



מיסעדה

מנות

מומלצות

אנחנו, את פטנט הזלילה הטובה במיט ערות, גילינו מזמן. לא צריך לאכול את המון עם הבר. לכל מיסעדה יש המנות אחל-מאניקי שלה, ואת הככה-ככה. אז אנחנו באים, מזמינים את המנות שהן המיספר החזק של העסק, אפילו בדאבל, אפילו הן כולן ממחלקת המנות הראי שונות, ואת הבררה משאירים לחמורים שעוד לא עלו על הסוד.

הפעם יש לי לספר על כמה מנות שיגעון המוגשות בחאן הדקל שעל כביש לוד, לפני צומת סביון. את התאן הזה מנהל בחור בשם אבי, שכולם מכירים אותו בתור הבולגרי מעיראק, כיוון שהעיראקי הזה מגיש כמה מנות בולגריות - אגדה. יש לו שם מוסאקה מיוחדת המוגשת ברוטב שמנת, היא דליקאטס אמיתי. הטבח ממליח את העסק קצת יותר מדי, אבל זה אולי בגלל שהוא מאהב, באותו רוטב מגישים גם ארטישוקים מלאים בשר, אך אהבתי האמיתית היא בכל-זאת המור סאקה הזו. עוד דבר שאהבתי מאד הוא הבף-סטרוגנוף, המוכן כאן בגירסה מקר רית וטעימה לאללה.

כעת אני מגיעה לעיקר. מכל קצות העולם כדאי להגיע למיסעדה הזאת, ולו רק בשל מנת קינוח בילעדית מטורפת שהם מכינים שם. המדובר בחבשאים ואג' סים מבושלים בשיטה מיוחדת, במשך שעות, ברוטב יין בתנור, ועל זה שפוף, נדיב, רוטב "קיימאק" לבן-סמך אגדי, העשוי מחלב כבשים. לפעמים הטבח הוטף קריזה, וממלא את העסק באגונים, צימוקים ותמרים, אבל זה טעים יותר בצורתו הקא מלאה. מה אומר, חלום של מנה. המחירים, סבירים (מנת-קינוח משגעת 15 ל"י, מוסאקה 25 ל"י, בף-סטרוגנוף גדול מאד 60 ל"י), ואפשר לצאת משם בהנאה צרופה, אני על כל פנים, מזמינה את המנות האלה, ויוצאת כך.

הדיאטה העולמית של אלכס גילעד

בבוקר, שיאכל ביצה קשה. זה שבע נקודות, ככה אפשר לבצע את הדיאטה רצחני ומחר.

"עוד קונץ גדול של הדיאטה, ואולי של כל הדיאטות בעור לם. אם במיקרה הזמנת משהי לארוחת ערב, והבחורה נחמדה, ואתה מתעקש להגיע אליה דרך הקיבה שלה ו/או לא הגעת, והרבצת את האלכוהול חופשי - לא קרה שום דבר, בתנאי שלמחרת בבוקר תתנהג כרגיל. אל תגיד הלכה הדיאטה. תתנהג כרגיל, כאילו לא היה ליל אמש בכלל. אני פעם בשבוע הייתי מרביץ ופלי-מיפל ענק, עם קצפת וכל הקישקושים, ובכל-זאת הורדתי עשרים-וחמישה קילו בארבעה חודשים.

"כל הרעיון של הדיאטה הוא לא לסבול, אבל אף פעם לא להיות רעבים. לא בגוף, ולא בנשמה (בשביל זה הוופל-מיפל).

בימיו הטובים של אלכס, היתה ביטנו משתפלת לה ומשי-תלשלת עד בירכיו.

בטח שאני מגזימה מאד, אבל העיקרון נכון. כך או כך, יום אחד היכה הבחור את כל חבריו של פעם בחודשיים, בהלם. הוא הופיע חצי-עצמו, רזה בעשרים-וחמישה קילו, קליל כמו נוצה. בדקנו אותו מכל הכיוונים, ומצאנו אותו בריא, מאושר ולא טובל בכלל. אמרנו: "עשרים-וחמישה קילו בארבע חודשים, זה בטח סבל גוראי." אמר לנו "לא." שאלנו: "איך?" עשה פוזה של ירושלמי, ואמר, צ'מעו. 56 נקודות ליום כדי לשמור על המישקל. כמה שפחות נקודות, יורדים יותר מהר.

"ויש גם כמה דוגמות. פרוסת לחם, 12 נקודות; לחם וחמאה, יעני פרוסה אחת וגם חמאה למעלה, 17 נקודות; כוס חלב, 17



ביום ראשון אני מתחילה

"שבועיים ראשונים מרגישים מזור, אחר-כך העסק הולך חופשי-חופשי, ובשביל לא לבלבל במוח עם כל הנקודות: מותר כל סוגי הבשר, בכל כמות, כמה שרוצים, בכל סוגי ההכנה, אבל בלי מלח. ובלוי שניצל (ביצה + קמח) מותר גם כל כמות סלט, עם שמן, אבל בלי מיץ-לימון ומלח. ומותר קפה, תה, מים וסוכריות."

נאום הגבר הרוח.

נקודות; בשר לסוגיו, אפילו מטוגן אבל בלי מלח, אפס נקודות; דות; סלטי-ירקות עם שמן אבל בלי מלח, אפס נקודות; מים, תה, קפה וסוכריות בלי חלב, אפס נקודות; שמנת, 22 נקודות; קולה, 13 נקודות; 100 גרם פירות, 18 נקודות.

"בכל פעם שאתה חושב שתהיה רעב בעוד חצי שעה, תרביץ בשר או סלט (עם שמן, אבל בלי מלח). הקונץ הגדול: רצוי מאד, בבוקר, לא לאכול כלום, חוץ מקפה. מי שמוכרח לאכול משהו

בישולים

שעשועי

קרח

בתידודתי פנינה היתה חייבת לבוא את כל הדרך מקולומביה עד הלום, כדי למכור לי את הפטנט העולמי המשעשע הזה. המורכב מג'לי, קרח, בלנדר.

העסק בנוי כך: קונים ג'לי רגיל, לא אינסטנט עם טעם-לוואי מר מגעיל, ובאיזה טעם שרוצים. על האריזה של האבקה כתוב להכין משתי כוסות מים, ובכך, הפעם, לשם שינוי, לא עושים זאת מארבע כוסות מים, אלא באמת מדייקים. שופכים בבלנדר את אבקת הג'לי, בצד, בפינג'אן או משהו, מרתיחים כוס אחת מים. כאשר המים רותחים, שופכים אותם לבלנדר, סוגרים ומתחילים לערבב עם האבקה. סוגרים פתחים-סוגרים את הכפתור המפעיל, עד שדפנות הבלנדר נקיות מגבשושיות לא נמסות שקפצו לשם עם פתיחה ראשונה. כיוון שבתחילה המים קופצים עד המיכסה ואחר-כך מתייצבים למערבולת בתחתית, יש לחזור על פעולת הסגירה והפתיחה של הבלנדר כמה פעמים, עד שהדפנות נקיות והג'לי נמס כולו.

כעת, לוקחים אותה כוס ששימשה אמת מידה למים, וממלאים אותה קוביות קרח. כוס מלאה, ועוד קוביה אחת למעלה, יעני בשביל הרותחים שבין הקוביות. שמים את הקוביות אחת-אחת בבלנדר, ולא מוסיפים את הבאה בתור עד שלא נפסק הרעש של הראשונה. אין מה לחשוש.

סוד קטן

קצפת ללא שמנת

מתוקה - הבהרה

בא לי להרביץ לכמה חמורים, שהורסים את אחד הפאטנטים הכי-יחי שלי. המדובר בהכנת הקצפת החלבית למהדרין, העשירה והנהדרת, ללא שמנת מתוקה. אחרי כל ההסברים, אחרי שכל העסק לא גוול יותר מחמש דקות, באים כל מיני, ומודיעים לי שזה "לא יוצא ליי".

מסתבר שנקודת-התורפה היא בהרתחת החלב. החברה שוכחים לעשות זאת, ואז מובן שזה "לא יוצא". אלא מה, גם אצלי לא יקרה בבלנדר שום כלום. לא מהמים הרותחים ולא מהקרח. בת-ידודתי טוענת שהקרח אפילו מחדד את הסכינים, ומילה שלה בדרך-כלל זה בומבה, כך שלא אני אקמט לה את המישפט.

הו, גומרים להוסיף את כוס קוביות הקרח אחת לאחת, שופכים לכלי קטן, ושמים במקרר לצינון קצר. מתקבלת קציפה אטומה כזו, כמו מוס. הטעם טעם ג'לי, אבל המירקס המיוחד הופך אותו מרתק יותר. ויאם מכוסה, לשהייה אפשר לערבב עם קצפת אחת מוכנה. הוא אשר אמרתי, שעשוע אמיתי.

"לדר"

אורי יקירת

פעם גם לאלה שלא ציינו כתובות שאליהן אוכל לשלוח תשובה. רבותי! לכתוב כתובות!

אורי גורדון מבאר-שבע, שואל על המעדן של פעם שקראו לו "לדר". זוהי יריעת המישימיש המיובש שאין להשיגה יותר, ובכך, יש להשיג אותה כל כמה שרוצים, בתל-אביב בכל אופן, בכל מיני חנויות שמוכרות פירות יבשים. הוא שואל אם אפשר להכינו בבית, ולמהר, כיוון שעונת המישימיש קצרה.

לא צריך למהר. עד כמה שהצלחתי לברר, מכינים זאת ממישימישים מיובשים, חצי מהזן התמוץ, חצי מהזן המתוק, אותם שוריים במים יומיים, עד שתופחים. לא מבשלים את המישימישים הנפוחים. שמים בבלנדר עם קצת מים ממי ההשרייה, וקצת סוכר אם רוצים, ומערבלים עד שמתקבלת עיסה. לוקחים תבנית, משמנים אותה, מרפדים בנייר-פרגמנט משומן קלות, ושופי כים פנימה את העיסה. מייבשים אותה בתנור בהום בינוני נמוך, הרבה שעות, עד שכל המים מתנדפים באמת וגשארתי יריעת לדר.

טעם הלדר הסופי, בהתאם למישימישים. חמוצים נותנים תוצאה הכי טובה.

לא ניסיתי לעשות זאת עדיין, כי אני עצלן גדול, והחנות קרובה מאד. אנא, כתוב מה יצא לך. דווקא מעניין.

אני, במיכתבים, סיפור פישולים אדיר. לא שאני לא כותבת, בלכתוב אני דווקא חזקה. אני חלשה רק בלשלוח. עונה-עונה עונה-מגילות, ודוחפת למגירה. תראפיה. רק בקשר למדור הזה יש לי אחריות. וכדי להוכיח כמה היא גדולה, אנסה לענות מדי

לא יצא כאשר ניסיתי לקצר, ולא הרתחתי את החלב לפני שפכתו מיד, במצבו הרותח, לבלנדר.

אז לכבוד כל אלה, אוכיר שנית. מרתיי חים חלב רגיל בכמות המלאה בדיוק מיכל לבן ריק עד "הפס" השקוף למעלה. שופי שם חלב זה במצב רותח לבלנדר, כים מחכה חבילת-חמאה אחת של תנובה או יטבתה (אלה תמאות לא-חמצמצות) במישקל 100 גרם. מערבלים כארבע דקות, ושופכים לתוך כלי קטן מכוסה, לשהייה במקרר עד למחרת. ניתן למחרת, גיתן להקציף שמנת מתוקה עצמית זו, בתוספת מעט סוכר, ולקבל קצפת חלומית, קשה ועשירה.

למאכלים הדורשים שמנת מתוקה במצב לא מוקצף, ניתן להשתמש בעסק הזה מייד.

אם עוד מישהו יגש אלי כעת בהודעות מסוג "לא יוצא ליי", אצווה. ממש אצווה!