

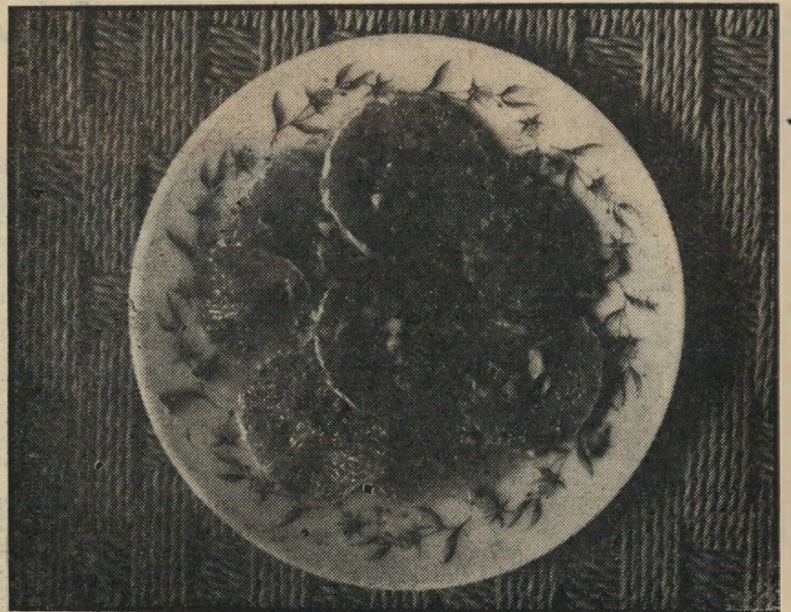
בישולים

סימפוזי

ליד אחת ולתפוזים

המירסם. ותוך חמש דקות זה מסודר. הסיפור פשוט מאין-כמוהו. אבל הרושם הסופי מתקבל מאד מתוחכם. למנה אחת: תפוז אחד עם קליפה עבה. מקלפים כרגיל, קילוף פרה. על צלחת

בצר לו. המציא בשלן אחד קינוח מטר-לל. לא היו לו מתוקים בבית: לא ער-גות, ולא כלום. אבל לעומת זאת היו לו הברים שהתפתלו מתשוקה ל"משהו טוב". כיוון שבחיים אין לתפוס את הבשלן הזה



שילוב הטעמים — ממש מוצלח

של מנה ראשונה פורסים את התפוז לרוח-בו. כמו אננס. לפרוסות בעובי סנטימטר. חשוב שלא תהיה ציפה עבה לבנה על מעטפת הפרי.

על כל פרוסה בוזקים כפית סוכר. ש' מאחר יותר ינטוף ויהפוך מרכיב של ה' רוטב. על כל המנה מפזרים כף אגוזים קצוצים גס. כף ליקר סברה שאותו מש' תדלים לטפטף על כל פרוסה. ומעט קינ' מון. כנ"ל.

משהים ל-20 דקות בצד. עד שהסוכר נמס מעט וכל הטעמים נספגים זה בזה ומגישים. אם משאירים כל הלילה ב' מקרר. הוויטמינים אולי בורחים. אבל הט' עם משתגע, ונעשה אפילו עוד יותר טוב.

ידענות

קודם זמנה

תינוקת יפהפיה נולדה לחברתי. כולם טיפנו לברך. בין המטלפנים היתה גם גיסתה — בחורה פרועה והוללת, צי' פור-לילה מושבעת, אשר הרגישה צורך עז, פעם אחת בחייה, להפגין בקיאות בתינוקות. "תגיד", התעניינה לדעת, "כבר יצאו לה העניינים?"

● לא לשאוף את התרסים. אין ברירה. יש להשפירץ ולברוח. להשפירץ ולברוח. עד שגומרים את כל צידי הצמח.

● חוזרים על הפעולה פעמיים. בהפס' קות של יום בין התזה להתזה.

● לא מתוים כאשר הצמח צמא. או מצוי בשמש לוהטת.

● אחרי טיפול זה. מגלים שהכנימות מתו. ולעצצים היתה אורה.

סיפור מהחיים

באנו לבקר יולדת, עם אינפורמציה מוקדמת על לידת בן. כדי לגרום לאם נחת, התחלנו להפליג בסגולותיו הגב' ריות של התינוק. הסתדרנו סביב הישיש בן היום, ושברנו איש את שיא רעהו, בתיאור גבריותו הבולטת והברורה.

הסכמנו כולנו, באופן גמור מוחלט, שבירוקשקשים כזה, "אכבאר גבר" כזה, מזמן לא ראינו. "אגב", שאלנו, "איך תקראי לו?"

האם התבוננה ארוכות בתינוקה, ומ' הורהרת מאד, פלטה לבסוף: "אני חו' שבת שבכלזאת אקרא לה ורדה".

פטנטים

קצפת אמיתית

בלי שמנת מתוקה!

הפטנט הסנסציוני הבא מאפשר לכל אדם להיפטר מחדסי שמנים. בכואו להכין קצפת. השאלה הנצחית. אם יש היום שמנת מתוקה במכולת או אין שמנת מתוקה. לא תשנה יותר. הפטנט מונע הפ' תעות חמוצות בשקית בדיוק כאשר אין אפשרות החלפה. ונוסף על כך, כל העסק עולה כשלוש לירות בלבד. במקום כתשע. הפרש של חמש לירות לשקית זה באמת המון. החומרים לפטנט מצויים בכל בית חמיד. וניתן להכין זאת בכל עת. ובכן מה עושים?

ראשית. ממלאים אחר ההוראות במדור ייק. לא אקנה שום טענה ש"זה לא מצ' ליח". העניין בדוק ומנוסה נון-סטופ. ואין אפס. שנית. לוקחים גביע שמנת ריק בתור אמת מידה. וממלאים אותו רק עד ה"פס" החלק. לא מילימטר יותר. בחלב רגיל. (לא מעוקר. לא דל-שומן. רצוי חלב מלא.) מרתיחים בכלי קטן. אחרי שרתח. שופכים חם. לבלנדר. שבתוכו מחכה

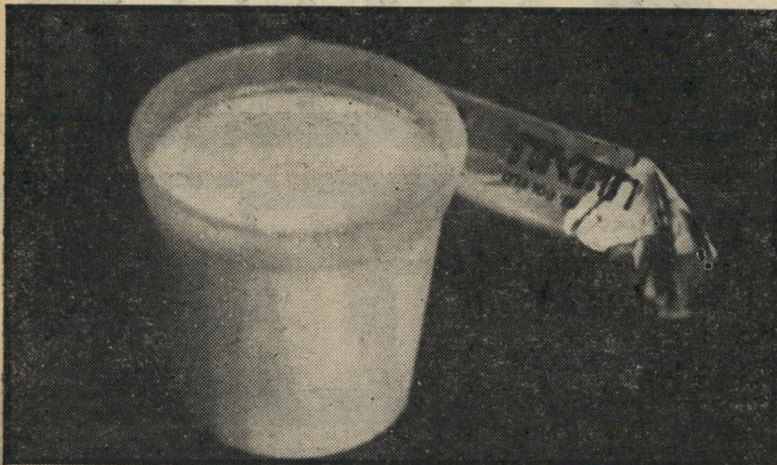
קפה. כסגולה בדוקה להריסתה המוחלטת. היא דווקא כן מקפאה. אלא שלפני ההק' צפה היא מפשירה רק מעט. ואת הגוש הקפוא המרכזי היא שוברת לפיסות קטנ' טנות בפילוחי סכין. וכך דוחפת למיק' סר. המצב המעט קפוא מציל. כנראה. את



מה עושים לממטרה משוגעת?

להשחולל. ולהמסיר בכל מקום — חוץ מ' אשר בזה המיועד לכך. אלא שכעת. אחרי הוספת שיכלול לשירותים. ניתן יהיה לד' עת מי הנבלה שמפספס בכוונה.

על חבל ארוך תולים את המשפך הכ' גדול במיוחד-התיכון. זהו.



שני חומרי-הפלא

העסק. שאף פעם לא שמע על כך שהוא אמור להתפרק. ועל כן מצליח יופי.

זהו זה. כל הסיפור. חלב רותח. חמאה. בלנדר. יום מנוחה. ויש קצפת שיגעון.

זה קרה בארץ!

"האשה (66) התעוררה בלילה וגיל' תה כי בעלה (72) ניצב לידה, וחותך את ורידיה."

אתם רואים את הסצנה?

"— מוישה! מוישה! מה אתה עו' ש?!"

— גאיי שלועפן, בובע! את לא רר' אה שאני עכשיו מנסר?"