

הנחיריים של האף - והמוזג

ישנה תורה שלמה של איבחון האופי, לפי תווי-הפנים. הצוענים של טרנסילבניה פיתחו את זה לדרגת אמנות מדויקת. הן הכרה הוא אבי אבות ההמצאה. עם של נודדים, שמתפרנס מפראיירים, צריך לדעת תוך שניות עם מי יש עסק. הקיצר, יש המון דברים מעניינים בתוך פני-האדם. אבל אחד המגלים הכי גדולים של מוג ושל אופי, הוא האף. יותר נכון, מצב הן הנחיריים.

מה שאני הולכת להגיש כאן הפעם, הוא שרות לא נורמלי לקוראים שלי. איך תדע, או איך תדעי, שהפרטנר שלך לאהבה עשוי מניטרו גליצרין דליק?
פשוט. תציץ בנחיריים. במיקרה הספר ציפי הזה, העסק עובד באמינות לגבי שני המינים. כשאת רואה יצור שיש לו נחיריים סטייל רודולף נוראייב (כאן בתמונה הן מצורפת), תדעי שיש לך עסק עם פצצת אטום ריגשית. דוגמה נישית של נחיריים מהמין המלוכסן, הרושף, זו סנטה ברגר. תפסוהם הפרינציפ?

אני לא טוענת ששאר בעלי צורות הן נחיריים עשויים מקרש. מה פיתאום. כמה פצצות-אטום מופנמים לגמרי, שהשד יוצא מהם בלי שום אזהרה, הם בעלי נחיריים מאורכים ו"גטורים" כאלה. אלא שבעלי סוג הנחיריים שצינתי, הם



רודולף נורייב
לבדוק טיפוס - לפי הנחיריים

פשוט סיפור בודק. בלי טעויות. אנשים חמים, אימפולסיביים, רגישים עד אימה, נגישים כאלה, אצלם כל רגש, זו שריפה. כחה. עד הסוף. יש להם אנרגיה אישית עצומה, ולהוציא מיקרים נדירים של קארי יירה מטורפת, הם שמים המון אנרגיה בכסף. לא נדיר המצב של גם קאריירה גם כסף. אלה אנשים שנוטים לאגוצני טריות, שלא לאמר אגוצנטרים מהטבע.

סיפור הצלה

תיקון אמנותי - איחוי קסמים של בגד פצוע



אליעזר המשיח המצויד והגואי
את כל הקטסטרופות בבגדים

פעם קרה לי אסון. איש התחזקה של הבגדים (זה אני. ומה?) עשה את הלא-יבאמן. לקח חליפה חביבה במיוחד על הבעל, כזו מהסוג שעליה מושחתת כל אישיותו - יצירה ממש של צורך האגדי, ודחף אותה למכונת-הכביסה, להוריד ממנה כיתמימים, שנוצרו בה מניקוי כתמים אחרים, שאכן ירדו.

לפני שאתם תופסים פלצות מהרעיון הר דבילי, תנו לי לספר, שהכתמים הראשונים שהורדתי, שום ניקוי יבש לא יכול היה להסירם, וזו תגלית פצצה שלי, שעליה עוד אכתוב בספור אחר.

הייתי בשווגן של המצאות, צפה על אאופוריה, "אין כמוני" כשהצלחתי פעם ראשונה, וגם רציתי להפתיע עם מהירות. מה לעשות. כל ההמצאות בחיים דורשות אומץ. אני את המחירים של האומץ שלי, בכל התחומים משלמת, אבל בכל התחומים גם מרוויחה. הפעם זה היה סיפור פישולים אירי. הפעם. מה לעשות! מי שלא עושה, לא טועה. אלה היו המילים של חביבי, כאשר אחרי ארוחה משגבת במיוחד, הת-הלתי לתחקר אותו על החיים; אם קרה לו

פעם תאקל איום בבינוס. שהוא אחראי לה, בלי שום תרוצים, ומה הוא עשה אז, וזהו. "מי שלא עושה לא טועה." את זה, הוא אמר.

אמנם, זה היה לפני שאור התודעה הפו לו את המוח לפתע בברק ידיעה ברור, וזה היה לפני שצימצם את העיניים ולחש באימה. מה בשם האלוהים עוללת, וזה היה לפני ששיקרתי לו במצח נחושה ששום דבר, וסתם אני תוהה על החיים, וזה היה לפני שלא האמין לי במיל, אבל כשאין גוויה, קשה להוכיח רצח. והגוויה שלי הוטרדה טוביטוב אצל מיטב המומחים שטייחו אותה בעבודה קוסמטית לתיפארת. שעלתה לי בשמונה מדורים. לפי הקצב הפורה שלי, זה עמל חצי שנה. וידי, אה כן. שכחתי לספר שנוסף על כל הצרות,

הגן ופלטלינה. צרים את זה בין שתי כפות-הידיים בתנועה שיוצרת צורה גודל של אצבע שמתחילה ומסתיימת דק. מניחים את זה בתבנית, לא צפוף מדי, כי זה גדל באפיה, תוקעים לתנור בחום בינוני לרבע שעה - עשרים דקות, מקפידים להוציא אותם עדיין די בחירים, והנס האילי הזה מוכן. איזה טעם אנדי! איזה נימוח בפה! איזה יופי!

אחת גדרשה אבקת-אפיה (אפשר גם קמח אופף תופח אחד שלם. זו אותה כמות, רק יותר ביוקר).

- ביצה אחת (חלמון וחלבון).
- 200 גרם מרגרינה בלי מלח (חבילה אחת, אבל לא זו הקרוייה אפיקל).
- 100 גרם גבינה צהובה מגורדת גם (זה יצא חצי חבילת ואקום, "עמק").
- כף אחת גרושה אורגאנו.
- כף אחת גרושה אבקת מרק פיטריות (לא לוותר על זה!!!).

● כפית (כפית!) וחצי מלח. זהו. לשים כפי שאמרתי, צרים כפי שהסברתי, אופים כפי שהסברתי, רבע-עשרים דקות בחום בינוני, ומקפידים להוציא בזמן, עדיין בהירים! זהוב מאוד בהיר! צריך להיוהר, כיוון שמנקודה מסוימת הם מש-חמים במהירות פראית, והופכים מרים. מוציאים את התבנית, ומשחררים אותם עם סכין שטוחה בעודם חמים, שאז זו מלאכה קלה. מאוחר יותר, זה כבר יהיה דבוק באופן יסודי, וייתפורה. ממתניעים עד שהם מצטננים לגמרי, ורק אז, רק אז! נועלים אותם בתוך קופסה הרמטית, או צינצנת עם ניילון וגומיה לעת דחק. כשהם מצטננו, זה מקבל את-הטעם. עכשיו תפסנו עם זה. זה שלכם, קומפלט.

הגיגה מלוחה נהדרת - בהשקעה של חמש דקות.

בישולים מלוחיות - פצצות טעם

אצלי, אפיה, זה עוגות. אחרי שעליתי על מירשם מטורף וקל לעוגיות-אגוזים, אמרתי לעצמי - נו טוב. זה חריג, והסר כמתי בתוך הראש להחיל את נושא האפיה גם על העוגיות האלה. אבל עם זה, אמרתי לעצמי, זה טופס. עוגיות בשבילי זה דבר עם סוכר, מי שרוצה עוגיות, וגם מלוחות, שייקנה במכולת. את זה, אני לא אופה. אין בזה היגיון. אני יודעת, זה בלוק במוח. כמו עם בצק-שמרים. שזה - מחוץ לתחום. מחוץ-לתחום-לשחום. עד שמצאתי את מירשם המלוחיות האלוהי הזה, שהביאה לי אמא שלי ישר מפריס. הם פצצות-טעם לא רגילה. אין דברים כאלה, אין, באחריות. קליקל-קל להכין את זה. דוחפים את כל המיצרכים למיקסר, ומערבלים עם הקרט גלסון הונו לבצק. אחרי-כך לא משמים שום תבנית, אלא משחקים קצת כמו בימי

זה לא דבר שלילי. זה תאור מצב. ואם אתם חושבים שזה לא מדויק, בבקשה. תבדקו על הסביבה הקרובה שלכם. בטוח יש אחד או אחת עם הנחיריים האלה, הן מעידים על הר הגעש שעומד כל רגע לפיצוץ. תבדקו את התאוריה עליהם.

באופן עקרוני, אלה בני-זוג שהכי מומי לצים. אף פעם בחיים איתם זה לא משעי מס. כשהם מאוהבים, כל התקופה כולה, זה עד המוות. בלי פשרות. בטס זהו הולכות גם סצינות קינאה מהסרטים, וי פלישה לתיקשורת ידנית נמרצת בצורת פלאסק, זה אצלם לא סיפור נדיר. אי אפשר לעשות כאלה הכללות גסות, ולצאת נקי. בכל-זאת יש גם לחינוך שבו גדלו משהו לאמר, ולדבר. אבל ההשתקפות של כל-גורמי-חינוך-ותרשה יהיו תמיד בתוך הגוון האדום. אדום יותר חזון ומאופק, אדום יותר לוהט. עם פני גרוי נמוך, אבל תמיד אדום. זהו. עכשיו גם אתם יודעים.