

חתיכות, וטחני פעמיים. הוסיפי את התבלי-
נים עם שני חלמונים ושתי ביצים קשות.
ערבבי יחד.
הקציפי את שלושת החלבונים והוסיפי, הכ-
ניסי למקרר לחצי שעה. הכניסי לסיר מים
בכמות שתכסה את הדגים, והוסיפי עלי דפ-
נה, פמנטוס, בצל וגזר חתוכים דק, שורש
פטרזיליה ושיני שום אחדים עם קליפותיהם.
הם. הכניסי לתוך הסיר את הדגים, ובשלי

הישראליים. למרות שהם עם לחוף ימים ישכון. אינם ימאים בדמם, והישראליות,
שכל אוצר דגת-הים מונח לפיתחן. אינן יודעות כמעט מאומה על מטעמי הים.
חמישה אשפי-דגים מפורסמים — ז'נט ממסעדת "ז'נט" ב"פ", מוסה מ"מסעדג"
בחיפה, שף ניקולאי ממלון "תדמור" בהרצליה, אלתר טוק ומסעדת "שלדג" גם
היא בתל-אביב — מגלים לך הפעם כמה ממתיכונים הם. אם מתכונים אלה מביאים
אלהים לקוחות מכל קצות הארץ. אין כל סיבה שלא יביאו לך שפע מחמאות.

מזל דגים

על אש קטנה במשך שתיים.

"שלדג"

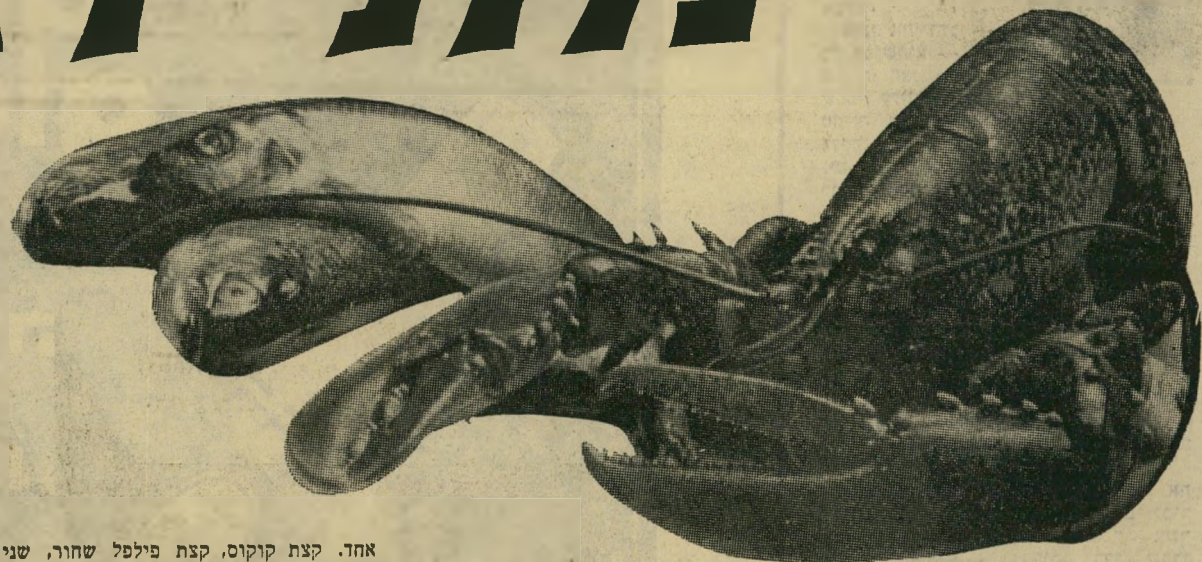
קאלמריס עם שרימפס

מרתחים שמן במחבת עמוקה, מצטים
קאלמריס בקמח, ומכניסים לשמן הרתחה.
אחר כך מכניסים לתוך השמן שרימפס. ב-
תום הטיגון מגישים יחד עם צלחת רוטב
מיוחד, עשוי ממינו עם יין סוקאי מתוק,
קטשאפ וכמה טיפות טברסקו.

"מסעדג"

דג ביין

הכניסי לך דג לוקוס רחוף היטב. הרתיחי
יין עם בצל ושום, מעט חמאה ושלושה
עלי דפנה. כשזה ירתח הכניסי פנימה את
(המשך בעמוד הבא)



שף ניקולאי

"אלמוגית"

נתח דגיים במיץ תפוחי-עץ גאות. כמות
(ל-4-5 איש): 1 ק"ג דג, שני לימונים, שני
בקבוקי סידר גאות, מלח, פילפל לבן, 30
גרם מרגרינה או חמאה, 50 גרם קמח, שתי
ביצים, 50 גרם שמנת, חצי קילו תפוח-א.
אופן ההכנה: חתכי דג פרידה לנתחים יפים
ושווים בגודלם. תבלי במלח, פילפל לבן,
מיץ לימון ומעט סידר. אחר כך אדי בצל
קצוץ דק, מבלי שישחים. על הבצל הזה את
משטחת את הדגים, ומוסיפה מעט ציר דגים
(מיץ לימון, סידר,
מלח ופילפל מבוש-
לים יחד עם עצמות
הדג). כסי בנייר
פרגמנט, ורככי על
להבה קטנה או ב-
תנור בחום בינוני
כ-15-20 דקות. הגי-
בירו את סמיכות ה-
והשלימי ב-Liason
(חלמונים עם שמ-
נת), פורי פטרזילי-
ה קצוצה, טפטפי
קטשאפ, והגישי עם
עיגולי תפוחי-אדמה מבושלים היטב.



ז'נט

עניולי תפוחי-אדמה מבושלים היטב.

קוקטייל דגים, "מעדני"

הכמויות הדרושות ל-4-5 איש: 250 גרם
פילה, חצי אבוקדו, שלוש ביצים קשות,
צינצנת טחינה, 150 גרם מיונית, רבע כוס
ברנדי, חצי ראש חסה, שני לימונים, שמן
צלפים (ספרט), שני מלפפונים כבושים, חז-
רת, וציר-דגים (ציר-דגים יכול מלח, פילפל,
רוטב טבסקו, קטשאפ, עלי דפנה, פילפל
אנגלי, חומץ יין, בצל וגזר).
אופן ההכנה: בשלי את הדג בציר-הדגים
וקררי, הכניי רוטב מהטחינה, כשהיא מדו-
ללת במיץ-לימון ומים, הוסיפי קטשאפ, חז-
רת מגוררת, את התבלינים ואת הברנדי.
פירשי עלי-חסה נקיים, שימי עליהם את הדג
כשהוא מעורב בביצים הקשות, הצלפים, ה-
מלפפונים והאבוקדו. צקי על כל זה מיץ-

ז'נט

קציצות מדג שמן

הכניי 1 ק"ג דג, ביצה, רסק עגבניות,
פטרזיליה, מלח ופילפל.
צורת ההכנה: טחני את הדג, לאחר שהר-
צאת ממנו את העצמות. הוסיפי שום, פטרז-
זיליה, מלח, פילפל וביצה. עשי מכל זה
קציצות ארוכות, וטגני.
עכשיו הכניי את הרוטב: המיסי את רסק-
העגבניות במים, הוסיפי קצת סוכר, מלח,
לימון ופילפל. הרתיחי, כשזה ירתח, הכניסי
לתוך זה את הקציצות למספר דקות.

מנה קרה מדג מוסה

הכניי לך 1 ק"ג דג, שום וקצת חומץ.
צורת ההכנה: חתכי את הדג לפרוסות.
טבלי אותן בקמח-מצה וטגני.
הכנת הרוטב: כתשי שום, הוסיפי לו מים
וחומץ, והרתיחי. כשירתח, הכניסי את פרו-
טות הדגים המסוגגות ותני להם לרתוח ל-
מספר דקות. אחר כך סדרי את הפרוסות
על צלחת שטוחה והגישי כשהן קרות.

מרק דגים מבורי

הכניי 1 ק"ג דגים, בקבוק יין לבן, סלרי,
שמיר, קרפס, פילפל, קינמון, קוסברה, לי-
מון ושתי קופסאות רסק-עגבניות.
צורת ההכנה: בשלי את הדג בשלמותו.
כשהוא נהיה רך, הוציאי ממנו את העצמות.
עכשיו הרתיחי את היין עם כל התבלינים
והירקות שהכנת. כשזה רותח, הכניסי את
הדג פנימה כשהוא חתוך לחתיכות, ובשלי
מספר דקות על אש קטנה. הגישי לוהט.

אלתר

גפילטע פיש נוסח אלתר

הכמויות הדרושות: קרפיון — 700 גרם.
סרדינים, בורי וברבוניאס — 250 גרם כל

המיפלצות שלי

"אני ביקשתי מהנהג שיניד לי בשדרות
נורדאג" דיווחה התיירת על הרפתקאותיה
בג'ונגל האספלט. "אז הוא אמר שבסדר,
ובסוף, כשכל האנשים ירדו מהאוטו, הוא
ראה אותי ואמר לי: 'אוי ואבוי, ילדה,
שכחתי ממך בכלל. מה יהיה' אז אמרתי
לו: 'ניסע בחזרה, ואז תני לי. אבל שלא
תשכח שוב פעם'. אז הוא אמר שטוב, אבל
אני אמרתי לו שכזאי שאני אשב עלי'דו
ואזכיר לו כל חומץ, והוא הסכים, וככה היה

מיבצע אוטובוס מספר חמש היה מסובך
לא פחות ממיבצע אפולו 11 — זאת עוצבי
הוא עירער הרבה יותר ממנו.
כמה חודשים שדנה עושה לי את המוות
שהיא רוצה כבר לנסוע באוטובוס לבדה.
מה זאת אומרת, אחרי החופש היא נכנסת
לכיתה א', ואסור לה? מה היא, תינוקת?
מאחר שלא ראיתי שום דרך לסתור הגיון-
ברזל זה, החלטתי להיכנע. ניסיתי רק לד-
חוק את הקץ כמה שאפשר. בהתחלה שלח-

טיסת-החלל הראשונה של דנה

באמת. כל פעם שהוא עצר, שאלתי אותו
אם הגענו, עד שבסוף הוא אמר שכן, ואז
ירדתי, ואפילו לא הייתי צריכה לשאול אני
שים איך ללכת, תיכף ראיתי איפה אני, וזה
הכל. זה היה נורא פשוט — את רואה?"



ניצח

כיוון שכן, שלחתי אותה לסיטי-חלל מאו-
יישט שנייה בלוויית אחותה. לאחר שזו עב-
דה בהצלחה, הגענו לשלב ההינתקות וההי-
צמדות בחלל: דנה ואחותה עלו לאוטובוס
בנפרד, רוני ראשונה, דנה שנייה. רוני לא
זיברה מילה, שילמה בשביל עצמה בלבד,
וצפתה בשקט מבפנים כיצד דנה משלמת,
מקבלת כרטיס, ונכנסת פנימה. איבראבו.

לאחר ששלבי הניסויים המוקדמים עברו
בהצלחה, לא נותרה לי ברירה אלא להר-
שות לה לנחות בכוחות עצמה. וכך, בבוקר
היטטורי אחד, הלכשתי את הגברת הצעירה
חגיגית, הכנסתי לארנקה האדום המבריק
חצי לירה, ושיגרתי אותה לבית הסבא וה-
סבתא. השעה היתה תשע בבוקר. התוכנית
היתה, שכאשר היא תגיע ליעד, עליה לשדר
על הצלחת סיום המיבצע, באמצעות הטלפון.

הנסיעה מביתנו לבית הסבתא היא עניין
של חצי שעה. השעה היתה 11 כאשר הגיע
הטלפון מדנה. מה שעבר עלי בין תשע-
וחצי ל-11, לא עבר על נשוח האסטרונוטים
כשבעליהן נעלמו מאחורי הירח.
"למה זה לקח כל-כך הרבה, ילדה?" ש-
אלתי כשאני מתאפקת לא לצרוח.