



בישולים

המירשם שעלה אלך ומאתיים פרנק

זה קרה בפאריס. הפיצוץ המתוק הזה עלה לאשת חברה מסוימת אלף ומאתיים פרנק. לילה לילה היתה מריצה את בעלה האומלל, ומחמרת אותו הישר למיסעדה פריסאית מפוארת. שכנוה קבע, החזיקה רופא צמוד עם מזרק ענק ביד, מאחורי כל מלצר שהגיש את החשבון. לילה לילה חזר הסיפור על עצמו, כיוון שבמקום הזה הגישו מוס שוקולד שמתעלפים ממנו.

מסדר של ארבע-חמש-שש צלוחיות מגור רדות עד העצם היו חיוניו רגיל בשולי חנם של הווג. הגברת הזו נתקפה במוסר מניה מן הזן החמור. רק דבר אחד ניסו לה בראש: איך משיגים את המירשם. הקיצר, כדי לא להלאת בפרטים, אחרי הרבה הקאת נשמה, תושיה, ממורות, וחוצי פה שרק המון כסף בכיס יכול להזיז אותה. דיגינה את עוור השף האלגריאי, שכמו גנב, מכר לה את סודות הפנטום, תמורת אלף מאתיים פרנק.

חודשים אחרי זה, יצא לי לשמוע את הסיפור מפי בעלת הדבר עצמה. — "ואת שמעתי" — השתוצזה בכעס, "והוונה הזה, אחרי הכל, נתן לי מירשם לא נכון. נוד לי לים לי מהמוס מיים בירכתיים, וכולו חני טריש אחד גדול! את הביצים הייתי צרייה כה לתלוש לו!!! את הביצים!"

לא רציתי לשאול בדיק באיוו הודמנות יכלה לבצע בשעתו את התלישה דנו. כדי לא להרגיז אותה עוד יותר, במקום זאת ביקשתי ממנה את המירשם הפגום, כדי לנסות למצוא איפה הפאול.

"קחי אותי" נחרה בבון, רותחת מאכ זבה על עצמה. — "את יודעת? לא הכסף מרגיז אותי" הודתה, "אלא המבט החכם והסובלני של בעלי. החזקתי מעצמי כלי כך חכמה, הערצתי את עצמי איך אני משיגה כל מה שעל הכוונת שלי — זני בלתי לו את המוח על איך עניינים צריים כים להתנהל, ובסוף כוה חרבוני!" אמרתי — "אם אני משחזרת לך את המוס, מותר לפרסם את המירשם?" — "תפרסמי מה שאת רוצה" נתלחה בתיקוה מחודשת — "העיקר לקבל עוד פעם את הטעם האגדי הזה. אם יצליח לך, זה משהו לא נורמלי. אבל לא יצליח לך. תחרה הזה רימה אותי".

חרונו אלי הבהתה, וזה היה קל. אלר הים כמה זה שהיה קל, כל התקלה היתה בשיטת המסת השוקולד, ועל הדבר הזה עלינו במהירות טיל. אם האלגריאי הקטן לא התפגר בינתיים מהחרפות והאיחולים הכנים של הגברת, הרי שסוף טוב, הכל טוב.

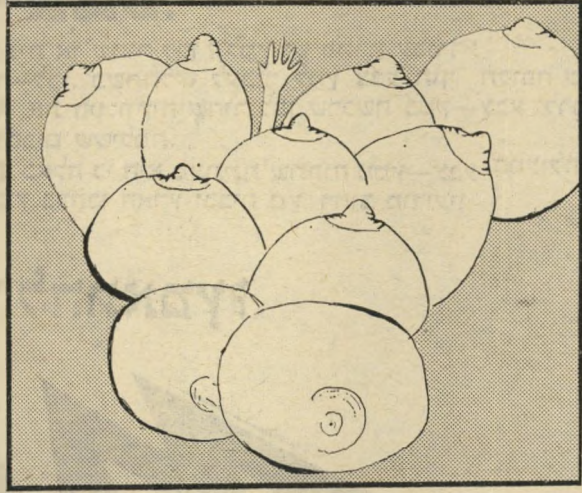
והרי המירשם המפואר. כל מי שטועם את זה, מסכים שזה שווה הרבה יותר מ אלף ומאתיים פרנק. בייחוד לאור העובד דה שאין סכום זה מתנקז מהכיס של עצמו. או ככה הולך העסק הזה: מכינים שקית אחת קרה מאד שמנת מתוקה לקצפת או התחליף הביתי, ארבע ביצים, חבילה של 200 גרם שוקולד מריר, שתי כפות סוכר.

● לוקחים סיר בינוני קטן וכלי פיירק עוד יותר קטן, שייכנס בתוהות לתוך סיר סיר הבינוני, וייעצריינתו בו בידיותיו. ממלאים את הסיר התחתון מים — שיגיעו כמעט עד תחתית הסירציק העליון. מרייחים מים אלה. לסיירציק העליון תורו חבים חבילה שוקולד מריר 200 גרם.

דבר הטיליגנט

כה אמרה איה

איה, מי שלא מכיר, זאת אישה בגודל מטר-פופציק, דינמיט מהלך. זאת הכוונה הגדולה של החזיות. מהחנות שלה אין יוצאים עם סילסולים ומלמלות. זאת אומרת — היא מחזיקה אותם בבזו מופנן עקב צוק העיתים, אבל בשום אופן לא מסכימה למכור את הובל הזה. ממנה יוצאים רק עם חזיות ברזל, כאלה שמחזיקות מעמד חמישים שנה, ובחג היובל היא עושה להם תיקונים אמנר



הצילו!!!

תיים. אין מה לדבר. בן אדם עם מצפון מיקצועי. אף קליינטי לא יוצאת ממנה עם חזיה שהיא רוצה, אלא אך ורק עם חזיה שאיה מנפיקה. כולן צורחות, כולן בוכות, וכולן חוזרות אליה, כיוון שהיא מומחית גדולה.

אמא שלי לא כל כך דורכת אצלה. כיוון שמרדע היוולדה היא יודעת מה היא רוצה בחיים בדיק, וכשבא לה מומחה פראי כזה, המסביר לה שהיא בכלל לא רוצה את מה שהיא בעצם רוצה, היא שוכחת נימוסים, ומתחילה ישר להרביץ. מה לאמר — כולם צעקו עליה ללכת לאיה, או היא שמה נפשה בכפה —

והלכה. רק אני יודע, למה היא הלכה. אהבת חייה מגיל קטן, זה לשמוע מה שהמומחה אומרים, ואחר כך ליתר ביטחון, לעשות בדיוק את ההיפך. אבל זאת באמת היתה הודמנות מיוחדת. בגללי היא גידלה ציצים, פחד אלוהים. קיבלה זאת בלונים — חופשייחופשי, ואני מרגיש קצת לא נעים ודי אסם בעסק, כל לילה כשמתחילה פרשת אירגון הציצים לשינה. אחד מימי, אחד בזוירות משמאל, ואבא שלי, המיסכן, חנוק מבוסט טיכו באמצע. הכל טוב ויפה, אבל עם כל תוזה, צריך להזיז ולסדר את כל המערך מחדש, וזה באמת הרבה עבודה.

הקיצר, מצאתי את עצמי אצל איה. מומחית מה יש לאמר. — "כנסי לשם" ריפרפה בספיד סביב אמא שלי. — "תיכף אני מביאה לך חזיה שתהיה לך טובה גם להנקה" מה זאת אומרת. ואחר כך נקפל אותה יפה בנפטלין, והיא תהיה טובה גם לנכדים. מייד היא חזרה עם שני מפרשים מכותנה בריאה. הרימה אבטיה לפה, אבטיה לשם, סגרה על היצירה המפוארת, ועמדה במתעלת ממעשה ידיה. אמא שלי התחילה מכחילה מרגע לרגע, ובניפופים אדירים סימנה לאיה שהיא צריכה אוויר. אבלה וחפויית ראש פתחה איה את האבזמים, וחמצן חזר לנו. — "מיידעלה" פלטה בצער עולם, "את בטח רוצה משהו מודרני" היא תמיד עצובה כשהיא מגלה בוגד חדש. "אני יכולה לתת לך" הציעה בלארגיות של שייח', "אבל קודם תני לי לספר לך משהו. את רואה את החזיה שלי? אה'נו תגעני! נו! נו! תגעני! תגעני! הכי בוול מכל האפשרויות זה היה לגעת בקיצור, ולגמור עם העסק, את רואה?" צהלה בזו כלפי מעלה, אי שם מסביבות המותניים של אמא שלי, "ברזל! ברזל! וזה אחרי שלוש לידות!" כאן באה פאווה הרת משמעות, ותנועת יד לציון מוחלטות הסופית של העסק. — "זה, בגלל שהיו לי חזיות טובות, ולא נגעו בזה יותר מדי" אמרה, חתמה, ולא יספה, אני אומנם קטן, אבל אני לא כל כך מבין איוו מן חוכמה זאת להתענות כל החיים עם חזיות חזקות, בכדי להגיע לגיל שיבעים עם אבנים מקדימה, ובלי שום זיכרונות של כיף מהעניין.

"אני רואה שאת מוכרחה להרוס לעצמך את החזיה" אמרה איה. "אז תשמעי עצה זל אישה זקנה: לפני השינה, תקחי כוס גדולה מים קרים כמו קרה, שכבר נמס בהם כף אחת מלה, וכף אחת אלכוהול, ועם כפפת סגובת על היד עושים מסג' עם התמיסה הזו על החזה ומגבות. מה שנשאר, מאחסנים במקרר. ככה החזה נשאר קשה כמו אבן ולא נופל בהריון".

לי דווקא לא איכפת. מצדי שתעשה את זה. אבל אני מכיר את אבא שלי. הוא יתחיל לצווח כמו כרוכיה. בינינו — אני חושב שהוא צודק. מספיק מענים אותו עם רגליים קרות, אז עכשיו זה?

פינת המדליות זויות האמבטיה

הפעם רבותי, יוצאים לטיול מאורגן, ספיישל לכבוד פסח, אל הפאנלים של האמבטיה. זאת אומרת, המקומות שבהם היא מתחברת אל החרסיונות של הקיר. לא מקום החיבור אל הריצפה, אלא דווקא שם, מתחת לסבוניה, למקום הכי מטונף. הבך אדם ממרק את אמבטיותיו עד ווהר, אבל כל האינסטרומנטים והתכשירים שייגייס, מותירים אותו חסר אונים מול הפס האפור של הצימנט הרווי משקעי מיים עתיקים. למרוח את מקום החיבור ב"צינק וויס" חדש, הנו ברכה לבטלה, באחריות. העסק יורד אחרי לא יותר משש מיקלחות בריי את, במיקרה הכי טוב.

על כן יורד הבן-אדם האינטיגנטי ל- חנות חומרי בניין וצבע, ומבקש בקבוק קון של צבע אמאיל לבן שנועד לתיקון



תיקונים קטנים - נכיסוי ליכלוכים גדולים

פס דקיק ועדין על פס הליכלוך האפור של המלט הישן. מנערים לעיתים מור מנות, ועובדים בפס ישר ככל האפשר. המתחרים יכולים להדביק צלוטייפ לתחימת גבולות הצבע, אבל יש להקפיד להסיר את פס הדבק מייד עם גמר הצביעה העדינה, לפני שהעסק ייבש, ואי אפשר יהיה עוד להפריד בין הדבקים. נותנים לזה להתייבש כמה שעות, ממלאים את האמבטיה, קופצים בגיל פנימה, ואין רואים יותר ליכלוך מול העיניים. כל החיים. זה יצרח מרוב לב, ולעולם לא יתפוס עוד מישקעי מים, בחולקותו הפלסטית כל רבה.

קשה, קשה לעירבוב אחיד. והו, השלב הי קריטי נגמר.

● בקערת המיקסר שהתפתנה מקצף הביי צים, שופכים את שקית השמנת המתוקה בלי סוכר, ובלי כלום, ומערבלים לקציפה נוקשה, שלב אחד לפני חמאה, אומץ, אומץ. איך יודעים? פשוט מסתכלים על פני הקצפת. כאשר היא מוציאה כל מיני "פיטמות" העסק מוכן.

● מחזירים את קצף הביצים והשור קולד לקערת המיקסר, ובעזרת כף, בעדי נות בעדינות מערבבים את הכל.

● שופכים לקערת זכוכית, ובהתחלה זה די שפיד. מפורים למעלה אגוזים קצור צים, מכסים בנייר אלומיניום, ומכניסים למקרר. למחרת, אך ורק למחרת, ישנו הדבר המפואר ביותר שיובא ארצה במאתיים השנים האחרונות מפאריס. זה משהו חלומי. מלטף את הלשון במירקם קטיפתי, ציק צ'ק להכנה, וגם אחרי שבוע אין טיפת מיים בקרקעית. קשה, מוצק, ויפפה — מהמסד עד הספחות.

● שמי את הקערה הזו באמצע השולחן, ואנשים פשוט לא יכלו להפסיק עם זה. עבותות אימות קשרו את ישבניהם למקום. אחרי אלפית שגייה, קרה הנס הצפוי, העסק גיזלל עד תום, ומזל גדול, החברה קיבלו את עירותם חזרה.

ששוכרים לפיסות בעודה ארוזה, לנוחיות, ומניעת ליכלוך ופוררים. (לוחצים על הי חבילה הארוזה עם שורש כף היד בכיוון מטה, ואת הקצה השני מרימים בכיוון מעלה) משאירים שברים אלה על אמבט האדים הזה, שייסמו, זו השיטה הטובה והבי דוקה ביותר להמיס שוקולד. לא להעזי לוותר על אמבט האדים הזה, ולהמיס ישר רות על האש. לעולם לא משיגים המסת שוקולד המומגנית, וזה מה שגורם למס להזויל מיים בירכתינו. שוקולד שלא נמס היטב, לא מתערבב היטב עם כל חלקי הקציפה, ואינו יכול מסיבה זו "להחזיק" אותה. ראשונים מרגישים בחולשת הי מפקד הם המים של העסק, הבורחים, ונפי גשים למטה, בשלוליות. כמו כן, מסיבה כלשהי, השוקולד המריר מתקשה בקירור יותר מאשר שוקולד החלב, ומחזיק משום כך את העסק לא גויל. אין נא להקפיד שיהיה זה שוקולד מריר. ביו כה וכה מריירות נעלמת כליל בין מרכיבי המוס, ומותירה רק עיקבות טעם פיקנטי נהדר.

● בינתיים, מקציפים במיקסר ארבעה חלבונים עם שתי כפות סוכר לקצף נוקי שה נוקשה. מעבירים את הקצף הנוקשה המוכן לקערת פלסטיק כלשהי. הקצף הי קשה יצא בקלות.

● מערבבים עם כף את עיסת השור קולד הנמסה לאישה, בתנועות נמרצות, עד שאין גושים וגבשושיות למראה עין. מכבים את האש (אחרי שמודאים שאין גבשושיות). שוכרים עם כף בתוך הכוס את ארבעת החלבונים, שופכים אותם לשור קולד החם, ובוחשים מהר. פעולה זו מבשלת טיפה את החלבונים. מקשה אותם טיפה, ומנטרלת את הטעם ה"ח" המגעלי.

● כעת בא השלב היחיד שצריך למחר — אבל בלי פאניקה. גם ללא-מומחיים זה מצליח. רק להקפיד, תופסים את הסירציק העליון עם סמרטוט, ובעזרת כף מגרדים מהר את הכתלים, ושופכים את תערובת השוקולד והביצים לקצף הי נוקשה המתמין בקערת הפלסטיק. מערבבים את שתי העיסות בתנועות אליפסיות גזיר לות עדינות ומהירות, עד שכל השוקולד מתערבב בקצף, והתערובת מקבלת צבע אחיד. זה מצליח וזה מתערבב, אל דאגה מי שקצמץ, יכול להתפתות כעת לגרד. היטב את סיר השוקולד, ולדלות משם עוד כף בכדי לערבב לעיסה. לפני כן חבל לבזבז את הזמן על זה — כי שוקולד

הזווית הנכונה

אחוייה מותק — זה אח שלי. יבתי וספרתי לו סיפור מוחת על מכר — סיפור נוטף עסיס — מלא סקס פרוע, "אז אתה שומע", התלהבתי על לזכר העלילה. "אז החולה'מין הזה, בלי שום מעצורים..." ולא הספקתי לנמור את המישפוט אפילו, כאשר הפסיק אותי זה על המקום.

"רק רגע אחד!" קרא הייקה. "אני רוי צה שיחיה ברור כאן. למה את מכנה אותו חולה'מין?! זה בריאות מין ממי! זה בריאות מין!!!"