

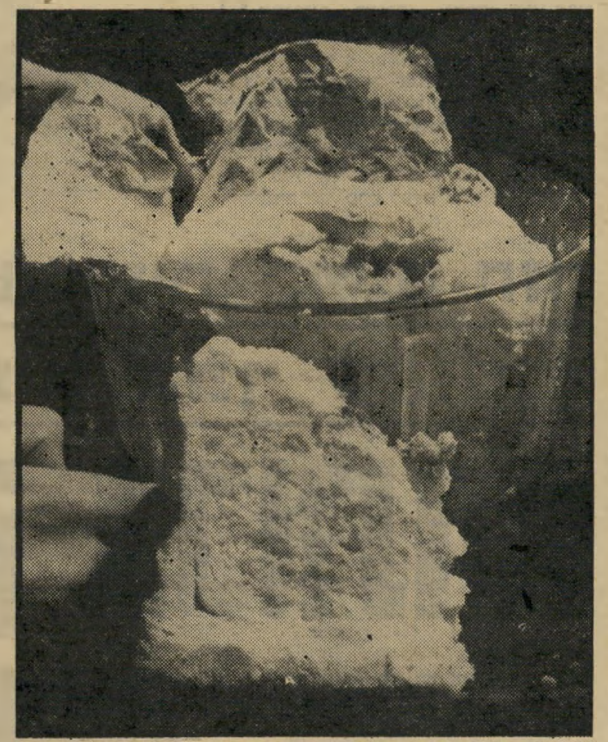


בישולים

עוגת גבינה גוטה מטר

הסיפור דלהלן ואופן הכנתו מוקדש באהבה ואהות אמת לגזע המטורף אחר טורטים גבוהים מגבינה - כאלה שכל ביש מפרוץ בהם אלפי כועות אוויר. נימוחים בטעם עוד. לאף עוגה אין מופלגה כה ענקית של תקופי בולמוס נאמנים - כמו לטורט הגבינה הנימוחה. זיהויו של בן המיפלגה קל מאיך כמוהו. זה האדם ההולך לתומו ברחוב, שבע עד הגרון, עובר ליד קונדיטוריה אדיש לחלוטין - שכן ביטנו מתפקעת. בדרך כלל, אחרי בדיקת 20 מטר מסורתיים של שיווייןפנס הוא חוזר על עיקבותיו. מאתרים גרם עוגת גבינה, הוא מזמין בבחילות, מתאמץ שלא להגיר תוך כך את הירי. זה האדם המחפש מתכונים אוויריים של עוגת-אהובתו בהיסטריה, ותמיד נופל מחדש על סוגי מתכונים לעוגות כבדות כמו באך.

לאפות הר גבינה אווירי. תודה כל החיים למימי חברתי סיפיק קה את המירשם הבסיסי - משם הפלגנו בניסויים עד התר צאה דלהלן: בתבנית פיירקס עגולה קוטר תחתית 19 ס"מ, לוחצים-מור עכים לשיכבה פחות או יותר אחידה 10 עוגיות אגוזיות של פרוי מין. הן עשויות ממילא בצק פריך, טעימות שיגעון, וחוסכות הכנת ואפיית בסיס בצק מיוחד כפי שהעוגה מצריכה. (כל עוגיות מבצק פריך תצלחנה. לא בישקוטים) לא משמנים את התבנית. בחרתי בסיר פיירקס, כי העוגה מכפילה את גובהה בזמן האפייה, ולפיירקס דפנות גבוהות שגם אותן מצפים מבפנים ב"דופן" נייר כסף, ברוחב 16 ס"מ, ליצוב ותמיכת המאפה. מובן שאפשר להשתמש בתבנית פיירקס גדולה יותר, אבל בכל מיקרה המאפה יקוק לתמיכה. הטייחה כולה נועדה ליצור עוגה גבוהה, אשר תישאר כזו גם לאחר הוצאתה מהתנור. נא לדייק, ולא לגרוע אף חלבון מכמות החלבונים. ובכן. בסיר קטן מערבבים 1 מיכל גבינת דפנה (500 גרם) + 1 שמנת רגילה (לא מתוקה) + 4 חלמונים של ביצים + 1/3 כוס קמח רגיל (לא תופח) + 1/3 כוס קורנפלור (עמילן תירס) + כפית 1 גרד לימון + קורט מלח. מערבבים היטב בעזרת כף. מתקבלת עיסה חלקה דלילה למדי. בקצרת המיקסר להקציף לקצף נוקשה עדיימה 7 חלבוני גים + כוס 1 סוכר. (נכון, נותרים 3 חלמונים שאותם אסור להכניס לעוגה, ואשר ירגישו די בנוח בתוך מיכל הגבינה הריק - לשם יוכנסו, יכוסו במים נגד התייבשות, ויחכו לתורם - להברקת מאפה או משהו).



לקציף הביצים כדאי להוסיף בסוף חצי כפית קרם-אוי-טרטר (במחלקת התבלינים) שכתוב עליו כי הוא מקריש חלבונים. כמה חזק הוא מקריש, אינני יודעת - מצד שני, הוא אף פעם עוד לא המיס לי אותם. מה שנכון, לוקחים את בלילת הגבינה - ושופכים הכל לתוך הקציף (שפעולת הקצפתו הופסקה). כעת מתחיל סוד העוגה. א. מערבבים את הקציף ועיסת הגבינה בעזרת כף, בתנועות קיפול עדינות ואיטיות עד שהכל מעורבב, בצורה שלא תשבור את הקציף. ב. שופכים לתבנית, ועליידי נעיצת ידיה של כף במרכז התלולית שעל פני העוגה ועירבולה, התנועות שטוחות, שבלוליות, סיבוביות מהמרכז החוצה, ומהחוץ כלפי פנים, מיישרים את פני העוגה. ג. מחממים את התנור לחום בינוני נמוך מאד (100 מעלות, 110 בעשרים דקות אחרונות של אפייה). עקרון אפיית העוגה הוא עקרון אפיית-הקרשת החלבונים. חום נמוך מהמקובל, שהוא בחלקו אפייה, בחלקו ייבוש איטי. בתנורים בעלי סקאלה מ"ר עד 8 - שמים על מיספר 2. ד. מכניסים את העוגה לשליש התחתון של התנור (להגנה מפני חום מופרז, שכן חום עלה למעלה, והשליש התחתון הוא היותר צונן באופן יחסי).

ה. אופים במשך שעתיים בחום נמוך, כאמור. אחרי שעה וארבעים דקות מגבירים מעט את החום, אם הקרום המבוקש של תוך העוגה עדיין נראה "רטוב" ונוצץ מדי. ו. העוגה מוכנה כאשר הקרום על פניה הופך חום בהיר. לא להוציא מהתנור עם גמר האפייה. להניח לה להצטנן בפנים כשהדלת נשארת פתוחה מעט (בעזרת קופסת גפרורים תקועה בצד, אם אין סידור אחר) במשך עוד חצי שעה. נפוחות העוגה יורדת מעט - אך עדיין זה נשאר משהו גבוה כמו החלומות. להשאיר תמיד פורטס בניילון כלשהו נגד התייבשות. אין צורך להוציא מהתבנית. פורטס בעזרת סכין למריחת חמאה. ז. רושמים את העוגה דווקא לתחנות מלכת היופי, לא לפני שכל החברים מתפעלים מהאטרקציה.

זה האדם המבין גוני-גונים של טעם מרוב התעסקות בנו - ולמרות זאת, עוגה חייבת להיות מעופשת לחלוטין כדי לקפח לו את התענוג. מה יש לדבר, עמית. חצי חיים הייתי מוכנה לתת עבור מירשם לעוגה שתצליח כמו בקונדיטוריה. בעל קונדיטוריה אחד אפילו הסביר לי פעם שהעסק לא עובד כיוון שהוא כרוך בתנורים בעלי ויסות חום מייחוד, ותעלות מים סביב המאפה - לבגן בלתי-אפשרי בתנאים ביתיים. ובכן, יגעת ומצאת - תאמין. גם בתנור ביתי רגיל ניתן

בריאות

המצאה לאוזניים

אגרות מים

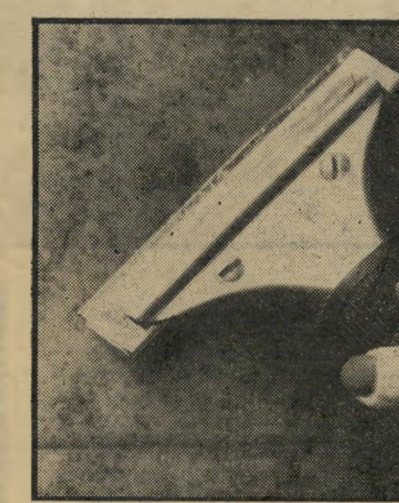
האם מי מכם נמנה עם חלק האנשוות הנכנס למיקווה מים. משתולל, שמח, מתין, צולל, וכאשר הוא יוצא החוצה - יוצאות איתו ומאונות להיפרד מאוזניו גם שתי בריכות פרטיות שניקו שם בלהט האקשן? מי שסובל מהתופעה מכיר את הסיפור. בתחילה כולם אומרים לשכב על הצד - והמים, "ייצאו". שכיבה ללא תזוזה במשך שעה מציאה את הבן-אדם מדעתו - אך



אבא של הפטנטים

לא את המים מאוזניו. אלה מעידים בשוין על קיומם ברעשים אימים שהם יוצרים שם בתוך התעלות. גם קירטוע היסטרי על רגל אחת, בראש מוטה, ההכאת מאסיבית וקצובה על האוזן בכף-היד פרושה - היא פעילות יוצאת מן הכלל יעילה נגד לפעמים, לחיצות קצובות ליצירת ואקום בעזרת שורש איזור כף-היד שמתחת ל-זרת, עוזרות. כך או כך, הדבר מאד לא נעים.

בשנים האחרונות ניתן לקנות בבית המירקחת פקקי גומי קטנים מעוצבים בלי היגיון, הניתפסים בתוך האוזן בעזרת לחץ דאקום. המצחק הוא שאנשים הזקוקים לפטנט הזה יותר מכל - דווקא הם אינם יכולים להשתמש בו. בשל אוזניהם הרגיי שות לעצמים קשים ועל כן כראבות. הפטנט הכי נהדר הגיע אלינו מגרמניה ונמכר בבתי המרקחת. אלה כדורי צמר-גפן קטנים, ורודים, מעודגים, ספוגים מין דונג פלסטליני - אשר ניתן לגזור אותם לגודל רצוי, לתקעם באוזניים - כשהצמר גפן מקבל את יעצובם האנטומי האינדי-ווידואלי המדוייק, בהתאמה מכסימלית. הם לא מכאיבים, יעילים נגד דעש, נגד מים, ניתנים לשימושים וזורים - בקיצור, פטנט מושלם. OHROPAX שםם, הם עולים 14 ל"י. כדאי מאד לשאת אותם תמיד בארנק. לעולם אין לדעת מתי יתחשק פתאום לעצום את האוזניים.



בתנועות שטוחות ככל האפשר

פינת המדליות

הגרנד הפנטסטי

צידוד פקל בארון כלי המשחית של עקרת הבית הוא הסכין שתמונתו מצורפת לעיל. אין כמדה נהדר לניקוי טיפוח צבע - אפילו עתיקות - מוזכוכית החלון, בייחוד סביב למיסגרות. הסכין מקרצף כל דבר שגובהו בולט ביותר ממיקרון. הוא נעשה יעיל יותר דווקא כאשר סכין הגילוח ה- מיוחד התקוע בו מתקעה במיקצת, ואינו נתקע בשל כך בכל חומר חלק. את הסכין מחליפים בעזרת סלאייר ודחיפה אל מישטח קשה. לבקש הדגמת ההחלפה, וסט סכינים דו-צדדיים בחנות. קונים בחנויות חומרי-בניין, או בחנויות שמוכרות צידוד לניקיון מיקצועי (בכוכר המדינה). גבשושיות כיתמי שומן, דבק יבש וכל

שלא מן המניין. קצצתי, זרקתי פנימה, והפלא קם והיה: נאלצתי להוסיף עוד קמצוץ מלח. פתחתי את הספר החכם שלי, ורשמתי לדורות: "פטרזוליה קצוצה בשפע, מצי לה תבשיל ממולח" אין בכל זאת נעמה הארחה, זאת כבר אפרה אחרת.

פטנטים

להצלת חבשיל

מואלח

מכל ספר הדרכה של עצות שימושיות לבית לא נעדרת העצה השימושית המטור-שפת, העוברת מאתיים שנה, כחוט השני הבלתי-יעיל מדור לדור. "אם הקדחת את התבשיל המלחת אותו יותר מדי" - כתוב שם בצדקנות גדולה - "שימי לתוכו תפוח אדמה, וזה יספוג את המליחות." אידידיוק מחפיר, שלא לומר שקר גס. בשחרר "מי ובשלגנים, לפני שלמדתי להמליח בהדרגה ובתבשילים התמלחו לי בקצב, האמנתי מאד למילה המודפסת. הייתי תמיד מחדש האדם המופתע ביותר בעולם כאשר התחזרר לי, שהספר רימה. פעולת הכנסת תפוח-אדמה וקצת מים לתבשיל לא רק שהותירה את המליחות בעינה, אלא הותירה גם את תפוח-האדמה בעינה. זאת אומרת: תפל כפי שהוכנס. בקיצור, יום אחד מלוח, בייאוש רב, ההלסתי להמר על זה פטרזוליה גדול שהיה מונח לידי, לפני שהכלב זוכה בכרה