinę mgły z mgławicy,
rad, mielone ziarno kwarka
i energii ciemnej czarka,
izotopu cztery deko,
z Drogi Mlecznej zsiadłe mleko,
szczypta międzygwiazdnej gliny
i fotonów dwa tuziny.
Gotuj w kotle z dziury czarnej
w świetle gwiazdy – tej Polarnej.
Podgrzej plazmę i pulsary,
chochlą ściągnij nadmiar pary.
Z międzygwiazdnej wyjdź szalupy,
przynieś wazę pełną zupy
przeznaczonej do wypicia
przez nieznane formy życia.
Nie jesteśmy, wszakże sami
we wszechświecie, pod gwiazdami,
więc z obcymi siadź w szalasiu,
takim do podróży w czasie
i poczęstuj gwiazdnych gości
zupą w stanie nieważkości.
Opal ogniem z jądra słońca,
zupa musi być gorąca
na powierzchni oraz w środku,
podaj w latającym spodku.
Po posiłku gwiazdni ludzie
z kosmitami piją brudzie.
Dzisiaj, przy Perseidów roju
podpisują pakt pokoju.

III miejsce – GRZEGORZ BRYSZEWSKI

DZIKI ROBOT W SOSIE WŁASNYM

Robota upoluj własnoręcznie w meteorytowym pasie
użyj laserowego lassa, strzelba tu się nie przyda
usuń jednostkę centralną, kadłub zanurz w kwasie
upewnij się, czy kosmoleśniczy cię nie wyda

później usuń niesmaczne robocie wnętrzności
palnikiem oddziel serwomotory, wyjmij zbiornik olejowy
rozważ faszzerowanie dzikiego w intencji smakoszy błogości
całkiem niezły będzie do tego syntetyczny farsz mgławicowy

rozgrzej piec subatomowy do temperatury pięciu tysięcy stopni
i dzikiego robota na rożnie umieść starannie
cierpliwie poczekaj aż jego kadłub się trochę okopci
a ciekący smar niech gromadzi się w brytfannie

gotowe danie podaj z sosem z prażonych procesorów
sprawdzi się też aromatyczny warkocz dorodnej komety
potrawą zachwyć neocyborgów lub kosmicznych destruktorów
pamiętaj, że tego dania nie strawi człowieczy brzuch, niestety



BOZON W SOSIE Z ANTYKWARKÓW

Hen w spiralnej galaktyce, gdzie się czasoprzestrzeń krzywi,
Lud kosmiczny się osiedlił i antycząstkami żywi.
Jak to robi? Dam Wam przepis, chociaż dzisiaj tego mnóstwo -
Celebryta jak coś pichci, zaraz biorą go za bóstwo.
A ten przepis jest odmienny, nie tak jak przepisy liczne
Z blogów, netów, masterszefów – on ma cechy galaktyczne.
W jaki sposób go posiadm? Pewnie tutaj ktoś zapyta.
Otóż „Kuchnię galaktyczną” podarował mi kosmita.
Siedział ze mną w poczekalni naszej orbitalnej stacji,
Miał przesiadkę na Syriusza, ja wracałem zaś z wakacji.
No i dla zabicia czasu spoczeliśmy w astrobarze,
Ja mu postawiłem drinka, a dostałem książkę w darze.
Z niej wybrałem dziś dla Państwa bozon w sosie z antykwarków,
Rzecz powinien ten docenić, kto nie cierpi w zupie skwarków.
Co potrzebne jest do sosu? Separator do materii,
I należy w nim zapewnić odpowiedni stan baterii,
Dywergentny koncentrator - tym skupiamy zwykłe kwarki,
A miotaczem usuwamy elektronów zbędne parki.
(Pamiętajcie, by na koniec zrobić depolaryzację,
By materia z własną anty- miały różne prerotacje;
Pary proton-antyproton muszą gnać w przeciwne strony,
Aby zaczyn w naszym sosie był dokładnie wyrobiony).
Dalej przygotujmy bozon – w wersji Higgsa być on może,
I ułożmy go na stole (ma stabilne mieć podłoże).
Teraz bozon polewamy naszym sosem z antykwarków,
I by dobrze się przegryzło, zamykamy w antygarnku.
Po upływie tau minimum można robić prezentację,
W Waszej gestii, czy na obiad, czy na deser lub kolację,
Czy ich wiązkę skoncentrować, czy też lepiej je rozwodnić?
(By się nimi nie pochłapać, można użyć antyspodni).
Jak wiadomo Wam z fizyki, kwarki mają swe kolory
I podobnie antykwarki - różne smaki i walory.
Dobrze wcześniej ważne sprawy pozalać. A dlaczego?
Będzie błysk antymaterii, a więc żegnam i... Smacznego!



GWIAZDÓWKA

By dobrą zupę gwiazdową uwarzyć
Trzeba protogwiazdę solidnie obsmażyć
Ma babcia sama obłoki zgęszczała
Międzygwiazdowe i akrecję blanszowała.

Potem myk do garnka przerzucić to wszystko.
Proszę nie zapominaj, że jesteś artystką.
Zostawić wolnej termoreakcji jądrowej.
Przyjrzyjmy się zatem powierzchni kolorowej.

Ściągamy wartko podczerwone szumowiny.
Deuterowe ostatki chochlą odłowimy.
Teraz mieszać potężnie! Obiema rękami!
Więcej pierwiastków, co to mamia zapachami!

Te lekkie się spalają lub w ciężkie
Łączą. Gotować długo aż całkiem rozmięknie.
Nie martw się gdy skurczy się obiadu objętość.
Toć tu kucharza cechuje zaciętość.

Wtem już zupa nabiera ostrego posmaku.
Sypnij szczerze świeżego wodoro-kajmaku.
Rozrób go tego w kubku - by się nie zważył
I by nam jakości zupy tej nie podważył.

Cztery lub sześć milionów lat mieszkamy...
Et voilà! Domową gwiazdówkę już mamy!
W nos szczypie ognisty, helowy aromat.
Ku czci kuchcika zawołają: *Vivat!*

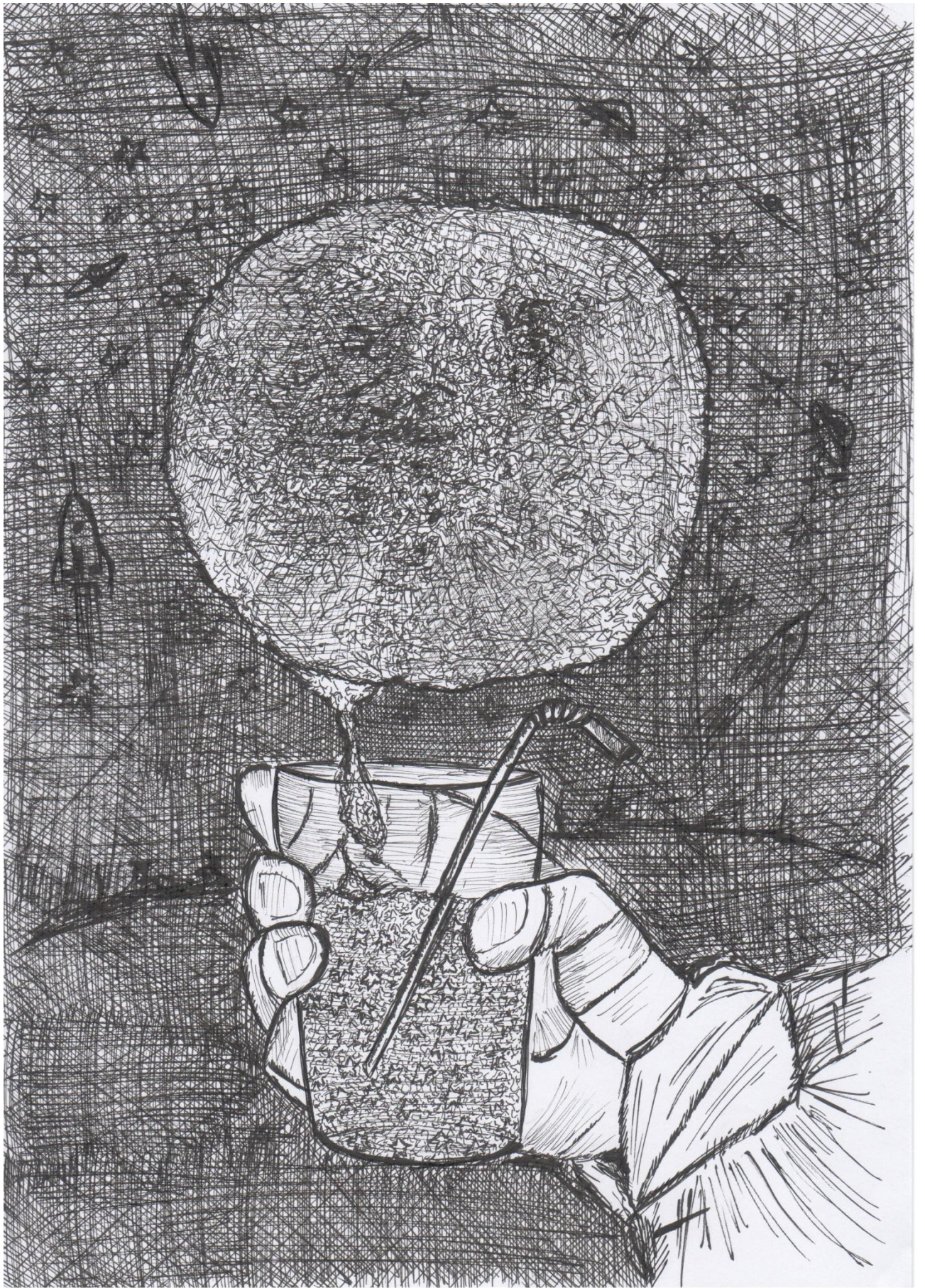
FUTURYSTYCZNY PRZEPIS LIRYCZNY

1. Weź śrub garści ze dwadzieścia
i je zetrzyj (póki teścia
pneumatyczne dwa kolana
nie zatrzeszczą głośno z rana).
2. Dodaj genom wilkowora.

*Na promocję teraz pora:
Kup „**Twój Zestaw Klonowania**”!
My zaś, widząc twe starania,
dorzucimy chip – marzenie!
Wszystko w okazyjnej cenie!*

3. Dolej olej - masz go w głowie.
4. Przypraw mieszankę ołowiem.
5. Jeśli jest zbyt metaliczne,
dolej octy balsamiczne.
- 5a. *Gdy dwie butle to za mało,
lepiej skończ już z tą potrawą.
Posłuchaj głosu rozsądku:
zacznij tworzyć od początku.*
6. Zmiksuj wszystko **LuxBlenderem**.
7. Teraz z oczu swych rentgenem
prześwietl czujnie miskę całą,
czy się dobrze wymieszało.
8. Na podajnik komputera
przelej wszystko z miski teraz.
9. Włącz kwantową analizę.
10. Teraz wsadź papieru ryżę.
11. Swej drukarki trójwymiarem
wytwórz przepyszną potrawę.
12. Podaj ją, póki jest ciepła,
póki bryła nie zakrzepła
i jest wciąż w półpłynnym stanie.

Takie oto masz śniadanie.
Jeśli to dla Ciebie mało,
dorzuć **Trybik-Chrupki** śmiało
albo inny asortyment
Kuchni prawem - eksperyment!



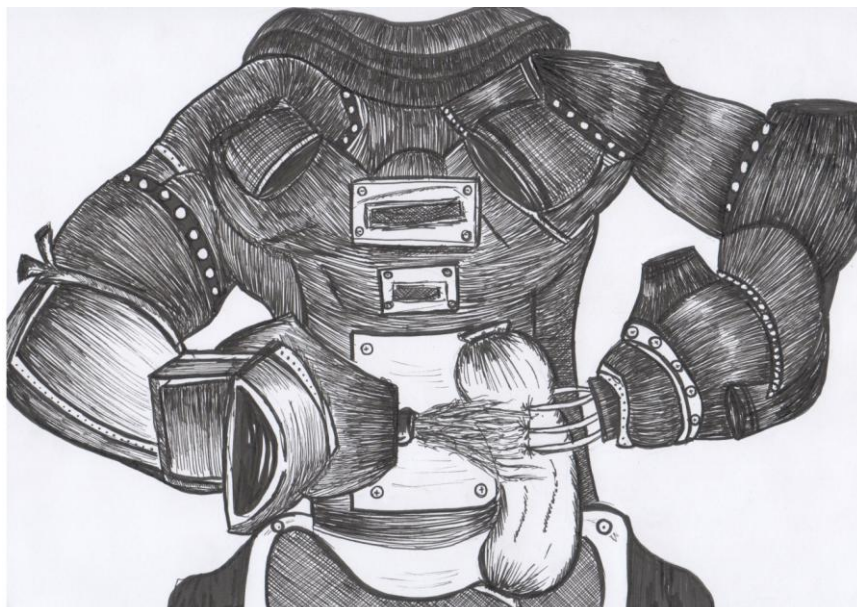
WYRÓŻNIENIE - ALEKSY KOPIEC

BAJEDERKA JĄDROWA

Garść jąder atomu magnezu
Wymieszaj z protonami cezu
Kręcąc powoli łyżką w prawo
Neutronów cynku dodaj żwawo
Gdy piana zacznie się pojawiać
Musiś protony powylawiać
Zmieniły kolor? Doskonale
Wykorzystamy je w finale
Użyj zwyczajnej reklamówki
Wsuwając paczkę do lodówki
Ochłodzić muszą się dość znacznie
Zanim się degustacja zacznie
To co zostało na rondlu połóż
I kilka elektronów dołóż
Szczypta neonu, argon i ksenon
Są dużo lepsze niż acetofenon
Do trzystu stopni rozgrzej piekarnik
Uruchamiając jądrowy warnik
Na dziesięć minut wsuń tam tygielek
Jakbyś zapiekał zwykły sznycelek
Gdy zauważysz zmianę koloru
Szybciutko dodaj kropelkę chloru
Aż błyszczeć zacznie czekaj cierpliwie
Wtedy wyciągnij go powściągliwie
Uważać musisz na wstrząsy wszelkie
Bo szkody mogą narobić wielkie
Przygotuj mikser i aplikator
I dla pewności akumulator
Protony zimne wyjmij szybciutko
W gorące ciasto wsuń ostrożniutko
Mikserem zmieszaj wszystko starannie
A później schładzaj w nikłowej wannie
Prawie gotowe ostatnia prosta
Największy dureń jej chyba sprosta
W zderzacz handronów włoż te specjały
By w smaczny biszkopt się posklejały
Podawać zawsze z dodatkiem mięty
A zamiast sztućców dwa śrubokręty

WYRÓŻNIENIE - ANDRZEJ WRÓBLEWSKI

Przepis to będzie poLEMiczny,
Bo nie dla wszystkich apetyczny:
LEMura trzeba sparzyć uszy,
Pyłem z Księżyca je przyprószyć,
Zamoczyć w zimnej LEMONiadzie,
Zostawić tak na noc i na dzień,
Dołożyć masę czarownic z SaLEM
I bambusowym przebić paLEM,
Wziąć potem jajo, tam nad NiLEM,
Co miało zostać krokodyLEM,
Stłuc je i wylać na patelnię
Tak, jak robiło pewne pLEMię,
Dodać do smaku sól z Werony
I proszek z Marsa, ten czerwony,
Smażyć to jajo pół minuty
W promieniach Słońca jasnożółtych,
Uszy LEMura razem z paLEM
Z jarzębinowym zgnieść koraLEM,
Można by także bez probleMU
Dołożyć jedną łyżkę dżemu.
To wszystko z jajem usmażonym
Włożyć do LEMa wizji śnionych.
Powstanie z gwiazd polana kremem
Ta, co wśród potraw będzie szLEMmem,
Dającą siły mieszaninę,
Z którą kosmici nie zaginą,
Nie stanie też się dla nich bóLEM,
Gdy ich żołądki zwilży czule.



Kategoria młodzież

I miejsce – **KAMILA PAŁAC**

ŚRUBOWNICA

Przepis ten robotom od pokoleń znany
Pierwszy raz na dysku będzie zapisany.
„By sporządzić prosto pyszną śrubownicę
Wyjmij szybko z półki wielką tortownicę.
Do miseczki wrzucaj w takiej kolejności:
Najpierw 10 śrubek najwyższej jakości,
Potem oskrobaną rdzę z paru zawiasów
I tłuczoną drobno igielkę z kompasu,
5 deko uszczelek jeszcze nie zużytych,
A na koniec dorzuć 4 diogenity.
Teraz już wystarczy dolać smaru szklankę
I dobrze wymieszać powstałą mieszankę.
Koniecznie francuskim kluczem mieszaj żwawo
8 razy w lewo i 3 razy w prawo.
Całą masę przelej do swej tortownicy,
10 sekund trzymaj w hiperpróżownicy.
Po wyjęciu obsyp górę opiłkami,
Chrzęszczą wyśmienicie między trybikami!
W ten sposób powstanie pyszna śrubownica,
Która maksymalnie sensory wysyca!

II miejsce – MARTYNA
WRÓBLEWSKA

PRZEPISOWY PRZEPIS

Dla wielu gotowanie to niełatwa sprawa,
jednak smaczna może wyjść z tego potrawa.
Z tym przepisem stanie się *bezkłopotem*,
o czym sam przekonasz się potem.

Najpierw
przygotuj składniki i staraj się dokładnie,
lecz jeśli do garnka za dużo Ci wpadnie,
to włosów nie rwij z głowy –
garnkowłos w potrawie, to kłopot gotowy!
Ta wizja niejednej kucharce spędza sen z
powiek,

ale kucharka to jest *arcyczłowiek*
i może trudno dać temu wiary,
lecz machnie chochlą – jak różdżką
i czary-mary!

Z garów buchają obłoki pary,
A *obiadorodne* zakłęcie to *czary-gary*!
Też chcesz czarować? To słuchaj dalej –
każda kucharka, nawet najlepsza
wie, że w kuchni pomoc jest jej konieczna.
Dlatego każda ma pomocników,
ale nie kilku, jest ich bez liku!

Lecz to nie ludzie – Ci wyszli z mody –
każdy to robot *obiadotwórczy*,
przydatny zwłaszcza, gdy w brzuchu
burczy.

Ich działania są *antyglodowe*,
a korpusy – mają stalowe.
Dlatego niestrasznie im żadne wyzwanie,
chyba, że jest to silnika przegrzanie.
Każdy z robotów ma inne zadanie:
jedna maszyna wodę nalewa,
druga do garnka warzywa uciera.

Wcześniej dokładnie wszystkie je myje,
bo człowiek nie kwiatek, samą wodą nie
żyje.

Składniki miesza maszyna trzecia,
ale niestety - robota to krecia –
jest napędzana na prąd elektryczny,
a efekt jej pracy jest zgoła tragiczny!
Kręci i kręci, i tak bardzo się stara,
że na podłodze ląduje składników chmara.
Ale spokojnie, nie wzywaj czarta,
gdyż ten bałagan sprząta maszyna czwarta.
W czasie, gdy chaos został opanowany,
obiad jest prawie przygotowany.
Roboty w swej pracy dwoją się i troją –
siekają, mieszają, szatkują i kroją.
Nad wszystkim pieczę sprawuje kucharka,
co chwilę przyprawy wrzucając do
garnka...

Następnie podgrzewa smaczną miksturę
tak, by miała odpowiednią temperaturę.
Jeśli te kroki powtórzysz dokładnie,
twoje danie każdemu serce skradnie.
Zostaniesz kucharską Alfą i Omegą!
Winszuję!

A teraz –
SmaczneGO

ELEKTRYCZNY BIGOS

Długo myślałam, jak zrobić bigos, który da elektryczny smak,
odrobinę hartowany, przypalany, nitowany ale jednak wyszukany.

Długo natężałam cewki bo to nie przelewki.

I udało się, taki ze mnie dzielny śmiałek:

a oto składniki na mój wyjątkowy **Lembigos** z elektryki:

cztery rezystory, dwie łyżeczki soli.

Olej rafinowany.

Opornik nieduży, nitowany.

Tranzystor najlepiej stary,

kilka żeliwnych gałek.

Kondensator dla koloru,

i mała dawka humoru.

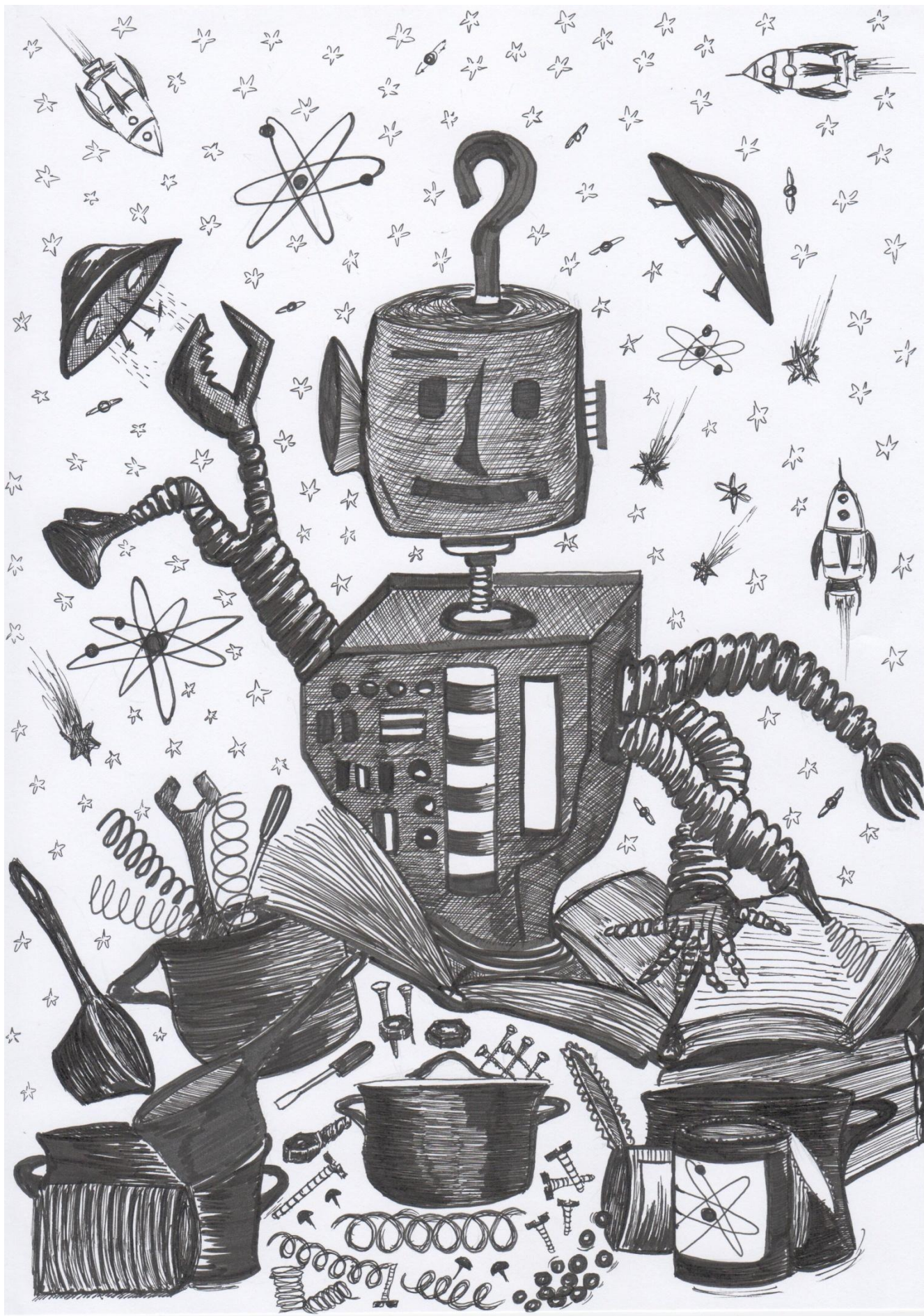
Wykonanie, podobnie jak składniki – nieskomplikowane.

Najlepiej zrobić to tak:

Największe produkty wrzucamy w gary, stawiamy na palnik zdalnie prądem sterowany,
wszystko zalewamy olejem rafinowanym, następnie stopniowo dorzucamy: pokrojone na
drobno całkiem sympatyczne oporniki, cztery żeliwne gałeczki, odrobinę kondensatora i
dwie soli łyżeczki.

Wszystko trzeba dusić od czterech do pięciu miesięcy, wtedy to co złe odparuje i bigos
wyjątkowo smakuje,

ale obowiązkowo musi być jeszcze coś – mały sekret- robimy bigos bez większego nadęcia,
choć jest elektryczny,
unikamy wysokiego napięcia.



LEMONY W LEMONIADOWYM OBŁOKU Z ODRÓBINĄ MARSJAŃSKIEGO SOKU

Z kosmiczną przygodą przygotujesz z rozmachem
napój, który zachwyci mieszkańców naszej galaktyki niezmiernym smakiem i zapachem.
Nie musisz dysponować grubym portfelem – składniki możesz zdobyć fortelem.
W Lembeh, Lemelerberg lub Lemelerveld¹
zbierz lemony przy blasku księżycowej poświaty
i włóż je delikatnie do żaroodpornej lub metalowej siatki.
Pojemnik zamknij, namagnesuj i umieść w kosmicznej rakiecie –
niech przez kilka kwadransów krąży we wszechświecie.
Na grzbiecie lemingów (z tropicielem pod Helem) wznies się w przestworza po gwiazdny pył
- ta prosta czynność, zajmie Ci tylko kilka chwil!
Zbierając drobiny ogromnym sitem, uważaj jednak, żeby nie zderzyć się z meteorytem.
Ale jak zdobyć marsjańskie skały?
Na pewno łazik Perseverance będzie do tego doskonały.
Gdy już otrzymasz przesyłkę z czerwonej planety wysyp jej zawartość do krzemowej kuwety.
Twarde okruchy rozbij lemieszem, trzymaj nad helem i mieszaj hacelem.
Magnezem ściągnij siatkę z kosmosu, wyjmij lemony i wsadź do termosu.
Z Mgławicy Oriona wyciśnij wodę – zbierz dużo i nie zadowolaj się jednym molem,
a jeśli jej pozyskanie będzie problemem skontaktuj się z boa dusicielem.
Potem składniki wysyp do foremki, przykryj tunelem i zagotuj nad helem.
Do smaku dodaj okruchy gwiazd, ogon komety i trzy śruby z rakiety.
Przez chwilę mieszaj, a potem do ochłody wykorzystaj wiatr gwiazdowy².
Gdy będziesz chciał tę niezwykłą miksturę spróbować
poproś o pomoc brązowe karły – po co mają w kosmosie próżnować.
Nie chcę być tutaj surowym nauczycielem lecz Twoim przyjacielem
więc przypominam, że do gotowania potrzeba jest również piana z Obłoku Magellana.
W tym celu lecące nad polem turbulentne przepływy wielkich ilości gazu
musisz teleskopem Hubble’a do garnka kierować od razu.
Do podkreślenia smaku zapewne też się przyda niewielka asteroida.
Składniki wymieszaj, dodaj lemony i spróbuj – na pewno będziesz zadowolony.
Aby uzyskać sok doskonały do wywaru można dodać jeszcze czerwone marsjańskie skały.
Zapewne nie jesteś psotnym trollem więc nie mieszaj niczego słonecznym parasolem!
Raczej żeby wszystko było higieniczne wystaw miksturę na promieniowanie kosmiczne.
Teraz napój jest gotowy – więc do ozdoby poproś jeszcze lemura o kawałek pazura.

Z tym niezwykłym płynem możesz wyruszyć do księżycowej stacji,
aby tam wznieść toast za wielkiego Stanisława Lema w trakcie uroczystej kolacji.
Celelem spotkania z nieobecny już przyjacielem
będzie możliwość rozmowy z każdym jego twórczości wielbicielem,
a idąc głównym holem na pewno usłyszysz jak na cześć pisarz śpiewamy Lemmy,
recytuje jego teksty Chris Lemmon i wita gości Golem.

A ty drogi czytelniku - sięgając po książkę lub stojąc przed pustym Mistrza fotelem
pomyśl jakim niezwykłym był Stanisław Lem wizjonerem i marzycielem ...
I choć z nami Go już nie ma – pamiętać o Nim zawsze trzeba.

¹ Wszystkie miejscowości znajdują się na naszej planecie – nie musisz błędzić we wszechświecie.

² Wiatr gwiazdowy to strumień cząstek z zewnętrznych warstw atmosfery gwiazdy.

INTELIGENTNY PRZEPIS

Oto przepis dla sprzętu. Choć futurystyczny,
Jest on całkiem zmyślony i nieco komiczny.

Gdy masz inteligentne sprzęty w domu swoim,
Ten specyfik stwórz dla nich, za przepisem moim:
Poprawi pracowitość siedem kropli smaru
Z dodanym chipem w proszku (szczyptą dla umiaru),
Popiołem z kalendarza (wydłużysz żywotność),
Małą częścią łożyska (wpływa na obrotność).
Na energooszczędność dodaj lek na manię
I już prawie gotowe. Wymieszaj dokładnie!
A teraz najważniejsze: by sprzęt był dość cichy
Dwa decybele dodaj, a zamiast do michy,
Z małą kostką lodową[1] do kartonu[2] to włóż.
Już w zasadzie skończone. Czas na werble i tusz!
(Bo rolę tego [1] lodu - ciepła oddawanie,
A [2] karton - na pojemność lub na pojmwowanie.)
Specyfikiem tym smaruj sprzęty regularnie
Lub je często restartuj. Wiem, to brzmi banalnie.
Lecz bardzo jest to ważne, bo zdarzyć się może,
Że wcześniej wrócisz z pracy zastając - Mój, Boże! –
Swoją inteli-odkurzacz z inteli-lodówką
Obgadujących ciebie! Ze spuszczoną główką
Usłyszysz ich w duecie - tenorem i basem –
Jak mówią między sobą, żeś grubym brudasem.

Morał tego przepisu jest na miarę Lema:
Dbaj o siebie i sprzęty. Innej drogi nie ma.

WYRÓŻNIENIE SPECJALNE - MARIA MARCZAK

<Danie dnia przyszłego>

Zgotujmy dziś dzień
Z mechanicznych brzmień
Z bajtów tysiąca
I z _hiperłącza_

Włóż światłowody
Do osolonej wody
Dodaj z@łącznik
Kliknij [przełącznik]

Przypraw dyskiem SSD
Podaj z kablem USB

Taki jest to cud techniki,
Że z wrażenia *pali* styki...

