



פנטים קוביות

שקופות כמו

בסרטים

מי רוצה גבישי-בדולח שקופים יפה פים בתוך כוס הוויסקי שלו? במעט טיר-תה ניתן להפיק יהלומים רומנטיים, קריס-טלים נהדרים, אשר יפיצו אור נהוגות ויהרסו את האורחים. הפנט הבא לא-כ"כ גועד לבעלי הר מקררים שמחבנים קוביות, כיוון שצריך להקפיד מגשים, וזה לא בדיוק מסתדר עם הקאקער האוטומטי הנ"ל.



רוצים כאלה?

ובכן, רוצים לדעת איך עושים קוביות שקופות-שקופות? אין פשוט מזה. הולכים לבית-מרקחת, ותמורת שתי לירות מקבלים בקבוק בגודל ליטר, מלא מים מזוקקים. נא לא לבלבל עם מים מינרליים. מים מזוקקים הם מי-ברז, שעוברים דרך מרוב-פילטר מיוחד ויוצאים נקיים מכל מינרל. ובכן, מים אלה שופכים לתבנית הר קוביות, ומקפאים. כאשר מגיע מוישלה העיניף מהחיים שאת הכל כבר ראה, ואת הכל כבר חווה, זורקים לו את הקוביות בסטייל, ו"הורגים" אותו עם זה על המקום.

שמים עליו שתי פיסות נייר כסף, סיס-פיקו לתחתית, ושתי דפנות תומכות של כל עוגה. מתקבלים מלבני עוגה. כל עוגה מתקבלת אחרי מילוי הקרם בארוך של כ-34 ס"מ, ובגובה 6-7 ס"מ. כאשר העור גה מוכנה, מחלקים אותה לשניים, ומכל חצי "מוציאים" שלוש רצועות. גוזרים בחתכים קטנים מאד, עם שפיץ של סכין חד, ונוהרים לא לפרור. אם בכל זאת מתפורר, לא לאכול את הנפולת אלא לה-ניה ליד, כאלו זאת יחידה אחת, והקרם כבר ידביק את הפיסות.

מעבירים את הרצועות לנייר הכסף, בור-הירות, כאלו היה זה ניטר-גליצרין, מש-תדלים שהרצועות אשר "יצאו" רחבות יותר יהיו בתחתית. אלה שהתקבלו צרות יותר, יכולות להיות למעלה. כל רצועת עוגה מורחים בכף וחצי עד שתי כפות מן הקרם (הבחוש שנית לפני המריחה, לריכוך). כשהשיכבה האחרונה היא קרם. אם גישאר מעט קרם, אפשר למרוח בצ-דדים. מרימים את "דפנות" נייר הכסף, מדביקים לצדדים, ולמעלה, כך שהעוגה תתקבל ארוזה בנייר הכסף. שמים ב-שקית ניילון ומכניסים למקרר, לאגירת חוסן בחיים. את העוגה השנייה מקפאים. בכלל לא מסובך להכין, בניגוד למה שאולי ניתן להסיק מההוראות המפור-טות למעשה, זה אחת-שתיים. זו עוגת השוקולד הכי-מפוארת והכי-טעימה שניתן להעלות על הדעת. טעם מטריף, הוא ה-תיאור הכי צנוע המתבקש פה.

רה אלא לטעום מכל דבר. הסלטים מאד טעימים, אבל הממולאים שלהם, הם פשע מאורגן, בצלים, קישואים, עלי-גפן, תפר-חי-אדמה, פילפלים, מוסקות, הכל לא נור-מלי.

לבעלי תאוות בשרים מחכה כבש בתנור הנמס כחמאה, שישליקים של טלה, שיפר-דים, סטייקים וקבבים. ברוחן לחוד תלויים כל מיני בשרים מעושנים, נקניקים רוסי-טביף ובומבות מאותו סוג. למי שעדיין לא התמוטט ברעש בשלב הזה, מחכים המתוקים הקורצים-נוצצים בעוגות, מר-סים, קצפות וכל העולה על הדעת. אין זה המלון היחיד המקיים ערבים כאלו — אך זה המלון היחיד ברמה זו הגובה מחיר מצחיק שכזה ומאפשר טיולים והע-מסות איך-כך.

המוקש בכל העסק טמון במחיר המש-קאות. בירה חוף, למשל, עולה ארבעים ל"י. לא מתים מזה בשום אופן, אם נזה-רים. זה יופי, מי שאוהב לבכות את הימים הטובים היפים ההם, יש לו כעת סיבה ממשית לגמרי להפסיק.

בישולים

אליקאזר המלכותי

לאמא שלי יש רצפטים של עוגות משור-געות — אבל עם זה, היא שברה כל שיא של עצמה. צריך לראות איזו אורה וצהלה תוקפת את כל בני המישפחה כאשר אליקאזר מופיעה במקרה. כולב מסתדרים בסך, ובטור עורפי בלתי-נגמר מכסחים אותה בקצב.

כל אחד מזלח חתיכה, ורץ מייד לסוף התור בפרצוף-פוקר-תמים של "עוד-לא-קיבלתי". אמא שלי מכירה את תפקידה בעיניים עצומות. בשלב זה היא מצויה כבר, בדרך-כלל, בעיצומה של קריזה ביני-לאומית. "תשאירו לי משהו בשביל ה-אורחים!" היא רותחת, ומתייצבת להגן על העוגה בגופה. אבל אנחנו, גזע רומני ערום, שני "מימילי!" וכמה חינופונים ממי-סים אותה לגמרי, לשלולית אחת גדולה. "טוב, נו", היא מתנחמת. מישפט פני-מי מהיר מוציא את עצמה זכאית. "בין כה וכה כולם יודעים שיש לי שני חזיר-רים". אחר-כך היא נזכרת מן הסתם ב-בעלה, כיוון שבלי שום קשר לשום דבר, היא מוסיפה אחרי שעה: "שלושה". וכך מכינים את האליקאזר שתמיד נופחת את גישמתה לפני שלייבו-ביצים יש צ'אנס:

תחילה מכינים את הקרם. בסיר קטן, על סיר מים רותחים, המגיעים כמעט עד תחתית הסיר העליון, ממיסים 200 גרם שוקולד מריר, מוסיפים לזה 200 גרם חמאה (שתי הבילות). סוגרים את האש, ובוחשים עד שנמס הכל ביחד בלי גושים. אין בזה שום בעיות. שופכים פנימה 3 כפות קוניאק רום איתי-טציון לטעם רום משגע (להשיג בסופר-סל) ובר-חשים פנימה 8 חלמונים של ביצים, לקרם אחיד. זהו, תוקעים במקרר לצינון, רק עד שזה מתקשה כמו פודינג, ואפשר למרוח, לא מקציפים. רק בוחשים לפי ההוראות. בינתיים, מכינים תבנית אפייה של תנור, בגודל 34 על 34 ס"מ (בערך). תב-נית מעט גדולה יותר תצלה אף היא, אבל תבנית קטנה יותר בהרבה, זה בעיות. כיוון שמהעוגה השטוחה המתקבלת, צרי-כים לגזור ו"להוציא" שישה פסים, אשר יהיו שתי עוגות בנות שלוש שכבות כל אחת. טוב, משמנים את התבנית היטב, ובזוקים עליה שתי כפות פירורי לחם, שיהיו כריות אוויר ויקלו על הוצאת פסי העוגה המאד-נידבקים-ומתפוררים בגלל מירקמם המיוחד.

בשלב שני קוצצים גס בסכין 200 גרם אגוזי מוח, ושמים בצד. במיקסר מקצי-פים את 8 החלבונים (של החלמונים ש-תקענו בקרם) עם 2 כוסות סוכר, לקצף נוקשה-נוקשה. כאשר הקצף מוכן, מוסי-פים תוך כדי הקצפה 2 כפות גדולות קקאו. מערבבים פנימה את האגוזיים ה-קצוצים גס, ושופכים לתבנית המשומנת. אין בעוגה זו קמח. החלבונים-אגוזיים וקקאו הם הנושאים כאן בעול. מויעים כמה דקות כדי לשטח את פני העוגה לצורה אחידה, עד כמה שניתן, ושמים בחום בינוני, ל-45 דקות, או עד שמוכן, בשליש התחתון של התנור. עד שהעוגה מוכנה, לוקחים מגש, ו-

ליה לסחוט מהאנושות המקומית שום דבר מעשי יותר מאשר נהמת-הסכמה, אולי הגיע הזמן להחליף את התקליט. כן שימחת חיים, כן הנאות-חושים. זה בסדר-לעלות, ואם אפשר — אפילו רוב הזמן, ובינתיים, מי שאמין מספיק לבצע ארוחת-שחיתות תחת כיפת השמיים, בלי להתחבא במאורה אלגנטית בטוחה, מי שאמין לרקוד ולשמוח קבל עם ועדה בלי מיטריית הרסות של ברמיצות-התור-נה, כל מי שאוהב את החיים ובא לו להר-גיש ספומנטי ותוסס, מי שרוצה לנשכ את הברווזה הצלולה מהים לחופי בריכת-שחייה, לזלול כמה סיבובים שירצה מ-אוכל נהדר, שופע גודש, יכול לעשות זאת כל יום שלישי על מירפסת בריכת-השחייה של מלון דיפלומט, תמורת מא-היים עשרים ל"י בלבד לבן-אדם.

אז זה ככה. באים עם חבית ריקה בכי-טן, וחצי-שימחה בלב, עוד מהבית, משל-מים את הקנס בכניסה, ויש לכם כרטיס אל עליסה בארץ הפלאות. מיוזון יפהפה, גדוש, ציבעוני, מרהיב — מואר באור יקרנות — מחכה לגיבורים שיתמודדו איתו. שישה-שיבעה טבחים במיצנפות לבנות, תקועים יפה ודקורטיבי מטעם ה-נהלה, אלה מכדררים באמנות תאטרלית את הבשרים על הפחמים, ומעמיסים בעין יפה כל מה שמתחשק. הניצחון טמון בכי-סי החכמים שמעמיסים מעט בכל פעם, אבל עושים זאת הרבה פעמים, לוקחים את השלל אל השולחנות החגיגיים, אוכלים מעט, שותים את האוויר הנהדר, נחים קצת, אוכלים קצת, ומתננים לנגלה הבאה. קרן-השפע שם בלתי-גמירה. העין נת-קלת במטרוא' רציני של תצוגה, ואין ברי-

מיסעדה

בחזרה

לחיים הטובים

הנורמה הארצית מקושת הוצאת ניצור-צות במאמץ להשגת רמת-חיים. אך בכל-זאת, טוב-טעם לוקאלי ממש הכרחי. אולי יש לזה קשר עם רגש האשמה הבריאי, שכל יהודי טוב גולד איתו על מוכן, ואולי זה קשור למיתוסים לאומיים בים מזוקן — מחלידים מאי-שימוש בין מיל-חמה למיל-חכה, אשר בהם הקרבה, צני-עות, והסתפקות במועט הם שלא-גרים בטוחים.

כל כמה הודשים קם מטיף חדש בשער ושואג בפאתוס: אשמנו! בגדנו! זללנו! סבאנו! וכל העם, בלחיים תפוחות מסנ-דוויץ' חצי גמיר כהנהן אחריו בהסכמה מלאה, וממשיך בשלו. את ההנאה יאבר, את האשמה יקבל, אך את הסנדוויץ' ילפות. ערכים זה ערכים, והחיים זה חיים. לא עול מיסים, לא מצב כלכלי, לא מיל-חמות, ולא גזרות חמלניצקי של הממ-שלה מונעים את העם מלתפוס כמיטב יכולתו. כיוון שבין כה וכה שום מטיף לא הצ-

חולציזון אופנה

האופנה הכי חמה כיום, היא לנבור בשוק הפישפשים אחרי קומבניזון עתיק מספיק שלא יגרום בושות, בעל סיומת מלמלה שלא תסריח למרחוק מסינתטיות. את הקומבניזון הנ"ל לובשים מעל הראש, ועוצרים אותו על קו הציצי. נושמים עמוק, וכורכים סביב המתננים חגורת חבל-משי שחור. מסדרים את שולי התחרה פרוע-ממורד, ויוצאים אל העולם לשמוע מכל עבר נשימות נעתקות וחנוקות, הפולטות בשארית האוויר: "שיה!!! מאיפה יש לך את זה?!"



מיספר חזק