

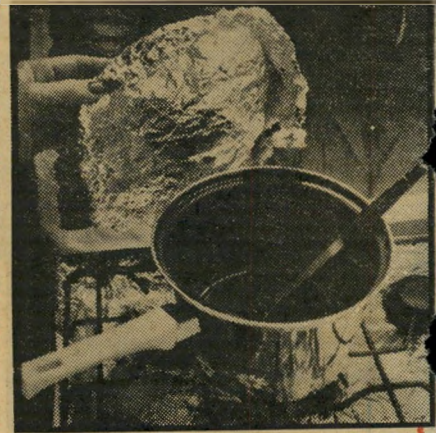
בישולים משהו נהדר! תפוחים סיניים

סוד קטן

סיר הסירים

שמן, מסיר ציפס עמוק-דפנות, לא זורקים. דולים את הפירורים הגדולים בעזרת כף מחוררת, ומכסים את הסיר, הנמכר ללא מיכסה, במיכסה מנייר אלון מיניום, שיגן עליו מנשורת אבק. אגב, מניסיון למדתי, שרשת האלומיניום של הסיר הזה סתם מפריעה, וקשה לניקוי, מוטב בלעדיה.

כדאי להשאיר לתמיד את סיר השמן על הכיריים, בצד הפנימי שלהם, שם לא נישקפת לו סכנת התהפכות. מישפחות שלא גוועות בדיאטה כרונית, ימצאו סיר-



אלוף הטיגונים

שמן זה נוח ושימושי שיגעון. הוא נמכר בשני גדלים. כדאי להעדיף את זה העמוק יותר, שכן דפנותיו הגבוהות שומרות את הכיריים מנתזים. ממלאים אותו עד גובה שישה שיבעה סנטימטרים בלבד, בשמן חריע הנשמר, איכשהו, נקי יותר, זהו.

אופנה פאנק

על כל הראש

על גלי אופנת הפאנק מלונדון, הגיע וכבש את העולם השיגעון הנוצץ.

נשים מפורסמות וזוהרות אינן מעזות לצאת ללא כיתמי זיו על הצד הגבוה של עצמות הלחיים. הן מורחות דבק שקוף מיוחד, ועליו מפורות אבקת כסף המורכבת ממכיתות זעזעוריות של תכת נוצצת. אם מפורים פירווי זוהר שטוחים אלה בעדינות, באופן דליל, ולא כמו עיטור עבה של שנה טובה, האפקט הסופי מהםם באמת.

לארץ, האופנה עדיין לא הגיעה. רק מתי מעט מאושרות — דוגמניות, בנות בוהמה ותיכוני יוקרה — מקבלות ומשתמשות בבקבוקן אבקי-כוכבים זה, המוצא דרכו אליהן מלונדון המעטירה. איני סבורה שבלונדון הסיפור כה יקר, אבל עד שהוא מגיע לארץ, הוא הופך נדיר כפיטרית טרייפל.

לא נעים לנפץ אשליות יוקרה ומות' רות, אבל העסק הפנטסטי הנמכר בבק' בוקון זעיר ומיוחד, מצוי בהישגיד אינפ-לציוני לגמרי. במקום שזה נמכר, בכלל לא מעניין את הסבא הפולני שזה משהו עדין ויוקרתי. הוא — בשלו. פחות מקילו הוא לא מוכר. "גיברתי!" הוא צועק, עצבני מרוב שנים, "מה אתה בלבל במוח? או עשרים פונט, או לך הבייתה!" גיברתי הלך הביתה, כי הוא לא משתמש באבקה הזו — אבל הקוראים של גיברתי יכולים להשיג את זה, אוי ליוקרה, בחנות של כלי בניין, גבס ומלט, ברחוב דרך יפו בתל-אביב. כמה חנויות לפני או אחרי בית רוזמנו, התחלתי ללכת מבית מספר 31, באותו

לקינוח המפואר הזה, הטעים משגע, קוראים הקלוריה המאה אלף, שכן עם סיום הביס האחרון, אפשר להיות בטוח החלוטין שהקלוריה המאה אלף גלשה לה והעתה במורד. מצד שני, האושר האופף את הבריאדם האוכל זאת כה גדול, עד כי עובדה מעין זו לא תטריד אותו כלל. לא חשוב כמה כועס היה עד לפני רגע, כמה נפוח או כמה סרבן, ברגע שהעסק מתחיל להילעס, מוסיקה שמיימית תבקע לו באוזניים, כרובים ירצדו מול עיניו, והיצור גכנס לסוטול מלא.

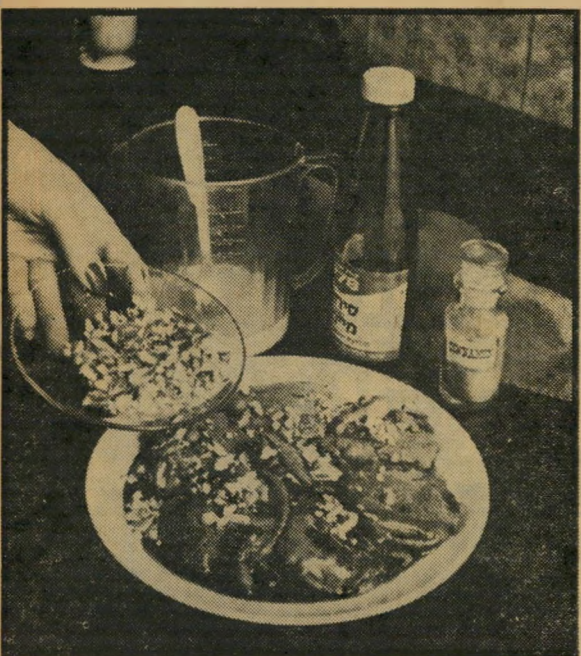
זוהי הודמנות-הפז הערמונית לברר את כל מה שרצית לדעת על חיי המין שלו לפני נישואיו איתך. לא שזה כל כך מעניין, אבל הרבה פעמים הבחור מתחיל את הסיפור לפני קו החתונה, אינו עומד על מישמר תקופות ותאריכים, ובלוי להרגיש מתי ואיפה, הוא מחליק בשוונג פראי אל תוך תקופת הנישואים — וזה חומר בומבה! או בבקשה, הנה אופן הכנת מטרלל החושים הזה. אך לפני כן, תיאר קטן.

ובכן, אלה הם פילחי תפוח-עץ המוץ, טבולים בציפוי בצק סיני מתנפח, שמירשמו הפנטסטי המדויק מחולק כאן בהודמנות הגיגית זו. התפוחים הטבולים בגלימה זו מורדים לתוך שמן עמוק וחס, ומטוגנים כמה דקות על כל צד עד לגוון זהוב. חשוב לציין כאן, שהשמן החם אינו נספג בבצק כי הקרום החיצוני מייד נקרש לשיכבה קריספית כזו. חום השמן מרכך את תפוח העץ, וגורם את התנפחות הציפוי.

מרימים בעזרת כף מחוררת, שמים בכלי, שופכים על כל העסק סירופ מייפל בשפע, בוזקים קינמון בשפע, ואגוזים קצוצים בשפע כנ"ל. זה משהו אגדי. ניתן להכין את הכל מראש, לבזוק את כל מרכיבי הרוטב, ולהגיש אחר-כך.

היא טעים בצורתו הרוחת, הפרושת, או אפילו למחרת מהמקרר. אני מעדיפה אותם, בכל-זאת, חמימים. כל הסיפור לוקח מעט מאד זמן בסידורי עבודה נבונים, בניגוד לרושם הנוצר אולי בגלל ההסברים המפורטים. בשטח, זה ציק-צ'אק, שלושה דברים חייבים להיות בהישגיד מראש, ואחר-כך זה מישחקילדים:

- סיר עמוק עם שמן עמוק, שיעמוד תמיד על הכיריים מוכן ומזומן.
- צינצנת עם מאה גרם אגוזים קצוצים גס.
- כלי צר וגבוה יחסית, מלא בצק נוזלי מוכן. הבצק נשמר מכוסה במקרר, אפילו כמה ימים.
- לתוך כלי ארוך וצר שוברים ביצה שלמה. בצד מכינים כוס מלאה ע"ר כפות מים. משאירים את הכף בפנים. על הביצה השלמה הטרופה, שופכים כוס מלאה עד שפתיה כמה רגיל (100 גרם). מטים את הכלי באלכסון, וטרפים בעזרת מזלג. לפני שהעסק נעשה כבד מאד, שופכים בכל פעם שתי כפות מים מתוך הכוס המלאה עשר כפות, שהכנו בצד. ממשיכים לטרוף, בתנועות עגולות במשך כחמש דקות, עד שהבצק נעשה חלק. (איך היד מסובבת ומלפפת חוט על גליל קרטון? זהו! זאת התנועה שטרפים.)
- אם מקפידים להוסיף בכל פעם שתי כפות מים בלבד, לא ייווצרו גושים בכלל. זה קל באופן מצחיק. כעת, מוסיפים כף אחת סוכר וכפית שטוחה אבקת-אפיה — והבצק מוכן.
- כעת לוקחים תפוח-עץ אחד המוץ על קליפתו (חשוב שיהיה חמוץ, בשל המתקנות הכללית. המיצות התפוח "שוברת" את המתוק, והופכת את המירשם למשהו מלא טעם). פורסים אותו כמו אננס, לפלחים דקיקים בעובי של יותר משלושה מילי-מטר, ולא פחות (גא להסתכל בסרגל מה זה שלושה מילימטר.)



מוסיקה באוזניים, כרובים בעיניים וסוטול בראש

חשוב שהפלחים לא יהיו עבים יותר, שכן עובי זה חשוב באופן מדויק כך שיספיק להתרכך למידתו הנכונה תוך פרק זמן הזהבת הציפוי. פלח עבה יותר אינו מתרכך, והטכסטורה הקשה אינה הרמונית.

מחממים את השמן. מטפטפים בזהירות טיפת בצק. השמן חם דיו כאשר נוצר קצף עשיר סביב הטיפה, העולה וצפה מיד. שמים את כל הפלחים בתוך הבצק (כן, אפשר בבת-אחת), ומטים את הכלי הכרוכה כדי לעטוף את הפלח מכל צדדיו. כעת עובדים במהירות ובוזריות, קרוב מאד לסיר.

מרימים את הפלח בצורה אופקית, ובוזריות, לפני שכל הבצק ניגר ממנו חזרה לכלי, בעזרת מזלג התומך מתחת, ולא נעוץ. מניחים מהר בסיר השמן, מבלי להתייחס לנטיפים המת-פזרים בסיר. זה בסדר. אחרי שתוצרי-הלוואי הקטנטנים מיטגנים מרימים גם אותם ומניחים בצלחת. לא מטילים את הפרוסות מגבוה, לבל יינתן שמן חם.

מטגנים בכל פעם שלוש פרוסות, משני צידיהן. מרימים ואוספים בעזרת כף מחוררת, שמים בכלי או קערה כלשהי, ועל כל שיכבה של שלוש פרוסות שופכים, לפי הסדר: שפע סירופ מייפל, שפע קינמון, ושפע אגוזים קצוצים גס. אחרי כל הפעולות הללו, מתפנים לטגן את שלוש הפרוסות הבאות. לתפוח אחד הולכים בערך בקבוק שלם של סירופ מייפל חצי מיכל קינמון, וכ-80 גרם אגוזים. אם נשאר רוטב, הוא לא מתקלקל. אפשר לשמור מתקבלות המון מנות. אין אדם שיעמוד בפני זה. להיט שובר קופות.

פטנטים איך

מכסיקים גיור נוראי

התאנה חנטה פגיה, קול התור נשמע בארצנו, האביב הגיע, והמוסיקיסטוס גם. אם מישו מדייירי הבית פוצח לפתע בוואטוסי פראי, לוחץ יד עם רגל מאחרי הגב ומתחיל להשתגע באמצע החדר, בודי-קים ראשית לכל את פניו. במידה שנסוכה עליהם הכעת סיפוק בהמית, עם אכזריות בעיניים, אות הוא וסימן ברור, שהבן-אדם בסך-הכל מקרצף עקיצות יתושים. יש דרך אחת מהירה וקצרה להיפטר מהגירוד הטרדני. מרטיבים את מקום העקיצה, ומדביקים עליו קורטוב מלח. המים מדביקים את המלח למקום, שלא יגלוש ביבשוננו כי רב והמלח, באוסמוזה או משהו כזה, שואב את הנוזל הרעיל הגורם לגירוד הנורא. לא-אייאמן, לא-אייאמן. איך מהר זה פועל.



פאנק בספיד

קיצור-דרך משמעותי הוא לקנות ישר בקבוקן של לאכה שקופה מלאה מכיתות כסף. הלאכה הזוועתית הזו מסוגלת להיות יפה למדי, כשהיא מרוחה בטיפה דיס-קרטיית ומפוררת אחת, ליד העין. מנגבים בעזרת אצטון, וזוכרים שזה בכל זאת לא הדבר הכי בריא לעור. בבקשה. אינסיגנט פאנק.

באים הביתה, מתאפרים, מורחים לכה שקופה של ציפריניים בתור דבק יוצא-מך הכלל, ובעזרת כרית האצבע, לוחצים ומד-ביקים מעט ריבועים על עצם הלחי. לא להפריו. לנער את העורף.

צד של המידרבה, לכיוון יפו. קשה לפספס את זה, כי בחלון מוצבים בקבוקים גדולים מלאים אבקה זו. הם עושים רושם ותיק מאד בוויטרינה, ובעל הבית אינו בגיל התוסס של המפכות-תפז בחלון-הראווה.