



לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא

בישולים

"מוס שוסרד"

מטרף

את המוס הזה יש להכין משמנת מתוקה טריה לחלוטין, ללא טיפת סעם, "המוץ". לוקחים שקית אחת שמנת מתוקה (200 ס"ס). רצוי לערבב במערבליד שכן כך מובטחת בקרה טובה יותר, בשל הכמות הקטנה.

שמים לפני ההקצפה, בתוך השמנת, שלוש כפיות יפות של אבקת קקאו שוסרד (קקאו מעורב בסוכר דקיק, טעם גו'עדן, להשיג בסופר-סלים).

שתי כפיות סוכר, קצת פחות מתיץ כפית זעירה מחוקה נס קפה, וגרד לימון כדי רבע כפית.

מקציפים הכל יחד, עד שהחומר מסמך מאד אך עדיין לא הפך חמאה. מוציאים לצלחיות, ויושפים למעלה בזעירות כף אחת ליקר, "סברד". הליקר "שחבר" את המתיקות, ומוסיף ממד נפלא.

לא להשמיט אף מרכיב ממרכיבי המוס. המציאת נא לעשות רק אחרי הפעם הראשונה.

קינוח מטרף בתכלית הטייפוף.

מיסעדה

הביסטרו המשחולל

מרגע שהגענו לאילת, קיבלנו את עוני שנו כמלאוה על שרצינו להימלט מכל העולם, אדם יהודי מישראל אל לו לפתח השוקות לאי-סבירות בהבדל בודדות מזהות, גיין וטרון וכל הושר, הערכת מצב בלתי אחרת קבעה שבימים שורפים אלו — אילת תהיה לבטח המקום היחיד בכל המדינה אשר פוזר האוכלוסין בה דליל באופן מרנין. צררנו חוט חוצי לכיסוי, וגם כרבע אחד משותף — במיקרה שבכל זאת נפגש מישור מוסר, וירדנו לאילת להתפורר במרחבים, באילת חיכתה סכר כל המדינה עם רשימה שמית ביד, בודקת ומציצה ללא-הרף מי עדיין לא הגיע.

הקרנבל השחולל לנו מול העיניים, אוחלים, צידניות, כיסאות מתקפלים, מידודות סגורות בלחץ על שאריות מתנפץ נפות, גיגיות וחצי תכולת דירה ממוצעת — אלה היו את הפרטים האלמנטריים ביותר אשר בלעדיהם, אין כל אפשרות כידוע, לנפוש כמו ציפור בטבע.

לא אויתי להשלים עם המציאות הלי-הטת, בהנתי אותה במשך שש שבועות. חזרתי ושל התעלפות מתוך הכרה מלאה, כיוון שבכל פעם שתעוררתי לאורו עולם — וגם העסק של שפיכת מים על ראשי מתוך צינור מצוין החל להימאס עלי במאת ובתמים, קבלתי את הדין, בת גאי שנלך לביסטרו של רם קופר.

ראשית, יש שם מוגנים, שנית, יש אוכל טוב, שלישית, לרם יש ושק בלתי-גמיך של מחמאת שאותן הוא מפור סמו גרעינים לכל רוח, ובעוד שאשה ומשפחה יכולה לוותר על אי-אלו מתנאות מהמיסטה הימית — אינני סבורה שאשה חולפת מים יכולה להרשות לעצמה לעשות זאת. קיבלנו תפריט שצפן הפתעה, המיסעדה, שכיכבה פעם בראש מצעד היוקר, פשוט לא העלתה את המחירים מזה זמן רב, אם להתחשב בשתודה שירתת האוכל לא ירדה, הרי שפלא תקציבי מרחיש שם, מנה ראשונה הומנו סלט חסה, קיבלנו יצירה מפתאה, העולה 9 ל"י בלבד, הסלט היה מוצף מכל צידיו ברוטב שיענוני, והמתבל בכל ההברים הנפלאים שאהבה נפשי בתוך סלט ירוק, האל ייקל הדבר ובעינינו, סלט ירוק ראוי לשמו הוא אמנות עם כללים משלה, בין המנות מגיע רם, גומא אדיסות מחוף אל חוף, ומברר

בריאות עיכול תקין

נכבד מהתרופות גרם נזק איום, בהותן הרגל כימי וביצורן תלות. הדרך החיובית ביותר לטיפול בבעייה זו היא לתקן את השיכור הראשי, במקום את הברו שממנו תרבו, התושבה לבעיה עמנה במזון שאוכלים.

תעשיית המזון החדשה טורחת להר-חיק, לעדן ולנפות את הסוכן — חלקי התאית — מן המזונות, וכאן קבור הסלכ. שכן בדיק המרכיב הזה המצוי בתוך המזונות, הוא המונע את העצירות, נזק העצירות אינו רק בהוותו אי-נוחיות ותחר ושור, "כבודות" בלבד, מסתבר כי באין

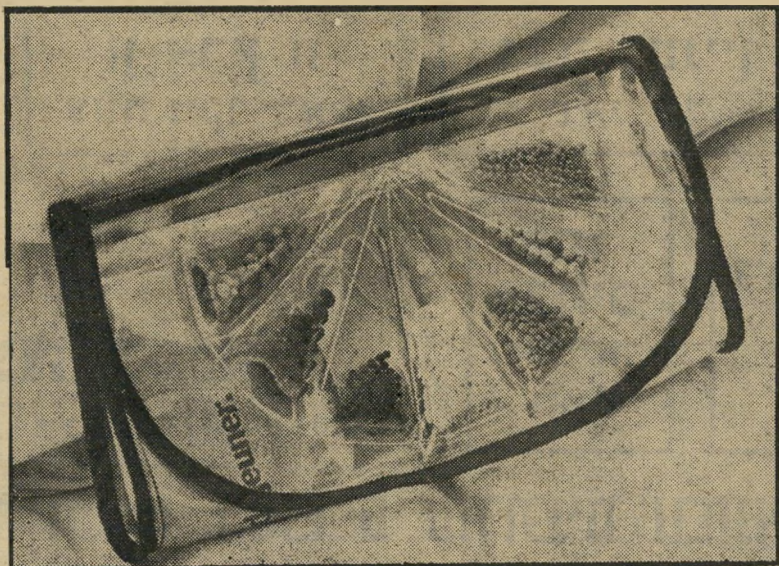
כל אחד יתפעל מהעור השופע, לצאת בימינו אלה מל החיים האכזריים עם הרצל בחד אחד. לחילופין אפשר לדחוס בפנים כל מיני ניירות — ואף לא ארוקן אחד, הקאואלר הג'נטלמני יבין כבר מתחילת הערב שכל מזונותיו — עליה, הסגוביות יכולות להכניס פנימה את כל הקעקלאן המקוקעים בסימלי פולחן צמח, רח, אשר בארנק הקובנצ'ינלי — כואב הלב — אין אש רואה.

גלולות אספרין טגנות יתנו בהצלחה אפקט של גלולות נגד הריזן, אחרי הסל, הומנה יותר מפורשת ללא שום קשר

אופנה

ארנקים שקופים

טייפוף להטת החל את דרכו מבין דמי הווג הפאריסאי, גדל לממדי מגיפה ונחת בשעה טובה גם אצלנו. לטייפוף הנל קוראים ארנקים שקופים, והוא מתמזג באופן יוצא מן הכלל עם הנעליים השקופות בסמפוזינה אופנתית צלולה.



קטיניות לשעת-חירום

לשאלות מוסר יזיירו את בעלת הדבר בנחיות טאקטית בתוך המשחק של ביקוש והיצע, ועל זה אני לא ממליצה. למה דווקא גלולות אספרין, ולא מקוריות? — מסיבה פשוטה, תחזיות סטטיסטיות מורחת על מירב סיכויים להיקלע לכאב ראש יותר מאשר להרפתקה סוערת. כשר הכל הולך למחשירי, בלהט האקשן, בין כה וכה נשכחים עניינים פרוזאיים כגון בליעת הגלולה, לעומת זאת, כאשר תרופה את המוח כאבר-ראש רציני — מוטב שהיה או משהו ושמישי תחת ידך.

על חזית הארנק לפתוח קטיניות ציב"ר עניות, היכולות לשמש בהצלחה כחלפת מזון לשעת חירום — ממה עוד ניתן לדרוש מארנק בודד אחד? עיצוב: ליהוד בוקר.

מכיוון שארנקים שקופים כבר יש, נותר עתה רק להצדיק את קיומם, וזה סיפור ראשית יתרו ארנקים אלה בעזרת ביטחון. אני כניחה שמעתה לא יוכל אף שמוק חטטן לעצב אותן ושניות יקרות בכניסה לקולנוע כיוון שלא גמר לעשות ספירת מלאי יסודות של כמות הטמסקסים בארנק, גיעור מקרוב מול העיניים — ומקבלים פטור.

ושנית, יפתרו באופן פרמננטי בעיות סדר, לחוגגתן בכלגון פרוע המשחולל בבטן הארנק — הבטגון עדיין ישתלל, אבל ניתן יהיה לפחות לאתר היכן בדיוק משחולל כל מרכיב ממרכיביו, ושלישית, ניתן יהיה לשדר כל מיני שידורים לאומה, ביטחון עצמי פראי יונקן, למשל, על-ידי נשיאת שטר של משה ל"י.

ההרשימו אותי, בכוחה עברתי בטיסה ועל פני המנות העיקריות, בכדי שאוכל להת-עכב יותר על ציפור נפשי — המנות דאחרונות, לרם יש קינוח מסורף לחלוטין, "מוס סקשרד" הוא קורא לו, הצמדתי את עט לרקנו — ותבעתי את המתכון. מהירות כניעו עוררה את חשדותי — אשר התאמתו עד אחד, כאשר הגעתי הביחה וניסיתי לשתור.

חוז משני מרכיבים הוא שכה שלושה, והמישקל שלו ישור הוא שוקל את התמרים גם הוא לא כל כך אייאייאיי, אבל סוף טוב הכל טוב, והעסק באמת טעים, ונג יכול לצאת בבוק של כ-160 ל"י, אחרי השחוללות גמורה, אשר למתכון — נא להציץ למעלה.

מסורת

עוגת-דבש

אלוהית

העוגה דלהן היא יצירת-פאר עדינה, שמירשמה עובר במישפחתנו מדר לדור, סבתי גמטת התפעלה כשהבאתי לה את אופן התכנה על פתק, "כל הכבוד" אמרה לי, "תביאי לי עוד".

סוד התכנה הוא ב"קיפול" עדין של כל מרכיבי העיסה, העוגה תופחת מאד, ורצוי להכניסה בתבנית מיוחדת של סיר פלא (למכירה בכלי-שולחם תבניות עונה גבו תות, מצופות חומר נגד הידבקות), אך כמובן אין זה הכרחי. המירקם המתקבל הוא כשל עוגת, "לקח" עדינה מאד ושעימה להפליא.

ככל שהתגורר חם יותר, ומשך האפיה ממחושך יותר, העוגה ותקשה יותר, לכן, כדי לקבל עוגה רכה וטובה, בחדקים על-ידי נעיצת סכין, ברגע שהסכין יוצאת נקיה מציצאים את העוגה, ולא מכניסים אותה במקרר למען תהיה! אופים בתום בניגוני מרן, אחרי חצי שעת מתחילים לבדוק בפיקריומן ושל כל עשר דקות אם כבר מוכן, באופן עקרוני, משך האפיה הוא שלושת-רבעי השעה, אך כל תנור הוא אינדיבידואלי, צבע העוגה צריך להיות הבשור-החם.

הסיפור, בלי הרבה סירבולים, תומצת לשני שלבים פשוטים.

אל"ף: בקערה בינונית מערבבים היטב 6 חלבונים + 6 כפות שמן + 6 כפות חשט + חצי כפית ציפורן טחונה + כפית אחת קינמון טחון, כפית אחת סודה לשתייה + כוס אחת קמח רגיל. ב"ת: במיקסר מקציפים 6 חלבונים + 5 כפות סוכר, "מקפלים" לתוך הקערה, כאשר הקצף מוכן, את התערובת משלב אל"ף, לאט, בהזרזות ובעדינות, ומוסיפים בהדרגה עוד כוס אחת קמח רגיל. אפשר להוסיף לשלב הסופי גם 50 גרם אגוזים קצוצים, אלף קלוריות יותר, אלף קלוריות פחות, ממלא זאת שואה דיא-טתית.

לכסות בניילון, ולהתביא בתנור, אם שני ילדים קטנים, העוגה תצליח להישמר כך במחבוא ועד בוא האורחים — או למרות שהם באים.