

מכתבים

(המשך מעמוד 7)

של אוראנג-אוטאנג, מעל כל כלי קומוני-קציה הנותן לך "עוד ציאנס" ולאחר ש-אתה משמש מודל ואב טיפוס לכל נרקיט מתחיל, מה לך כי יצא קצסר על נרקיטים אחרים?

ג'ימס — "בן אדם" כדברי הנרקיטיסט המודרני-גימס — "חיה ותן לחיות!!!"
יאקו, בשם חוג הקריעה
 "בית קולור", רחובות

היגינה

ציבורית

הזדמנות (שנתאחרה זמן רב) להביע את הערכתי לזן בן-אמוץ עבור חלק גדול מן הרשימות שלו בהנהלת חשבונות. יש לי הרגשה שהוא עתיד להפוך למדור מרכזי בשטח של היגינה ציבורית ואינ-טלקטואלית.

איחולי הכנים לכך. אשר לסרט רסיטי חיים. עליו כתב דן (העולם הזה 1754), אני הרבה יותר מסוייג. אינני חושב אותו לסרט-מופת ובלתי-יגש-כה, אלא לסרט טוב, מעניין ורגיש. **צבי**, תל-אביב

המקד

ההגור

בגליון העולם הזה 1760 פורסמה רפור-טאזיה שנשאה את השם "המקל והגור" מתחת לכותרת "במדינה", שמטרתה היתה לתאר משהו ממה שאירע בליל הפנתרים.

גם עבדכם הנאמן, ככותב הרפורטזיה, ב-דיעה שהמשטרה נהגה לא-בהתאפקות, הפ-עילה כוח מעל לסביר ושגתה למן רגע אימתן רשיון הפגנה לפנתרים. אך, הואיל וצוטטו דברים מפי אני, כאחד שנעצר, חייב אני להעמיד אותם על דיוקם. נאמר שם, כביכול בשמי, כי "גם בתחת המשטרה המשיכו השוטרים במכות וקללות". דברים אלה לא נאמרו מפי כלל וכלל. נכון, כי

זידי

אישי

טענה זו נשמעה עליידי רוב העצורים הי-אחרים, אך ייחוסה כטענה שנשמעה מזי-הינה מלאכת שירכוב בלבד.

אגב, לידיעת קוראי העולם הזה, רוח ה-כתבה, תואם את אשר אירע אף אם הי-דברים תומצתו מאוד-מאוד.

רמי דמארי, סטודנט, ראשון-לציון

רחל כמוכרת כבוטיק

לרחל מתאים יותר לצעור מאשר למכור כבוטיקים (העולם הזה 1763). למרות שלפי-הכתבה שלכם על מוכרות הכבוטיקים, הי-פך מעמד המוכרות לסמל ההצלחה החדש של נערות הזוהר.

רינה שינפדר, חיפה

● רחל גולדפרב כמלכה וכמוכרת ב-בוטיק — ראה תמונות.

הבהרות על

אוניברסיטת חיפה

במדורכם "במדינה" בגליון העולם הזה 1760, הגכם מביאים תוכנן של מספר שי-חות שלי עם כתבכם.

גירסתו של הכתב על שיחות אלו דור-שת כמה השלמות והבהרות:

א. הכתב שאל וחזר ושאל אם אני או-אוניברסיטת חיפה מחרימים את העולם ה-זה. התשובה היתה והינה שאין אנו עוס-קים בחרמות ואי-



שידה

ננו מחרימים את העולם הזה.
 ב. מסרגו על מס-פרי סטודנטים ברא-שית השנה ואנו אחראים כמובן ל-נכונותם של פרטים אלה. אפשר להניח שבסיומה של השנה נמסור הודעה נוס-פת ובה סיכומי ה-שנה כלל נתונים סטטי-טיים.

ג. לעצם הענין, בוודאי שאין לאוניבר-סיטת חיפה דבר להסתיר בנושא זה, אין אוניברסיטה או מוסד אחר העושה לקידו-מם של סטודנטים מבני המיעוטים את ש-עושה אוניברסיטת חיפה.

מיכאל שידה

ממונה על קשרי ציבור, חיפה

● הדובר אומנם מכחיש חרם על העולם הזה אך אינו מכחיש שסירב למסוד אינ-פורמציה אותה חייב היה למסוד בתוקף תפקידו.

מיספר הסטודנטים שמסר אינו תשובה מלאה לשאלת הכתב. זכאי הציבור לדעת מה מספר הסטודנטים הערביים האמיתי באוניברסיטה.

את אשר עושה אוניברסיטת חיפה למען סטודנטים ערביים ניתן היה לקרוא בהעולם הזה 1732, בכתבה אוניברסיטה של הש-ב.

קוראים השוהים מכתבים מתבקשים לנפח אותם בקצרה. עדיפות תינתן למצרפים תמר נות למכתביהם.

שף ניקולאי מציע לך לשמור מודעה זו



כששף ניקולאי קבל לטעימה את גבינת החזרת החדשה של שטראוס, הוא התלהב מאד, דמיונו היוצר מטעמים, החל לפעול והתוצאה: מתכוני-קיש חדשים ונפלאים. אלה הם:

רוטב קוקטייל חלב לדגים.

מבשלים דג פילה או משתמשים בדגים מטוגנים או מבושלים או מהגדיל, מיוס קודם. מפרקים כך שלא יהיו חתיכות קטנות, מוסיפים מעט מלפפון כבוש - גמבה כבושה, מלח, פלפל, מיץ לימון ומערבבים הכל. בינתיים מכינים גבינת חזרת שטראוס לרוטב מורכב מהגבינה, בתוספת קטשופ עגבניות - פלפל, מעט מאד ברנדי ומדללים מעט עם חלב עד לסמיכות של רוטב. את תערובת הדגים מכניסים לכוסות על עלי חסה ויוצקים על הכל את הרוטב. מקשטים עםפלח לימון, ביצה קשה ושמיד קצוץ.

ממרחי גבינת חזרת

להוסיף לגבינת החזרת קטשופ עגבניות עם קוביות עגבניות. ללא עור וללא גרעינים.

להוסיף לגבינת חזרת שטראוס, ירקות חתוכים לפסים דקים, פלפל ירוק ואדום - עגבניות ללא עור וללא גרעינים - זיתים שהורים ושמיד קצוץ.

להוסיף פירות למינהם: תפוחי עץ, בננות, תאנים מיובשים ואפילו אפרסמון בעונה שלו. לקישוט להשתמש בעלי נעינע ודובדבן.

להוסיף דג מטיאס, אילתית או לקרדה, חתוך יפה ושווה ומעט מאד אנשובי, בדג צריך להשתמש בעדינות רבה ולא להגזים. להוסיף מעט פרי, אולי סוכר כדי שלא יהיה חריף מדי.

כל הממרחים מצוינים לכריכונים, כריכים, סנדוויצים, לחם קלוי, לחם שוודי, קרקס ופמפרניקל.



תפוחי עץ ממולאים גבינה פיקנטית

קולפים תפוחי עץ בינוניים ובעזרת כף מיוחדת מוציאים הפנים, כך שהתפוח נשאר חלול. מכניסים התפוחים לתוך מים רותחים עם סוכר ומיץ או מיץ לימון, חולטים פעם או פעמיים. מקררים היטב ושמים על מפית נקיה. לתוך התפוח החלול שמים גבינת חזרת שטראוס. מקשטים בדובדבן ועלי נעינע או זית שחור. מוגש צונן היטב כמנה ראשונה בתפריט חלבי או לארוחת בוקר.

סלט גבינת "חזרת"

מוסיפים לגבינת חזרת שטראוס פסים דקים של תפוחי עץ חמצמצים, פלחי בננות ומעט אננס. בעונה, ענבים כחולים. מכינים פרוסות לחם לבן קלוי או מטוגן. על הלחם הקלוי מורחים את סלט הגבינה, מחליקים מעט ומקשטים בענב זית או דובדבן, מגישים מיד. כשרוצים להכין מראש,לשים התערובת על חסה לשם בידוד וקישוט.

מלון "שטראוס"

קולפים מלונים בינוניים ופורסים בעובי של 2 ס"מ. לגבינה מוסיפים קוביות קטנות של גמבה, פלפל ירוק, מעט קוביות מלונים. (אפשר מעט צימוקים). את התערובת מכניסים לחלל המלון על גבי חסה. מקשטים בזית שחור - גמבה אדומה - פלפל ירוק או דובדבן. מגישים צונן היטב.



Adv. Aroyo