



ספרים

עשה אוכל

לא מלחמה

1. „אמנות הבישול הצמחוני“ מאת וולטר וגני פליס. 2. „בני שול עם יין“ מאת מוריסון ווד. שני ספרים ראשונים בסידרה „אנציקלופדיה של חיי יום-יום“, הוצאת „לדורי“, תל-אביב.

בצלים ברוטב צימוקים

(8-10 מנות) (מתוך **אומנות הכיף של הצמחוני**).

650 גרם בצלים לבנים קטנים — 4 כפות שמן זית — כוס וחצי מים — חצי כוס חומץ יין — כפית וחצי מלח — חצי כפית פילפל שחור טרי טחון — 2 כפות סוכר — 3 כפות רסק-עגבניות — רבע כפית

מירון — 1 עלה דפנה — חצי כוס צימוקים חסרי גרעינים.
קחי 650 גרם בצלים בעלי גודל אחיד, חממי את השמן בתוך אילפט עמוק. הוסיפי את הבצלים, נענעי את הכלי עד שיתכסו בשמן. הכניסי פנימה מים, חומץ, מלח, פילפל, סוכר, רסק-עגבניות, מירון, עלה דפנה וצימוקים.
כסי, הביאי לידי רתיחה, ובשלי על אש נמוכה 30 דקות, או עד שהמרכיבים יתרככו אך ישאר מוצקים. נענעי את האילפט מפעם לפעם. צנני.
במקור, קוראים לזה „בצלים נוסח מונאקו“.

מרק ירקות ספרדי קפוא

(5-6 מנות) (מתוך **אומנות הבישול הצמחוני**).

3/4 קילו עגבניות בשלות מקולפות — 2 שיני שום — חצי כוס בצל חתוך לקרובות — כוס וחצי פלפלים ירוקים חתוכים לקוביות — רבע כוס שמן זית — רבע כוס חומץ יין — כף מיץ לימון — כוס וחצי מירקון — 2 כפיות מלח — חצי

בצלית קטושה דק — כף רוט לא חריף — מלח — פילפל טרי טחון.
חיתכי אבוקדו בשל ומקורר לשניים. לאחר שהרחקת את הגלעין, ואת הקרום הכהה הפנימי הסמוך אליו, הניחי אח החצאים על מצע עלי-חסה. ערבבי את כל הנוזלים והתבלינים, צנני, צקי אח הרוטב הזה לתוך החללים, שבין עלי-חסה, והגיש.

אם אין מוצאים את המאכל הזה בבתי-האוכל וההארה בארץ, אין זה משום שאין יודעים להכינו. שר התיי רות, שהתעניין פעם, בסיום קורס בתדמור, מדוע אפשר להכין מטעמי אבוקדו נפלאים כל כך — ואיש אינו טורח לחזור עליהם לאחר מכן, נענה: „הם יודעים לעשות את זה, אבל זה יותר מדי עבודה.“
הכל יחסי. למרות העבודה, יכולים ארבעה מתכונים-לדוגמה אלה לתת רעיון מבריק לעקרת-הבית הישראלית. ולכל מי שהרחוב מרופד קליפות הפיסטוקים המאס עליו את היי-הילילה הדלים של הכרך הישראלי המצוי.

אין גם צורך, ברוב המקרים, במיצרכים נדירים או יקרים במיוחד. רוב המרכיבים של המירשמים, בשני ספרים אלה, ניתנים להשגה בארץ בקלות. אין צורך גם באשף מטבח ותיק, כדי לעקוב אחרי ההוראות. ואם בישול ביין היה תמיד סידרה של הרפתקות ונסיונות אקוטיים, הרי עתה המירשמים המכונסים באוסף הצמחוני מביא שורה של הפתעות שנבדקו על לקר חותיהם של המחברים במשך שלושים שנות נסיונם, כבעלי מסעדות צמחוניות מפורסמות בקלן ובלונדון.

אפשר, כידוע לאכול בשביל לחיות, ואפשר לחיות בשביל לאכול. זה עניין של השקפה. אבל אפשר גם סתם לאכול טוב בשביל לחיות טוב. הצרפתים יודעים זאת היטב. הם יודעים כיצד להצליח הנכונה, הפרה הנכון, היין הנכון, האשה הנכונה, הנושא הנכון והמצב הנכון, הופכים סתם רגע — לרגע בלתי-יגשכח.

הישראלים, לעומת זאת — די להתבונן בכמה שרים אוכלים. על השר פינחס ספיר, למשל, מספרים שהומן לארוחת רשמית בצרפת, והמארה, ברוב יראתי כבוד, הציע בפניו את היקר לו בביתו: בקבוקיין עם מגילת-יוחסין, שם לו שינה-מלכותית במרתפו עתיק-הימין.

האורחים דממו בקדושת הרגע הגדול, לצלילי הוזהב הנוזל לכוסו של השר, כאשר זה האחרון הפליט: „קצת סודה, אפשר לקבל?“
ספיר, כמובן, מכחיש סיפור זה בתוקף, כעלילה דזונית.

יחד עם זאת, יכולים שני ספרים אלה, בשנתה ה-25 של המדינה, רק להוסיף קצת לתרבות-חינוך.

תקליטים

אז שיהיה גם גרשווין!

„להיטיו הגדולים של גרשווין“ — בביצוע לואורד ברנשטיין, אנדרה קוסטלאנו, יוג'ין אורמנדי, אני דה פברו ואוסקר לבאנט. סי.בי.אס. 30022.

להיטיו הגדולים של גרשווין הם אלפי (המשך בעמוד 12)

כפית פילפל שחור טרי טחון — כפית פפריקה ספרדית — 1 מלפפון מקולף בקוביות — רבע כוס בצל קצוץ — 3/4 כוס קוביות לחם קלוי (למרק).
ודאי שהעגבניות בשלות מאוד. קלפי אותן. מעכי יחדיו את העגבניות, השום, הבצל החתוך, וכוס אחת של קוביות פילפל ירוק, במערבל חשמלי, או העבירי דרך מסחנת-בשר.

הוסיפי בהדרגה את שמן הזית, תוך טריפה מתמדת. אחר, הכניסי פנימה את החומץ, מיץ הלימון, המלח, הפילפל והפפריקה.

צנני משך שעתיים, לא בקערות מתכת, טעמי. סדרי את הירקות הנותרים — הפילפל הירוק, המלפפון, הבצל הקצוץ וקוביות-הלחם — בפנכות נפרדות או בעזרתם קטנות. הגישי עם המרק.
לכל התבשיל הנ"ל קוראים „גאסי פאצ'יו“. ומי שזוכר את „הצנת יום האבא“ האומללה של גודי, זוכר ודאי שהקסם היחירי של אחת הגרושות כמחזה, היה הגאספאצ'יו.

עוף מארנו

(מתוך **בישול ביין**).

2 עופות לצלייה (יותר מ-1 ק"ג, כל אחד) — קמח — מלח — פילפל — רבע כוס שמן זית — 4 בצלים לבנים קטנים — שן שום קטנה — 1/3 ק"ג פטריות טריות חתוכות — 2 כפיות פטרוליון קצוץ דק — 4 עגבניות — כוס יין לבן יבש — כף ברנדי — כף רסק-עגבניות — כף קמח.

העוף הזה נולד בעיררה איטלקית קטנה, בשם מארנו. ערב קרב גורלי שגיהל שם נפוליאון. טבחיו של הקיסר (שהיה אז עדיין רק גנרל) נמצא במצוקה. כל מה שנותר בידו כדי להגיש לאדונו, היה עוף אחד גלמוד, בקבוק יין, שמן זית, קצת פטריות, בצל, עגבניות וכמובן שום (אצל הצרפתים, קוראים לזה מצוקה). בחוסרי ברירה, המציא את התבשיל הבא:

רחצי ונקי שני עופות לצלייה. חתכי אותם כמו לטיגון. אבקי את הנתחים קלחת בקמח מתובל. בתוך מרחשת גדולה, חממי רבע כוס שמן זית, ושגני את בשר העוף עד שהיה זהוב שחום. הפכי את הנתחים מפעם לפעם, כדי שייטגנו באופן אחיד. אחר, הוציאי את העוף מתוך המרחשת, וראי שישאר חם.

בתוך אותה מרחשת, שימי 4 בצלים לבנים קטנים מקולפים וקצוצים, שן שום קטנה מעוכה, שליש ק"ג פטריות חתוכות, כפית פטרוליון קצוץ דק, ואם יש צורך, הוסיפי מעט שמן זית.

בשלי את התערובת הזאת עד שהפטי ריות תתרככנה. אחר, הוסיפי 4 עגבניות חתוכות ומקולפות, כוס יין לבן יבש, כף ברנדי, כף רסק-עגבניות וכף קמח. ערבבי את המרכיבים היטב, והניחי להם להתבשל על אש בינונית משך כ-10 דקות.

עתה, הניחי את נתח-העוף בתוך הרוטב, כסי את הכלי, ובשלי במשך כ-30 דקות, או עד שהבשר יהיה רך מאוד. הגישי בתוך הרוטב.

אבוקדו טבעי

(מתוך **בישול ביין**).

אבוקדו בשל — חסה — כף מיץ מלימון ירוק — 3 כפות שמן זית זך — כפית

עברית מדוברת לא נורמלית

נואת דן בן-אמוץ ונתיבה בן-יהודה

מדור זה הוא תוספת למדון המפורסם של דן בן אמוץ ונתיבה בן-יהודה. הקוראים מוזמנים לשלוח למערכת מלים ובטויים משהם.



הטפתי מיגרנה — דבר נורא



אאוף! זה לא השו, זה ההקסנשוים!



בנדרים על כל הבנאדם



איך שורף לי המרידן

אָבָּס כיב, פצע מוגלתי, מורסה. מכאוב עד למאוד.

איִנְפִיקָצְיָה זוהמה בפצע, בגוף, זלקת. קורה על-פירוב, כאשר אין מחטאים כראוי מקום מועד לפורענות. הריפוי — באנטיביוטיקה.

איִשְׂיָאס מחלה בעצב הירך, בגיד הנשה, נשית.

אָמְבוֹת שלשולים חזקים, סוג של דזינטריה. נפוץ מאוד בקרב ילדים. מלווה בחום — לעתים סופית מספחת זו.

אָנְגִינָה זלקת הגרון, זלקת השקדים. נפוץ צה מאוד בקרב ילדים. מלווה בחום — לעתים אף גבוה. הריפוי — באנטיביוטיקה.

אָקוּמָה מחלת עור הגורמת לגירוי חזק. קשה עד מאוד להיפטר הימנה. הגירוי כשלעצ-מו מסב לסיפוק רב, אם לומר את האמת.

בְּנֵדוּ' תחבושת.

גְרִיפָה שפעת. מחלה זו מלווה בחום ובכאב בכל עצם מעצמותיך, (מי לא חלה בה?). היתה קרויה אף, אינפלואנצה, (פפטיצה).

הַקְסֵנְשׁוּם כאב חד, לאורך חוט השדרה, שאינו מאפשר כל תנועה. מופיע לפתע מאוד, ואין כל תרופה נגדו.

טְרַחֻמָה גרענת, מחלת עיניים. היתה נפוי-צה בארץ, נעלמה בקרב היישוב היהודי.

טְרִיפֵר מחלת מין, זיבה. מדבקת עד למאוד. מופיעה כתוצאה ממגע מיני עם בן הזוג הנגוע.

מִיגְרֵנָה צלחית, סוג של כאב ראש חזק, מלווה בתופעות לוי, כגון שקויים בראייה, בחילה, והרגשת „גוזוז“ ביד וכו'.

מִינִיִּסְקוּס מחלת הברך; „מים בברך“. נפוי-צה בקרב ספורטאים.

מְרִידָן טחורים. פצעים בפי הטבעת. במקרה קיצוני דרוש ניתוח.

פִּילוּל כדור תרופה, גלולה.

פְרִישִׁצְיָקָס פצעי מוגלה על הפנים, המור-מיעים בעיקר בזמן ההתבגרות; „חשקונים“. מטרידים מאוד את בני הנעורים, בעיקר, בגלל הכיעור שהם מסבים.

קוֹקְלוּשׁ שעלת, אחת ממחלות הילדים, שאינן חוזרות שנית.