

בישוליות פילה פילי פילו

זהו ים סופית. הנוסחה הסופית והמוחלטת לטת לסטייק פילה כדת וכדין. כזה שרועד למגע המזלג. נמס למגע הלשון, חם בחוץ, חם בפנים, ובכל זאת אדום. מסע-הגילוי המפרך — הסתיים בזאת. כל הסיפור הוא בזה. שהבן יקר לי שלי, אלופי מגווע, מת על סטייקים. לא על סתם סטייקים — אלא על רק הכי רכים בעולם. כאלה, שמצב צבירתם נוזלי, והגדרתם היותר מדויקת היא פודינג, ולא סטייק. לרר מניה כמות, שגודלה על סטייקים מגווע ברברי — שהצריכו עבודת מלחמה יסודית עם המון סיפוק בסוף העבודה, היה זה מחסום פסיכולוגי בלתי עביר.

להצליח בסטייק אצל בעלי — היה, על כן, את פיסגת שאיפותי הקולינריות. בתיסכול עמוק הייתי רואה אותו מתמוגג איפה שם במיסעדות מעולות, וגם זאת, לא בכל פעם. שף מאושר, מתמוטט ברעש למחמאותיו הנדירות של בעלי, היי וזה את הסימן הברור ביותר שהפעם — הצליח לו. יש לנו סידור עולמי בבית. אני מכינה בישולים פנו, והוא מביא לי כל החיים אספקה סדירה של קליינט מרוי צה. רק כשהעניינים מגיעים לסטייק, הסיי דור מתחברן. החל ב...אני לא כל-כך רעב היום, קטן, עדין ומתחשב, נוכח מבטי הפצוע מסלים למה את עושה פריצוף תחת? אז לא יצא הפעם! זה לא את אשמה זה בטח בשר כזה! וכלה בשביר עות ובצקעות שהוא אוהב אותי, מת עלי, מה זאת אומרת — וסטייק זה בכלל לי סימן.

יה אלה מה לא הייתי עושה לסטייקים המיסכנים. משרה אותם שבוע בשמן, ריזחת אותם ביון, מטביעה אותם ביר חלב — לפי מיטב עצות הקוסמים, אבל נדה, קשה היה נשאר קשה. זאת אומרת בטח לא קשה, אבל גם לא מתרכז ממבט נוקב בלבד — וזו הרמפה שקובעת. בקיצור — כמו האיש עם הפרונקל, שטייל בין מיטב המומחים בעולם, ובסוף הסתאה אמרה לו מה לעשות, וגם צדקה נורא, כך בחור צעיר בשם צביקה מכפר שמריהו — גילה לי את הפאטנט העולמי, אשר גרם לאהב הצמר-גפן להעדיף את הבית, אללי, על כל מיסעדות הפאר. אז ככה, הולכים לדניש, ומשקיעים באר פן חדר-פעמי לכל החיים, במחבת ברזל יצקה, שבלי זה אין סטייק. מבקשים את הגודל הבינוני עם המיה לשפיתת השמן, ומעדיפים את הסוג המצופה שיכבה שחור רה, סגולה בדוקה נגד חלודה ובעיות תתי זוקה בעתיד.

קונים חצי פילה — החצי שלא נגמר בזנב מחודד שהוא סחת — ומבקשים מר הקצב לנקות אותי יפה מכל הציפות הר לבנות כסופות, ואחר-כך לחתוך לסטייקים קים בעובי שלושה וחצי ס"מ, חתך פחות. באים הביתה, ועם סכין חדה מתחילים לגלח סכיב עטב את, הקרום" של פרסות הפילה, כולל מיטב השומנים והגידים שר עדיין נותרו — כך שיווצר ממש פילה של פילה. לא זורקים את החתיכות. אפשר לסגן אותן בשקט עבור מישהו מפונק סחוח.

אני אפילו לא מזכירה שהפילה צריך להיות ברגע הקניה כבר "אייג'ד" יעני האנגיקעפט, יעני תלוי כבר שבוע על הר מקל של הפקט, במקרה שלו, כשהאוויר הקר עוטף את הסרס סביב סביב, ויוצר לו תוך כדי כך שיפת "קרום" יבש, אותו בדיוק צריך לגלח סביב, כדי לקבל מעדן גדיר אמיתי. שבוע תלוי זה, יוצר את הבשלות והרכות לבשר, ה"קופא" ברגע השחיטה, אך מפשר ומתפרק אחר-כך לאיטו. חשוב לזכור שהבשר לסטייק צריך להיות ככה די בטמפרטורה של החדר, ותס וחלילה לא מהמקרה, אם רוצים סטייק אדום בפנים וגם חם בפנים, אם הוא במקרה, להוציא שעתיים לפני ההכנה. לא להקפא! בזמן ההפשרה יוצאת כל גישמת הסטייק, יחד עם המיצים של הבשר.

כעת, לוקחים את מחבת הברזל, ומלהי טים אותו בלי שום שום על. הבשר הזה חמ ש דקות על ש ע.ו.ל. הבשר הזה אוהב חום קצר אך מהמם בריכוזו — ואין כבודו אוצר חום גבוה, בספרינט מהיר. אחרי חמש דקות, שמים במרכז בעזרת

PARFAIT AMOUR

עם החיים

הבקבוק, איזה טעם. גן עדן! איזו קטיפה על חלשון! איזו אופרה! זה לשנות גוונים עשירים של פאר, ולהריח פרפיום עמוק. זה לא ליקר! זה תענוגים נטו! רק מהצבע הסגול הלא נורמלי של העסק — עוברים טריפ משגע. מביטים בזה דרך האור — וצוללים עמוק.

מי שכבר מהתיאור מנוזל חוטים ארוי כים לשטיח — צודק בהחלט. או כך, קונים כרטיס לדרך, הולכים לחנות סיי טונאית של יינות, ליקרים וויסקי, ומבקי שים את האוצר המיוחד הזה. לא כולם מחזיקים ליקר זה, כי הם טיפשים.

באים הביתה, עושים אור קטן, מוזגים לכוסות שמפניה, ונותנים לאלבינוני לש לוח אצבעות אל תוך הנשמה. בוכים בור

כדי שהעסק יישמע משכנע, אני רוצה להקדים הקדמה. אני שונאת אלכוהול. טיפה מהסיפור הזה עושה לי ישר ביר כיים כבודות, רקות דופקות לא נעים, וקהות כללית אניפסטית. לכן-אדם כמוני, האוהב לחלוש כל רגע על העניינים של עצמו, זאת הרגשה בלתי נסבלת. היין הכי אריסטוקרטי, מרדים אותי בלי שום גינוני אנינות, ובקשר לוויסקי, אני יכולה להצהיר שאף פעם לא הייתי זקוקה לתי רוצים מרים ומעילים כאלה, כדי להשי תגע בלי שבחון, ולהגיד כל מה שיש לי לאמר. אז זהו. מכל כיוון שיבדקו — לא ימצאו אותי חברה עם אלכוהול. עד... עד שמצאתי את הפרפט הזה. בבולדווז, בבולדווז לא יפרידו ביני ובין



כים בוכים לכבוד הזכרונות, וברוב רגש מריקים את הליקר. איך ששתיים את הדבר הזה, החצוצרות של פופאי מתחילות לנגן בדם. והאיש מתחיל לשים לגברת שלו ביי צועים מהקירקסים. מה זה ביצועים! שיטת חה לא ראתה על הים! אה נו? יש עוד מישהו שמתאפק?

עוד מילה על עוגיות האגוזים האדירות

כיוון שהמוני אנושות לא מפסיקים לשי אול אותי עוד פרטים על עוגיות האגוזים זים בעלות פאטנט הסריכות העולמי, הרי עוד כמה מילים.

ראשית, חשבתי שאני נורא חכמה כשגיי דיתי שאפשר ללוש את העסק מבלי להת לכלך בעזרת שקית ניילון של אשפה מול בשת על היד. טוב. מאז נהייתי עוד יותר חכמה, וגילית שאפשר לא רק לא להת לכלך, אלא גם לא להתעייף. פשוט דר חפים את כל החומרים מההתחלה לקצרת המיקסר, מרכיבים את הקרס נלטון הזה, שאף פעם לא האמנתי שגם הוא יודע לעשות משהו — חוץ מלהגדיל ברוב רר שם את חלקי המיקסר, ומערבלים. נותי גים לזה לעבוד לבד יופי יופי, כשמדי פעם מורידים חומר מהדפנות. אחרי כעשר דקות, או אפילו פחות, לא יאומן, אבל יש בצק פנו.

שנית, וזה עוד שיכלול קטן, אין שום צורך לשמן את התבנית. זה לא נדבק, גם בלי.

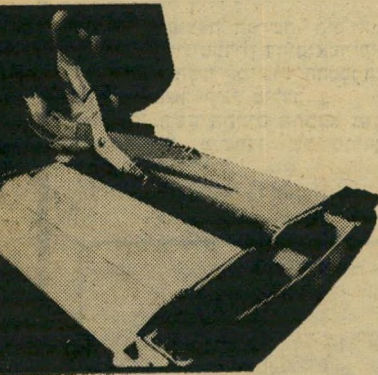
שלישית, למי שלא יודע על מה המדוי בר, או בקיצור אימים: דוחפים לקערה מראש — שתיים וחצי חבילות חמאה לא קרות מדי. (250 גרם, כוס אחת סוכר 150 גרם), כוס אחת, קוקוס סחון (50 גרם) שנותן את כל הפריכות לעסק, ובקרי שי מורגש בטעם עם כל אל קירבו. כוס אחת אגוזים קצוצים די (100 גרם) שבביי אים יחד עם החמאה את טעם גן העדן. 4 כוסות קמח לא תופח. קורט מלח לשביר רת הטעם הנגי'עס, מי שלא מפחד מכימי

מה חדש בקלושומרל

ארס קטן

בשעה טובה ומוצלחת הגיע לארץ פאר טנט נפלא לניקוי שטיחים, HOKY שמו. אריקה עורמן מהארץ, גילתה אותו לפני חודשיים, אבל אני — רק עכשיו. יביר אני כלל אינם טורחים לפרסמו בכללי התיקשורת, וממש חבל. זהו מנקה-שטיחים הרבה יותר קטן בממדיו מאותם המוכרים בשוק, ובארס הקטן הזה יש כוח-עבודה וסחיבת ליכלוך — משהו. העסק בנוי על פאטנט סחיבת האבק מהשטיח באופן אלקי טרו-סטאטי. בתוך המכשיר מורכב פס ממתכת מסוימת, אשר עם שיפשוף ה שאבן על השטיח, יוצר חשמל סטאטי, שמש שואב את האבק, החול, רסיסי הזוכות — ועוד שורה ארוכה של ליכי לוכים בלתי בליעים לחלוטין במכשיר הרגיל.

שימוש סדיר בחוקי זה, מאפשר לפרק את שואב-האבק על חלקיו המסורבלים, לעיתים נדירות ממש, ככה, רק כשהנשמה זקוקה לפסח פסיכולוגי. אין צורך ללחוץ על המכשיר בכוח. היבואן מדבר על גיי סוי, קח את החוקי על שטיח נקי אחרי שימוש בשואב אבק, ותיווכח מהמימצאים בתוך החוקי. כמה אבק עוד נמצא. לעסק ארבע מיברשות פנימיות העשויות משיער-סוס, ומיברשת מסתובבת משיער-חזיר טבעי. יש בו גם מסרקות ברזל אשר גליל המברשת עובר דרכם תוך כדי סיבובו, ואמור להתנקות בכך אוטומטי. טוב — זה טוב רק בתיאוריה. במעשה, שום דבר לא עוזר עד שלא לוקחים מיספריים, גוזרים עמוק בתוך פס המבר רשת לאורכה, ככה בין השורות ומחלצים



HOKY הממור משהו קטן עם כוח גדול

איתה בצורה זו מטונה השיער והסיבים הסינתטיים, הנוטים להתקרוץ עמוק סביי בה, ולהפחית את יעילותה למינימום. אבל אחרי שגוזרים, שוב העסק עובד שיי געון. צריך לזכור לרוקן את הקטן הזה אחרי כל שימוש, כיוון שלא יאמן איך זה מתמלא "חומר", אפילו אחרי שני סביר בים וחצי.

הסכון העצול של זה הוא שלדן, רח' ההסתדרות 21 חולון, טל. 894303, ומרוב פעילות שיווק ענפה, אפשר להשיג מכשי רים בודדים אצל רדיו איתן, רח' ארלוו וזרוב 53, ת"א. במחיר של 672 ל"י. מה לאמר — חבל.

קלים ישים גם כף אחת תמצית וניל, וביצה שלמה אחת.

פעם הייתי עובדת הרבה סביב הצורה. היום אני מגלגלת כדורים קטנים, ואחרי כך בפלאציה אחת משטיחה אותם לצורת דיסקוס. מה לאמר, הם נגמרים גם ככה. שמים אותם בתבנית לא משומנת ואופים אותם בחום בינוני נוטה לנמוך, בשליש התחתון של התנור, שם החום עדין יותר, ומבטיח אפיוה, יפה" יותר. מר ציאים לפי הצבע. צהוב בהיר נוטה לחרר וחרדר זהוב עשיר — למי שאוהב לגרוס משהו ממשי יותר בין השיניים שלו. מימים איתם ומשחרים קלות מהתב נית בעודם חמים, אחרת זה קצת נדבק — אך לא מעבירים אותם לפני הצינון לכלי אחר.