

חשוב לדעת לחגור נכון את חגורת הבטיחות



1
הקפידו
שתהיה
ישרה
ולא
מפותלת



2
זכרו
להדק
אותה
כהלכה
במירווח
כף יד



3
שיקו לב
הנעילה
שאבזם
יקצא
לצד
הגוף
ולא
עליו

רק חגירה נכונה תמנע פגיעה

משרד התחבורה/בטיחות בדרכים

לשכת הפרסום הממשלתית



חבר לחיים- ברעים!

מיטב האיחולים
לזוגות המאושרים
שהכירו ב"רעים"
ונישאו בחודש יוני!

"רעים": תל-אביב - 03-282932 בן יהודה 58
ירושלים - 02-241288 מרכז כלל

משרד 745

חיפה - 04-520979 נורדאו 210

חבר לחיים-ב"רעים!"

לי אומץ להכיר בזה. אני זקוקה לעידוד, לא מסוגלת לבד. הוא החליט וזהו זה. אני התחלתי לבשל. כל החברים שלנו היו באים ומתפעלים".
קאטי היתה מאושרת. אך היא פחדה. "אני חושבת שאני פסימיסטית ומוזכירי טיה. אני אוהבת לסבול. זה חלק ממני. גם אם אין לי בעיות, אז אני מחפשת אותם. מתאמצת מאד עד שאני משיגה אותם. נראה שכשאני סובלת אז הכל

רודפים אותי תמיד. אבל לא היה צורך לפגוע בי בגלל זה. הוא עשה את זה. אבל בכל זאת היה משהו טוב בכל זה עניין. כן, שוב המזל הנודע שלי. הכרתי חברים שלו. ואותם אנשים הם חברים שלי עד היום. אני יכולה לסמוך עליהם תמיד".
את הקורס סיימה בהצטיינות. את הזק נים בבית-החולים לא עזבה. "אני צריכה שיודקקו לי. אני צריכה להרגיש שמישהו



הדני והסבא

שני הגברים המרכזיים בחייה של קאטי. מימין הסבא, היום בן 92. אוהב לשתות ועורר בקניות למיסעדה. השלישי מימין, עומד עם כובע ומישקפיים, הנינג אולסן. אותו אוהבה קאטי חמש שנים, עד שנפטר.

בסדר. אבל אני פחלתי. היה לי יותר מדי טוב".

ערב אחד נתקף הנינג כאבי-בטן. הוא קיבל תרופה לשיכוך כאבים. הכאב לא פסק. היא לקחה אותו לבית-החולים. לי הנינג היה סרטן בכלייה שהתפשט בכל הגוף. הוא נותח. קאטי לא הסכימה ש"יאושפו בבית-החולים". "אני יכולה לספל בו". אמרה. הוא נשאר שנתיים בבית. החווה שחתם הסתיים. קאטי עבדה שתי משמרות ביממה. הנינג ניגמר והלך. הוא ירד במישקלו 30 קילוגרם. הוא לא יכול היה ללכת. ביום-הכיפורים, חמש שנים אחרי שנפגשו, ידעה שהסוף קרב.

"חשבתי שהוא רוצה לראות את הבנות שלו. קודם הוא לא הסכים לנסוע. נסענו. זה היה הדבר הגרוע שהיה לי. הוא היה על עגלת-נכים. כל הדרך הוא בכה. כשהגענו ידעתי שעשיתי טעות. הבנות רצו להכניס אותו לבית-החולים. לא הסכמתי. הם טענו שאני פרימיטיבית ולא מבינה. הוא אושפו. אחרי כמה ימים הוא דרש מאשתו שתתגרש ממנו. הם התגרשו בבית-החולים. ביום שני הוא שיכנע אותי שאנחנו צריכים להתחתן. ידעתי שהוא גוסס. הסכמתי. קבענו ליום רביעי. אז כבר הייתי לידו תשעה ימים רצופים. ביום שלישי הוא שיכנע אותי ללכת לישון. להתכונן לחתונה. הלכתי. אחרי שעתים הוא מת".

צריך אותי. אני מאד קשורה לאנשים זקנים. אולי בגלל הסבא והסבא שלי. אף-פעם לא התעניינתי ברפואה. חשוב היה לי לדבר עם הזקנים, לטייל איתם. להשמיע ליהודי מצרי את פאריד-אל-אטרש. לנסות לבשל לאשכנזי מה שהוא אוהב".

גירושי וגסיסה

ה משבר בחיי האהבה נמשך. "היינו תי שבורה". הגיע לילה-הסדר. קאטי היתה עצובה. הלכה למי-בר. שם הופיע הנינג אולמן. גבוה, נאה, בן 49. אדריכל דני שהגיע לארץ כדי לחתום על חוזה-עבודה בפרס. בנדמק היו לו אשה ושתי בנות. הקשר ביניהם לא היה חזק.

"אהבתי אותו. היינו שלוש שנים נהדרות. השנתיים האחרונות היו קשות מאד". הוא עבר להתגורר איתה. היא המשיכה לספל בוקנים החולים. "הרגשתי נפלא. יפה, מושכת, אשה עם ביטחון. מה שאף פעם לא היה לי. שכחתי את בית-היתור-מים. שכחתי שיש סבל. לא השפילו אר-תי. לא חיזקו את ריגשי-הנחיתות שלי. פיתאום גם התחלתי לבשל. תמיד ידעתי שאת זה אני אוהבת לעשות. אבל לא היה

יותר אומץ להתגבר

קאטי שכחה ארצה. שוב התחילו ימי סבל. אך הפעם היה לה כוח. "הוא נתן לי כל-כך הרבה כשהיה בחיים. שנשאר לי לאחרי-כך".

אחרי שנה החליטה לשנות את חייה. היא הגישה הודעת התפטרות לבית-החור לים. והתכוונה לתפוח מיסעדה. "אני לא מבינה בכסף. אני שונאת כסף. הכוח של הכסף מפחיד אותי. לקחתי שותף, בעל של חברה טובה שלי. הוא מתעסק בכסף. אני בבישול". לפני כן נסעה לפא-ריס ולמדה כמה קורסים בבית-הספר הג-בוה לבישול הקורדון בלו.

כלי האוכל במיסעדה לבנים. על כל כלי מוטבעת דמות-הפרופיל המפורסמת של קאטי. עכשיו היא מחייכת שוב. לפני חוד-שים אחדים הכירה בחור שווייצרי. "הוא קצת דומה להנינג". היא אומרת בהתנצ-לות. שניהם נראים מאושרים. קאטי עדיין פוחדת. "החיים מפחידים אותי, אבל עכ-שיו יש לי יותר כוח. יש לי יותר אומץ להתגבר, לשוב ולהיות מאושרת".

קרב דה-קאטי

לערב 1 כוס קמח, 3 ביצים, מעט מלח, סוכר וכפית קוניאק. להרתיח 1 כוס חלב, להוסיף לזה 30 גרם חמאה. לערבב את תערובת הקמח עם החלב. להניח בצד למשך שעה. אחרי-כן לטגן את ה-חביתיות (12).

למילוי: לטגן פטריות (טריות או מקופסה) יחד עם בצל ירוק. כששניהם מצחיבים, להוסיף פט-רוזיילה קצוצה.

על החביתיות (קרב) להניח פרו-סת האם, או חזה-הודו, כף מי-תערובת הפטריות, וכף קרם פרש (שמנת חמוצה + מלח + פלפל). להכין רוטב מורנה: לחמם כמה כמות חלב + קמח עד ש-הנזול מסמיך והופך חום. להוסיף גבינה מגוררת ולהמשיך לחמם. להניח את החביתיות בכלי חסי-אש, להוסיף את הרוטב, מעלו גבינה מגוררת ולשים ב-תנור.