

תיכון

שולל ובונה

רק בודדים מתושבי שכונת סביניה קריית ביאליק, שמו לב לתוכנית שיגרתית שהמיר עצה המקומית שלחה לועדת-תיכונן הערים המחוזיות. אולם כאשר הגישה המוצעה עיר-עור על התוכנית שהיא עצמה שלחה, היה ברור שמשוהו אינו בסדר.

בעירעורה ביקשה המוצעה לקבוע, כי שלוש חלקות אדמה בשכונת סביניה יסווגו כאזור מגורים ג' ולא ב'. כלומר: שאפשר יהיה לבנות בהם בתים של שלוש-ארבע קומות, במקום שתי קומות.

מיד נזעקו תושבי סביניה. הם העתיקו את מגוריהם לפינה זו של מיפרץ-חיפה, כדי לזכות בשלווה, לגור בעיר גנים של בתים קטנים. והנה רוצה המוצעה המקומית להתיר בנייה של בתים משותפים גדולים, בהם יגורו דיירים בצפיפות רעשנית.

צער נחפז. שלוש המיגרשים הנידון נים נמכרו קודם לכן על-ידי האפוטרופוס לשלושה קונים נפרדים. אך המוצעה דרשה מהקונים להתאחד, להקים בניין גדול אחד על שלוש המיגרשים. הקבלן חנינא דוב

דני ריכז את שלוש המיגרשים, שילם מס השבחה מיוחד לעירייה וזכה להנחות מיוחדות בשטח המותר לבניה. אך את ההנחה העיקרית — את האישור לבנות שלוש קומות במקום שתיים — לא יכלה המוצעה להעניק לו ללא אישור ועדת-בניין-הערים.

התושבים נזעקו מיד, הגישו עירעור לועד דת הבניין, זו קיבלה את העירעור, דחתה את בקשת המוצעה המקומית לשנות את סיווג המיגרשים. אולם מזכיר הועדה מצא לנכון להזהיר את התושבים: „אייצבכם

לקיבו אחרי הפיסוסים ברשומות, מאחר, ולמיסד ידיעתי, בכונת הועדה המקומית להפקיד תוכנית המיועדת לסיווג של החלקות הנ"ל מאזור מגורים ב' לאזור ג'". היתה זו השערה מבוססת. כי המוצעה המקומית, שלא ציפתה לשום התנגדות מצד התושבים או מצד הועדה האזורית, מיהרה להוציא לקבלן רשיון-בנייה לשלוש קומות, מבלי שתהיה לה סמכות לכך. עתה תאלץ להיאבק למען הקבלן, כדי לחפות על צעדה הנחפז.

נוער

התועבה

הידיעות שהגיעו למשרתת פתח-תקוה העידו על פעילות מזוהה בעיר. בזה אחר זה נמסר על שורה של התפרצויות. סיוורים ושלוחו מיד, ולפני גמר הלילה היו בידי השוטרים חמישה צעירים, שקל היה ליחס להם את ההתפרצויות. „אנחנו ממוסד שערי-ניקנור, גילו החמישה למשרתה.

השאלה היתה: כיצד הצליחו חמישה נערים, מתוך כחמשים הפושעים הצעירים המתחנכים בשערי-ניקנור, לעזוב אותו ביחד? התשובה ניתנה במהרה: החמישה התנפלו על המדרוך התורן, קשרו אותו וברחו.

תלונת החורים. כתנאים רגילים, זהו מאורע חמור במוסד לעבריינים צעירים. אלא ששערי-ניקנור שוב אינו שרוי בתנאים רגילים. מזה מספר שבועות חי המוסד בצל של חקירה מיוחדת, שאימה לחשוף את כל סודותיו.

בראשית היתה תלונה של כמה מהורי ה-נצרים, המוחזקים במוסד היפואי. קבלו ההורים באוזני עובדי משרד הסעד: ילדיהם הצעירים טובלים בהתקפותיהם של הנערים הגדולים יותר, המבצעים בהם מעשים מגוונים. ההורים לא זכו לתשובה, פנו למשרתה מכיוון שמדובר בנערים מתחת לגיל 16,

העבירה המשרתה את הטיפול לידי קצין מיבחן, מרשות המיבחן לנוער. קצין המיבחן, חן, שרגא, שהוא עובד משרד הסעד, פתח בחקירה. הדו"ח שמסר אישר את האשמות ההורים. הוא קבע, כי בשערי ניקנור קיימת הומוסקסואליות פעילה.

קצין המיבחן הגיש את הדו"ח למשרתה, וזו הגישה אותו למשרד הסעד, בדרישה כי המשרד ינקוט בפעולה. השבוע נקט ה-משרד בפעולה, שנראתה יותר כנסיון ל-שטשש ולהסתיר, מאשר כנסיון לתקן את המעוות. הקמת ועדת חקירה, המורכבת משלושה אנשי משרד הסעד: מנהל מוסד שמחה ואן-פראנק, סגן הממונה על ענייני המינהל משה שיפמן, וקצין המבחן שרגא.

בינתיים, אפשר לשער, ממשכיכים החניכים המבווורים יותר של שערי-ניקנור לבצע את זממם בחבריהם הצעירים — באותם לילות בהם אינם מתנפלים על המדרוך-התורן ו-בורחים לנגוב בחוך.



מטעמי פרס

שרה טולידי מתקדמת אמה, מסמך הארוחה הפרטית שהגישו השתיים היו כופות-ענק של אורז ובשר-עוף.

ברוטב כזה היתי אוכל אפילו את „אבי“ אמר הצרפתי גרימו דה לה-רומייר. הגברת שרה חולי, משכונת סלמה שבדרום תל-אביב, לא היתה מחזיקה לכת כלי-כך. אבל היא מעריכה את חשיבותו של הרוטב לא פחות מאותו אביר צרפתי. והראייה: הרוטב שהגישה לארוחה, ביום הרביעי שעבר.

לא היו אלה ארוחים של יום-יום. בראשם עמדה נינה דיינור, אשר במעמד טעים זה ייצגה את מיצעד מטעמי ישראל — שפלש בכל הדרו לתוך מטבחיה הצנוע של הגברת. אפשר לומר בוודאות: מאז קום הגאסט-טרונומיה הישראלית לא אירע דבר כזה — שבאי כוח המוסדות הרמים התעניינו ב-תוכנו של סיר משפחת חולי לא מבחינת קאלורית-תזונתית-חברתית-מעמדית, אלא מבחינת טעמו והיותו ערב לחך.

נינה דיינור, בתו של מנהל בית-החולים העירוני ליולדות, פרופסור יוסף ארמון ורעייתו של הסופר יחיאל „קצטניק“ די-נור מפורסמת גם בזכות עצמה. שהרי היא אחת החסידות הנלהבות של הבישול הטוב. על כך, כאשר הגיע מיצעד מטעמי

ענינה ריחף חוזן בעל גוונים נבואיים מובהקים: היא ראתה את המיטבה נקודת-המיפגש של העדות והלאומים בישראל. כורה-היתוך הישראלי המפורסם נראה לה בדמות סיר-לחץ גדול, בו מתערבבים יחד תימנים ורומנים, ערבים ואיטלקים, עיראקים ופולנים.

הגיחה הראשונה שלה היתה אל שכונת סלמה, לריכוז הנשים המזרחיות שלא שמעו על מיצעד מטעמי ישראל — ואילו שמעו אודותיו היו בוודאי משוכנעות כי אינו נוגע להן ולמתבשל בסיריהן. נינה הופיעה במרכז השכונה, מצוידת בזיכרון המטעי-מים המזרחיים שטעמה בחייה, ובשרידי השפה הערבית שלמדה בעת שירותה הצבאי בצמצים.

באותה חריצות שבה היו שליחים לאור מיים פונים אל ריכוזי היהודים בעולם בקריאה „תנו תרומה לקרן הקיימת! למיל-וזה הלאומי“ פנתה נינה אל עקרות-הבית של סלמה: „תנו תרומה לישראל המבשלת / לתפריט הלאומי! גבירות מטופלות בילדים ונכדים נענו ברצון. כי בחברה בה גדלו והתחנכו, גאות האשה — תבשיליה.

ואת זה - כבר טעמית

הן משכו את נינה ממטבח למטבח, נתנו לה לטעום מן האוכל שחיכה לשובו של הבעל מעבודתו. או הבן מלימודיו. בו ביום נקבע מועד לביקור של ממש: ביקור בו יוכנו עבור נינה מטעמי סלמה, כדי לצרף את מירמיהם אל התחרות ה-ארצית.

עידויה-הנשמה
כך נפגשה נינה דיינור עם הרוטב של שרה „קראי לי שרינה, מותק!“ חולי. שרינה (43) נראית כמו מודעה של מבשלת האוהבת את אומנותה: שופעת בריאות וחיוכים. היא הגישה שתי מגות עיקריות, מן המטבח המצרי.

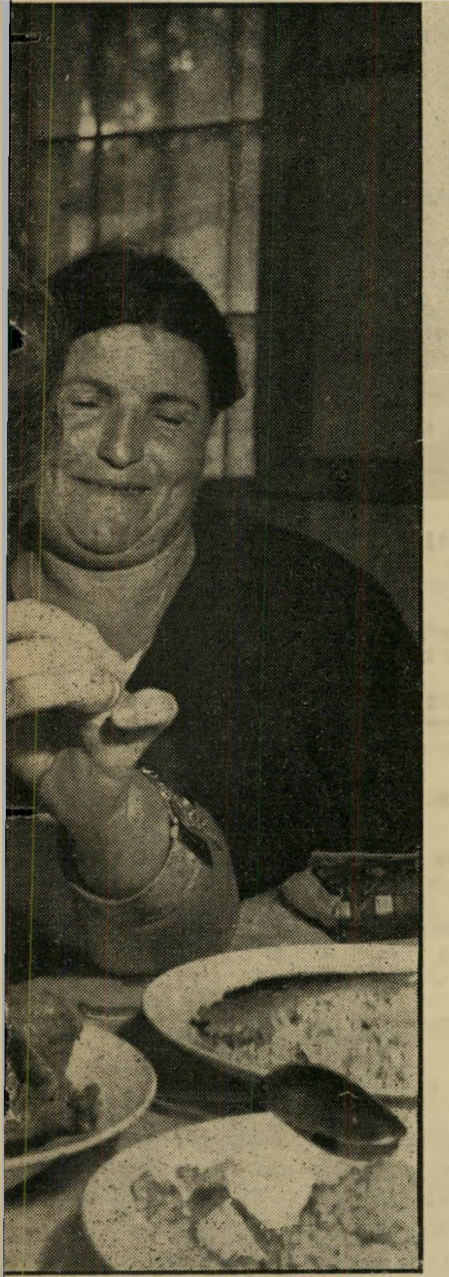
ישראל לשלב ביצוע, בחר בה ראש המיצע, עדי אריה אבישר, לעזור לו בביצועו. מיצעד זה, שמטרתו המוצהרת היא לשפר את התפריט הישראלי — או לפחות את זה המוגש לתיירים הזרים — מבוסס בעיקרו על תחרות בין עקרות-הבית, על תואר מלכת מטבח, אשר הוזכה בו תזכה גם כל מבשלת, הממלאה טופס-השתתפות באחת מלשכות התיירות או לשכות המודיעין העירוניות, שצטרף את המירמשים הטעמיים ביותר שלה.

אמנם, מירמשים הנהגת המיצעד החלו להגיע, אך נינה לא הסתפקה במה שהדורר הביא לה. היא שאפה להרבה יותר — ולא רק כדי לשפר את התפריט לתיירים. לנגד

העולם הזה מוזמן למי

„כשהתחנתני, נזכרה, „לא ידעתי בכלל לב את הרושם, הצטדקה מיד: „הייתי או רק בת ש נינה טעמה את המנה הראשונה, המדיאט. א-רגשות.

שרינה, כיום אם לחמישה ילדים, חיכה בהנאו כה: „אחר-כך למדתי איך לבשל. אמא שלי היתן שלת בשבילי. גם חמותי. היא ידעה לבשל יותר נינה וחבריה-לביקור הגיעו לבגאחאח. קולות העידו שאכן למדה הגברת חולי את מלאכת ה-מה הוא המדיאט, בעצם? והבלאחאח? המלה מן השפה הספרדית, ופירושה חצאים. השניה פיר בערבית. וכך עושים מדיאט. בהורכתה של שרינו „קחי קילו תפוחי אדמה, רבע קילו בשר ט



כבר טעמית

שחור, קצת הל, קצת כרכום, שתי ביצים, שני פים כתושים עם שני פלחים של שום. ועכשיו, תערבבי את הבשר עם כל הדברים האחרים, ח אדמה והביצים. אחר-כך תחככי את התפוחי-אד לא פרוסות-פרוסות, רק כל שתי פרוסות יחד, סנדביץ. אחר-כך את שמה את הבשר — איך את מילית? טוב, את לוקחת מילית ושמה בין שתי ה-כך את טובלת את הסנדביץ הזה בביצים ומסגנת בבח רסק עגבניות עם שמן הטיגון, ויוצקת על מוסיפה קצת מיץ לימון וכוס מים, מבשלת על א-שיפסגו כל המים. ואז יש לך מדיאט.“

את הבגאחאח, או קציצות התמר, מכינים מ-טחון, ראש שום אחד, שני פילפלים תריפים מלת, שלוש ביצים שלוקות, פילפל שחור, כף ס אופן ההכנה: לבחוש וללוש את הבשר והתבליני צים חותכים לשישה פלחים כל אחת. את הבשר