



### דבר הטיליגנט

ישבתי והשתעממתי לי בשקט. ופיתאום אני מרגיש שאני חושב כל מיני מחשבות. איך אתה יכול לחשוב? אני שואל את עצמי. בגיל הזה הרי עוד אין לך מוח! אבל בכל זאת, יש לי מחשבות! — אני מתעקש עם עצמי — ואפילו כאלה שב-חיים שלי לא היו מעסיקות אותי, מין דברים מסובכים, שבכלל לא בראש שלי. אני כבר קצת מתעצבן, עד שאני תור פט מה קורה פה. רוצה או לא רוצה, אני קולט את כל המחשבות של אמא שלי. עניין של מיקום. הופ! הנה עכשיו קלטתי משהו.

”יא חרה קטן, אני הורגת אותך אם אתה מגלה מה אני חושבת!” לא, היא לא מתכוונת. אבא שלי לא ירשה. חוץ מזה, איך היא תעשה את זה, איך? ברברה בלוס-אנג'לס. אמא שלי שוכחת שאי-אפשר לאיים עלי. אני יודע הכל. בלילה, למשל, היא חולמת איך היא אור הבת אותי עם כל הנשמה. מה זה אהבת אותי, משהו פראי, היא חולמת נורא חזק, וכך יוצא שאני מוכרח לחלום איך אני אהב את עצמי. ממש מצחיק.

אחר-כך היה לי סרט פורנוגרפי. בכי כובם של אמא שלי ואבא שלי. אני בטוח שכאשר אצא מפה כבר לא ירשו לי להסייג הכל. נורא חבל. דווקא מעניין כל-כך. ואני בטוח שלא יעזרו לי שום טענות שאני כבר מכיר.

מי יאמין לי, מי? אי, איזה חלומות פורנוגרפיים, דליקטס! ככה אני לומד על החיים. אני צריך באמת לתפוס שיהיה עם אבא שלי על העניין. אמא שלי החליטה שביקריו אצלי עלולים להזיק לי, היא קצת היסטרית בעניין. איך הוא צריך להתיר חזן אליה בשביל לבקר רק קצת! ואני יושב צוחק לי, מבסוט מהחיים — למה הוא בחוץ, ואני בפנים.

אתמול הוא נורא התגעגע אלי, ורצה לראות אותי. אז הוא הסתכל הכי קרוב שהוא יכול, ולא הצליח. לעומת זאת לא הבין איך אני אצא משם. אמרתי: אבא, סמוך! רציתי לספר לו, ולגלות את מה שראיתי אותו עושה בחלום, אבל אמא שלי תיכף השתיקה אותי, כדי שלא יבואו לו רעיונות.

בחורה מזוהה. היא באמת סבורה שזה עלול להזיק לי, ואני יותר מדי חיוני לה כבר. איך היא תסתדר בלעדי? איך, אחי-רתי, יהיה לה העזו המוסרי לקרקס חצי עולם. שישגי לה ענבים שחורים בחורף — בניגון וירטואוזי על אמנות האנשים, שהתינוק צריך. איזה צריך! מה צריך! צריך — אני צריך רק חלבה. השאר חופי-שייחופשי.

רבע! אני קולט משהו! מה שאני אעשה לך! לא היית יכול להתאפק! היית מוכרח לגלות. האזני שמענו עליך, שמענו עליך, די צדיעי-קעסטו, אם באמת היית רוצה, היית מפי-סיקה מזמן. את לא טאמינה שאני, מאי-פה שיושב, מסוגל להדפיס את כל הרשוי-טה לבד, לא?

### פנטזים איך

### להרוג שעורה

### בלילה אחד

מה לאמר, יותר ויותר ישוב מופיע לי מול העיניים עם בומבאלאך אדומים על העפעפיים, מה קורין אותו בלשון העיבי-רית שעורה. אומרים לי שהעסק מדבק, כך שיתכן וזו ממש מגיפה שכזו. בכל מיקרה, זה משהו מטריד על טור רים גבוהים. אנשים הולכים לישון חלי-קין, וקמים כמו פרנקנשטיין הצעיר. הדי-עין בקושי נפתחת, הבבוטה כואבת, ונור-סף על כל הצרות, כל המור חדש שפוגי-שים מרגיש חובה חגיגית לעצמו לעדכן את בעל הדבר בדיאגנוזה המבריקה: ”יש לך שעורה!” זאת, לכל מיקרה שבעל-הדבר סבור אולי שזו חיטה. ברורות הרפואות מתעופפות שיטות

### בישולים

### עוגיות בטעם גן-עדן -

### פנטז פריכות אדיר



טורפת עוגיות הרהא גדול

העוגיות הבאות, כפי שלמדים מהכות-רת, מצטיינות בפריכות כפולה ומכופלת. נוסף על כך — טעמן אדיר. כל בייס מפזר בפה טעם עשיר עשיר וקריספי של חורף, תנור, תענוגות וכיף. אלה לא עוגיות, אלה מחלות. קשה להפסיק איתן מרגע שה-ראשונה התמוססה בפה. לקח לי הרבה זמן עד שעליתי עליהן. אצלי, תמיד עניין אפיית העוגיות היה חלש. תמיד חשבתי, שזה יותר מדי עבור-דה בשביל כמה קעקעלאך קטנים. יותר כיף לעבוד על מונומנטים גדולים. עוגות בומבות, סירי אוכל, כאלה כל מיני פרוי-ייקטים שעובדים עליהם קצת ועושים הרהא גדול, העוגיות האלו שינו את עמי-דתי לגבי העסק. ראשית, זו לא עבודה גדולה. שנית, התוצאות — זה משהו! ביקשתי פעם מאמא שלי ”משהו טוב”, בקשות מעין אלו תמיד מכניסות אותה ללחץ אימים, ומעמידות במיבחן חמור את אישיותה האימהית. משום מה סבורה היא, שחלק חשוב מכישוריה כאם, זה לדעת ולנחש בדיוק מה צאצאיה רוצים. אפילו אם צאצאים אלה בעצמם אין כל שמץ מושג קלוש מה הם בעצם רוצים. אחי הצטרף למישוק הסדיסטי, ”אולי שניצל?” ניסתה כשטעם הכישלון עומד לה בפרץ, לנוכח פרצופינו הניגעלים במופגן. ”אז ביצים מטונגות!” הכריזה. ניגעלנו לה עוד פעם, משנה לשנה הולך המישוק הופך אכזרי יותר ויותר. פעם היה מצליח לה ישר בכביצה המטונגת, בתנאי שהיתה מוגשת לשולחן בתוך מחבתון האלומי-ניום, ולא היתה שבורה, כצהוב כמובן. אחי ואני התפוצצנו לנו מצחוק עצור לנוכח מצוקתה הגוברת והמחמירה. לשי-לוח אותנו לעזאזל, עם החשקים הלא ברור-רים שלנו, כלל לא עלה על דעתה. לפי-אם רומניה מסורה תמעל בתפקידיה ותפי-קיר את ילדיה בשנתם העשרים-ושש לי-סבל החשיבה העצמאית והאחריות להג-

אותיהם. ”אההה! אני יודעת! אני אתן לכם עוגיות אגונים!” אמרה, ושלפה חמש צינצנות שמן וקמח, אחר כך סוללת בקי-בוקי מיץ, אחר כך חמש-עשרה שקיות פסוליה, ואחר כך את העוגיות. ”פיי!” אמרנו לה בביטול השמור תמיד להרים שמולידים עכברים. אבל כפי שהקורא הנר-בון מסיק, הפי הזה לא החזיק מעמד הר-



שעורה איומה הפלא מתרחש בלילה

פרועות להדברת העסק. כבר שמעתי ממי-ליצים על מריחת האיזור בכמה טיפות שתן זהוב עשיר, ובחור אחד מתוק, שלא הייתי חושדת בו, הודיע שצריך למרות את השעורה ברוק הראשון המשובח של הבוקר. מי שנורא מתעקש להשתין לעצמו בי-עין יכול בהחלט לעשות זאת, למרות שכאשר אני מהרהרת בכך, אני חושבת שבכל זאת העסק כרוך באי-אלה קשיים. בכל אופן, מי שרוצה להיפטר מזה חלק, מוחלט, מהיר ואלגנטי — ימחוק את כל השטריות ששמע עד כה בנושא, ויקח שן-שום אחת, קשה ועסיסית. יחתוך אותה לשניים, עם הגדם, במקום הפרוס, ישפוף היטב ובעדינות, ולא יעז לגעת לאחר מכן בעין, בקלות אפשר להחזיר עם האצב-

עות את החריף-החריף הזה אל הקרנית, ואז, זה בהחלט שורף. אז לא לגעת. כל זמן שזה על העפעף, זה לא כואב לא שורף. זהו, הפלא מתרחש בלילה, פרנקנשטיין הצעיר הולך לישון קורץ בעל-כורחו, אומי-לל מיפי צורתו, ובבוקר — קם כמו חדש. במיקרים הנדירים שחשעורה היתה מי-גזע קינגיסיין, הרי שבבוקר יישארו שרי-דים זעוריים, שאותם מושחים מחדש בחצי שן שום, לגמירה סופית מוחלטת של העניין. זה יופי, הפאטנט הזה, זה יופי. בסבי-בתי הקרובה בילבד, כבר ראיתי העונה חמש שעורות ששבקו חיים ונבלו ממש מול העיניים. זהו, פיצוץ נעים.

### ספר „ירושלים -

### שנעים רבים לה”

### ספר בישול יופי

כדאי-כדאי לקנות. המחברות מביאות כאן בהצגה-בכורה עולמית כל מיני מטי-עמים אותנטיים דליקטס, מתכונים לאור-דווקא כשרים, מכל מיני עדות נוצריות, יהודיות, וסתם טעימות. מי שלא השתכנע עד עכשיו, ישתכנע מיד כאשר ייודע לו שיש בספר מירשם העוף המחולא של מיסעדת לאה, וזה בילי-בד מחזיר את השקעת 67 הלירות על המקום.

בה זמן. אחרי העוגיה הראשונה ניטרפנו. וזה המירשם של אמא שלי, שעשתה זאת — השד יודע איך — טוב.

● בסיר מרק — שמציל את השיש מטינוף — שמים חבילת המאה אחת בטמי-פרטות החדר וחצי חבילה מרגרינה בלי מלח (200 גרם ביחד).

● כוס אחת של סוכר (150 גרם).

● כוס אחת קוקוס טחון (50 גרם) ש-נותן את כל הפריכות לעסק, ובקושי מורי-גש בטעם, כי בא אל קירבו.

● כוס אחת אגונים טחונים או קצוי-צים (100 גרם), שמביאים ביחד עם החמי-אה את טעם גן-העדן.

● שלוש כוסות ועוד שלושת רבעי-כוס קמח רגיל לא תופח, וקורט מלח, לשבירת הטעם הניגעס.

● כף אחת, שאין לוותר עליה, בגלל-השפעותיה הנהדרות, של תמצית וניל, ות-עיקר העיקר, ביצה שלמה.

לובשים על היד ניילון של פח אשפה, מקמצים אגרוף, ועם חלקו השטוח, זאת אומרת פרק האצבעות הראשון — אם טובים מכיוון כף היד — מועכים בסיי-בוב את כל החומרים. הנילון הוא פנטס-עתיק לשמירת ניקיון כף היד בלישה, והאגרוף הוא שיכלול חדש המונע את קריעת הנילון עם הצפורניים. מדי פעם הופנים בזהירות את העיסה למרכז, ושוב מועכים את העסק עם האגרוף, ובצורה זו בילבד, טועמים, ורואים מה זה טוב בחיים.

בינתיים משמנים תבנית אפיה שטוחה עם כפית שמן, שאותו מותחים עם מיבי-רשת או בעזרת כריות האצבעות, ומת-חילים לתת צורה לעוגיות. עושים איוו-צורה שרוצים, מלבד זו המצריכה השטר-זה במרדד בצק.

הצורה הקלסית היא לקחת כדורון מה-בצק (9 גרם, אם מוכרחים לדעת), וליצור כדור בין כפות הידיים, את הכדור משי-טיחים לנקניק בעובי ס”מ אחד, תולשים טיפה מכל צד כך שבמקום התלישה נוצר קצת שפיץ, ומסדרים בצורת סהר, לא פרסה, על תבנית האפיה. מקפידים על רווחים של חצי ס”מ בין עוגיה לעוגיה, שכן העוגיות גדולות ומשמינות תוך כדי-תהליך האפיה. יוצאות איוה 94 עוגיות בשתי נגלות, אבל זה לא אומר, כיוון שכיעט רבע מכמות הבצק המשגע הזה נעלם תוך כדי תהליך ההכנה. מה לעשות, לא יכולה להתאפק, זה לא כזה הרגל שלי-לי, ככלות הכול, כיוון שבינתיים מרגי-שים בידיים את כל העצים שנפלו מהי-אגונים, אלה הקליפות האיומות המסתגנות לעסק, ויכולות להרוג כל שן ממוצעת.

אפשר להשתגע ולעבוד עם מזלף, אפי-שר ליצור נקניק דק בעזרת יריעת נילון שתעזור בגילגול, וסכין חדה שתעזור בפריסת פרוטות של חצי ס”מ, בתור ער-ביות. העיקר זה לחמם את התנור לחום בינוני (על חצי מיספר הסקלה), ולאפות אותן בשליש התחתון והלא להט יחסית של התנור עשרים דקות, או פחות. העור-ביות מוכנות לפי הצבע, חום בהיר למי-טה, המתפשט בהדרגה למעלה, ומבהיר עד צבע צהוב-זהוב, חידל חיוור. להמתין חצי שעה שיצטננו בתבנית, מחוץ לתנור, כמובן. איך עוגיות טובות כאלה בכל העולם, אין!