



# לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים!

## בישולים

## סלט איזבלה

הסלט האגדי הבא קרוי סלט איזבלה. על שם חוטר רופף ודהוי של צלמו, שאותו אכלנו במיסעדה מסויימת. רק כדי לתת מושג עד כמה טעים ומטרלל סלט זה, אציין שאותו "חוטר רופף ודהוי" מקורי שיגע לבעלי את השכל, בעודו במצבו הרופף והדהוי. כעת, צאו והישבו כמה נהדר הוא בגירסתו המשופרת. מכינים סלט זה בתוך סיר מרק גדול, כדי לערבבו בנחיות.

הקורבן שוחר העיניגים מתחיל ב"האפ" קטן פה, והאפ" קטן שם, וסופו שהופך את כל הקדרה על ראשו. אין כמוהו — אין כמוהו למי שמתחשק לו משהו טוב, אבל טוב באמת, ולא כבד, אוכלים אותו עם לחמניות חמות שבהן ממלאים את הפריוז עדילחתפקע לכבוד הפסח — ומפ" שירים עד לטעם טרי משגע תוך שניות, בתוך טוסטר עם מגשית.

● וכן, לתוך סיר מרק שופכים: קופסה שימורי אספרגוס של 425 גרם, כשהאספרגוסים מסוננים מהמים, מישקלם כ־280 גרם והם קטומים לשניים במחציתם.

● קופסה של 400 גרם שימורי ארטישוק מסוננים מהמים, מישקלם 240 גרם, והם חתוכים לרבעים.

● אבוקדו בשל אחד, במישקל 350

גרם (מישקל הקנייה) חתוך לחתיכות בגודל של שליש פלח תפוז.

● 10 זיתים שחורים, חשוב שיהיו שחורים, בגלל טעמם.

● 2 גיבעולים של סלרי אמריקאי, חתוכים לקטעים באורך חצי ס"מ.

● 10 עלים יפים של חסה, חתוכים ל־איטריות ברוחב שלושה ס"מ.

● עגבניה קטנה מאד, שכל גודלה כביצה, קצוצה לקוביות קטנות.

● 2 כפיות מיץ־לימון טיבעי.

● 2 כפות מלאות מיונז.

● 3 כפות שמן רגיל (לא זית).

● כפית שטוחה מלח, או לפי הצורך, אציין עוד, שסלט זה טעים במידה המכ"ס

סימלית, רק בתנאי שהוא ממוחל דיו. זהו מערבבים את כל העסק, לא שוכחים

אף מרכיב ממרכיביו, ומתקבל פלא ירקני צימחוני, עשיר ומפואר. הטעם משיבית

אפילו יותר, אם נותנים לכל המרכיבים שהות להתודע זה אל זה במשך כחצי

שעה. איך אמר מוישלע עם בים ראשון, לפני שמת מתענג? — "אין דבר כזה! אין!"

## מה עושים

## בכלי־בית מאוסים

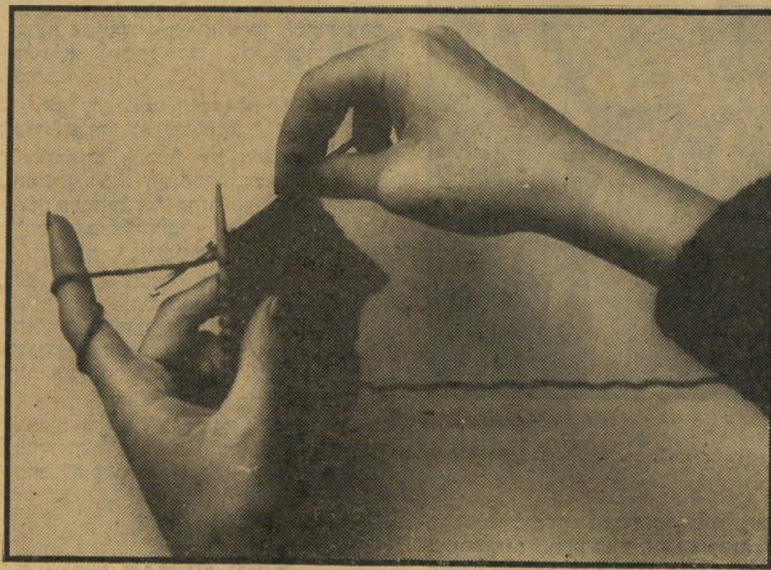
רעיון השמאטערה לא חדש. חנויות של בגדים משומשים צצות כפיטריות אחר הגשם, והבינוס ממש פורח. סמרטוטים עפים באוויר, מחליפים ידיים, והענף לוהט, ובכל־זאת, לפחות עד לפירסום שורות אלו, מככב לו מרתף־מציאות אחד לא־נורמלי. הוא מוכר וקונה דברים משומשים, בשילוב מרתק של דיברייילדים, כל־יבית, וכל חפץ שנמאס כבר לראות מול העיניים. העסק ממוקם במרכז המיסחרי של רמת־השרון, ובניגוד מרנין לחנויות האלטרע — זאכן — שם מוצאים חפצים מזעזעים של עולים־בדרגה — מוכרים בעסק זה אביזרים של נושמי אוויר פסגות, נושמים אלה, משתעממים מהר מאוד. מצעצועיהם, עוד לפני שהצצועים דגן מספיקים לקבל סיי מני תלאות חיים שמראש, בעצם, בכלל לא היו מצויות שם. התלאות, אני מתכוונת. המחירים זולים להפליא, כיאה וכיאות להפצים שטר חינוך, והנאגלה הראשונה בחנות גורדה ממדפיה עם שפאכטלים. כי מי שנמאס לו חפץ כלשהו, ואיש האלטרע־זאכן לא מבין לנפשו ומעז להציע לו — כמו תמיד — עשר לירות בלבד,

## סריגה עיניים, עם ייעול עולמי

החורף המצחיק של השנה לא־כיליך מזמין חשקי סריגה, אבל למי שיש כאלה בכל־זאת, הרי ייעול נהדר.

כאשר צריכים לסגור עיניים בסוף עבודת סריגה, קל פייכמה לסגור אותם אם עוב" דים וסוגרים עיניים אלה, בעזרת מסרגת "קרושט" אחת, שעובייה כעובי זוג המסרגות, בעוד העבודה נמצאת על המסדרגה הארוכה. הרגילה.

הסריגה מתקבלת נקייה מאד, ונוח שיגעון לעבוד כך.



כמה נוח וקצר

## רגע חושבים

## חילוץ אלגנטי

בקבוקי־הפלסטיק הגדולים, המלאים מים מינרליים, זוכים בפופולאריות עצומה. ה"סיפור שלהם, אבל, הוא בקשר לפקק. פקק זה עשוי פלסטיק שקוע מזור, המאפשר את חליצתו רק בעזרתם המאסיבית של ארבע חותכות, ניב אחד ודבקות במטרה. לפני כמה זמן הוזמנו בקבוק כזה במיסעדה. המלצר הביא את המים החומים בכיסוי אלומיניום, ופתח בטכס גילוי הלוט.

"אדוניי גדול! הוא הולך לאכול אותה!" זימרר לי השדון הפנימי בעליצות, וכבר עמדתי בהיכון מלא, לתפוס אותו מעז — רק מעז — לשים על העניין אפילו בדל של שן. אבל המיקצוען שיחק אותה יופי.

הוא תקע בפנים את האגודל, לחץ אותו חזק אל הדופן, בעזרת האצבע צבט את שולי הפקק, ומשך אותו חזק כלפי עצמו — בזווית למעלה.

אז זהו זה, מי שמגיש לאורחיו את המים האלה, ולא מספיק לכרסם קצת את הפקק במיטבה — זאת הדרך!



הפנטט הסופי לחילוץ סרבנים

## אביב

ברחוב השומר בתל־אביב יש חנות סידקית, שכל הנכנס אליה מתגלגל החוצה, מקופל לשניים, כשהוא מתפקע מצחוק. צחקתי צחקתי צחקתי, גמרת לי לעצמי את האוויר, וגרתי למערכת את המציאה ה־ באה:

## לידיעת כל העירקים

מה־1 לאפריל 1978

שהוא י"ג בסיון תשל"ח

## עוברים

## לפיגימות קיץ

(נפרדס כץ ענבים ב־4.78)

## אומרטה

לפני כמה שבועות ביקשתי מעל גבי המדור שאיזה תימני ישבור את ה"אומרטה" בקשר לחילבה, ויגלה לנו איך עושים אותה. כולם מתחמקים ב"טענה שזה, "נורא מסובך", ופעם יבררו אצל הדודה איך היא באמת עושה את זה. אבל הדודה אף פעם לא יודעת כמויות, ולי מירשם לא יוצא מכל זה.

מירשם לא קיבלתי למערכת, אבל מיכ־תביס בחולים ששואלים מה זה ה"אומרטה", קיבלתי גם קיבלתי, ובכך, "אומרטה" זה קשר השתיקה של ה־מאפיה, שאין קדוש ממנו.

אהא! פיתואם הכל ברור, מה?

## גם סבתא

## רוצה

האגדה הבאה מוקדשת למר גוגונג, שנתיים פננסה בטוחה.

המילחמה השתוללה סביב, ואל ה"כפר הרומני נכנסו הקוואקים. בקריאות גיל ופרא בזו, שדו ואנסו. בביקתה האחרונה, כרעו שלוש יפהפיות על ה־בירכיים בתחנונים: "אנא מכס! עשו בנו מה שתרצו, אבל לסבתא הזקנה הניחו!"

"טה־טה־טה" — מחתה הסבתא נמרצות, מן הירכתיים, "אתן שלא תת־ערבו! אם מילחמה — אז מילחמה!"

## אודטה דנין