לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים!

הוצאת שומן הרמטית מחבשיל

רחל אבנרי היא הסוד המיקצועי של העולם הזה. בתור אשתו של אורי, היא שומרת על פרופיל נמוך. אורי הוא ה־כוכב הריישמי אצלם במישפחה.

נו, טוב, בכל מישפחה יש כוכב ריש־מי. ולעניות דעתי הקובעת, רחל אבנרי היא הכוכבת האמיתית. היא המעצבת ה־אמיתית והחכמה של מזג־האוויר. מה זה חכמה! המזג־אוויר אפילו לא מעלה ב־דעתו שהוא מעוצב!

אני חוששת שגם המעצבת לא כל־כך מודעת לעניין, אבל כאלה הם פני ה־דברים.

למה אני נזכרת בזה פתאום? אה, כן. באתי אליהם הביתה יום אחד, כדי לעמד עם אורי כתבה. היה לי סיפור קטן ומצ־חיק, שאיכשהו, מצאתי עצמי בסופו „כתב־תנו לענייני אורגיות". אבל לא זה הסי־פור. פתאום אומרת לי רחל. „תגידי, את יודעת איך מוציאים שומן ממרק?" בטח שידעתי. עקרת־בית מדופלמת שכמותי, יודעת דבר שכזה בעל־פה. למעשה, מ־רוב שאני סבורה שהעסק נפוץ, אני לא מעלה בדעתי שיתכן אדם בחלד שאינו מודע לעסק. אבל בירור קטן העלה, ש־

לא כך הדבר. עד כמה שהדבר בנאלי, המוני אנשים, מתים על תבשילים רזים ועובדים קשה־קשה להוציא את השומן.

אז היא סיפרה לי שלא רק שאין יוד־עים על הפטנט, גם לא מאמינים לה ש־העסק כה קל. סקר מיקרי שערכתי, הב־היר לי שהיא צודקת. אני משתגעת איך לא יודעים את זה, אבל עובדה!

אז מה שלא יודעים, והגיע הזמן לדעת, זה שתבשיל שמן, תוקעים למקרר, אפי־לו לא לפריזר. השומן קופא, ואז ניתן להוציאו ב„פלטות" כאלה. „דפים" קשים ונוקשים, ישר לפח.

את הפח ומגר מעליו את כלבו של השכן, שעה שהוא נוטל לידו את התיק ומנק, באקסטאזה, לעבודה המצפה לו, ובעוד אשתו נשארת בבית כדי להתנוון, יוצא האביר שלנו להגשים את עצמו.

כי עבודה היא יצירה ויצירה היא הגי־

שמה עצמית הוא, בהנהלת החשבונות של המיפעל הגדול, אינו עוסק בדברים בט־לים כמו חינוך ילדיו, אלא בדברים ממשיים, מעשיים, יוצרים; הוא עושה קל־קולאציות של מס ערך מוסף ולפעמים הוא גם מחשב את אחוזי הביטוח הלאומי וכאשר הוא מגיע לימי ההיעדרות של עובדים זמניים, הוא כבר קרוב לאור־גזמה של הגשמה עצמית. וכל אותה עת עומדת אשתו המיסכנה ליד הכיריים ומע־ליחה בדמעותיה המתוסכלות את מרק הירקות שהיא מכינה למישפחתה המת־גשמת.

היא עומדת לה על רגליה המגויידות, שדיה משתרכים לתוך הצ'ולנט שהכינה לשבת, שערה מכסיף בשורשיו ומצהיב בקצותיו, עיניה נתונות בשקים ופניה חרושים כמו אדמת העמק בסיפוריו של סמילנסקי — התגשמות הזיותיו המיניות של הבעל, היעד הכמוס של יצריו, מתת אלוהים לרעבונו הסקסואלי, הוכחה ני־צחת כי הגבר הישראלי הבטיח לעצמו גן־עדן ארוטי עלי אדמות.

ובתום יום העבודה המרתק, הוא חופ־שי לבחור הנאות מהנאות שונות: הוא יכול, למשל, לשוב הביתה, אל חיק אש־תו ואל ילדיו; או שהוא יכול לשוב אל ילדיו ואל חיק אשתו, הביתה. והוא יכול גם, בדרך, לערוך קניות או להיכנס למכ־בסה או לעבור אצל החותנת כדי לקחת את המיקסר. ופעמיים בשבוע הוא מנתק את עצמו מכל החובות המישפחתיים ומן החיים האפורים, ובעוד אשתו הרדופה ער־זרת לבחה להכין שיעורים באנגלית, מת־הולל לו הבעל בעבודה פרטית אצל סוחר כלי־הבית, מכין עבורו ספרי חשבונות, מתענג על קבלות, נהנה מהחזרי־מס ומלקק את שפתותיו התאוותניות כל אימת שהו־ראת תשלום ורודה נופלת לידיו. יושב לו הגבר העליון על טחוריו (שרק בעוד שנה יגיע התור לנתחם), מוצץ שן טר־חנת (שאין לו כסף לסתום אותה), מגרד את פדחתו (המקריחה) ושולט בעולם; ב־עולם שנוצר לפי מחכוונתו, בצלמו וכר־צונו, על חשבון צבא נשותיו. המשרתות אותו יומם וליל, גוחנות לפניו, עפר לרגליו.

והרי היום עוד לא נגמר. ההגשמה ה־עצמית של הרודן הידוע עוד תימשך לעת ערב, כאשר יתרפק בבורסתו ויאזין לשיי־חתה המרתקת של אשת נעוריו, בעוד ילדיו מטפסים עליו, שעה שהוא מנסה לראות טלוויזיה. ותוך כדי כך הוא טועם ממעדני המלך ששפחתו הנאמנה הכינה לו במסירות ותוך הקרבה עצמית, מלאכת מחשבת של גבינה לבנה עם חתיכות מלפפון בפנים. מלך החיים!

„ארתור" ו„הם צחקו על כולם" זהירות! מוקשים!

ליזה מינלי
גם היא לא מצילה את הסרט

אני עוד אחטוף על הראש מעדנה פיי־נרו — הגאון שלנו לענייני קולנוע — על כי אני מכניסה את האף לעסקים שלה — אבל זהו הסיכון המקצועי של מי שמסתובב עם אש עצורה בעצמותיו — להזהיר את הציבור.

אז ככה. בתור בן אדם שרודף אחרי הצחוק — אין אפילו בדל של קומדיה שלא אדהר לראות אותו. אז הלכתי ל־סרט ארתור. איזו נפילה אימבצילית! ו־רק לחשוב שבאמריקה זה מפוצץ קופות! הורס אותי לחשוב שאומה שלמה כל כך טמבלית! ממה הם נהנים? מה בשם ה־אלוהים אני מחמיצה? משעמם, רדוד עד לכדי אינפנטיליות, לא אמין ומטומטם — זהירות!

הזהירות השני, זה הם צחקו על כולם. בוגדנוביץ', הבימאי, זה שם ממש סולידי. יחס־הציבור שהצליחו המפיצים לדחוף ל־עיתונים הבטיחו סרט — סרט. אבל ב־מציאות אתה מוצא את עצמך בתוך אוסף מיקרי של סצינות בלי קשר, שערוך מטו־רף החליט לחבר. רק כשאתה יושב בפנים אתה קולט לאיזה סרט אידיוטי נפלת. יו־תה טוב כבר ארתור. לטמבל ההוא, לפי־חות, יש עלילה.

פה כולם מתרוצצים בלי קשר, בלי הת־חלה ובלי סוף. כל הזמן אתה מחכה ש־הנה, עוד מעט יתחיל הסרט באמת. והוא נגמר בלי להתחיל.

זה שנרדמתי באמצע, כי הסבל גדל מנשוא, והחברים שלי רצו לראות את ה־סרט בעל כל הכסף, מילא. לא הבנתי כלום. זה סביר. כשישנים באמת לא מת־מצאים. אבל גם אלה שראו את העסק, לא הבינו כלום.

ולא מטעמי אינגמר ברגמניות. המון פעמים אני הולכת לסרטים טיפשיים, ו־אני לא מתחרטת. איך שאני מבחינה ב־„פלופ" תיכף אני מעבירה ערוץ במוח, ורואה סרט משלי. אני רואה תלבושות, ופרוות, ועיצוב דירות משגע, ונופים, ו־אורח־חיים של עולמות רחוקים, ובכלל לא איכפת לי מהסרט. לי יש סרט. אבל כאן, אין אפילו לאן לברוח. אתה יוצא בהרגשה שעובדים עליך קומפלט. את ה־כסף!

„פתיחת" בצק - ללא טינוף מישטח העבודה

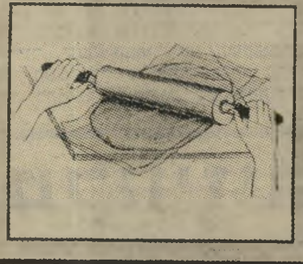
טרי טרי, ישר מייקה־לנד, מצאתי את הפטנט הזה: שמים שתי יריעות ניילון, וביניהן הבצק, וחסל סדר דבוקים לשיש, עיסות וליכלוך.

Weihnachtsplätzchen, die auch Diabetiker essen dürfen!

Mandeltaler
(für etwa 70 Stück)
250 g Mehl,
150 g Diätzucker,

3 Eigelb, 250 g Margarine,
1 Prise Salz,
ausgekratztes Mark 1 Vanillestange,
150 g geschälte gemahlene Mandeln.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Mindestens eine Stunde kühl stellen. In drei bis vier Portionen ohne zusätzliches Mehl zwischen Klarsichtfolie ausrollen (siehe Zeichnung) – der Teig ist sehr weich. Mit einem Schnapsglas Taler ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. In den kalten Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas 3 schalten und 20 Minuten backen, das zweite Blech nur 15 Minuten. (Ohne Wartezeit 45 Minuten; 6 Mark; pro Stück ca. 272 Joule/65 Kalorien; 0.43 BE)



אני מביאה כאן את כל צילום הקטע, לכבוד החברה שמבינים גרמנית. למה לא. שתרוויחו גם מירשם בצק, ולא רק איך לא מטנפים איתו. אם מישהו חביב ישלח תרגום, סחתיין.

אודטה דנין