



לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא

פטנטים רצועת ארוק „דבוקה“ לכתך

אל סרט אחר העשוי כשמיכת אקרילן. לוקחים את פס הקרסים הפלסטיים הזעירים, ומדביקים אותו בדבק־מגע אל אמצע רצועת הארוק, מן הצד הפנימי הנושק לכתף. זהו הקרסים „ידבוקי“ ויצמדו אל כל סוג של בד החלוצה, והרצועה לא תחליק יותר. יש רק להזהר בבדי בגלון עדינים — הקרסים הללו „מוציאים“ חוטים. הרצועה תיפרד מהכתף במשיכה אחת. במשך

במיקרים מסויימים ניתן לאבחן מישלח יד של בני־אדם לפי הפיסיונומיה של גופם. יד אדירים, בייחוד אם היא מופיעה לצד יד לא כל כך אי־אי־אי — מורה כמעט תמיד על שחקן מסקנות נלהב. אולם אין לפשט את התורה ולעשות בה שימוש פזיז. אותה יד אדירים, ואתה יד לא־כל־כך, המופיעות בצרוף עם כיוס כבד, נותנות כבר תוצאות שונות לגמרי. זה



אופן הדבקת הרצועה לכתף

הזמן מתמלאים קרסים אלה במוך, אך אין זה גורע מיעילותם. בימי הקיץ, כאשר מרביתם לכת בכתפיים חשופות, עלולים הקרסים להכאיב לעור רגיש. גם העדר רעמת חיתולים סבוכה על הכתפיים אינה מקילה על הקרסים הללו למצוא להם נקודת־אחיזה. לכן, רק לארנקים אשר רצועתם נישאת על כתפיים חשופות רצוי להדביק את פס הלבד, הנישא בארנק, באופן קבוע, ו„לנעול“ את הקרסים. טוב לטגור את הקרסים בפס הלבד גם כאשר לובשים בדים עדינים העלולים להינזק.

עלול להיות למשל רופא־השיניים. כתף אחת גבוהה וכתף אחת נמוכה בלי יוצא מן הכלל, בכל המיקרים מעידה על מישלח יד פופולרי. המקצוע: נושאת ארנקים. זהו מכה שאינה כתובה בתורה — ממש בשום מקום. רצועת המתך תמיד נופלת ולאט־לאט עולה כתף אחת, בעיות אורטו־פדי הדרגתי — בניסיון נואש לשמש מעצור לרצועה המרדנית. ובכן — יש פטנט.

הולכים לחנות סידקית מובחרת, ומבקרי שים פס באורך 7 ס"מ של סרט פלסטי בעל קרסים זעיריים המודבק בלחיצה

בישולים סלטי־חסה מארץ הניפלאות

מלח אם יש צורך, אולם לא „לעיף“ את הסלט בעירבול מיותר. מוטב להכין כמות כפולה של רוטב, ולא לשפוך את כולו — מאשר שיחסר. כל הסוד הוא בהצפה נכונה של רוטב מכל צדדי העלעלים. טכס האכילה: כל סועד מקבל לצלחתו סלט, ואוכל אותו בעזרת סכין ומזלג, כאשר כלי אחד מייצב — מצמיד את עלה החסה לצלחת, וכלי שני „מקפל“ אותו עם הרוטב למצב מוצמד, כך לסרוגין עד אשר העלה מקופל לגודל קטן למדי, אוצר נוזלי רוטב בין קיפוליו (הדומים לקיפולי מפית) וניתן לאוכלו מבלי ללכלך את סביבות הפה. בנקודה זו הייתי אומרת בתאבון, אלמלא ידעתי כמה מיותרת ברכה זו כאשר בין כה וכה, מרגע הרחת הסלט ועד לחיסולו המוחלט — עוברת אלפית השניה.

סלט חסה ראוי לשמו הוא אמנות בפני עצמה. טכס־ההכנה דורש הקפדה לאורך כל שלבי היצירה — עד לרגע האגדי שבו עלעלים ירוקים מצופים ברוטב מטרף „גשברים“ בפה, ומציפים את בעל הדבר בטעם גן־עדן.

אזהרה: גם למאכל זה רצוי להצטייד באותו שכן הזכור לטוב מן ה„פרנץ“ טאסט, אשר יעמוד הכן עם הנבוט להנחתה מדוייקת, בתור אמצעי אחרון להפסקת הבולמוס.

סדר ההכנה: לוקחים ראש חסה בגודל בינוני בתכלית, תולשים את העלים אחד־אחד מהגזע. שוטפים תחת הברז בהרבה מים, ומגנרים היטב מהטיפות. בצרפת נהוג להשתמש בסלסילת רשת גדולה, עגולה, בעלת ידית, לשם מכניסים את העלים הרחוצים, ובתנופת יד גדולות סובוביות כשל פרופלור מוחזות טיפות

עיצוב פנים

מיטבח בטעם כפר

אחד הדברים הנחמדים במיטבח כפרי הוא סלסילת ביצים תלויה. במיטבח כפרי אמיתי אוספים את הביצים מהלול, ישר לסלסילה. הבישולים התכופים וכמותם הגדולה מסדירים לבר את תחלופת הביצים בעסק. במיטבח המודרני, אשר עקרת הבית מבשלת בו לפי הקריאה, ונוסף על כך גם הביצים הן לא בדיוק תינוקות של בית־רבו, לא מומלץ לאחסן בסלסילה, מה עושים? יש!

לוקחים סלסילת מתכת כלשהי (להשיג בשוק העיר העתיקה בירושלים, בדגיש



אופן קיפול החסה

המים בכוח הצנטריפוגה, והעלים מוכנים לסלט. בהתחשב בבלעבוסטיות היהודית, הסובלות באופן כרוני ממחסור בגזע המ־שרתים והמוכנות על כן לכל שערוריה היסטורית ובלבד שלא יהיו טיפות על הריצפה — אין כל סיכוי שהמינהג יתרווה. אין בכך גם שום צורך, כיון שקיים הפטנט הבין־לאומי הבא:

קורעים את העלים בידיים לפיסות בגודל הרצוי. זו ההודמנות לאורך, שעלי חסה לעיתים קרובות מרים מאד. הדבר קורה כאשר הירק גדל ללא השקיה מספקת, אולם ידיעת הסיבה עדיין אינה ממתיקה את העלים. מה שכן ניתן לעשות, ונא לרשום עוד פטנט־ביניים בחינם: קורעים את העלים משני צידי העורק הלבן המרכזי — שאותו זורקים. פעולה זו מפחיתה את המרירות באופן משמעותי שכן העורק הלבן נושא את מירבה. „הלב“ של החסה, העלים הרכים הקטנים המר־כזיים, בחסה מרה, מרים עוד יותר ומוטב להרחיקם.

ובכן, קורעים את העלים לפיסות בגודל הרצוי. שמים את קירעי החסה בשקית ניילון גדולה של אשפה, וסוגרים את הפתח בקיפול כלשהו. מכניסים לשלוש שעות במקרר. פעולת הצינון הזו, בצרוף טיפות הלחות של העלים הרחוצים, „מוקיפה“ את העלים ונותנת להם פריכות שלא מן המציאות.

את הרוטב, שאותו מכינים לחוד בתוך ספל אדירים, שופכים ממש לפני ההגשה. וואת נוסחת הרוטב המשגע:

לוקחים כף אדירה חרדל grey poepon ואם אין להשיג, ומוכן שאין, מסתבר שתוצאות טעימות במיוחד משיגים בעזרת חרדל „פיאו“ פשוט שמישיגים בסופר־סל, ואינו מריר ומלוח כשאר החרדלים. ובכן, מערבבים כף הגונה חרדל „פיאו“ + שלוש כפות שמן זית + כף אחת מומץ תפוחים + ארבעה שיני שום גדולים מאד מרוסקים פנימה + קצת פחות מחצי כפית שטוחה מלח. מערבבים היטב, וי משהים חצר שעה עד שכל מרכיבי הרוטב יספיגו את טעמם אחד בשני. שמים את העלים בקערה, ושופכים את הרוטב. מערר בבים עד שכל העלים יהיו מוצפים מצופים בשכבת רוטב צהבהב שמנוני. להוסיף

אופנה טייגר, טייגר!

עוד מעט קט, בהתחשב בכרוז מפאריס, יהדסו החתיכות על מדרכות ארצנו נקודות ברורות ומפוספסות אלפים. שכן, שימירלב, שימירלב! — הטייגר הגיע! המגמה האקסטרואגנטית באופנה העולמית לא מוצתה עד תום. החל בלהט הספרדי בשחור־אדום שכיכב בראש מיצעד התילבושות, דרך הג'ינס המסומר, הדפוק בניסים אלפים, עובר השיגעון המזרח־ערבי עם הרבה זהב בכל פיטה היישר מארץ־חתי־בוקר — עד זאת: קילומטרים של בד בהדפס נמרי משכנע יעטפו בקרוב גווים שופים. אופנה סכסית משכנעת אשר אפשר כבר מעתה להגיר עליה דימעה בצערי־אמת, על שיעוללו לה את אשר מעוללים לשיר יפה כמו חלום — בהשמעה אינסופית, לובשים התגרות מודפסת זו בכל הצורות, עם הרבה שחור ושושנים אדומות. הדוגמנית שלנו בתמונות, המדגימה את דגמיה של אביבה פיבוק, היא טאניד פלד. העושה צעדים ראשונים בעולם הדוגמנות, אחרי שהתגלתה באופן מיקרי לגמרי כפוטוגנית מדהימה. הגברת, אם זה דווקא מעניין אתכם, הספיקה כבר חוץ מלהיות מנומרת, להינשא, ללדת ילדה משגעת ולעשות תואר מאסטר בהיסטוריה, אנגלית וצרפתית.



תיקון טעות: בכתבה „עיבוד תקין“ נפלה טעות רפואית. צל. all Bran במקום: all Brance.