הנה, נתנו לי מדור. אמרו לי שאכתוב בו כל מה שעשוי לעניין נשים. 80 דף לגברים ודף אחד לנשים. חלוקה צודקת, מה יש לדבר?

נו, מה עשוי לעניין נשים? הדבר ה־ראשון שעלה בדעתי היה מניקיר־פדיקיר. אני לא יכולה לכתוב על זה כלום.

הלאה. מה לובשות נשים אלגנטיות? אין לי מושג, כמובן.

איזה קרם־פנים טוב לעור שמן ואיזה לעור רזה? מה איכפת לי?

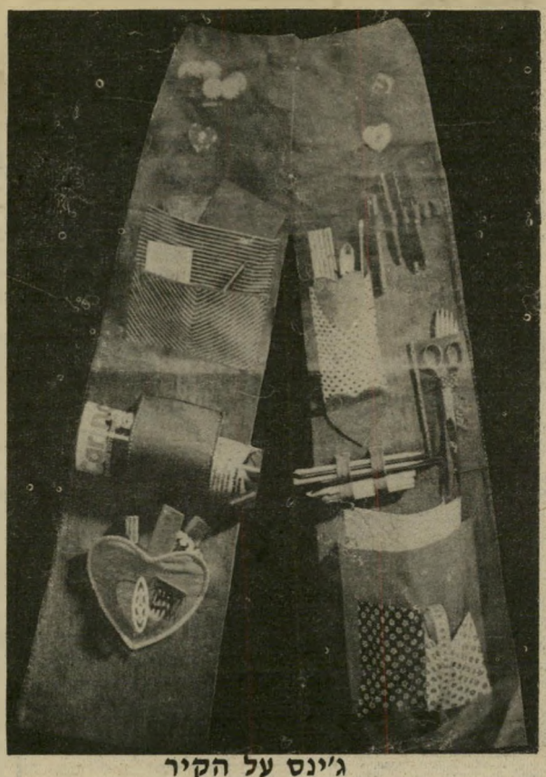
מה עוד, איך לעשות קציצות מהעוף שנשאר מהמרק של אתמול? פוי!

אז מה בכל־זאת נשאר לי לכתוב: הבן־אדם הרי צריך להתפרנס ממשהו.

יש לי בראש המוני מתכונים נפלאים ומיוחדים וגם לחברות שלי יש. יש לי רעיונות איך לעשות במינימום מחיר וזמן דברים יפים ושימושיים לבית. יש לי עין טובה בשביל למצוא מציאות, ואני לא שומרת סודות. אני תמיד מעודכנת איזה ספר ילדים חדש יצא לשוק, ומתי שות־לים מה בעציצים. יש לי חברים טובים בסוכנויות־נסיעות והם תמיד יודעים לאן נוסעים בזול, ולכמה זמן. יהיה בסדר, לא לדאוג.

מניקיר־פדיקיר זה שטויות.

דויאלה שמי



ג'ינס על הקיר

למה לא חשבתי על זה לבד?

בסדר, אז אני לא המצאתי את זה. אז מה? אבל ראיתי את זה במקום נורא סודי, כך שאף אחד אחר עוד לא יודע על זה עד היום. הינה מיסמך על ויתור סודיות.

קחי זוג מיכנסי ג'ינס ישנות, או קרועות, או שהתכווצו עליך, או שהן פיתאום גדולות עליך (עוד לא שמעתי דבר כזה). קחי כמה חתיכות בד, מכל מיני צבעים וסוגים (שאריות, בלעז). תיפרי את חתיכות הבד כמו שאת רואה בתמונה. משני צידי חגורת המיכנסיים תיפרי לולאות מתכת, אחת מכל צד, ותלי את המיכנסיים על הקיר של האמבטיה, של חדר־הילדים, של הפרוזדור, או כל מקום אחר.

אפשר להכניס לכיסים עפרונות, מיספריים, מסרקות ומיברשות, סרגלים, עיתונים, דואר נכנס, דואר יוצא. בעצם מה איכפת לי מה את שמה בפנים, אני מתערבת כי אני קצת שתלטנית.

מה, אין לך מיכנסי ג'ינס? תקני, מותק, תקני! אחרי החגים זה בטח יתייקר.

ספר במקום

תרופה

הלכתי לבקר ילד בן ארבע שישב עם הר־ריו ואחותו על המירפסת וכולם ביחד נפלו לכביש (כולל המירפסת). בטח שברחוב הירקון, אלא איפה?

מההקדמה הזאת אתם מבינים, שהילד חולה ופצוע ושצריך להביא לו מתנה ש־תעודד את רוחו.

ספר זה תמיד מתנה יפה, אבל איזה ספר מביאים לילד חולה? ספר על מחלות, כמו־בן. מצאתי! ספרו של יורם טהר־לב אני בריא (הוצאת שבא) מעין „כל מה שרצית לדעת על מחלות ולא הספקת לשאול — כי אתה עוד קטן." הצרות מסודרות לפי האלף־בית. א' בשביל אנגינה. ב' בשביל בדיקת דם. ג' בשביל גבס. ד' בשביל דו־פק וכך הלאה.

לאות ז', בשביל זעזוע מוח, יש הסבר ארוך:

חטפתי מכה בראש
ואין מה לשמוח
השכיבו אותי במיטה

ספר הבריאות

עם זעזוע מוח.
צריך לשכב כמה ימים
לשכב בשקט בלי תזוזה
עד שיחזור למקומו
המוח המזועזע.
או ת' בשביל חום. „כשמודדים לי חום
בפה / אני יודע שאני גדול / כי כשהייתי
קטן יותר... / לא נעים לי לספר.

וכך הלאה וכך הלאה. בציורים (של אב־נר גלילי) אני לא מבינה כל־כך. אבל הבן שלי אומר שזה בדיוק כמו ברבאבא. אבל קצת אחרת. בקיצור, יופי של ספר ובטח יותר חשוב מכל האנטיביוטיקות שאתם מלעיטים את הילדים המסכנים וגם יותר זול (156 שקל). שתהיו לי בריאים כולכם.

לאכול בבית־חרושת לקרח

חברים הציעו לנו ללכת לאכול בקפה־מיסעדה חדש בהוד־השרון. לא נעים להע־לות על הנייר את קולות הצחוק שהשמע־תי לשמע ההצעה המטורפת. כל זמן שאין חדת, שהשירות נפלא, שהכל בזול. אני מו־כרחה להודות שמה ששבר אותי היה שמו של המקום, בית החרושת לקרח. על יד כל האינגליש פאב'ס, האמריקן צ'יקן, ה־בן וקצת חיפושיות, קצת מוצרט וקצת פינק פלויד.

למנגינת סונטת אור הירח שמו לנו על השולחן חמאה ולחם שחור חם. חם! אין טעות. הזמנו מנה של צלעות ברוטב ומנה של נקניקיות מבושלות בבירה וכרוב ח־מוץ. רק אחר כך ראיתי שיש להם גם הרינג בשמנת ומחוסר יכולת להתאפק הז־מנתי גם את זה.

הצלעות, בתוספת אורז, היו פריכות ו־טעימות. הנקניקיות עם הכרוב היו טובות מאוד. ביחוד הכרוב, שכנראה הוחמץ ב־בית ולא הוחמץ עד הסוף. אבל ההרינג בשמנת היה לא פחות מאשר שלוש פע־מים כיפק חזק מאוד. ממש אחד הטובים שאכלתי, ואני כבר אכלתי כמה עשרות פעמים את המנה הזאת.

שתינו קולה וסודה. שלוש פעמים קפה וגם התפתינו למרציפן תוצרת־בית. שילמנו 409 שקל.

בעל המקום (נראה כבן 13) ניגש ושאל אם הכל בסדר. אמרתי לו שהייתי מאוד רוצה לפגוש את הטבח ולבקש ממנו את מתכון ההרינג. יצאה מהמיטבח ג'ינג'ית קטנה (נראת בת 12) ואמרה שכרגע היא מאוד עסוקה, אבל אם אשאיר את מיספר הטלפון, היא תטלפן ותמסור את המת־כון.

בשביל לשבור אותי לגמרי, היא באמת טילפנה. הינה המתכון:

קונים 8 פילה מטיאס (בשוק זה עולה 20 שקל כל אחד).

שוטפים במים ומשרים בחומץ ומים ל־חצי שעה. החומץ מרכך את העצמות ומקל לנקות.

לתוך קערה גדולה יוצקים 2 שמנת מתו־קה (לא מוקצפות, כמובן).

חותכים בצל גדול לטבעות ומכניסים לתוך השמנת, 2 תפוחי־עץ חתוכים לקוב־יות, כמה גרגירי פילפל אנגלי, כמה עלי־דפנה, מעט מלח, מעט חומץ. מוסיפים את הדגים ומשרים הכל ביחד במקרר, לפחות יומיים.

מגישים את המטיאס על צלחת, עם ה־רוטב, כמה עיגולי בצל וקצת שמיר לקי־שוט ולריח.

תודה לג'ינג'ית הקטנה.

המיסעדה בהוד־השרון

רעב באיזור חיוג תל־אביב, מה יש לי לנ־סוע להוד־השרון בשביל ארוחה?

נסיונות השיכנוע לקחו זמן רב והיו בהם ארגומנטים כמו: שמענו שהאוכל מ־צויין, שמענו שזה מקום עם אווירה מיו־אנקל סאם'ס וכו' חשבתי שבית חרושת לקרח זה יופי. (ככה, אגב, אני גם בוחרת את הרופאים מתוך רשימת קופת־חולים על־פי השם).

נסענו חצי שעה בערך, הגענו לבית לבן באמצע השדות. הבית היה פעם בית־חרו־שת לקרח והשדות נשארו שדות.

בתוך הבית יש כמה חדרים. לא בדק־תי כמה. החדר שישבנו בו היה גדול ולבן ומלא עציצים ונסורת על הריצפה וכלי־אוכל יפים ופשוטים. אם התנובות של פעם היו מנסות להיות אלגנטיות — זה מה שהיה יוצא.

באמצע החדר, בין השולחנות (שאני מא־מינה כי נקנו בשווקים לרהיטים ישנים) עומד פסנתר רעל ידו בחור שמנגן קצת