



אורז אחד אחד

נפלאות הן דרכי העולם. את האורז הפרענקי המושגע ביותר פגשתי אצל חברתי יונה — גם אשכנזיה, גם פולנייה וגם לבנה מאד.

עד כה, בלי יוצא מהכלל, גרגירי כל אחד ממאתיים המתכונים של אורז היוצא "אחד אחד באחריות", אשר ניסיתי, גילו נטייה מצערת להידבק. בכל פעם שהייתי פותחת את המיכסה, הייתי מגלה את הגרי גזרים הפושעים אשר, הפלא ופלא, למרות האחריות, בחייהם ובמותם לא נפרדו. לא אחד מהשני, ולא כולם גם יחד מתחתית סירי המפוייה.

הפעם, מחפתה להצהרות של חברתי כי כל הסיפור היפהפה שבקדרתה "לוקח צ'יקצ'ק", מילאתי אחד הוראותיה — ולא היה אדם המום ממני כאשר העסק אומנם הצליח. אפילו לי. לא להקפיד על ביצוע מדויק:

בישולים

ולא פותחים את המיכסה עשרים דקות! אחרי עשרים דקות, את יכולה לעשות עם האורז את מה שעושה האשה בפירי סומות לכלים בלתי-שבורים. תוכלי לקפוץ עליו, לדרוך עליו, לגשוך אותו — שום דבר לא יקרה לו. הגרגירים נשארים עצמאיים אחד-אחד. מתבלים אורז זה רק אחרי גמר הבישול! זהו מתכוני-יסוד. ברצונך להגיש, אל תחממי את כל הסיר. קחי את הכמות הדרושה לך וחממי בנפרד, כמו הסינים, על מחבת (כדאי מטפולן).

הדבר מאפשר לך לגוון בטעמים, מבלי שתאלצי לחכות עד שכל הכמות הקודמת תיגמר תחילה. לאורז זה אפשר להוסיף:

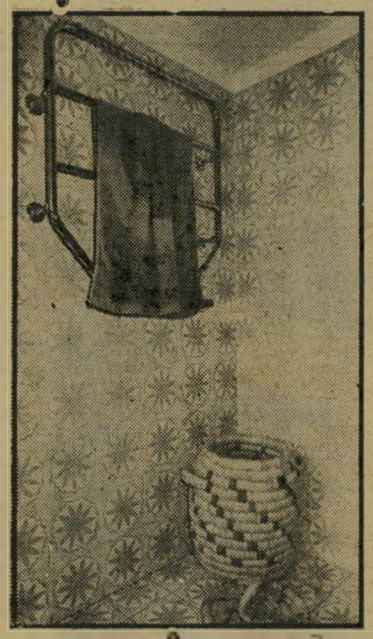


מעט גרגירי אפונה קפואה, ביצה מקושקשת על שמן (שטוגנה לחוד!), חתיכות האם (טוגנו לחוד), ומלח. זה המתכון של הר סינים. אפשר להוסיף כרכום, כמון, פילפל, בצל מטוגן, מלח, חתיכות כבד מטוגן, וזה כבר מנגן מוסיקה מזרחית לגמרי. אפשר להבל במקום במלח, באבקת מרק-עוף, וזה מאוד טעים. כפי שאמרת, אורז-פלא.

לבחוש בתוך סיר בינוני קטן, על אש גדולה — כוס אחת אורז מבורר, עם שתי כפות שמן. כאשר כל גרגירי האורז מבורר ססים, ועטופים בשמן, להוסיף כוס וחצי מים. (נא לא לרמות, ולא להוסיף עוד מים) מיכסה-הסיר נשאר בשלב זה פתוח, והאש חזקה. כאשר רותחים המים סוגרים מיכסה, עוברים דירה ללהבה הכי קטנטנה בכיריים עם הסיר, ומשאירים כעשר דקות. עד

מחזיק מגבות מונע ריח

פעם ישבתי וחשבתי: למה צריך לכבס את המגבות לעיתים כה תכופות? הדעת נותנת שאם אדם מתרחץ, הוא גם נקי. אם הוא נקי — המגבת גם לה אין ממה להתלכלך. ואם המגבת נקיה — למה בכל-יזאת צריך לכבס? לא צריך היה לישבת הרבה על המדוכה, כדי להגיע למסקנה הבלתי-ימנעת שריחות המור והלבונה



אשר מגבת מפריחה אחרי חצי יממה במצב לח, מצריכים את כיבוסה בכל הבהילות האפשרית. הפיתרון: מחזיק-מגבות חשמלי מניקל, הפועל על עקרון ההסקה המרכזית החשמלית, אך אינו מצריך כל אינסטלציה חוץ מתקע חשמלי סמוך. אין כמוהו טוב לייבוש-בוק של מגבות בלי כל סירחה וריחות אל חבל-הייבוש.

קוסמטיקה

קשקשים

קיימת וחייה בעולם קבוצה עניקת של אנשים, אשר הצצה חטופה בראי גודשת אותם בכעס אינ-אונים. הנרוזים הנ"ל נגרמים עקב ויהויים הראשוני של פתיתים לבנים, אשר מקובל שהם מגעילים מאין-כמוהם: הקשקשים.

בניגוד לסברה המקובלת, הקשקשים אינם עור יבש. נהפוך הוא. אלה הם פתיתי שומן שהתגבשו לדפים זעירים ודקיקים, המקבלים את תבנית נקבוביות הקרקפת מסאת דקותם. הטיפול בהם אינו בשומן או בשמן, כי אם בחומר אלקוהולי דווקא, יש לעבור בשבילי השער עם צמר-גפן ספוג ספירט סליצילי, ולרחוץ את השיער במים חמים ככל האפשר. באחרונה הוציאה לשוק חברת-תמרוקים גרמנית (הפועלת גם בארץ, ומתמחה בתכשירי-שיער בלבד, מספריי עד לציבעי-שיער) שמפו טיפולי הנותן תוצאות יוצאות-דופן הכלל. עקרונות יש קשקשים הנגרמים עקב עור יבש, אך זו כבר מחלת-עור, והסימפטומים שלה לרוב אינם מקומיים בלבד. עוד סיבה, אם-כי נדירה יותר, לקשקשים: שטיפה לא-מספקת של השמפו מתוך השיער, בגמר החפיפה.

כאשר מתחלפות העונות, מתעוררת נטייה מוגברת ללקות בקשקשים. חילוף-החמרים שלנו משתנה מעט בהשפעת מזג-האוויר, ואלה האחרונים הם תוצר לוואי של עובדה זו.

לשגוע בדיחה ולבכות

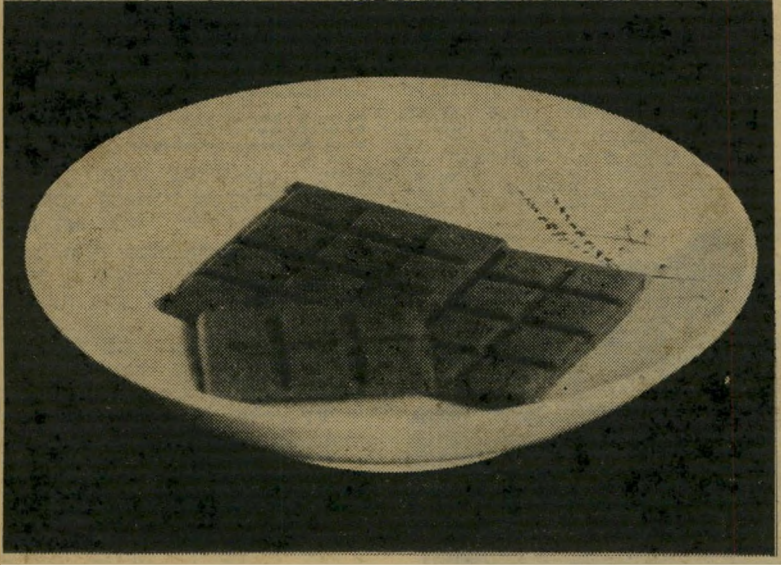
במישרד מירשם-התושבים עמדו בתור שלפני שתי נשים. עד הגיע תורן לפקיד, ליהגו בנייה וסיפרו איזו עבודה הספיקו לעשות עד שעת בואן למישרד הנ"ל. לא אלאה אתכם במרטים, אך היה זה מרתון מפרך ממוצע בין התינוק-כביש-מכולת-בישולים-ניקיון של עקרת-בית ממוצעת. למינהן מילא הפקיד היגע טופס לגבר כלשהו. "אתן עובדת"? שאל אותו. "לא", חייב האיש, "היא עקרת-בית".

פטנטים

כך ממיסים שוקולד

בקשר לאפייה יש מיליון המצאות. אחת האדירות שבהן קשורה בהמסת שוקולד. קיימים המון מירשמי-עוגות אשר במהלכם יש להמיס שוקולד כדי לערבב לעיסה. השיטה הצרפתית הקלאסית — "בן-מרי" — גורסת סיר ובו שוקולד, על סיר ובו מים, כדי שהאדים יעשו את פעולת המסת השוקולד. בכל מקרה, נוסף לטבלת-שוקולד מומסת, מתקבלים גם שני סירים מטונפים.

כאן באה לעזרה העצלנות, שכן היא אבי-אבות ההמצאה. לוקחים צלחת של מרק, ושוברים לתוכה את הטבלה דגן לשלוש חתיכות גדולות. שופכים מעל לשוקולד ספר אדיר של מים רותחים, ומניחים לעשר דקות בצד. שופכים



בוהירות את המים מהצלחת. (ליצור מחסום בעזרת מזלג. לטבלת-השוקולד הרכה השור אפת להחליק מטה).

כעת להחליק את הטבלה הרכה-הרכה לתוך שאר העיסה, ולערבב. זהו הכל. אם השרית היטב, במים רותחים היטב, השוקולד מתקבל רך כמו קרם. אין ליכלוך כלים, אין עבודה מסובכת. אפילו צלחת-המרק יוצאת כימעט נקיה, אל תנסי להמיס באותה השיטה מרגרינה או חמאה לעוגה. השומנים האלה צפים על-פני המים בעיגור לים גדולים. ומסרבים בכל כוחם להתנהג כמו השוקולדה.

הצעקה האחרונה בבית אופנה

דקיק, אשר אותו מותחים מעט בזמן הגילגול על הסליל. (להשיג חוט זה בחנוי יות למימכר סידקית). לאחר-ימכן לוקחים בד דק באורך של פי-שלושה מההיקף הרצוי, וברוחב המדויק הרצוי, פלוס שני סנטימטרים שאותם מקפי לים כשוליים (לפי עיקרון של מכפלת רגילה). מתחילים לתפור את היריעה לי רוחבה, שהוא פי-שלושה כוכור. תופרים בתכים ישרים, מקבילים, במרחקים של 1 ס"מ האחד מהשני. מתקבלת יריעת-אריג מכווצת וקטנה יותר. מניחים אותה על הגוף, ומודדים שיהיה נוח, לא צר או רחב מדי.

כל החגויות מלאות בשמלות, חולצות וחפתי מיכנסיה-רמון צמודים, התפורים כולם בכיווצים-כיווצים-כיווצים, להשגת אפקט הגומי, אין צורך במכוונות מיקצור

מתברים את השוליים בתפר רגיל (חוט רגיל בסליל התחתון) בצורה כזאת שמת קבל גליל ישר ללא פנסים, וללא גיזרה. את הגיזרה מספקת הלובשת, אשר בגד זה נצמד צפוף מאד לחיטוביה.

מילה האחרונה

כולם רצו לדעת למה הם צוחקים. חבורת אנשים מכובדים התגלגלו על הרצפה, תפסו את הבטן ואכלו את הטיח.

- ביררתי דחוף מה פשר הצחוק ההיסטורי, אז בבקשה:
- "למה בגין חולך לכותל המערבי לפני הפגישה עם קארטר?"
- "הוא מתאמן בלדבר אל הקיר."



עיות. מכונת-תפירה ביתית תצלח בהחלט. יש למלא את ה"ציפקה" הסליל התחתון במכונה, במקום בחוט רגיל בחוטי-גומי