



בישולים

קדם קראמל רומני

היינו ארבעה מישפחות של עולים-חדשים מרומניה, בשכונת הילדות בתל-אביב. מי ותק יותר, רבה ומי חדש. תמיד חיינו בנוחיות רבה עם העובדה מאין באתי, למרות שהילדים בשכונה עשו כ-מיטב יכולתם לקעקע נוחיות זו. "רומני גנב" היתה רק אחת מהטכניקות. האכזריות הנוראה בה קיבלו החרות הקטנים עולים-חדשים, היתה ממש טראפוטית. זה פשוט עשה אותך חזק, או מת.

רק להיות פרענק היה חמור מלהיות רומני, ולהיות רומני, הרבה לפני שהתחיל הרומן המדיני עם ארץ המוצא. היה חמור מספיק. יוקרה אמיתית היתה לך אם הגעת מאמריקה, או אם היית צבר שלאבא שלו מכונת דופון, או אם היית צבר שלאבא שלו מקרר בלי קרח. מקומך החשאי בטבלה מוקם לפי אותם קנרימדה מחורבנים של היום, וכל ההבדל בין או ועכשיו נעוץ ב-עובדה שהיום כבר אין שום לחץ של סביבה להעמיד פנים שאין זה כך. לערכים נתנו כבוד של מ-סשפתים, כמו לאישה נבגדת, בכדי לשמור מוסרנות, וזה שמר. וזה שמר. אבל לא זה מה שרציתי ל-ספר. רציתי להגיע ל-משווא אחרי.

פעם רבתי עם ילד בשכונה. מילד קראו לו. עולה חדש מרומניה, סגור תרבות באורח מעורר טינה. אינטלקט טואל לבן, עדין וממושי-קף.

החלפנו יריקות הדדיות ממרחק שתי מיר-פסות בטוח. וקריאות גנאי קונבנציונאליות, כשלתע הוא מצא מישפט מוחץ. במיב טא אותנטי עמיד-לעור למים, קרא לעברי: "יה רומנומניא מסריי ההה אהאט!"

אפילו בתור ילדה חטפתי מכת צחוק. אין דבר יותר מצחיק מעכבר שנושך את הזנב שלו, ומרגיש בגלל זה חתול. או למילד היקר של אב, לעולה החדש של פעם, שכה בוש ברומנויותו - מוקדש בגאווה אנתית גדולה המירשם הבא. ואנא מר ג'ונגל מהעיתונות הרומנית - אל תקרא את זה בכלל. אני יודעת, פשוט יודעת, שבבר תבין מכאן את כל מה שתרגע, ותפצה בסידרת מסות מבריקה לרומנים, כולל הכפשות אישיות, למה אני שונאת אותם. אני אצטרך לעשות ממך פיתה פלאפל אחר כך, ואין לי כוח לכל זה. לך הביתה ממני לך מפה.

להמון אנשים יהיה כאן צ'אנס בפעם הראשונה לאכול קרם קרמל אמיתי. לא זה מכל הסטקיות. האה גידולה-פרא-הסיני-תני של מוס הצ'וקולד, בן-ידוד של קרם באוריה. לא זה המוגש בכל המיסעדות, ונושא את שם האדוני לשווא. לא פלאן, ולא אבקה של אינסטנט, למרות שכל ההכנה זה צחוק גדול אחד. זו כבר פגיעה מספיק גסה בטוב הטעם לאוכל בתוך מירשם ביצה או חלב. אז מהר מהר, לפני שזו תהיה פשוט גסות, לכו להרכיב את העסק.

עבדו לפי ההוראות, ולא יוכל שלא לצאת לכם קרם קרמל רומני. מה רומני? אני שומעת קול. הרי הצרפתים המציאו את כל זה. אולי, אולי, אבל גם באימוץ, הורים הם לא המולידים, כי אם אלה המטפחים. ואלה המגדלים, ואלה המשפרים, ואלה האהבים. ואת זה, רבותי, כל כל זה עשית דה-רומנים לקרם הקרמל.

עובדים מסודר, ומכנינים ככה, מחבת טפלוץ קטן, אפשר גם אלומיניום אם אין. פיירקס בינוני, מגבת מקופלת על השיש, או לוח-עץ שעליו ישב הפיירקס ולא יסדק.

תיכף תבינו למה. שש ביצים, שתי כוסות סוכר, ליטר חלב, אחד לימון בינוני. מתחילים בהכנת רוטב הקרמל. שמים את הפיירקס על מגבת או קרש עץ, כדי שהסוכר השרוף שנשפוך לתוכו לא יסדוק את הכלי.

במחבת טפלוץ שחוסך המון סוכר שלא גמר עליו - שופכים כוס אחת סוכר, מתוך השתיים של המירשם. נותנים לסוכר להתמוסס ולהתיך עצמו בחום. עובדים על אש קטנה אם אין עוד ניסיון. הסוכר נמס לצבע חום זהב. בוחשים עוד שניה, וכשהוא מכהה טיפה, מוציאים מהר מהאש ושופכים לתוך הפיירקס. עובדים ממש מהר, כי כל שניה העסק תופס שינוף מר דבירי קות למחבת. מקשקים עם הכף על קרר קעית הפיירקס, ומורחים איכשהו את ה-סוכר הזה, שיכסה פחות או יותר את כל



קרם קראמל עז תכניתו ואיד מקבלים כזה פרצוף ממנו

הקרקעית. אם אפשר, והעסק לא ניקרש עדיין, תופסים את הפיירקס עם מטלית, כי הוא ממש מתחמם מהסוכר המותך הלוהט, ומסיסים אותו לכל הכיוונים, שיעלה סוכר שרוף גם-על מעט מהדפנות. זה בעצם כל העוגה. השאר מישחק ילדים, חוקעים לתנור בשליש התחתון תבנית אורייגנילית שטוחה ורחבה, על המסילה התחתונה.

ממלאים אותה בגובה אצבע וחצי מים עם קומקום או משוה. פותחים את התנור שיתחמם לחום בינוני רגיל של עוגות. בתנור שלי, בן שמונה הסקאלות, זה עומד על מידה חמש. שיהיה ברור, חום בינוני, כמו לעוגת שוקולד רגילה.

לקערת המיקסר שוברים שש ביצים שלמות, חלמון וחלבון גם יחד. רצוי לשבור כל ביצה לחוד בקערת, לפני. לדפוק המון ביצים בגלל אחת סרוחה ואדומה, זה לא עניין.

מוסיפים ליטר אחד חלב וכוס אחת סוכר, לא שוכחים לגרד על פומפיה דקה קליפת לימון בינוני אחד שלם, ולא, זה לא יותר מדי. זה-מה-בדיוק נותן לכל העסק טעם רומני ארס. מערבלים כמה דקות עד שהסוכר נמס, ובלי שום תוספות, הופה, לשפוך לפיירקס, על הסוכר התגועי שבקרקעית.

המים האלה עוד יהיו עוגה חזקה, אבל סבלנות. פותחים את התנור. בעזרת סחבה שולפים מעט את התבנית המבצעת, ובזהירות בזהירות, לא לשרוף את הידיים, להניח את הפיירקס לאט לאט שלא יתהוו שם התוות רותחות מהפאץ. להחזיר את המסילה בעדינות. בלי ליצור גלים מהחלב הזה, ולסגור הדלת. לכוון את הטיימר לשלוש-רבעי-שעה בדיוק, לא לפתות. לא לבדוק, עוד פעם רק להאמין

לי. מי שנורא מוכרח לדעת, אז בבקשה. העסק מוכן כאשר מכניסים לתוכו סכין, ואין על זה שום פודינג. זה יוצא חלק. לא פותחים את התנור אחרי גמר האפיה עוד חצי שעה. זה מחושב להאפות עד גמר בעדינות בחום שעוד נותר. זה עושה מלמעלה מן קרום עם כתמים חומים, ש-נורא כף לגרד עם הסכין ולבלוע במקום. זה הפרט המייד של הבשלן. זהו. יש קרם קרמל.

לפני שמסיימים, רק עוד כמה הערות. לא לאפות את העסק הזה בשום פנים ואופן בתבנית קפיצית, כי מהכי הרמטית זה נוזל, לבדוק את חוזק המסילה ב-תנור לפני שפיתחת. המים לתבנית הלהבה, ובטח לפני פתיחתה. בהמון תנורים שהם "בילדאין" כאלה, המסילות דפוקות ל-ח-לוטין. זה מן גלים רכים בדפנות, שצריך לערוך להם בדק עומס, עם לחיצת אגרוף בריאה. אם זה לא מחזיק את התבנית, להוסיף לה בשוליים ריפוד מגייר כסף, בכדי שתתקע חזק יותר. להשאיר את ה-עוגה שתצטנן, ולתקוע למקרה. אסור לאכול לפני שזה צונן לחלוטין. ועזבו שטויות עם להפוך את זה שיהיה דקורר-טיבר, וכל זה. אני בחיים לא הופכת את זה מתוך התב-נית, כי אם אין משטח שיתלבש מדוייק, זה מתפרק. חוץ מזה העסק מ-ריש כל הזמן נוזל, ש-אם הם נש-ארים בתבנית זה מתערבב עם הסוכר השרוף, ויוצאת חגיגה עוד יותר גדולה. אם זה מ-נח על צילחת הגשה "הפוך", זה סתם יוצר שיטפון. איך אוכלים את זה? עם כף! עם כף! רק בכדי שהצילוח יצא יפה הפכתי את ה-עסק, אבל ככה, בחיים לא. אפשר להפוך רק אם אר-פים בתבניות אי-שיות, בכל קערית שופכים סוכר שרוף (בזיבון חזק) ועל זה בלילת חלב. אופים בתבנית ה-תנור, בבריקה כר-

גיל, ואז ממש לפני ההגשה, הופכים. אבל טירחה גדולה מדי. זה אמצעי-מניעה. אם זה עבודה רבה מדי, אז אין לי קרם קרמל. עשו את זה קצר. זו אותה ה-הנאה. העסק לא תופח, רק מתקשה. אני תמיד מכינה בתוך תבנית העוגה הגדולה המצולמת, כמות וחצי, שיהיה על מה לנשוך. אחרת זה מעט מדי. זאת אומרת, ליטר וחצי חלב, כוס וחצי סוכר, לימון אחד, הדבר, ותשע ביצים. שרף הסוכר גם הוא מכוס וחצי. מוסיף עוד חמישים לירות, אבל מבינים מזה משוה.

ועוד דבר. אם בא לכם לעשות מירשם, ואין לכם הכוח לקרוא עוד פעם את כל הסיפורים, זה בסדר גמור. גם לי אין. אז על דף העיתון, מתחת למיצורים, ואופן ההכנה בלבד, אני מעבירה לי קווים בעדינות. כשאני ניגשת לבשל, העין פוג-שת לי מכל הסיפור הארוך רק את מה שמעניין אותי.

כל יום הקרם הזה מתגבש וחולך, ה-נוזלים נקווים בירכתיים לסירוף פיקנטי נהדר, ועיקר שכחתי לספר, שאם מצוי בבית סרבן תזונה קטן, דבר על טהרת החלב והביצים, לא יכול שלא למלא לו את המחסן בוויטאמינים. יאלה, זה טוב! כבר שבועות רצוף זה שלאגרי!

פיטרייה!

גיי אוועק!

זה משוה שעלול לקרות לכל אחד. נכנס האיש למים, שמח מחייה, עושה פאצ', פאצ', שוחה מעט. חוזר בחזרה. אחרי כמה ימים מול המראה - מודד חיוך שרמנטי, עושה שרירים, עושה מיבצע חילוץ לסיב מבין שיניו, ואם הוא כבר קרוב, אז הנה, הוא רואה! אחד, ועוד אחד, אחד, כתמים עגולים לבנים בשיווף. לא! הוא צועק לאלוהים. רק לא פיטריה! אבל כבר מאוחר לו. הפיטריה כבר פה. תלתה את השמלות שלה בכל הארונות, סידרה לה נוחיות והתמקמה.

עכשיו עובר הסחבי את המסלול המקובל. תחילה הוא מתעלם. אחר כך הוא בכל זאת משתכנע שזה לא שיווף מתקלף, ביחוד אחרי שחבר רפואן גם מסביר לו שהפיטריה מתיישבת על העור במושבות עגולות כאלה, ומכסה אותו שם במין פילם דק. השמש פשוט לא עוברת דרך המושבה הזו, וכך יוצא שהכל מסביב חום, והבאמצע לבן.

אחר כך הוא מתחיל להאמין ב-"פיטרקס". אחר כך ב-"אונדיציל". שני סופר-סטארים קטלנים לפיטריות של הרגליים, לאלה של הגב. הגברת הזו מצפצפת עליו ועל כל תכשיריו גם יחד. אחר כך איזו סבתא מודיעה שאצל אברהם במכולת מוכר רים את הרפואה הכי הכי. "צריך לשים חומץ!" היא אומרת. "רק חומץ מגרש פיטריות!" האיש אסיר-תודה מאין כמוהו. אחרי הכל יצא עם פסקדין קל. זה באותה מידה יכל להיות גם חרא של סוסים. שלושה ימים הוא מסריח כמו יקב רקוב - כולם בורחים ממנו. חוץ מהפיטריה, "ילד ו" היא צוחקת. "מתי כבר תתבגר?"

"תסלחי לי", מחליט האיש שאין לו יותר מה להפסיד. "מה עוד אני יכול לעשות בכדי להיפטר ממך?" הפיטריה מקמטת מצח, מביטה עליו באלכסון מודד, ובקול קטן ומתפנץ עונה: "סע איתי לי-ם המלה, ונראה, שמעתי שיש שם מלון מפואר שנותן טיפולים פגן." מן הון להון סחטה נסיעה. האיש התבשל שם בחום, מת משיעמום, הקיא מכל השחין וכפן של כל התיירים, נישרף בים מכל שריטה, ובקיצור, עם בדל כוחות מצא את נתיבו הביתה.

איך שפתח את המיזוודות, צ'ופ קפצה לו על הגב, חיבקה את צווארו כמו באבון. "סורפרייז!" הספיק לשמוע לפני שהת-מוטט. "אני פשוט אוהבת אותך דארלינג, הסבירה בקול רווי מין. "וחוץ מזה אני בהריון." היא לא התלוצצה. כל בוקר הוא היה מוצא עוד יוסקלה חדש, עצוב, חשב האיש לתלות עצמו בשקט, למות עם הפלישתים. אבל לעזרתו בא משוה פשוט. זה ספירט מיוחד שקוראים לו WAIT-FIELD, ובקבוקו של 50 גרם עולה כ-60 לירות. במיקרה שהרוקח שלכם גמר ללמוד את הסיפור שלו בסין, ושמות כאלה הם לא הצד הכי חזק שלו, הרי שהעסק מורכב מ-91% אלכוהול בחוזק של 70%, 3% אציד סאליצילי, ו-6% אציד בנזואיק. מורחים את זה על אזורי הכתמים עם פיסת צמר-גפן רטוב בחומר, בעקצם מעט בידיים לפעמים, לא שמים את זה על פצעים ויריות, הולכים לשכב עם זה בשמש, העור מאדים מעט, ולא נבהלים מזה.

מיום ליום רואים איכה גופלים גיבורים. הפיטריה שוכחת אהבה, שוכחת הריון, ובזעקות מרימה את התחת שלה, ובורחת על נפשה.

עצות

"דוקטור, מתלונן הסבא אצל האורולוג, "ענקל זאגט מיר דאס ער קען צוויי מאל א נאכט!"
"מה אני אעשה?" יבב, "מה אני אעשה?"
הדוקטור לא חשב הרבה.
"זאג דו אויכעט!" הוא אמר, "זאג דו אויכעט!"