



אג בודיקט מארץ החלומות

שן. (דומה בצורתו אך לא בטעמו. לחזה הורז מעושן). על זה שמים פרוסה אחת חלה מתוקה, טרייה וחמימה, שאותה חותכים לריבוע של 12 על 12 סנטימטר, מרוח במאמץ-שום (להשיג, של טנא).

על זה מניחים פרוסת נקניק פאטה כבד בהיר בעובי סנטימטר אחד, מחומם בגריל עד שהוא כמעט מתפורר ונמס. לא יותר. (להשיג בחנויות למעדני-בשר). הבאה בי יתר על הפירמידה הנבנית היא ביצה עלומה, שהכנתה קלה מאין כמוה:

ממלאים מחבת קטן במים מלוא תכולתה, ומרתחים. כשהמים רותחים מגלישים לתוכם בתנועה קפואה, בזהירות, ללא תנופה, ביצה ששוברת תחילה לתוך כוס. עושים זאת כך כדי שהחלבון לא "ישבר" במים. הביצה תסתובב בתוך המחבת כסדר רורית, ומעט חלקי חלבון ייפרדו מעליה. נתזיר אותם אל החלבון, ככל הניתן.

תקופות ארוכות מחייה היתה חברתי ירה חונה בדרוצ'סטר הבריטי, ממוקמת ירה המלכותית של המלון. היא היתה עוררת עם בוקר כמו נסיכה, ואז היה ד במדים מגיש לה, על טס של כסף, תה, אג בודיקט: מאכל-פלאים מטרף, בעלה האוהב והמפנק היה מזמין טלפון ת אל חדרה ממשרדו שבארץ.

מאז — נקפו השנים. הדרוצ'סטר עבר לדיים ערבות, בעלה של שרה לידיים יפתיות, והנסיכה הפכה אשת-עסקים. בי יר שכוה אין לה עוד פנאי להתלבב בתרמלון. אבל לעיתים היא חוטפת רגע, וחתת אצלי בבית. בהזדמנויות אלה יכנו גיסותיה-שיחזור אינספור, בעזרת פרייביושול והזיכרון — שצצר בחיבו טעם החורויה הטמירה.

תיקנו פה, השמטנו שם, עד אשר אכן נענו אל צירוף הטעם-שלפסם. והרי גם מעדן אמיתי לפינוק אהובים. כדי לשיג את הטעם המדויק, מומלץ לא לשתמש בתחליפים.

מוכנים?

מרתחים ארבע דקות בדיוק. החלבון העטוף בחלבון תופס או שיכבה קשה חיצונית, אך תוכו עדיין צמיגניולי.

לא לשכור את החלבון!!!

חשוב שהביצה לא תהיה קשה לגמרי. כל זמן הבישול יש לנשוף על המתבת, כדי לחסום בעד הקצף המאיים לגלוש על הכיריים. מוציאים בעזרת כף מחוררת, ו מניחים את הביצה העלומה על פרוסת פאטה הכבד, ממליחים, ושמים למעלה כפית גדושה מיונית. בראש תלולית המיו נית תוקעים זית שחור, מקשטים בעלה חסה ומגשים.

אוכלים בעזרת סכין ומזלג העוברים בתוך הבלוק, חותכים ולוקחים חתך מכל המרכיבים ביחד.

מכינים כל מנה לחוד, כדי שאפשר יהיה להגישה תמה, בטמפרטורה הנכונה, בלי שהעסק יצטנן עד לגמר הטיפול בשאר המנות.

למכובלים, שוב, בזה הסדר: שיקון, חלה מתוקה, תמא-שום, פאטה כבד, בי צה עלומה, מלה, מיונית, זית.

מעדן שלא מן העולם הזה.

מסדרים על צלוח פרוסה אחת דקה, יולה ומקופלת לשניים, של שינקן מעור

פטנטים במהירות הסילון

עונת הסרגנות הגיעה. הפכתי את כיסי, ולאן פטנטים נשפכו משם.

למשל:

כאשר סורגים דוגמת צמה כלשהי, תמיד זקלים בבעייה מה לעשות עם העיניים צריך להצליב את מקומן, גפרור, מסרגת יושה וסיכת-ביטחון הם פטנטים מסורי לים ביותר, מה עושים? יש!

לוקחים קליפס-שעורת קטן, שצורתו תי חודדת מתאימה מאד למטרה זו. לוחצים ליו באצבע ואגודל, והוא נפתח. כעת, נעיצה אחת, מעלים את ה"עיניים" ה יושות, ומשחררים את האצבעות. הקליפס גר על הלולאות הרמטיות, ומחזיק אותן שבי.

כל סרגנית שאיפסם בחייה רדפה אחר גיניים" אבודות, תקפון על המציאה.

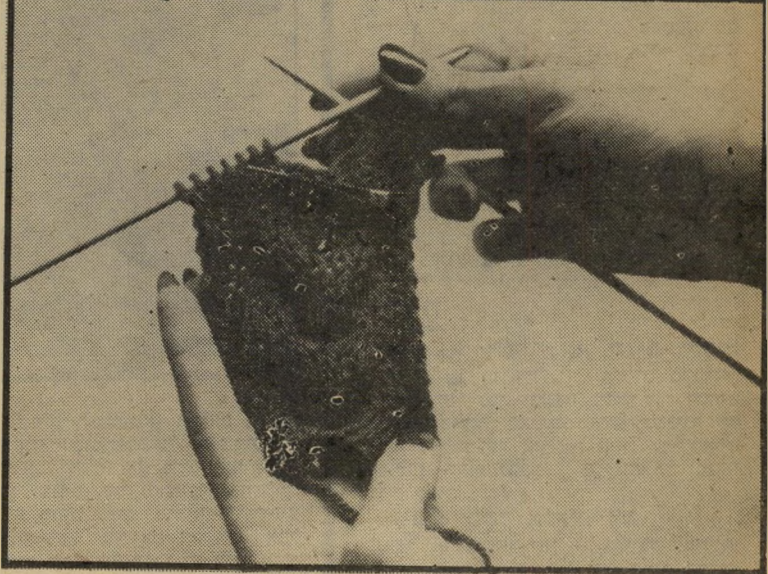
נקודות לתיזוכרות:

כדי להדגיש את הצמה, הנסגרת ב"עיי י"מין, סורגים לה 4 עיני שמאל לפניה 4 אחריה. כל שבע שורות, על השורה שמינית, מבצעים את ההצלבה. תחילה קליפס מונח מאחורי העבודה, וההצלבה יוא מאחור; בתצית השני של הצמה ה קליפס תופס עיניים לפני העבודה, וההצ

הודעה חשובה לכל אלה המורידים עזי סיפורים, ומאיימים "שלא תספרי אותם דרחל המרחלת"

רבותי, הנכם שמים את סיפורי ריכם על קרן הצבי. אני כאמת לא מספרת אותם דרחל המרחלת.

לבה היא חלפניט, זהו כל הסיפור. איך אמר הבעל: חיים קלים.



צמה חצי-אוטומטית

פינת המדליות מיבצע האסלה הנוצצת

מומן לא עסקנו במשהו פרודוקטיווי וי יצירתי, כגון זה הנרמז בכותרת דלעיל. הפעם נערוך, עם פינת-המדליות שלנו, טיול מאורגן לטובת הישירותים.

המים הקשים המגיעים אל הבית, מרפי דים אטראט את דפנות האסלה, ותתא הי נוצצת ביותר, בשיכבה אפורה עמומה. עקרת-הבית החרוצה, הנוברת מדי שבוע עם מקל מיוחד במעמקים לא-גודעו — ניצבת אבודה מול המציאות האספרפרה.

בהקשר זה אינני טורחת כלל לאזכר את תרומתם של זכרי הבית למיניהם לי טובה העניים, כי זאת כבר אופרה אחרת. כל אחת הרי יודעת איך נראה המקום אחרי ביקור צנוע מצידם. לומר שהשתולל לה שם ממטרה משוגעת — זה יהיה רק רבע המציאות.

או מה עושים?

או, רצים להנחת לחומר-ייבנין וצבעים, וקונים בקבוק קטן מייאש. נזהרים כמו מהשטן, טיפה אחת שנוולת מסוגלת לעולל נזק בלי-תואר. לא נוגעים בזה בשום אופן ביד חשופה.

מגיעים הביתה, ומסלקים את כל הילי דים לחדר מרוחק ובטוח. נועלים אותם שם, לובשים כפפות, ופותחים את הלון חדר-הישירותים לאוויר, שופכים את ה חומר כולו לאסלה. בורחים מהריח. חוד רים עם מבט מלופפת על הפנים, ומשפי שפים עם מקל עץ — מטאמאט, ענף, או מברשת-לולאה הנמכרת בול.

משאירים חמש דקות, ומורידים את ה מים. במטלית טבולה במים עוברים על כל המקומות, ומייבשים.

לעסוק בחומר בהירות רבה מאד, את הבקבוק הריק יש לשטוף לפני שזורקים, כדי שלא יעשה עוד שום נזק לא-צפוי בדרכו האחרונה, עד הפחים שלמטה. מסתכלים באסלה, ומסתנווירים מהבזק החדש.

רק אחרי-כך משחררים את הילדים ה מוצווחים.

ארוח כיצד לערוך מסיבה מכוצצת

מאז עזבו האנשים את שבט מישפחתם, קשה להם לערוך מסיבות מוצלחות. פעם, לא היתה שום בעייה בקשר למיפגש חבי רתי כלשהו. המוכשר המישפחתי בן ה שלוש היה מענה את כולם שעה, וגותן קטע הדוד והדודה שלא חיו בשלום היו באים, וזה תמיד היה קטע. היענטעס היו נותנות אוכל, הילדים — מכות, והשימחה היתה שורה בכל. מאז השתנו כמה דב רים, והרי נקודות לציון:

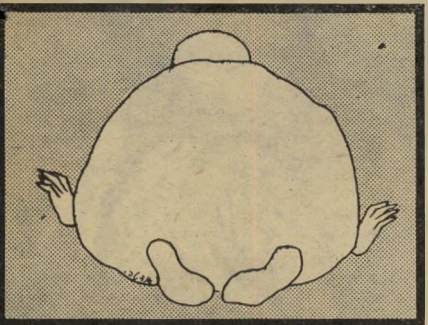
הרכב אנושי: ידוע שהרכב הכיאה האנושית המעורבת, הוא אביאבות ה הצלחת, סוכות-מלחמה ותיקות המגדרות אלופים ושגרירים לשיכוכ פאול מוצלה, סתם עושות לעצמן חיים קשים. הפטנט מסיבך הרבה פחות. מזמינים כל מיני נפר חים-מכסף, וכל מיני יפות. המגנט המפור סם יפעל כאן מעצמו, ישכן כל מרכיב מגלה נטיה קדחתנית להיצמד בוואקום מעשי מאד — אל מישנהו. נותרת אומנם בעייה קטנה בדמות נשות-חיים הניצחיות של הגפוחים-מכסף, ובכן, עבורן מזמינים את מייק סטולוביצי. ראפוטין זה מרתק אותן סביבו כמו ברחשים.

משקאות: הכי נפלא להרטיב את כל העסק עם מפל של מטאוס. היין הפורר טוגני התוסס היה עושה פיצוצים כמות. אחרי לגימה וחצי, גם אורחים מהוגנים מאד מתחילים לעשות שטריות, ובערך

בריאות פלאים וגד בחילת הריין

בוקר וערב, בספל-אדירים, יש לערבב ואחר-כך לשתות:

- כף אחת חומץ-תפוחים (בחנויות טבע, סופר-סלים ומעדניות).
- כף אחת גדושה מאד דבש-דבורים טיבעי; עדיף — מזון מלכות.
- מים מינרליים עד מתיקות נעימה.
- טעם המשקה המתקבל הוא כטעם סידר תפוחים. טעים מאד-מאד. והי עזרהי האשונה יוצאת-מן-הכלל, הנותנת תוצאות נהדרות מייד — ובאפקט, מצטבר.
- רצוי להכניס את השיקוי כתפריט-קבע לכל השנה. מינרלים מרכוזים, נחוצים בי



מוכר?

יותר לגוף, מצויים בשילוב שלושה ה מיצרכים הללו.

ואז אפשר להפסיק את הנזילות-עלי ארבע אל בית-הכבוד. על כל פנים, אחרי שחיתת שיקוי-הפלאים ניתן יהיה ללכת לשם על שתיים — וגם זה משהו.

בזמן שהם מתחילים לעשות אותן, מת חיליה גם המסיבה.

קייטרינג: מנהג נובריישי חנטארישי, מארגנים אווירה קסומה, כוכבים וכוכבות מרצדים בשטח, הכל יפה ומחשמל — ר פיתאוס פורצים יתודים גליציאניים זק נים, עם בומבות אורטופדיות וורידים בי רגליים, ומגשים געפילטע-פיש בסלסילות, איווחים!

מזון: מוטיב שימחה מרכזי בדוק. חייב להימצא בשפע פורני, מיני מזונות מרומי מים את האגו, ואת כל המסיבה עקב כך. הררי סרטנים מטוגנים טפריטפ, רק הפושר עים אוכלים. כנ"ל ערמות שימורי צדפות, כנ"ל קוויאר איראני, מגושי גבינות ה בורס שומר נפשו ירחק — אבל הוללים מועדים בין כה וכה יירשו גהינום, ולהם — אין כבר מה להפסיד.

מוסיקה: היא ההורסת, והיא הנונה, מכינים מראש את המילה האחרונה, סיד רה לנדבקים, סידרה הקושי להימנות עם קרד ההקלטה העיפיים שלו למסיבה התוססת שלכם. האיש מסתובב חופשי, ורוצח מסי בות בדם-קר.

שונות: התאורה חייבת להיות רכה. מארח מתחשב לא יהרוס לאורחיו את תע נוג ספירת מלאי המיטען שעליה, ועל כן לא יוריד על ראשם עלטה מוחלטת. הם הרי לא סחבו את הדוכנים האישיים כל הדרך מהבית, רק כדי שלבסוף איש לא יראה אותם.

עם כל הכבוד למינהגים הרווחים, אין למהול מסיבה עם גורמים בלתי-מוזמנים. חלק שמן מהצלחת מסיבה ניתן לזקוף לזכות תחושת הקושי להימנות עם קרד איה, תחושה שהמארחים הנבונים יידעו ללבות בין אורחיהם.

ואחרון אחרון חביב — תמורת ליקוקים מאסיוויים בא רכלן-צמרת עם מצלמה, עד שה פלאשים מסביב, ומעלה את הוולטאז הכללי בצורה של-איתאמן. בואו מאפשר לכל הנוצצים, הלאים מרוב הופעות בעיי תונות, להידחק לפוקוס בהיסטריות חש אית, ולהצהיר, שזה ממש נורא עם ה צלמים האלה.

זהו זה. בילוי נעים.