

איך מבשלים

ביצה קשה לתינוקות,

מבלי להרוס את החלמון

כל הדיטיקנים טוענים פה אחד, על הביצה הקשה. היא הכי קלה לעיכול, ועל כן מומלץ להגיש בצורה שלוקה זו לתינוקות זקנים וחולים. עד כאן כולנו חכי מים כולנו יודעים, אבראוו. הבעיה מתעוררת כאשר צריך להגיש לתינוק חלמון בלבד, רוצים להגיש לו את זה בצורה הכי טובה ונוחה ובריאה לעיכול, שהיא הצורה הקשה של העסק, ובאמת נמאס לאמ לאכול כל יום חלבון קשה אחד. מה עושים? או!



שיטה לייצר זאב שבע וכבש שלם

לוקחים פינג'ן קטן, ממלאים אותו עד למחציתו מים ומרתיחים.

בינתיים שוברים ומפרידים ביצה נגד לעוגה. את החלבון שומרים בכוס נגד ביזבוים, וכשיש ארבעה כאלה, סיפרתי כבר איזה תענוגים אופים מזה. כאשר המים רותחים, ציפ, שופכים פנימה את החלמון בהירות, מבלי לשבור. מי שלא מאומנת, שתשבור את החלמון לתוך כוס עם מעט מים, ואת כל תכולת הכוס להחיר ליק למי הפינג'ן הרותחים. לבשל כרבע שעה, להוציא, לשטוף במים קרים, לקלף את השיקף שבה נתון החלמון הקשה, ולרסק או למעוך את זה לתוך מה שרוצים.

הגרד! מוסיפים כוס ורבע קמח + שלוש כפות שמן + חצי חבילת צימוקים בלבד בגלל הקמצנות או חבילה שלמה (100 גרם) בגלל הפזרנות, ושופכים לתבנית פיירקס מאורכת משומנת. כאשר זה בתבנית, זורר עם ומטמינים בתוך העוגה ככה, במפוזר איזה שמונה שיברי אגוזים בתוך הפתעות גוסטלגיות, לזכר הימים הטובים, שבהם אפשר היה לציין במירס חמישים גרם אגוזים קצוצים, ולהיות בטוח שהקורא היקר לא יפצה בבכי תמרורים אלאחר.

אופים בחום בינוני כשלושת רבעי שעה עד שעה. אפייתיתר מקשה מעט את העסק. כדי שזה יהיה רך, צריך להוציא את זה כאשר העוגה "קפיצית" למלחץ עדין של האצבעות. לא לפחד. היד לא נשרפת אם לא נוגעים בתבנית. זהו.

לא לאכול עד למחרת. למחרת, מתירים את הרצועה, ובולעים אותה בבולמוס. כלי בולמוס, זה בין כה וכה לא ילך, כך שמוטב לזה להיות כלול מראש בהוראות.

ספר אסטרוולוגיה

וההודוסקופ שלך

הריני לבשר לאנושות המקומית השרי קקת לצפת מיסטיקה מעשית. כי ספר לימוד אסטרוולוגיה, ראשון בשפה העיברית יצא זה עתה לאור. ספר חדש, טרי יפהפה, של טלילה סטן, שעושה בור בגודל שבע מאות לירות בכיס. נו, סטימצקי עושה עשרה אחוז הנחה. בור גדול, לא בור גדול, מי שמתעניין בנושא, לא יעמוד בפרץ. קודם כל, זה כאמור ספר יפהפה. חושני כזה, שרק לטף אותו כבר כף. מודפס בצורה שאין כמותה בארץ, על נייר כרומי, כולו נוצץ, ומבריק, ומאיר עיניים. הוא מובא במתכונת אנציקלופדית מושכת ונהדרת. בקשר לבור בכיס, הוא באמת גדול, אבל אם להתחשב בזאת ש' קורס אסטרוולוגיה קייני עולה החל מאלפים חמש מאות לירות, וההודוסקופ אישי אצל זוברובסקי אופנתי עולה חמשת אלפים לירות, זה נותן לכל העסק זוויות חדשות.

אסטרוולוגיה זה ים ענק, ובאמת שאין געים מלמוד תנועות שחיה ראשונות מספר זה. לכל נושא פרק מובן מאוד, ברור מאוד, וקוריוזים או הסברים מירי חדים מופיעים בתוך מרובעים ציבעוניים, גיבדלים. כל כולו קליט כל כך, ולו רק בגלל הסדר הניפלא שבו.



שהחיינו והגיענו לזמן הזה

חיל להיות שלאגר. אפילו ראשי המדינות כבר נגועים. קארטר חבר של אלוהים, מוצהר. סאדאט סאחבי שלו. בגין סגן ראשי, וחומיני — חומיני זה הוא בעצמו. אז זהו. הספר הנכון, במקום הנכון, לא יכול להיות שום דבר אחר חוץ מבסט סלר.

מריח לי דגים, מריח לי בחולה. כתוב על הכריכה כי הספר הושלם כבר בשנת 1976, אבל בגלל תהליכים טכניים מורכבים, הוא יצא לאור רק עתה. לזה התכוון המשורר כאשר אמר שכל עכבה לטובה. שמתם לב איך העולם תופס מגמות לשמיים ולמיסטיקה? אלוהים מת

פטנטים

איך לקלף שום, בקלות, כמו בוטנים

כתרת מבטיחה שיגעון, מה? ובכן, היא גם מקיימת. מי לא מכיר, מי לא יודע איזה עסק מגעיל ומורט עצבים זה לקלף שיני שום. אני אישית מכירה בשלנים דגולים שלו רק מסיבה זו בלבד עושים חילול הקודש, ומשתמשים באבקת שום. במקום בשום מעוך טרי דליקטס. אומנם, גם לפעצקרייה הנוצרת במועך השום אי אילו תרומות לעניין, אבל על זה אפשר להתגבר בקלות יחסית. לא מתקמצנים, וקונים מועך שום עם חורים ענקיים, שמרכיבים בתוכו דיסקית עם חורים קטנים יותר. מועכים דרך הדיסקית, ובגמר העבודה מוציאים את הדיסקית הדקיקה שנישטפת מכל שארית שום בקלי קלות, ומשאירה את החורים העצומים כמעט נקיים לחלוטין. אבל זאת אופרה אחרת. מה שמעניין אותנו כעת זה איך לקלף שיני שום במהירות הבזק, בלי לתקוע



איך מורידים במכה — „מעיל" שום שלם

בוה ציפורניים, בלי להביא פנצטות בייאוש, בלי להוריד עם הסכין חצי בשר של השום ושל האצבע, והעיקר באלגנטיות מרשימה. ובכן, לוקחים לוח עץ לחיתוך. מניחים על זה את שיני השום. מניחים על שן השום (עובדים על כל שן בנפרד, אבל זה ציק ציק באחריות) ובכן מניחים על שן השום סכין רחבה כמו בצילום, ועם אגרוף קמוץ נותנים זעץ. לא זעץ חזק מדי, שישכיב את השום מעוך בפישוט איבריים, אלא בינוני, כזה חזק מספיק עד ששומעים קול גפץ של התפקעות קליפה. שמים את הסכין בצד, ואפילו באצבעות אפשר בשלב זה להוריד את כל הקליפה של השום במכה אחת. כמו אדרת. אבל בעצם בכל זאת כדאי לעשות זאת עם הסכין. הידיות יסריחו פחות. זה שיגעון העסק הזה. מי שהיה מקלף שומים כמו שען שמחטט בקרביים של שעות, יבין איזה קיצור דרך נהדר זה. עוד דבר שאפשר לעשות ליתר ביטחון — לקנות במטותא, שומים כרסניים וגדולים. מה שבטוח — הכי בטוח — למרות, שהעסק הזה עובד גם על פרעושים קטנים.

קולנוע בטעם אמריקאי

כמה הייתם מוכנים לשלם עבור כרטיס כניסה לקולנוע אינטימי, שיושבים שם על כורסות נוחות, דורכים על שטיחים רכים, מקיף אותכם קהל נעים ותרבותי, מצויגים לכם שם את הסרטים המעודכנים ביותר, לפעמים בהצגת בכורה ארצית באמת, לפעמים סתם סרטים פצצות שמשום מה החמצתם, ואפשר לחטוף משהו נחמד בקופי שופ? כמה שווה לכם העובדה שהעסק מתנהל במלון יוקרה, ובהפסקות של הסרט אפשר ליצאת אל הדשא בגינה, לקשקש בסיפלי קפה מחורסנה עם שכן סימפטי, לזלול עוגה במחיר סביר, או סתם לבהות אל הים, ולנקות את הראש? כמה הייתם משלמים? מאה חמישים לירות? מאתיים? טוב מאוד! כיוון שזה עולה רק שמונים ל"י.

החברה מהרצליה פיתוח, התחילו ל"העלות את המקום על המפה. הכף המי שוגע הזה קורה במועדון הקולנוע של מלון זן-אכדיה, שבהרצליה פיתוח. ההנהלה הצעירה אחראית לחלוטין ליופי הזה. כל כארבעה שבועות מדפיסים תוכנית סרטים חדשה, עם שמות הסרטים, שמות השחקנים ומועדי ההצגה. בימי שישי, בשעה שלוש, מצויגים תמיד איזה סרט יפהפה לילדים, המורשים ב"כניסה רק בליוויים מבוגר. צודק לאללה. מועדי ההצגות הם בדרך-כלל בשעות שבע, ותשע — עד תשע וחצי.

אם אין ברשותכם התוכנית, אפשר לברר בטלפון 938555 מה מצויגים הערב, ובאיזו שעה. תופסים את בן-הזוג, מכדריים אותו בבעיטה מכוונת היטב מתוך המיטה החמה, מלבישים אותו בכוח, ולא שמים לב אף רגע אחד איך הוא מצווח ככרוכיה, ומאיים בנקמות. מוש"כים ודוחפים אותו לסרוגין מתוך הבית, כאילו היה רהיט כבד, ולא מרפס ממנו גם בתוך המכונית אם הוא משתולל. מגיעים איתו עד המלון הנ"ל, ובנקודה זו, הוא מראה סימני הפרשה ראשונים. עוד דחיפה עזת לחץ, והבן-אדם מוצא עצמו בתוך אולם מרופד, ממתין בנחיות נהדרת שהסרט יתחיל. הוא יחייך אליכם כחמניה באביב, הנחת התפוס אותו ב"חלקים גדלים והולכים, ועם כל רגע שעובר, עוד תוכנית זדון שהיתה לו ב"ראש אליכם, התקפל לבלי שוב. עד בערך אמצע הסרט, כבר יסולח לכם כל פעם עתיק שאי פעם ביצעתם לו, ובהפסקה הוא במה יבקש מכם סליחה. בדרך הביתה אתם כבר יושבים על תקן של אלוהים הקטן המגלה ניפלאות, ומה זה שמונים לירות, תמורת המעמד.