דבר הטיליגנט

הטיליגנט — אם מישהו במיקרה עוד לא מכיר, זה אני, מה גודל בבטן, וחושב הרבה על החיים. הפעם יש לי משהו קצר ושורף.

שני תאומים שיחקו פוקר בבטן של האמא שלהם. שיחקו־שיחקו־שיחקו — פיתאום, קם אחד התאומים רותח מזעם, ובחימה שפוכה הטיח את הקלפים מידיו.

— „מה קרה לך? מה קרה לך?" התפלא הראשון.

— „אני לא מת'חק ככה יותר!!!" התפוצץ השני. — „יש כאן איזה סט'מוק אחד — כל הזמן מט'יץ לי בקלפים!!!"

בישולים

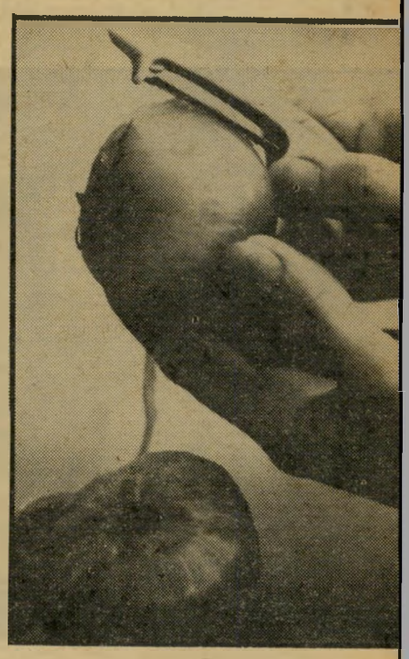
בף־סטרוגונוף - המירשם הפגזי ביותר בעולם

חברתי שרה, מהימנה עלי בכל הנוגע לעינייני „הכי טוב בעולם". ישבנו פעם במיסעדת האן הדקל, והזמנו את הבף סטרוגונוף המשגע של המקום. חברתי רק נעצה מזלג בפיה מהמטריף המטריף הזה — ומיד ויתרה על השליטה בעצמה.

— „אוי זה טוב!!!" נאנקה, „אוי זה משגע!" שמנו מיד דלי תחתיה, לקלוט אותה בהינמסה מעונג, וחייכנו. ידענו שזה יקרה. כל אחד עובר אותה קריזה עם העסק הזה. כל אחד.

— „תשמעו," הודיעה לנו אחרי שמצאה עשתון קטן אחד מכל אלה שאיבדה. „זה היה המאכל ששיגע לי את השכל שלוש שנים. בכל מקום בעולם שהייתי מגיעה אליו, הייתי מזמינה בף סטרוגונוף. אכלתי כל מיני משגעים, אבל זה — הכי טוב בעולם! אני פשוט לא מאמינה!" כיוון שהיפה הזו הייתה כבר בכל העולם, ושיחקה אותה במקומות הכי מפוארים ומטרללים, וכיוון שהיא באמת היתה חולה בבף סטרוגונוף תקופה ארוכה — אני, דיאגנוזה שלה, קונה בליינד.

אז זהו. אבי הצדיק הסכים להיפרד מהמירשם בתנאי שאגיד מאיפה זה בא. ובכן, זה בא מאבי הצדיק. להכריז על זאת, זה באמת מחיר קטן קטן לעומת הסטרוגונוף הגדול שלו. חוץ מזה, מה איכפת לו להיות צדיק. למיסעדתו החשוכה עם האורות האדומים גם בצהרי היום — באים חתנים וכלות סודיים, ואלה, לא כל־כך בעניין של גניבת רצפטים. אז ניגש ישר לעניין.



קירוף עגבניות בשכל
הפטנט הסוף

פטנטים

נפס נטול נפסין

נפס נטול נפסין
לא להפסיד את ריח אדוניי

אהא! מתים לדעת איך! למה לא. ההיים נעשים קשים יותר מיום ליום, והבן־אדם בהחלט צריך לעשות משהו נגד זה.

חומר טוב — רק הצדיקים משיגים. את מחירו — רק הרשעים מסוגלים לשלם. להיות גנן במדינה הזאת נהיה ממש מסוכן. והנפש, מה מעניין אותה מכל זה — נישרפת לציינגלה.

אנין הטעם האריסטוקרט בטח יתחוב פטנט זה ישר למה שמו — אז בבקשה לעשות זאת עם נשמה יתרה. אין אף פעם לדעת מתי בכל זאת יגיעו מים עד נפש, ומוטב אז שהמירשם יהיה קריא. ובכן, כשהיסטריה קלילה ממשמשת ובאה, פנטה קלאוס לא כל־כך מגיע, ואף אחד, אף אחד לא בא עם קצת דברים טובים, יורדים בספיד למכולת. בולעים היטב את הריר — אין שום טעם להבהיל את החנוונים — ומבקשים יפה, בקול טיבעי, מיכל קטן של ניצני ציפורן. יעני, ציפורן לא טחונה, אלא ככה, כמו ישר מאלוהים. יוצאים מהמכולת בצעדים רגילים. אני יודעת, פשוט יודעת שאחרי שני מטר מוכרחים, מוכרחים לפתוח בשעטר איום לדירה, וזאת לא תהיה דרישה מופרזת להימנע, בכל לשון של בקשה, מלהפוך בדרך זקנות ועגלות־ילדים.

זהו. בדירה סוגרים את התריסים, להשגת אווירה אותנטית ככל האפשר, ובידיים בטוחות חופנים את ניצני הציפורן בכף היד. מפסיקים לאלתר את המבטים הספקניים והלא־מכבדים עליהם — אלה הקטנים, גדולים יהיו.

מגלגלים סיגריה מטבק רגיל, ומקפידים מאוד לסדר את גרגירי הציפורן כמו עמוד שידרה. ראש לזנב, זנב לראש, לכל אורך הסיגריה, מבפנים כמובן. סוגרים את יציאת הפאר, ומציתים. ניחוח חמור העולה מן העסק מטריף את הבן־אדם על המקום. זה שמעשן, ירגיש את ההבדל בטעם, אבל בכל הסביבה שלו יפתחו נחיריים כמו משוגעים, לא להפסיד את ריח אדוניי. עאייך?

למאכל הזה מכינים מראש: סטייק פילה אחד, רק פילה! במישקל 200—150 גרם, התוך בשקדנות לפיסות זעירות בגודל חרצני זיתים. מקפידים מאד להרחיק כל טיפת שומן, גידים, ועורקים הנראים לעין. זה מתכון מפונק נורא, וכדאי לתת לו כמה שיותר צ'אנס.

● אחר־כך לוקחים שלוש עגבניות בינוניות, מקלפים אותן בשכל, כמוסבר במדור „רגע חושבים". קוצצים אותן לקוביות של בערך ס"מ על ס"מ, ומניחים בצד.

● לוקחים קופסת שימורים של בערך 425 גרם שמפיניון קצוצים. פותחים סביב כל הקוטר, עוצרים את תוכן הקופסה עם המיכסה, וממש „סוחטים" ככל האפשר. למה שיוצא יוצא. לא צריך להישתגע. חצי תכולת הקופסה שמים בצלחת. החצי השני ישמש לאורז, המלווה מאכל זה כתאום סיאמי בילתי פריד.

עוד נחוץ לנו, כדי להיות מסודרים קומפלט — 50 גרם — שהם רבע חבילה מרגרינה בלי מלח, שקית אחת שמנת מתוקה, כפית אחת כורכום, ומלח, לטעם. עד עכשיו זה נשמע הרבה, אבל בשטח זה באמת צ'יק צ'ק. כל הבלגן עד פה, היה בשביל הסדר.

אז ככה:

לוקחים אילפס — מה מוכר בין בני התרבות כסיר שטוח, ומכניסים בפנים את הרבע חבילה מרגרינה. בשומן זה מטגנים את פיסות הסטייק כחמש דקות. מכאן ואילך, כל חמש דקות מכניסים בקצב הרומבה את הפיטריות ואת העגבניות, לפי סדר זה. אחרי הכנסת העגבניות, מנמיכים את האש, שהתחלנו לטגן בה על טונים גבוהים, ללהבה נמוכה. מטגנים־מבשלים תוך עירבוב ובחישה כעשר דקות. העגבניות מפרישות מיץ, וכל מיני השפעות ברוכות על הבשר והפיטריות. אחרי כעשר דקות שופכים פנימה את שקית השמנת המתוקה (או זו שמכינים בבית, לפי הפטנט העולמי — מתקבלת אותה כמות).

אחרי הוספת השמנת, שוב מגביהים את הלהבה, ונותנים לעסק לרתוח כשלוש דקות נטו. רק כעת, בסוף, מוסיפים — ואין לוותר על זה — כפית שטוחה כורכום, וכפית שטוחה מלח, שעושים את כל הטעם. מכבים את האש, נושמים עמוק את הניחוח, וכורסים בעילפון נעים על הריצפה. מזדרזים להתאושש כיוון שבינתיים מתקבצים מכל פזורי הבית כל הארבה, ואלה לא כל־כך נוהגים להותיר למתעלפים למיניהם, מנות ספאר. חוץ מזה נותר עוד להכין את האורז, אשר על מצע שתי כפות מבושלות ממנו, שמים ארבע כפות מהתבשיל, ומגישים.

את האורז מכינים בדקה. בסיר קטן שמים שליש כוס שמן ולא להוריד מהכמות, כוס אורז ישר מהקופסה, כוס וחצי מים, חצי קופסת הפיטריות, כפית יפה מלח וכפית פילפל. שמים עם מיכסה פתוח על אש גדולה, עד שהמים רותחים. איך שרותחים המים, אומרים יפה שלום ללהבה הגדולה, עוברים לצ'ופצ'יק הכי זעיר שעל הכיריים, זה הקטן מהאמצע, ושם, עליו, ממשיכים את הבישול במיכסה סגור על להבה קטנה, עשרים דקות, או עד שהמים ניספגים. אחרי הבדיקה, סוגרים דחוף את המיכסה, מכבים את האש, ולא פותחים אפילו אם מתים מסקרנות, במשך עשרים דקות. כל האדים שבחלל הסיר נכנסים בפרק זמן זה לאורז, מאריכים אותו יפה, ועושים אותו אחד אחד פגינים. אחרי עשרים דקות מותר לבחוש בפראות, ושום דבר לא יקרה לגרגרים. זהו. כמו שאמרנו, שתי כפות אורז במרכז הצלחת כמו אי, ומסביב ארבע כפות של התבשיל, וחיגגה עצומה מזו, אין להעלות על הדעת. זה משהו! משהו!

רגע חושבים קילוף

עגבניות בשכל

בכל פעם שיש לקלף עגבניות, מתחיל הבן־אדם מסכת ייסורים. בכל סיפרי הבישול ממליצים לקחת סיר, למלא מיים, להרתיח אותם, וכשהם רותחים — לשים בפנים את העגבניות. צריך להוציא בזמן, „ואז," כותבים המחברים בעלי חוש ההומור המפותח, „העגבניה מתקלפת כהרף עין." על בטוח. אחרי חצי שעה הכנות, יש „כהרף עין". אין גם שום טעם לשפוך מים רותחים מהקומקום על העגבניות. מידת המאמץ המושקע יהיה שווה לתלישת עור קרוקודיל. מה לאמר, זה לא עסק. אם העגבניה טריה, מתפקע העור, ואפשר לדעת מתי להוציא. אם העגבניה בשלה או קימחית, שלום עליכם עליה. היא, מטיפול המים יוצאת מבושלת כדבעי — שלא להזכיר את הידיים הניכוות תוך כדי קילוף העסק השטותי הזה.

ובכן, אפשר גם אחרת. בשתי שניות מקבלים עגבניה מקולפת תענוג. מה עושים? פטנט פנן. סוגרים את סיפרי הבישול האלה הרמטי, לוקחים ליד קולפן ירקות פשוט, ומקלפים כמו שמקלפים תפוח־עץ, בתנועה סיבובית סביב הפרי. מה שכן, מקפידים להזיז את הקולפן גם מעלה מטה בתנועות ניסור קטנות, תוך כדי הקילוף. עור העגבניה מצריך זאת. זהו. כך גומרים עם טירחת הסירים, טירחת הרתחת המים, שריפת האצבעות, והזמן האבוד. אחרי שנוכחים כמה פשוט הסיפור, אין צורך יותר ליחל לחגיגה מרוקאית, כדי לזכות להתפנק בסלט עגבניות מגולחות.

תודה מיוחדת

למעריצתי הוותיקה, נעמי גל מידיעות אחרונות, אשר פאסנט השמנת לקצפת תוצרת־בית שלי מצא חן בעיניה עד כדי כך שהעתיקה אותו על תוכו וכרעיו, ושמה אותו בתור סקופ מיוחד תחת שמה.

גילויי חסידות כאלה תמיד מחממים לי את הלב מחדש.

יש עוד, גומילה ממי. יש מאלאן.

אודטה דנין