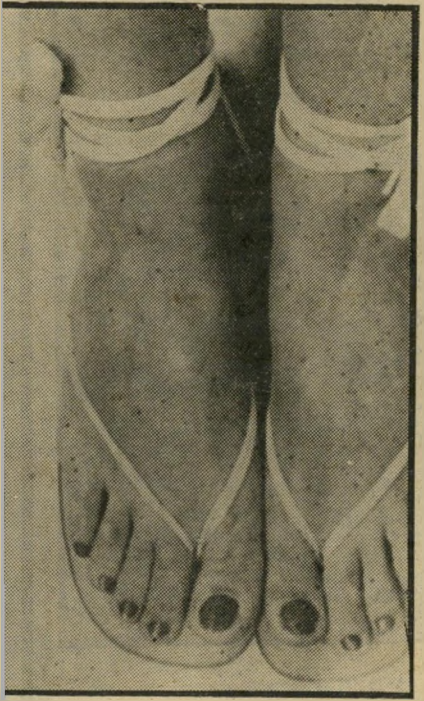




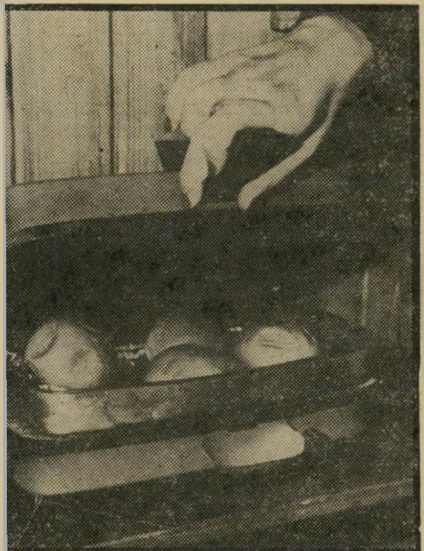
למה התכוון המשורר

בפעם הקודמת כתבתי על סנדלים ערומית שקופית, נהדרית, התחילו לשאול כולם, איזה מן סנדלים, איזה מן סנדלים, לא נשאר לי מקום לתמונה, אבל הפעם, יש.

או זהו, עכשיו אתם יודעים.



סנדלי רגליים "עירומות" ללכת "עם", ולהרגיש "בלי"



טוסטר עם מגשית רשימת רעיונות

צדק לטגן עוד פעם, ומאידך, גם לא ל- טגף מכסה ומחבת, ציפסים קפואים, ש- ניצלים קפואים, וכל מיני קפואים מוכנים, מתחממים יופי יופי בעסק הזה, ונא לא להחכם פסיכולוגית בגלל גובה המגשית, המזון יכול בהחלט להיות גבוה יותר מה- דפנות, ולא "סגור הרמטי", מכסימום הוא מקבל פסי שיוף של טוסטר, אפשר לקנות שתי מגשיות, ולסדרן כך שאחת תהיה ה"סיר", והשנייה שתשען על שוליה עם הפתח לפני שיוף בתור "מיכסה", אבל לא ניראית לי כל הטרחה.

בכל אופן החימום מאוד מרוכז, ועל כן קצר, ועל כן חסכוני, לרחוץ את ה- מגשית זה מישחק ילדים, כך שמאפה שלא יהפכו את העסק, זה יוצא כדאי.

בישולים - מירשם מטורף - עושה צום קל, ליום כיפור הבא

בסיר טיגון עמוק שופכים כוס וחצי שמן. זו תהיה הכמות לטיגון, וזה בשלמותו יכנס לפשטידה. נא לא לקמצץ בקלוויז' בשלב הסופי, ולשפוך את כל הכמות המצויינת. השמן הזה ניספג באיטריות, אבל לעומת זאת נתון חיים ועסיסיות לכל הסיפור. סוד העסק זה השמן והבצל. התוצאה הסופית לא שמנה מדי. זה יוצא על הכיפק. ככוס וחצי שמן הזה מטגנים דקה, ולא יותר, 250 גרם כבד הודו או בקר, התוך לקוביות קטנות. זה יוצא איזה 4-3 כבדים, אם זה מהודו, או פרוסה בריאה אחת, אם זה מבקר. נזהרים לכסות במיכסה בזמן טיגון קוביות-הכבד כי זה משפריץ מאוד. שופכים את קוביות הכבד המטוגנות שנייה, בעזרת כף מחוררת, לסיר האיטריות המטוגנות. בשמן שנותר מהכבד, מטגנים 700 גרם בצל. זה יוצא בצל אחד אדיר, ושניים סתם גדולים. נא לא לקרקה לבצל קטעים גדולים מדי, כדי שלא יחסר, וכדי שרוח המתכון התסכוני לא תפוקש. מקציצים את הבצל גם, לפיסות של בערך שני ס"מ, מ'ישימים את כל העסק מלוח הקיצוץ לסיר. לא להוסיף שמן, גם אם אין הוא מכסה את הבצל בהתחלה. מטגנים מטגנים מטגנים, עד שהבצל הופך שקוף-הוב-בהיר, עם מיסגרת מעט כהה יותר, בשוליים.

חשוב לטגן תחילה את הכבד, ורק אחר כך את הבצל, כיון שהכבד צובע בטעמו את השמן, שמעביר זאת לבצל, שמעביר זאת לפשטידה, שמקבלת המון טעם כבד ממעט סחורה. שופכים גם את הבצל המטוגן לבלילת האיטריות + הכבד, 17 ציצור - בישולים - מירשם מטורף - עושה צום-קל, שממתינים בסיר. שופכים את הבצל עם כל השמן שנותר! כעת.

איך שהעסק מצטנן מעט (לא הרבה, רק שלא יהיה רותח, ויקריש את הביצים) שורבים בפנים 4 ביצים שלמות. מערבבים היטב, ומקפידים לחפור היטב סביב כל הדפנות שלא יהיו "כיסים" כאלה, לא מעורבבים. מוסיפים שלוש כפות לא מאוד גדושות, אבל גם לא מחוקות, קמח רגיל. מערבבים כנ"ל, לא חשוב אם האיטריות ניקצצות בתהליך. והכי הכי חשוב, התיבול:

שלוש כפות לא פולניות גדולות, אלא ישראליות שטוחות, מחוקות לחלוטין, מלח רץ, אני מציינת מלח רץ, כיוון שמלח מסוג אחר צריך להוסיף בכמות פחותה. שניים וחצי בלבד. כף אחת גרגרי פילפל שחור כתוש היטב בעלי ומכתש. אינו ארומה! איזה בושם! אם לא בא לכם לעבוד קשה, שימי פילפל שחור רגיל, אבל רק שלושת רבעי כף. לא להשתמש בפילפל לבן, כי זה לא אותו טעם.

לחמם את התנור לחום בינוני כמו לעוגות שוקולד. לשמן (!) בכף שמן כל תבנית, ולשפוך את הערובת האיטריות, חצי חצי לכל תבנית. לדחוס קלות מאוד, רק עד החלקה, את פני הפשטידה למעלה, ולדחוף לתנור על רשת שיושבת במסילה די גבוהה, לשלושת רבעי שעה, מכבים את התנור, ולא מוציאים ממנו עוד חצי שעה, זה מחושב לגמור להאפות עדין כהום שעוד נותר. זהו זה כל הסיפור.

חצי קילו איטריות, מאתיים וחמישים גרם כבד, שבע מאות גרם בצל, כוס וחצי שמן לטיגון, שיוכנס כולו בפנים, ארבע ביצים שלמות, שלוש כפות קמח, שלושת רבעי כף פילפל שחור, ושלוש כפות מחוקות מלח רץ.

התוצאה המתקבלת זה תענוג אדיר. יותר גרוע מבוטנים. אי אפשר להפסיק, מגלחים מנה, ועוד אחת, ועוד אחת קטנה. אחר כך מיישרים קצת אלכסון, אחר כך צד שני. לא עוברות הרבה דקות, ואין שום פשטידה. עצוב, נכון? בכלל לא. מיד יש צ'אנס שני. עכשיו ברור מדוע זה מירשם של שניים על מכה? ביום המחרת, אם לא מפחדים מאלוהים, זה עוד יותר טעים!

אף פעם בחיים שלי עוד לא נתתי מירשם שיתאים לחג המתקרב. ממתי שעובתי בית-ספר, לא יודעת חגים אני. לא יודעת. בכל פעם שאני רוצה להלביש איזה מתכון על הג' ווללה, בורח לי החג בלי המתכון. אחר כך, כמובן, אני צריכה לשים אותו עמוק באיזה אמצ'שום-מועד, שאיש לא יעלה בדעתו איכה פיקששתי. נזכרתי בכל זאת כשרציתי להביא לכם מירשם של מאכל אדיר להטענה בערב יום כיפור, עם זמן פריקה - יומי מי ישורנו. מן משהו טעים פנן, בטעם יהודי עשיר, סותם קומפלט האינסטלציה, ולא נתון כל יומ'כיפור לסבול גוויעות רעב, ליהודים, אין יום לא-יטוב בשביל אשמה. אז למה דווקא יום-כיפור, לנצח לא אבין, אולי באופן מאורגן זה מצלצל יותר תקיף לאלוהים, כי הוא נהיה קשה בזמן האחרון. לא כתבו, מזל, בשום מקום, לסבול רעב. ביקשו מטעם המסורת רק לצום. אז הנה המירשם-שפטנט. אוכלים מזה להתפקע בלילה שלפני, ולא רוצים יותר לבלוע אוכל. בחיים. זו פשטירת כבד, שמספיקה לשמונה ז'לובים, ועשויה ממנת כבד אחת בלבד. משהו חסכוני מאוד, ברוח הימים, למרות שחסכונות אצלי לא צד חזק, איך שזוקחים ביס אחרון, ועד מוצאי החג, לא מתפנים לרעוב. האיש שוכב מלא סיפוק, עסוק בשאלת קיום - של איך לתפוס אוויר, ואיך להחזיר. עובדים על הנושא בפרך, עם כל היכולות.

עכשיו ניגש לפשטידה. לא לזלזל אם זה עשוי מחומרים לא יקרים. הטעם הסופי, הוא של ג'רען. מכינים שתי תבניות פיירקס מאורכות, כמו אלה של האינגליש קייק, אפשר גם בתבניות מתכת, אבל זה נדבק, אם נשאר, מאחסנים במקרר, אך לעולם לא מבצעים חילול הקודש באכילה קרה.

ולעבודה: מבשלים בסיר גדול עם מים בלבד! בלי מלח! שתי חבילות איטריות מאורכות הכי פשוטות וזולות, כל חבילה זה 250 גרם, כך שיוצא לבשל 500 גרם איטריות, כאשר זה רך, מטגנים את המים, ושופטים.



פשטירת-כבד איך עושים ואיך אוכלים ואיך מתים מזה

פטנט קטן חימום מהיר בזיל הזול

נפלה עלי רוח החיסכון. מה לעשות. אני עובדת אסוציאטיבית, ומוכרחה להר" אות את כל כישרונותי לענייני חסכונות על מכה אחת. אני חוששת מאוד שבזה בפירוש הם מסתכמים ונגמרים, אבל גם זה משהו. את הסיפור הזה סידרתי בביתי מטעמים של פרקטיות קומפקטית, אבל אם זה גוסף לכל כך חסכן, זה כבר מצדיק סיפור.

אז ככה. לוקחים טוסטר מהזן הכי פשוט. בלי הואפל, והשמאפל, והגרייל סיבוב. מתקינים לו על הקיר מדף עץ

בשכונת רוגובינה גימל, היא כבר גדול ומרוחק מכל ישוב, כולם גרים אחד-בתוך-הגורן-של-השני, ומבטוטים חלסי אם למישהו פתאום צפוף בנשמה, הוא עושה קניזה לא נורמלית. איש לא מתרגש מזה. פשוט מחכים מעט. איך שזה עובר, נכנסים כולם בסך, בלי לחסר אחד - חזרה לגרון, ומתמקמים בנוי חיות כמו-קודם. הקיצר, בעיקבות קריאה דרמטית ל- אקדמאים ליישב את השכונות, עקרו ל- שם גידי אבן-חן וזוגתו, רק הגיע, יצא למילואים. עבר החודש, חזר בחזרה. כל הכפר סגרו החנויות, לבשו בגדים יפים, ורועדים מעוצם הריגוש הלכו שני קילומטר עד התחנה לחכות לאיש. תושב חדש, או לא תושב חדש? ראש-המועצה זרח מנאוה. זאת איכות חיים! זו חברות של עם! האוטובוס הגיע, וגידי התלחב, "היי חברה! מה העניינים?" - ירד בהת- רגשות. "אל תצ'אל!" צעק הכפר שמה. "אל תצ'אל! גם את המכונית שלך דפקו!"