

פטנטים

איך מ'י'סים שוקולד

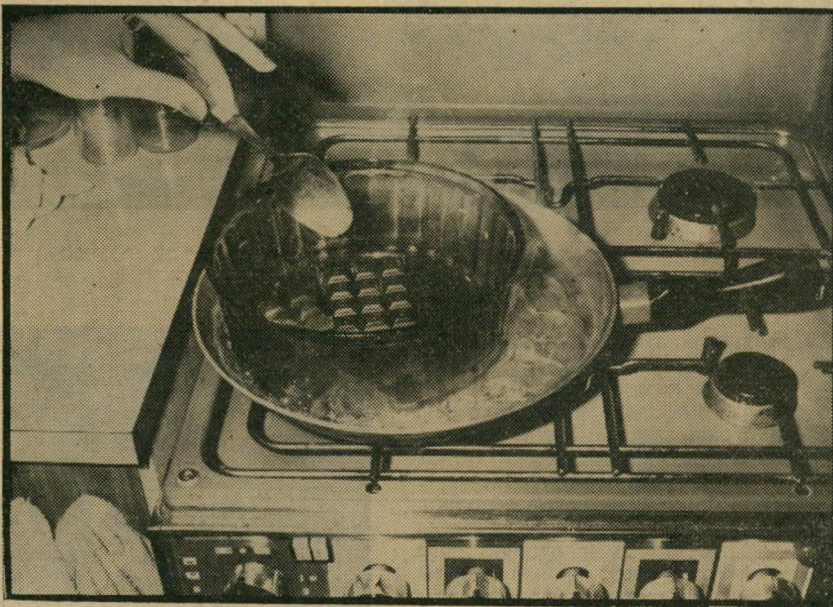
על אדים בשיא הפדקטיות

אתם מכירים את כל המתכונים האלה, שכתוב בהם לקחת סיר עם מים רותחים, ולהעמיד עליו עוד סיר יותר קטן, ולהמיס כך באמבט האדים הזה (בן-מרר) חלמונים, ושוקולד, וובבירים. זה לרוב סיפור מסורבל, לא פרקטי, מבזבז המון זמן עד שכמות המים בסיר התחתון תרחה, מאיים להתמוטט כל רגע ולשפוך שוקולד רותח כלבה, אם הסיר העליון אינו מתואם בגודלו, שישב מדויק בתוך התחתון.

ואם כבר מצאתם סיר מתואם, הרי שהוא נישען על התחתון בידידותי, אין מקום אחיזה לידיים בכדי לבחוש, והרווח הצר שבין פתח הסיר התחתון והסיר העליון מתיז זרם אדים לוהט, שכוחה את היד שבכלי-זאת בוחשת. בקיצור, לא טוב, אז בכדי שלא תבוא העצלנות לבצע איזה מירשם גראנדיוזי רק בגלל הסיכוי של אמבט האדים, הרשו לי להרים לכם מסך חגיגי על פטנט יעיל, פשוט ונהדר מאין כמוהו לעסק זה.

לוקחים מחבת עם קוטר די גדול, שיכיל בנוחיות את הסירצ'יק שבחרתם להכיל את השוקולד המומס, שאמור היה להיות הסיר העליון בסידור המסורבל הישן, ממלאים את המחבת הזו מים כדי מחציתה, ושמים בתוכה, במרכזה את הסיר המכיל שוקולד. פותחים את הלהבה הגדולה, ותוך שניות המים שבמחבת רותחים, מקטינים את האש. סוגרים את הסיר עם המיכסה שלו. החום העדין כבר ימיס כל מה שבסיר, מבלי שום צורך לבחוש, חוץ מכמה פעמים, בסוף התהליך כולו, שלוקח כך דקות ספורות בלבד. אין צריבת ידיים. את המים שופכים בסוף הסיפור, המחבת נקיה, והעסק מושלם.

לעיתים, כמות החומר להמסה היא גדולה, והעסק גוזל מעט יותר זמן. המים מתאדים בינתיים שבמחבת, או חשוב לשייב מתי יש צורך להוסיף עם הקומי קום, או עם כוס כלשהי חוספת מים. לעסק בפנים לא יקרה שום דבר גם אם



המסת השוקולד שיטה שלא היה כדוגמתה

יתרה. יחכה מחדש שהמים הקרים הנוספים זה סיפור עולמי. למרות שתחתית הסיר אינה יושבת על מים, כביכול, כמו בתהליך הישן, "הגורת המים" הזו נותנת בדייקן בדיוק-בדיוק-מדויק את אותו האפקט של בישול והמסה סופר-עדינים, על חום שאינו עולה בשום אופן על מאה מעלות. ניתן לבחוש כך גם חלמונים, רק בהבדל אחד עקרוני, שהוא: זמן הבישול! בחישת חלמונים בשיטה הישנה, נותנת מירווח זמן גדול יותר לטעויות. בשיטה זו, הכל קורה תוך כשלוש דקות, ואז יש צורך לשים לב. זה הכל. אבל את זה רצינו, לא כך?

בעניין המסת השוקולד, אין שום משמעות להמסה המהירה, אין מה להקפיד פן ייקרש השוקולד ויהפך לביצים קשות. כמו החלמונים. תמיד לכסות את הסיר הקטן עם המיכסה, כיוון שאז השוקולד אינו מאבד נוזלים, ואיכותו נשמרת.

בצילום המפורסם מתמים שוקולד עם הפטנט הזה בתוך קערת פיירקס, והצילום שייך לפטנט בישול מוסי-שוקולד בתוך קערה אחת ויחידה, שאת תהליך הכנתו אביא בקרוב, אבל לא משנה, עיקרון זה מחבת הוא אותו עיקרון.

עכשו קינדארלאר, תעברו לי למתכון של מלכה רונשטיין, ותהיה לכם הזדמנות יוצאת מן הכלל נהדרת לעשות סיפתח לפטנט.

אבל מאז מילחמת האזרחים שם תפסה איטליה את הבכורה.

הקיצר, בוחרים שישה כפתורים עם ציפוי צדף יפה, אמיתי, והולכים הביתה בבית מרכזים את הכפתורים האלה בצלוחית קטנטנה, ומכסים אותם עם מיץ של חצי לימון. היחס בין הכפתורים והלימון חשוב, לכן, שלא כמו בצילום, יש לקחת קערת זעזעורית יותר, בכדי שמיץ חצי הלימון יספיק לכיסוי הכפתורים. שמים ליום שלם בשמש, או באור, הכפתורים, שאותם שמים עם הצד המבריק כלפי מטה, ומיץ הלימון יוצרים ביחד עם האור סמטוחה רצינית בצלחת. אם הסיפור מצליח, נוצר קצף עשיר, שנראה כמו תלולית של חלבונים מוקצפים. את הקצף הזה מכניסים בששון נבשימה הביתה, ומורחים על רפצוף נקי לחצי שעה. מורדים עם מים בלבה, מנגבים ומורחים לחות.

מסתכלים היטב: מתי לאחרונה זכור לכם כזה זוהר פראי של העור. לא צריך נמשים בתור סיבה לארגן את הסיפור הזה. מספיקה גם הגיגה מיוחדת שלכבודת רוצים לזוהר כמו שלהבת, ואפילו מצב רוח חרה זה יופי של עילה.

יש רק דבר אחד. צריך להיזהר שמיץ הלימון לא ייתאדה בשמש, אם אין תנאי לחות מקסימליים באוויר, כמו אללי אצלנו. רצוי מאוד לכסות עם זכוכית שקופה את הצלוחית.

להיות אמה של דנה

סבתא ואנחנו

מתנה, ואתם חושבים שזה הכל? איפה, לילדה אין אף פעם מה ללבוש, כיוון ששתי מגירות הבגדים שלה סתומות בסמרטוטים מבוזים, ואין בכלל צעצועים, כיוון שעד שאין בסטוק דברים קנויים יקרים, חצי החדר, הסתום בחפצים, שווה קליפת-בצל.



דנה קשה מאוד לגדול

ואין לה מה לאכול אצלי, ואין לה מה לקרוא, ואני בלי שום ברירה, חושדת עמומות שעוד פעם זה קורה. שוב הסבתא קצת שוכחת איפה היא נגמרת ודנה מתחילה. זה מין הרגל כזה, שבא איך שנוולדתי. אני הייתי כלי להשבעה, של כל מיני רעבונות קדומים. את הגרון שלי הירו, כשהיא היתה צמאה, פיתחתי עצמיות בגודל קילומטר, מרוב התנגדות. אז אין לי מה לדאוג לדנה, יצאה זאת, ראש בריא, יודעת לעמוד על זכויותיה — בכל שניה שיש לי נטייה להתחלק מהפסים ולזייף, נרנו — מאמילי — נכון? אמרה לי רק אתמול הקטנה, הכה צודקת, כשתוך דמעות מרות בזרועותי, חולצה מתוך שינה מאוד כפויה. אז מה יש לדבר, ביקשתי שם יפה מאוד סליחה, וחיבקתיה עם סיפוק אדיר בלב. מגיל קטן כזה היא כבר יודעת שיש לבן-אדם זכויות על החיים. היא לא גודלת כך דיקטטור, זה ברור לי. היא גודלת בתוך המישפחה. היא מבדילה לבדה בין תחומים ותיפקודים והייתרים. עוזרים לה כמוכן, אך בנועם. חלילה לי להעליב אפילו קלוז כזה קטן. אני יודעת כמה זמן זוכרים דברים כאלה.

של כל החברות מתרוצצים מזמן, ורק דנה שלה, שהובילה כל העת בראש טבלת האליפות הבין-פנים-רומנית-לנכדים, עם תמונה בעיתון, יופי מהמם, ואינטליגנציה שעוד לא היתה כדוגמתה, מאבדת ניקוד עם כל רגע.

אמרתי לסבתא: זה בא משכל רב, אדם חכם שומר ישבן חדש מכל מישמר. כשייתחזקו לה הרגליים הדקיקות, אז היא תלך. כך הסברתי בשאננות מתנשאת ושקולה, אבל בחשאי החלטתי שזה לא עסק, ושאני מחזקת לבתי, תיכף ומיד, את שני הגפרורים.

לא נרתעתי משום טירחה. החל מהושבתה של דנה בעגלה, ויצאה עם צלחת האוכל — סטייל מעברה — אל רחובות השכונה המאוד צופני-עניין, וכלה באירגון ממולה של העניין דנו, ע"י התפזלות המבוצעת ברעש רב לכל נוסע סקייטבורד קטן ומיקרי, שהיה נתקע מיד — על ביצועיו — בתוך קרני התהילה העגוגות, ומרתק בכך את דנה, השוכחת לא לאכול, השכנים היוקרתיים שלי אולי מרימים גבה, אבל אני מעבירה כך עוד יום פורה, שבו הצלחתי לתפוס את הוויטמין בונב עבור ילדתי.

אני חושבת שאני אמה די בסדר, אבל בת מאוד רעה. אני מתעמרת בסבתא ללא רחם, רק לפני חודשיים שברתי את ליבה כשאסרתי לענות את בתי עם מיכנסי ג'ינס חזקים, שיש כבר לבת של פסיה, ולתת לה מיד את שארית החיסונים שקיבל הבן של שמסיה, ולקחת גם אותה אל רופאי הילדים המפורסם, שאצלו ביקר הבן של איקס, ולקנות לה בגדי הופעות, כמו שיש לבת של שמיקס. אני צוברת הרשעות על ימין ועל שמאל.

סירבתי לחפש את דנה בפורים האחרון, ואני לא זוכרת לתת לה ויטמינים, ואני לא רצה איתה, לעשות לה בדיקות-דם" בכל פעם שיוצא לה השיוזוף, את בגדיה המוכתמים אני מעיזה לא לזרוק — להתיקמץ — ולצבוע. על נכדתה יחידתה אני מהמרת עם דלקת-ריאות, כשאני מתעקשת לאפשר לה להתרוצץ יחפה כל הקיץ, לא קניתי לה נעליים לקישוט, כמו של נכים, כל זמן שרק ישבה בעגלה. יתרה מזו, לא הרשתי לכלוא את רגליה בנעליים כאלה, גם כשהובאו באופן ערמומי ב-

למד

גולדשטיין

שבתחנת הדלק

של סיבוב הראל

תודה רבה שנתת לי קצת טעם של ארץ-ישראל היפה, כשעזרת לי להתגבר על התקנה במנוע בדרך לירושלים, למרות! למרות! למרות! שראיתי באותו היום כליך קאראפאטה.