



**כבש בתפודים** שמואל פדרמן, מנהל מלון דן שופט בתחרות המאכלים טועם תפוד בבשר כבש.

**הודו בתפוחים** יצחק מרגוליס, עורך השבועון הרומני המצוייר „רביסטמה“ שזיכתה את יעל לצור בתואר. נחשב בטעימת רולדת תפוחים

**דג בענבים** העתונאית ברוריה אבידן בשמ" לת ערב עם גב חשוף, נתכבדה בטעימת דג בגבינה ובענבים שהוכן על ידי יודסין.



**בלי דיאמה!** צעירה מהקהל נהנית מכף גדושה של שאריות שניתנו לקהל. חוץ מהשאריות הוגשו קפה ועוגות.



מה שנסאר מהמנות לאחר שאכלו השופ" טים וטעמו הטועמים, חולק לקהל. בתצלום מעלה: שניים מקהל 600 האנשים שנוכחו בבחירת המלכה, שולחים לשון חשקנית אל השאריות. בתצלום למטה משמאל:

מה שנסאר מהמנות לאחר שאכלו השופ" טים וטעמו הטועמים, חולק לקהל. בתצלום מעלה: שניים מקהל 600 האנשים שנוכחו בבחירת המלכה, שולחים לשון חשקנית אל השאריות. בתצלום למטה משמאל:



**המונצחת** שר התיירות משה קול והזוכה בפרס, יעל לצור, רגע לאחר ההכתרה.

הסירי את מיכסה הסיר מעל השופטים, תני להם חצי שעה של התאיידות בחדר ההתאוששות, החזירי אותם למקומותיהם בליווי התרגשות תכולת אולם האירועים הילטון. הוסיפי מחיאות כפיים כל מספר דקות, ועוד מלח ופילפל של פרימן. לאחר עשר דקות נוספות תהיה מו- כנה מלכת המטבח שבישלת.

**לקינוח:**

תני סינור בידי קול, אמני ידיו להל- בישו על הנבחרת, אפילו 3 פעמים אם הצלמים יתעקשו, אמני אותו בהצמדת נשיקה מצלצלת על לחי המלכה החדשה (גם כאן אפשר 3 פעמים — למען הצל- מים), תני בידו מעטפה עם 3000 ל"י שגישי ברוב כבוד ליעל לצור.

**החומרים** בתפריט שזיכו את יעל ב- 3000 הל"י הולכים ככה: 1 קילו בשר הודו (בתכינה אחת אורך 40 ס"מ עובי 10 ס"מ). 4 תפוחי עץ המוצים בינוניים, 100 גר' שזיפים שחורים יבשים, 3/4 כוס שמן, 2 בצלים בינוניים, 4 גזרים בינוניים, 1 כוס רוטב סויה, 5 כוסות מיץ תפוזים טבעי, 20 גר' שקדים, 4-5 גמבות, תב- לינים: (1 כפית מכל תבלין — לערבב יחד), מלח, פלפל, קרי, קמון מורחי, תב- ליץ שום, פפריקה אדומה. חוט עבה לקשיי רה (לא בחבל).



**דליקאטס!** אחת משבע ה- מלכות לתואר מתחרות לתואר מלכת המטבח, דליה כהן מקריית מלאכי, טועמת קמצוץ תבשיל של עצמה. בתואר מלכת המטבח 1972 זכתה יעל לצור.

**אופן ההכנה:**

חתכי את קול לשניים, מני את קטי קול ליו"ר השופטים ולקול עצמו תני את זכות הפתיחה הנאומית. משני צידיה של קטי קול שמי ליד שולחן ערוך את ניקולאי, ד"ר מנדלבאום (משרד המסחר והתעשייה), צוקרמן ודנין, דן ואורט. בשני הקצוות קבעי וייצמן ולפיד. קשטי את כל אלה בפרצופים רציניים והרטיבי אותם ביין ומשקאות קלים. פירסי את פרימן ליד מיקרופון, מא- חוריו ערבבי את שבע חתיכות עקרות- הבית עם שבעה תנורי בישול אמקור. טבלי את קול באימרות שפר, ואם לא סופג מספיק, אין דבר. פרימן מטונגן היטב עם מלח ופפריקה יציל את המצב. הרתיחי הכל בתוך אולם של הילטון, השתמשי בעתונאיות לטעימה. (קמצוצי שארית אפשר תמיד לפזר בין הבעלים, בני הדודים ובנות הדודות). אם השתמשת במחיאיות כפיים בין פריי- מן, קול והחתיכות, תוכלי להוסיף צלמי עתונות וטלוויזיה. רפדי את קצווי אולם הילטון במלצרים, חתכי בין עקרת-בית אחת לשניה בקצב מפולפל של פרימן. שמרי על גחלת האש של שולחן השופ- טים ופטמי אותם אחת לעשר דקות במה שיצא מתמיסת עקרת-בית + אמקור. בשלי הכל בחום 38 מעלות ביום רביעי שעבר בין השעות תשע ועשר בערב.