



בישולים

קדם בוואריה עולמי

טעם החיים

קרמבולה

ברחוב בן-יהודה בתל-אביב, בקטע ש- בין שדרות בן-גוריון ופרישמון, מצוית אולי שתי הנזירות ירקות בסך-הכל שבהן ניתן להשיג את הפרי המוזר קרמבולה. הירקנים מאד-מאד אהבים את הקרמ- בולות שלהם ולא מוכנים להפרד מהן אלא אם כן משלמים להם כתמישים ל"י ל- קילו - פיצוי על עוגמת נפש, טירחה וחסך. בתחשבו כי תמיד תיתכן בקהל לקר- הותיים אשה מעוברת - הם מקווים את- ההלם.



פרי מוזר ונהדר כמו יהלום

ילד. הטעם של הפרי מיימחצמץ-מתק- תקרענו, עם גוון טרופי משגע. אבל - וזה אבל גדול - בשום אופן אסור לאכול את הפרי אם אינו בשל לחלוטין. הוא חמוץ אז יותר מחומצת לימון. אין לי שום אינפורמציה על מוצאו של פרי נהדר זה, היכן מגדלים אותו, מה הוא אהב, למה וכמה. הירקן שיחרר לי אינפורמציה ברבע פה, והיה מלא חששות כרימון שיודע לי מקום המיכרה שבו הוא חופר את יהלומיו. יכולתי לכתוב למישרד החקלאות - אבל חשתי שעד בוא התשובה יעלמו הקרמבולות מהשוק. הצלחתי לקלוט שאת הפרי מגדלים באחד הקיבוצים ליד רהר- בות, והוא נמכר בשוק הסיטונאי רק ל- ירקנים הידועים את הסיסמה. אם מי מהקוראים יודע פרטים כלשהם על הפרי, אנא לשגר מידע זה למערכת. נא לא להיבהל ממחיר הקילוגרם. הש- קעה של תשע לירות בשביל סיפוק ה- סקרנות היא בכל-זאת קטנטנה.

אף מיסעדה בארץ אינה מעזת לפתוח שעריה ללקוחות לפני שהצטיידה בחווה עם חברה המספקת לה טרי, ישר מהשטן, בוואריה עתירת ידע, עם מירב חידושי הפלסטיקה, הגומי והתמי- ציות. שמועה מספרת על סוכנים החורשים את כל המיזלות הנגי- דחות, עם תיק גיימס בונד ביד ובתוכו בוואריה בודדת. במיקרה שבעל המיסעדה אינו משתכנע בנקל, הם פותחים את- תיק הגיימס-בונד, ומטילים את הבוואריה בכוח לריצפה. הבוואריה מנתרת ומקפצת כמו משוגעת - אבל לא מתפרקת. אחר-כך הם נושכים אותה מסביב - ואפילו לא נשארים סימני שיניים. זהו מחזה מרשים מאוד - ותמיד, בסופו, בעל המיסעדה משתכנע. כל שעליו לעשות עם בוא הקליינט השוקק לבוואריתו הוא: נשי- פות קלות להסרת האבק, ושיפשוף נמרץ על המיכנסיים להשגת הברק הרצוי.

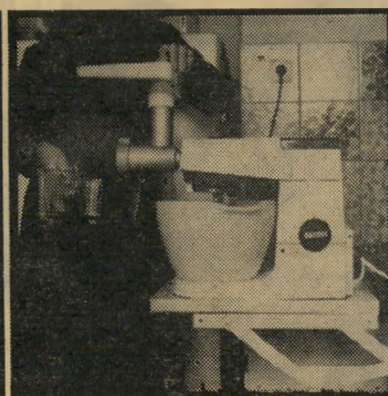
אבל יש גם בוואריה אחרת: קיצפית. חלומית. מירקמה אחיד, קפוא בלא יותר מדי ז'לטין ולא פחות מדי. בוואריה שביציה לא ניקוות לשיכבה צהובה בתחתית, וקציפתה דלילה למעלה. מין קינוח נהדר שכות:
● לסיר רחב ושטוח שופכים כוס וחצי חלב רגיל (לא מעוקר בגלל הטעם שאינו מתאים לבוואריה) + שקית אחת אבקת ז'לטין 14 גרם. (ארדי מוכר במישקל הזה - שתי שקיות כאלו באריזה אחת) + רבע כוס סוכר + קורט מלת. מרתיחים תוך בחישה מתמדת עד שכל הז'לטין נמס. מורידים מהאש.
● מערבבים לתוך זה בבחישה ארבעה חלמונים, ומניחים בצד לצינון לשעה. כאשר המירקם מקריש למצב נוזל רירי צמיג מעט -
● מקציפים במיקסר את ארבעת החלבונים הנותרים + פחות מחצי כוס סוכר, לקציפה מאד-מאד נוקשה. בעזרת כף גומי מע- בירים לצלחת, ומפנים את הקערה עבור:

רגע חושבים מיקסר הפוך

את הפטנט הבא אינני מעזה לכתוב תחת הכותרת "פטנטים" - כי הוא אפילו לא פטנט. הייתי מגדירה אותו כתת-פטנט לפטנט קיים. הפטנט הקיים הוא המדף הגשליף יחד עם המיקסר מארון המיטבת. שיכלול עולמי, נוח ופרקטי, אלא שגורעים מעילותו. בעיקבות הצלומי-הפילוסופיה השתרשה ההעמדה התצו- גתית הלא-הגינת של המיקסר, כשהקערה פונה לחלל המיטבת. השד עדיין לא נורא כל-כך כאשר נזקקים לקערה בלבד, למטרות הקצפה. אבל העבודה נהפכת למשהו לולייני-חלמאי, בלתי-אפשרי, כאשר נזקקים למסחנות למיניהן - שאותן יש להרכיב מלפנים. יד אחת דוחפת או את הבשר, ויד שנייה באוויר תומכת בסיר לקלוט את הקציץ. אם נוסף על הכל מצלצל גם הטלפון, ההיסטריה מושלמת. רעש המערבל, הצרחות על הילדים שירימו את האפרכסת, וצילצול הטלפון, נותנים סיכום של בערך שמונת אלפים דציבלים רעש, והרי כן-אדם משתגע מהרבה פחות. ובכן, את כל הבלאגן מפסיקים באחת עם סיבוב של המיקסר ב-180 מעלות, כך שהקערה תפנה אל כיוון מישטח השיש. ניתן להעמיד את הסיר על השיש, הידיים מת- פנות, ואת הרגשת ההקלה שמשגים - יכול להרגיש רק מי שהתענה בסירבול הקודם.



נכון



לא נכון

שיכלול קטן - הקלה עצומה

ביאור:

למי שנרפקה עוגת הגבינה הי- אזוהית:
● חום האפייה לא היה נמוך מספיק.
● משך האפייה לא הספיק.
אם התנור הם מדי למאפה - נוצר קרום כהה למעשה, והתוך נשאר רליק. אם גם התוך וגם המאפה נשארו כהורים, יש להגי- כיר מעט את החום, וההאריך את- משך האפייה. זה יוצא אקף אחוז.

בריאות

כיצד

להיפטר

מגידולים

זכיתמי לידה

המופיעים על פניהם וידיהם של אנשים מזדקנים.
אומר תרופא הנודע: "לולא ראיתי במור עיני, לא הייתי מאמין שהיו איפעם כתי- מים."
זה המקום להזכיר את ד"ר שלה מרודי, שעלה לישראל מגרוזיה. הוא הביא עימו חומר רפואי למריחה על גידולים - גם סרטניים - של העור. ימים אחדים אחרי מריחת החומר נעלמים הגידולים לחלוטין. החומר מבוסס על "תרופת סבתא" שרווחה ברפואה העממית של גרוזיה. בארץ השלים הרופא את מחקריו ועבודתו בבית-החולים שיבא בתל-השומר, שם הצליח לפתח ולי- ייצר את החומר בצורה סינתטית. עד לפני כחצי שנה עבד בבית החולים דונולו שביפו, שם ריפא ריפוי מוחלט גידולים שהופיעו במקומות שונים על גוף חוליו אסירי התודה. לפני כחצי שנה ארו את מישפחתו ועקר לבול שבשווייץ. את כתובתו ניתן לברר בקונסוליה השווייצית.

איך ניצל ה"טון" של אילת

ישבו כמה חברים במיסעדה אילתית. בשולחן לידינו התמקמה חבורה רעשנית, שהקימה שאון כמו עדר ב'ונים מיוחס. כולם צווחו שם בצחוקים שאגניים, והפגינו תרבות ישראלית מעודנת.
כאשר לא יכולנו יותר, ביקשנו בחיוכים - כדי לא להשבית את השימחה - אם אפשר לארגן משהו בקשר לווליום.
"תשמע", הרצין פתאום הז'לוב הראשי בלי שום רלוונטיות לבקשה, "אתם באים פה לכמה ימים - אני גר פה. בינתיים אני נותן פה את הטון, כן?" אמר, והתי- חיל מתנדנד לכיוונו במגמות ברורות.
קונסיליום מהיר דן בשאלה אם לפרק אותו באורח מנוע וחיוני, או להשאירו במצב הצבירה הרגיל.
ערימת השומן המאיימת, השפוכה הרמטית בתוך מיכנסיים, צימצמה בינתיים רווחים. העדיפות המיספרית היתה שלנו, ויכולנו להרשות לעצמנו להיות נדיבים. אבל חינוך זה חינוך.
זיה זה קצ'לה, האחראי, שעורר לבסוף את הנימוק הנוקב:
- "אסור לגעת בו בשום אופן" - קבע, "אפילו אם הוא מתגרה. חסיוחלילה קורה לו משהו, אילת נשארת בלי "טון"!
אילת בלי "טון" בעטיינו, דבר כזה לא יכולנו לשאת על המצפון. עשינו קולות של שטיח, והכל עבר בשלום.