

בישולים

מפוצצת המסיבות - מלכה

יופי

עוד

סופר־זוהר ונמשים קישתה

למה קישתה נמשים, לא יודעת. אצלי הם יושבים בנוחיות על האף, ומאו לידת בתי תפסו חופשיות וירדו מארץ המולדת אפילו ללחיים. אייפה אישם. סבתא שלי, בת השמונים וחמש, כבר לא רואה בלי מישקפיים את חיים יבין אהובה, אבל עוד שני נמשים על הרקה היא גילתה לי, ואיך. "מה את שחה סבתא." אמרתי רק בכדי להתווכח, כי חלק מהכבוד שאני עושה לה זה להתווכח איתה מרות כאילו עובר בטל. זה מפית רוח חדשה בעצמותיה הזקנות. כולם לאחרונה מסכימים איתה בלאות עיפה ומתחשבת, וכך רוצחים אותה לאט לאט.

ברומניה של ימי נעוריה זה היה דבר מאוד לא אריסטוקרטי צ'ונגלדך על הפנים. היו להן למזורתות פטנטים, לא גורמליים לעניין. עובדים שיגעון. בסידרת טיפולים, בתנאי שלא נחשפים מחדש לשמש.

זה בולשיט נוראי כל הסיפור הזה של המילחמה בנמשים, ולא הייתי מביאה אותו בכלל, אלמלא אחת מתוצאות הלוואי של העסק הזה שניסיתי, בכדי לוודא את אמיתותו (הוא עובד, הוא עובד, אבל בסידרת טיפולים שכאלה), שהיתה יציירת עור זוהר עם חזות משייה. שאני לא זה. מה אתם יודעים! כמה חברות תבעו לדעת את שם הקוסמטיקאית, אחרות את שם הפטנט, וכמה פרקטיות יותר ניגשו ישר לעניינים. "אהה!" הודיעו לי בקול גדול. "אהה! וולקאם תרדה־קלאב!" קאנגראצ'וליישנס!" זה לעג אכזרי לרש, העניינים האלה, שמצריכים חמש דקות פנויות פרטי ביום — את אלה — מה שאין לי. אבל באופן עקרוני, או הן צודקות. רק אבנטורה נהדרת של ריגוש עושה לעור מיני דברים כאלה.

וזה מה שעושים. הולכים לחנות סידקית

מכאן אתם מבינים, ויש לדאוג מראש גם לבסיס "באז'ה" קצף ביצים אפוי כזה, שמשגיג אותה ברוב הקונדיטוריות ובכל מקום שמוכרים עוגיות קצף קטנות כאלה, אפשר להזמין בסיס כזה לשבוע הבא. זה עולה כשמונים לירות לכל הירי. אפשר לקנות שניים שלושה מראש, ולאחסן בשקית ניילון. עוד דבר לא כל כך שיגרתי זה לקנות 150 גרם אגוזים עגולים שכאלה, קלויים! אילסרים נידמה לי שקוראים להם, בוקבאלאך עגולים שכאלה. אם אין להשיג אותם קלויים, קולים אותם בבית בתוך טוסטר עם מגשית, או מתחת לגריל בתנור, עד שהם מקבלים גוון שווף. מאוד מאוד חשוב לטעם ולמינוש, שיהיו קלויים, אחת לא שווה. או זהו. אלה שלי שט הדברים שאין קבוע בכל בית, וצריך לדאוג מראש. עוד דבר, לא להשתמש בעוגיות קצף קטנות במקום הבסיס העגול האפוי, כיוון שהן גדולות מדי לעוגה, ולא יצלחו למי. טרה. אם שוברים אותן בכדי לכסח את הגובה, הורסים את העניין. יוצרים מין קמח אבקתי מתוק, סופג נוזלי מוס, וזה לא טוב. לקצף האפוי הזה יש ציפוי חיצוני אטום, מהאפיה, והוא חשוב לעניין איספיגת לחות המוס.

עוד קונים במכולת 200 גרם שקולד מריר, שתי שקיות שמנת מתוקה, 7 ביצים ומאה גרם חמאה. חבילה אחת יעני.

שלב ראשון: מניחים בתוך התבנית הקפיצית מיספר עשרים ושמונה את בסיס הקצף האפוי. לעיתים נותר מירוח של איזה סנטימטר עד דפנות התבנית, אין דבר. זה בסדר.

שלב שני: קולים (אם אין מוכן) את האילסרים. לא חובה לקלף להם את הקליפה, יסודי. מוצאים רק מה שקל.

שלב שלישי: מניחים את האגוזים הקלויים האלה, שי לא מחליפים אותם בשום פנים באגוזים רגילים בגלל טעמם המאוד מיוחד ועקרוני שלהם, לתוך מגבת מיטבת. לוקחים את פטיש השניצלים ודופקים בכוונה עצומה על מגבת המיטי, בה, שהאגוזים בתוכה. דופקים דופקים במרץ, עד ששוברים את האגוזים האלה לשברים דקים. לא לטחון!! מניחים בצד. זהו!

שלב רביעי: על מחבת עם מים רותחים, כמו בצילום שבפנט המצורף, שמים סיר קטן, ובתוכו: 200 גרם שר קולד מריר, 100 גרם חמאה, ומיכסה מעל הכל. מניחים לה להיגמס על אש קטנה.

שלב חמישי: בקערת המיקסר מקציפים 7 חלבון נים עם חצי כוס סוכר לקצף חזק. את החלמונים שמים בר כוס. אם משהו קורא לכם שלב שלב, זה באמת יוצא צ'יק צ'ק.

שלב שישי: מניחים בהחיישה את כל הצהובים לסיר השקולד, רק אחרי שהשוקר לד והחמאה נמסו לחלוטין.

בוהשים מעט, עד שהתערובת מפסיקה להיות נוזלית כל־כך, כמו ברגע הוספת החלמונים, וחוזרת להיות באותה דרגת סמיכות שהיתה קודם, אבל מעט יותר חזק.

שלב שביעי: מכבים את האש, לוקחים שליש מה קצף, ותוקעים אותו לתוך סיר השקולד. בוהשים בלי נשמה יתרה, כמו מיונו. כעת, השקולד כבר אורירי יותר, ואז את כל סיר השקולד והקצף קצף הזה שופכים לתוך קערת המיקסר על קצף הביצים החזק, ובוהשים בעדינות־בעדינות, בתנועת קיפול.

שלב שמיני: פותחים את המגבת עם האגוזים המרוצי צים שבפנים, וחופנים באמצע, עם שתי כפות הידיים, ערימה מהקצוץ הזה. שופכים לתוך תערובת הקצף, מותירים בערך שליש כמות קצוזה, שתבוא על הקצפת ולא בתוך המוס. ממי שילים לקפל את האגוזים האלה לקציפה, אבל לחסוך בתנור עות. כמה שמעט יותר מערבבים, ככה יותר בריא למוס. שופי כיס את כל המוס הזה לתבנית הקפיצית, מעל בסיס הבאז'ה. מדביקים על פניו ניילון, שלא יתן לשום ריחות מקרר להי דור, ומכניסים למקרר. להתקשות עד הערב. לא אמרתי שזה פלאפל מהיר. לא כדאי לגמור בבת אחת את הוספת הקצפת מעל המוס הרך, כי זו הדרך הבדוקה לעוגה "נוזלת". אם נתנים למוס צ'אנס להתקשות כמו בן־אדם, ההצלחה מובטחת.

שלב תשיעי בערב, או למחרת: מקציפים במיקסר שתי שקיות שמנת מתוקה (500 ס.ס). בשביל החברה מושיי בים בגולה) עם שתי כפות שטוחות ומתוקות סוכר, לקציפה נוקשה (איך יודעים מתי נוקשה? כאשר מופיעות פיטמות ובלוטות כאלה על פני הקצפת).

שלב עשירי: מוציאים מהמקרר, מקלפים את הניילון מעל פני המוס, משכיבים על זה את הקצפת, מפזרים ובוני קים מלמעלה את שארית האגוזים שבמגבת, מדביקים ניילון מחדש, יפה־יפה, הרמטי בכל הפינות, ללחון מעט עם האצבי בעות, שלא יהיה שום מגע אוויר מקרר עם העוגה. זהו. להזמין דחוף אורחים גראנדיוזיים, או אהובים, או שגיהם, ולהרוס אותם בשניה אחת מתענוג על הטעם. זונות, העשירים. תמיד יודעים על מה להשתגע.

פעם, לפני פרוץ הרביץ, מה אני סחה! הרבה לפני לפני פרוץ הליכוד, הארץ צהלה ושמחה. מסיבות זלילה היו נערכות תחת כל שאמבליר ועל כל דשא רענן, לפני שירדו למחתרת, היו בארץ חוגים עשירים, כבדים לאללה. נשות חוגים אלה היו עורכות מסיבות עם זלילה מטורפת. כי נגד כל פרוזה מוצלחת, יש פרוזה מוצלחת אחרת. נגד כל וילה עם בעלי־עם מאה־עם פיליפינית, יש וילה־עם בעל־עם מאה־ב עם פיליפינית. אבל נגד גפילטה פיש מוצלח אין תשובה. או כך היה קורה, בגברות מאוד מטופחות היו מטאטאות פעם בכמה חודשים את העזרה לצד, חולצות מכל האצבעות את הסלעים, מניחות אותם ליד כיור המיטבת, ומאוררות את כל המירשמים הגראנדיוזיים, שלד הקליינטורה תעריץ. גם כן גבירה גדולה, גם כי יודעת ככה לבשל! בחילולה עצמה כולם היו עוברים ליד המארכת הזורחת, שתלתלי חולץ פקקים מרוב טירדה היו עומדים בשני צידי ראשה, ומשלמים את ליטרת הבשר; "אוך! זה נהדר!" "אוך! אוך! זה לא נורמלי!" "מה, את עשית הכל?" "יה אלה! עולמי!"

בר־דרכי, קצת מאוחר, היתה מגיעה מלכה. בלונדית וזר־הרת יופה. מכניסה לבעלת הסמאטוחה סוס טרויאני, ומביאה — כפי שביקשו מנהג — קצת עוגה.

איך שכולם היו רואים את העוגה־של־מלכה, היו שומטים מיד שבוע עבודה של בישולים, ומסתדרים בסך סביב הבלוני־דית, עם מקורים פתוחים.

"מלכה! תחתי כבר!" "מלכה! אני כאן!" "מלכה! תני לי!" "מלכה! לפה!!!" והמאדמה רוזנשטיין, תלושה מכל הכיוונים, מוצצת אצבע שוקולדית ואוודל עם קרם, ברק ששני של הצלחה בתוך עיניה, ופיה ג'וחתום, אין שום רצפט!

כמה כבר ביקשו אותה! כמה התחנפו! נדה! לא עזר. היא היתה גם שמה חטא גרוע, על פשע אימתן־מיר־שם. "אני אעיד לכם" היתה אומרת, "ממה זה עשוי, ות כינו כבר לבר. יש בזה שר קולד, ביצים, סוכר, שמנת, אגוזים, חמאה", וכך הלאה וכך הלאה, לקול חריקות־שי־ניים ספוגות שינאה של כל הקלעפסע.

איזה בילוישים אכזריים שי היו עושות עליה נשות הצמר רת בכל יום שישי. אמבוישים לפי התור ליד לבנה. מי יודע? אולי העסק מקורו משם? חיכו חיכו, אולי יראו אותה נכנסת ויוצאת עם הקופסה החשודה. עמדו בחוץ, עד שי קיבלו קצת שכל. התחילו לזי־יף. "שלום!" קראו בקול גדול. "אנחנו מצד מלכה. של־זה אתונו רק לפה בשביל עוגה. עם מוס ועם באויה, ועם קצפת, וגם בבקשה עם אגוזים!"

"אהה! אהה! אהה! ניעני־

עו שם את הראש במרץ. "וה הומנה, שהיא כריית זהב נקי", בקיצור — יום זכרון רישמי צריך לחוג בכל שנה לפישלון, השאירו שם הזמן כספים, מקובל, והעוגה היתה טובה, אבל אחרת, החיים המשיכו. ככה זה. ציבור המארחות סביבה למד ועבודת־חיים. לאחד יש שיער בלונדי ועיניים כחולות, ולמלכה רוזנשטיין יש שיער בלונדי ועיניים כחולות וארבע בנות ואחד חתן ושתי נכדות ובעל עור־רדין מאוד עשיר, וכמה סמאטאות מרוחות בעיתונים, כי הבן־אדם צריך קצת אקשן בחיים — וגם את העוגה הזאת.

יום אחד היא נשברה. סיפרה לעיתונות את המתכון. מהר כולם הכינו, וזה היה על יד. אסור לומר, הס וחלילה, שמא היא נתנה לא מדויק.

גברת עסוקה, קצת מתבלבלת. בתור אדם, שכבר טעם מה גן־עדן, רציתי את הטעם המקורי. רציתי בלי שום נזילות מתוך המוס. רציתי את העסק המטורף. רציתי כל־כך, עד שקיבלתי. או הרי לכם המירשם של העוגה המפוצצת מסיבות. אזהרה חשובה! את העוגה הזאת יש להכין לערב מיני־חד, ולגמור אותה במקום. זה לא מביצע קשה. האמינו לי, זה נשמר נהדר במקרר, מכוסה בניילון דבוק באופן הרמטי לקציפה, אבל למכניס במכניס, זה לא אותו דבר. המוס והי קצפת משנים מירקם חלק, ומאבדים גוונים של טעם אלוהי. מכל העושר האגדי יש העסק ניתן להתרשם כפי שהיא ביום שני של הבריאה, או בערב של בוקר ההכנה. או זהו. גא להאמין לי שהעסק הזה יוצא בלייגד, ולבעע אותו בלי שום גיסיבות על יבש — יעני בלי אורחים. זאת עוגה יקרה, עור מדת על החמש מאות פונטים ברגע זה. רק לדייק באופן מיקרוסקופי.

אופן ההכנה מוסבר ברור שאין כמוהו. עובדים שלב שלב. בקשו ממישהו שישב עם העיתון במיטבת, וייקרא לכם בקול, לא יהיו כך שום בעיות ריכוז. וזה פשוט, או היידה.

ראשית, לקנות את זה: תבנית קפיצית של עוגה מיספר עשרים ושמונה! בתבנית אחרת זה פשוט יגלוש! ואיי־אפשר לקנן למחצית את כמות החומרים, כי היחס בין המוס ותחתית הקצף האפוי, הבאז'ה, יופר, ואז זה לא שווה.



מלכה רוזנשטיין עוגה סודית ומפוצצת



נגד נמשים הפטנט העולמי

טובה, וקונים שישה כפתורי צדף אמיתי אמיתי. הם יקרים הכפתורים האלה, ורצוי להיזהר מחיקויי הפלסטיק, איך יודעים? פשוט. ברק הצדף האמיתי חי יותר מזה העשוי פלסטיק. כפתור הפלסטיק מושלם, ואילו זה העשוי צדף מנוסר, משוייף ומר גולח מקונכיות אמיתיות, ולכן תמיד פגום מעט. שבור בתחתיתו במקומות מסויימים, ולא מושלם בכלל. תעשה עשירה כזו היתה פעם בלבנון, שם מצויות קונכיות מעולות ליצור וסיתות הכפתורים מהן,