הנקמה המתוקה

בשנת 1951 החליטו הוריי לעלות לארץ־ישראל. לא שאלו אותי כלום. סיפרו לי שישראל זה טוב, יש גמלים ותפוזים ובננות כמה שרוצים, יש מזג־אוויר טוב ואין מילחמות. הוריי הם אנשים עם חוש־הומור מקאברי.

כמו כל הילדות הבלתי־עצמאיות, באתי איתם לארץ הלא־זרועה, וישר דחפו אותי לכיתה ב׳ בבית־הספר גאולים בירושלים.

השבועיים הראשונים היו סיוט אחד גדול. עדת הסברס הסתכ־לה עלי כאל משהו מיסכן וגח׳לייצי. יצור עלוב, שלובש שימלה במקום מיכנסי־התעמלות, גורב גרביים עם סנדלים ולא יודע את השפה העתיקה בעולם. זה מבלי לדבר על שם המישפחה שלי, שהצחיק אותם עד מוות. היו לי חיים מאוד קשים.

אחרי שבועיים הבנתי, שבארץ הזאת מה שקובע זה הכוח, והתחלתי להרביץ לכולם. אחרי שלושה שבועות כבר הייתי אחת מהם, אם לא למעלה מזה.

אבל במשך השבועיים האמורים, כששיחקתי לבד בהפסקות, נשבעתי לעצמי לנקום בהם, בכל הצברים השחצנים. שנים שאני מתכננת את הנקמה הזאת. והנה היום, בשביל כל הגיוראיים והבועזים והנעומיות והאפרתיות (אלה היו השמות של אז), בשביל כולכם באיבה עתיקת־יומין. הנה רק מתכוני תרד.

קודם כל, רציתי לומר שהכלל שירק טרי הוא תמיד יותר טוב מירק קפוא, לא עובד בעניין התרד. על קילו אחד של תרד טרי אפשר לעבוד כמעט שעה. צריך לרחוץ כל עלה לחוד, וזה כבר מדכא. אחר כך מבשלים את הקילו, ומה שנשאר אחרי הבישול זה משהו בגודל של מנה ראשונה לאדם לא רעב במיוחד. אז בואו נדבר על תרד קפוא.

בבקשה, סברס, תסדרו לכם כבר את הפרצוף המוגעל שלכם. אני נהנית מאוד מתרד. אני, הרי ילדה מהגולה.

תרד למתחילים — איטלקי

מבשלים חבילה של עלי־תרד, מסננים מהמים ומעבירים לצלחת. מוסיפים מלח, פילפל שחור, לימון ושמן־זית. מערבבים ואוכ־לים חם או קר.

שפינט גמיזה — גרמני

מבשלים חבילה של תרד קצוץ. בסיר אחר ממיסים קצת חמאה. עליה מוסיפים כף קמח וחצי כוס חלב. מערבבים מהר מהר, שלא יהיו גושים. נוצר רוטב לבן וסמיך. מוסיפים לו מלח, שתי שיני שום כתוש או אגוז מוסקט טחון. מסננים את התרד המבושל ומכניסים אותו לתוך הרוטב הלבן. מערבבים ומגישים חם. נפלא.

פשטידת תרד־אמריקאי

מבשלים חבילת תרד קצוץ וחצי כוס אורז בתוך כוס וחצי מים, בערך 10 דקות. האורז שותה את כל המים. מוסיפים לתרד את כל שאריות הגבינה שיש בבית, לבנה, מלוחה, צהובה. הכל קצוץ או מגורד על פומפיה.

מקציפים שלוש ביצים שלמות ואת החצי־קצף מערבבים בקלות עם התרד והאורז. מוסיפים מלח, פילפל או תבלינים אחרים לפי הטעם, ואת כל העסק מעבירים לתבנית אפיה משומנת היטב. אופים בתנור כ־20 דקות. אגב, הכמות היא ארבע מנות. לתבנית גדולה אפשר להכפיל את הכמויות של התרד ושל האורז, אבל לא של הביצים.

סלט תרד חי

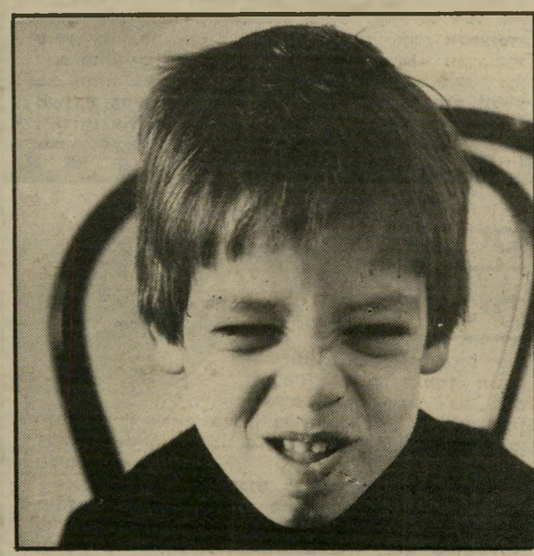
זה מתכון מתרד חי, אבל כדאי לטרוח, כי התוצאה נפלאה. חוץ מזה מספיק חצי קילו תרד, כי לא נותנים לו להתכווץ בבישול.

רוחצים טוב את התרד, מייבשים אותו על מסננת וחותכים לרצועות דקות כמו איטריות. קונים כמה פרוסות של בייקון ומטגנים אותן על המחבת. מפוררים את הבייקון, מוסיפים לתרד וממעל מפזרים קצת צנוברים.

מכינים רוטב של שמן, שום, לימון, מלח, ורוסב רוויאל. את הרוסב מוסיפים ממש ברגע האחרון. מערבבים את הסלט בקלות ועומדים בשקט־בשקט, כדי שכולם ישמעו את קריאות ההתפעלות.

טוסט תרד — לערבים המשעממים עד־יד הטכוויזיה

מבשלים תרד קפוא במעט מים. מוסיפים לו מלח, שום וביצה שלמה. כשהתרד נהיה לבן מהביצה שהקרישה, מורידים מהאש. שמים כף גדושה של התרד־ביצה על פרוסט טוסט. על כל זה פרוסת גבינה צהובה חריפה והופ, לגרילר, לדקה אחת.



ילד עברי, מוגעל מתרד

דגים ירושלמיים

זה קרה לי השבוע, ואני פשוט לא יכולה להתאפק מלשתף אתכם בחוויה.

כבר שנים שאני שומעת על מסעדת הדגים „הכי־טובה בארץ,״ לדברי הירו־שלמים: מיסעדת דולפין בירושלים המי־רחית. איכשהו, עד היום עוד לא יצא לי לאכול שם, אבל כל השגים האלה עיינו לציון היתה צופיה.

נו, וביום ב׳ הגיע הרגע הגדול. הוזמנו, אחי ואני, על־ידי הוריי, שהם ירושלמים באופן פיסי ומנטאלי, להיכל הדג הלאו־מי, וזאת כמובן לכבוד מאורע חשוב כמו יום־ההולדת של אמא שלי.

בפתח המיסעדה עומדים שני משמר־הגבולניקים, כי המיסעדה האמורה מוע־דת לפורענות. כבר זרקו עליה כמה וכמה רימונים במשך השנים. הירושלמים טועמים שוה מעשי־איבה פוליטיים, אני לא בטו־חה בזה כבר.

אבא שלי, שלקח את האחריות למאורע הייחודי, הזמין שתי מנות ראשונות: חצי־לים מטוגנים עם טחינה וצנובר, שהיה להם טעם של חצילים מטוגנים עם טחינה וצנובר, ומנה של קלמארי מטוגן, שהיה מונח על מישטח של כרוב חי חתוך. הקלמארי היה בטעם צמיג ומצופה בפי־רורי־לחם שמנוניים. את עניין מישטח הכרוב אני לא מבינה עד עכשיו. אולי הקלמארי אוהבים כרוב חתוך בלתי־מתו־בל. אנשים לא אוהבים את זה.

אחי (שבא מאילת לרגל העניין) ואני החלפנו מבטי חוסר־הבנה על ההורים שלנו וחוסר־תיאבון מהאוכל. אחר כך הזי־מנו את המנות העיקריות.

זכינו במנה של דגי ברבוניה מצופים במשהו בלתי־מוגדר ויבשים כמו הנגב בקיץ; במנה של דגי־בורי בכלום, שהיה להם טעם של דגי בורי בכלום; במנה של דג־שמך בפיטריות, שהיה לא טוב ולא רע, ומנה של דג אמנון, שהיה טוב מאוד. התמונים על השולחן היו בדרגה ג׳. הפיתות והצ׳יפס היו בסדר גמור. גם היין היה בסדר. כנראה שהם יודעים לקנות יין טוב.

המלצר ראה שאנחנו חוגגים יום־הולדת, והביא לנו מנה של קובה־דגים, שהיה הדבר הכי־טוב בארוחה.

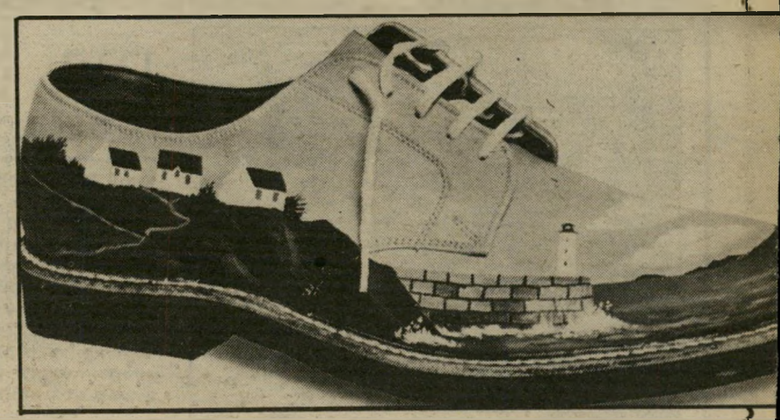
הצצתי בחשבון שהוגש וראיתי שהכל ביחד עלה 1265 שקל. בזול ובצדק.

כשחזרתי הביתה, לבעלי ולילדיי (שתמיד מתחמקים באלגנטיות מימי־הולדת של המישפחה שלי) וסיפרתי להם את סיפור הדגים, אמר לי בני בן ה־7: „מאיפה את רוצה שהירושלמים יבינו בדגים, כשהם היחידי שהם מכירים זה הבריכה של מלון המלך דויד?״

שכחתי לציין, שהשרות היה נחמד מאוד והמלצר אדיב וזריז וחייכן, אבל להביא את אחי מאילת ואותי מתל־אביב בשביל זה?

מה עושים לנעליים שזמנם עבר או נמאס?

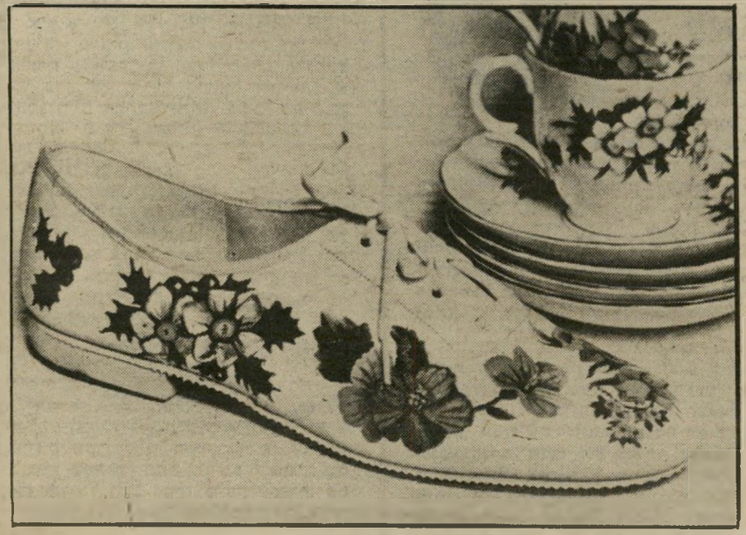
אם זה לא רעיון אדיר, אני לא יודעת מה כן. תפתחו את ארון הנעליים שלכם ותסתכלו כמה זוגות יש, שאף אחד כבר לא נועל. המונים! חלק השתפשפו, חלק אם אתן יודעות לצייר, אין לכן שום בעיה. אם לא, אפשר תמיד להעתיק איזה ציור נחמד מעיתון מצוייר או אפילו מספל של קפה.



לאותן שאינן יודעות אפילו להעתיק ציור, נגלה שאפשר גם סתם לצבוע נעל בצבע אחד או בפסים של שני צבעים.

חברתי יעל הפנר, שהיא אלופת איזור תל־אביב בענייני צביעה, אמרה לי שיש גם צבעים מיוחדים לטקסטיל, שבהם אפ־שר לעשות אותו הדבר לנעלי־הספורט הישנות.

אל תגלו את זה לכל העולם, שלא תהיה אינפלציה של נעליים מצויירות.



אחרי שקניתן את הצבעים, מה שצריך לעשות זה להשכיב את הילדים במיטות, לנקות את השולחן מהפירורים, לפרוש עליו עיתון ישן, לקחת שניים־שלושה מכ־חולים בעלי עובי שונה, לקרוא למוזה או שתיים ולהתחיל לעבוד.

נעל העור צריכה להתייבש לפחות 24 שעות. ואז גם טל וגם מטר לא יוכלו לה.

לא חדשות וחלק כאלה שסתם נמאס מהצורה המשעממת שלהן.

מה עושים? בבקשה. קונים בחנות לחומרי־בניין כמה ספופרות של צבע מיר־חד לנעליים. אמנם שפופרת אחת מספיקה לזוג נעליים, אבל אם רוצים נעליים ממש מעניינות, צריך כמה צבעים. אם משתפים חברה או שתיים בעניין, זה יוצא גם זול.

דניאלה שמי