אוכל, אוכל תרדוף

כבר שבועיים שלא נתתי לכם אף מתכון מעניין, ואני רואה אתכם יושבים בבית ואוכלים קוסג' ולבן ומחכים לגליון הבא של העולם הזה בכיליון עיניים.

כידוע, בקשתכם — פקודה היא לי. אספתי בשבילכם כמה בישולים נפלאים של אחד מטובי עורכי־הדין בישראל, אחד מטובי הפסלים, אחד מטובי הזמרים־שחקנים, ואחד מטובי המלכים של אזורנו.

מתכון עורך־דין

אלמוני

עורך־הדין הנ"ל הוא בשלן סוג א'־א. מדי פעם, כשאני מתנהגת ממש יפה, הוא והחברה שלו (שהיא חברה טובה שלי) מזמינים אותנו לארוחה בלתי־נשכחת. אבל תמיד המאכלים ניראים לי כל־כך מסובכים וכל־כך יקרים, שאני אפילו לא מבקשת את המתכון. הפעם לא יכולתי להתאפק כשטעמתי את המנה הראשונה וביקשתי אותו, ממש בשבילכם. אחרי שחתמתי על מיסמך איסור פירסום שמו של הערוך־דין, קיבלתי. הנה הוא לפניכם במלוא הדרו.

1 קופסה של לבבות דקל

יגאל תומרקין
בננות

1 קופסה של לבבות ארטישוק
2 כפות שמן
1 חבילה חמאה (100 ג"ר)
15 זיתים ללא חרצנים
2 כפות מיץ לימון
25 חסילונים (שרימפס) גדולים ומקולפים
כפית אבקת־מרק עוף
פטרוזיליה קצוצה

מחממים בסיר גדול ושטוח את השמן והחמאה, מכניסים את שני סוגי הלבבות, את כל התבלינים (את אבקת־המרק מדללים במעט מים מאחת הקופסאות) מוסיפים את החסילונים ומבשלים הכל ביחד, על אש קטנה, כ־10 דקות. מעבירים לצלחת־הגשה ומפזרים פטרוזיליה קצוצה.

טעם שאי־אפשר לשכוח הרבה זמן.

בננות עטופות

של יגאל תומרקין

את יגאל תומרקין אני תמיד פוגשת בבית־הקפה הקבוע שלי (אני לא יודעת למה גם הוא בא לשם כל הזמן). אנחנו אומרים שלום, מה נשמע ותיכף עוברים לדבר על בישולים. בפעם האחרונה שנפגשנו שם, הוא אכל בייגלה יבש ואני טוסט־גבינה, ובפה מלא ניהלנו שיחה על ההבדל בין שניצל בקר ושניצל הודו — שניהם ברוטב דבש־חומץ־קינמון. מה שיצא לכם מהעניין, הוא מתכון מאוד מעניין בחתימתו של יגאל תומרקין.

5 בננות

5 שניצלים דקים של הודו, בקר, או הדבר ההוא שאני לא מזכירה מסזמי כשרות

10 פרוסות בייקון

דבש, חומץ, קינמון, מלח

מקלפים את הבננות. עוטפים כל אחת מהן בפרוסת בייקון. את הבננה העטופה עוטפים בשניצל ואת הכל ביחד בעוד פרוסת בייקון. מסדרים הכל בתוך תבנית־אפיה.

עושים רוטב מהחומץ, הדבש, הקינמון, המלח ואם זה לא מספיק דליל מוסיפים קצת מים. את הרוטב שופכים על השניצלים המגוללים והכל ביחד לתנור לחצי שעה בערך.

ברגע שמוציאים מהתנור אפשר לשפוך על הכל מעט קוניאק ולהדליק. אבל זה רק בשביל לעשות רושם על מישהו. בשביל הבעל והילדים לא צריך.

מרק ירקות

של מיקי גוריון

מיקי גוריון, אשתו של ישראל גוריון, תמיד מספרת לי בשימחה כמה היא לא מבשלת. כמה אין לה מושג בעניין הזה וכמה זה לא מעניין אותה בכלל.

עלי השוויצים האלה לא עובדים ושאלתי

המרק חופיין
חצילים

אותה מה, למשל, היא לא בישלה בשבת לארוחת־הצהריים.

נו, ואתם חושבים שלא יצא לי מזה משהו? יצא מתכון של מרק שמאוד מוצאחן בעיניי, כי הוא עשוי משאריות.

שאריות של כל הירקות הקפואים שיש בבית, עם דגש על ירקות ירוקים: סלרי, אפונה, תרד, קישואים, כרובית, ברוקולי וכל מה שיש במיקרה בבית. על הסלרי אי־

מיקי גוריון
ירוק, ירוק

אפשר לוותר, אבל על כל אחד מהדברים האחרים אפשר. לכל הירקות הנ"ל מוסיפים 2 גזרים ותפוח־אדמה וכמובן כמה שיני שום. מבשלים הכל במים, 2 כפות של אבקת מרק והמון שמיר קצוץ. כשהמרק מבושל (בערך 20 דקות) מעבירים הכל לבלנדר ומרסקים. כשמגישים לצלחות מוסיפים לכל צלחת כף גדושה שמנת חמוצה.

שבועיים אחרי שמיקי נתנה לי את המתכון, היא פגשה אותי ברחוב ואמרה: „מזל שלא פירסמת עדיין את המתכון שלי, כי שכחתי להגיד לך שצריך לטגן כמה פרוסות של בייקון ולפורר אותן בתוך המרק, אחרי שהוא היה כבר בביקור בבלנדר."

לא אמרתי לה שכבר ניסיתי את המרק שלה, בלי הבייקון, וזה לגמרי לא רע.

ברגע שאפגוש אותה שוב, אעדכן אתכם בחדשות המרק שעושים, כגיראה, בתשלומים.

חצילים נוסח

המלך חוסיין

מתכון זה מיועד רק לאנשים שהטלוויזיה שלהם לא קולטת את ירדן. האחרים כבר יודעים עליו מהתוכנית לעקרת־הבית של שכנינו.

מה שטוב פה, שלא צריך לטגן את החצילים — וזה עניין בזוי ביותר ושותה שמן כמו פיאט משנת 1961.

מקלפים חציל אחד גדול או 2 קטנים. פורסים לפרוסות, ממליחים, ומשאירים בצד לחצי שעה. אחרי חצי שעה מנגבים את המלח במגבת־נייר. בסיר שמים כוס מים, חצי כוס חומץ, מכניסים את החצילים ומבשלים על אש קטנה בערך רבע שעה. מסננים את החצילים מהמים והחומץ, מעבירים אותם לכלי־הגשה, מוסיפים כמה שיני שום חתוכות ו־2־3 כפיות שמן. אם רוצים לשמור את המנה במקרר כמה ימים, צריך להוסיף לצלחת־ההגשה גם חלק מהמים עם החומץ.

טעים יוצא מהכלל, לא שמן מדי ולא מלכלך את כל המטבח. אני בעד שלום עם הירדנים.

קטן, מתוק ויקר

הנה סידרתי לכם ממש ארוחה שלמ
מנה ראשונה, מנה עיקרית ואפילו סל
מלכותי. מה שחסר זה משהו מתוק בשבי
להמתיק את השבוע.

כידוע אסור לאפות עוגות בזמן האד
רון. חברת החשמל מטילה קנסות כבדי
מאוד על אנשים המשתמשים בתנורי־אפי
אז הנה משהו מתוק וטוב בלי אפיה. קו
אים לזה פטיפורים שוקולד.

100 גרם צימוקים
חצי כוס קוניאק
100 גרם אגוזי־מלך שבורים גס
200 גרם שוקולד מריר
חצי חבילה מרגרינה גולדבנד

משרים את הצימוקים בקוניאק לכ
שעות. אחר־כך שופכים את הקוניאק, וא
הצימוקים הרטובים מערבבים בקערה יד
עם האגוזים השבורים. מהתערובת הזא
שמים כפית לתוך מנג'טים קטנים (צלו
יות־נייר קטנות).

ממיסים את השוקולד והמרגרינה ש
האש ובעזרת כפית שופכים על התערוב
שכבר נמצאת בתוך המנג'טים. אחרי ז
קירור השוקולד מתקשה ומאחד את תער
בת הצימוקים והאגוזים. כל העניין לוק
15 דקות של עבודה עברית.

זהו להיום. בשבוע הבא אביא הצעו
איך להוריד את חמשת הקילוגרמים שהז
ליתם השבוע, או לחילופין, איפה אפש
לקנות אלקה־זלצר.

תוספת

חשבתי שגמרתי את העבודה השבו
אבל העורך הגראפי רץ אלי בשימו
גדולה ואמר שיש עוד מקום, ואני צר
כה לכתוב עוד משהו מצחיק. אני מס
לא יודעת אם מה שמצחיק אותי יצחי
אותכם. אבל תמיד אפשר לנסות.

סיפר לי השבוע שלמה ניצן, שהר
על הכיסאות במערך מזכיר לו את הר
על כסאות־הנוח בהפלגה האחרונה ש
הסיטואניק.

*

קראנו בעתון שמצב התעסוקה באר
יציב. בעלי מספר על מומחה ליעול, שב
לעשות סדר באחד המשרדים בארץ. ו
מיסגרת עבודתו הלך וריאיין את העוב
דים. ניגש לאחד הפקידים ושאל: מ
אתה עושה? אמר לו „שום דבר." הל
לפקיד אחר ושאל גם אותו: מה אר
עושה? וגם השני ענה „שום דבר." ניג
מהנדס היעול למנהל המשרד ואמו
„אתה רואה, יש פה כפילות. שני אנש
עושים אותו הדבר."

*

ובשביל הסוף, משהו, שעכשיו כו
מותר לספר:

הסיבה העיקרית לכמעט עיסקה ב
בנק המזרחי לבנק הבינלאומי הראש
היתה כידוע, פגישת שני מנהלי הבנק
בשרותים של מלון דן. כשהמנהל ק
בנק המזרחי ראה את גודל מעשיו ש
מנהל הבנק הבינלאומי הוא אמר לעצ
„בנק עם נזילות כזאת אני מוכרח ל
גות."

*

אין לי יותר בדיחות השבוע, וגם א
כדאי להגזים בכמות בפעם הראשונ
כשאני עוד לא יודעת אם יש לנו או
חוש הומור. תודיעו לי!

הודאה באשמה

קיבלתי מיכתב מהגברת כרמלה דור
היא כותבת לי שיש לה הרגשה שא
לא מתייחסת לשום דבר ברצינות, ו
החיים הם צחוק אחד גדול בעיניי.
גברת דורון היקרה. אני שמחה
הקוראים שלי הם אנשים אינטליגנטי
ומבינים אותי, את צודקת, כמובן. א
לא מתייחסת לשום דבר ברצינות והחי
הם בעיניי צחוק אחד גדול. אפילו
מיכתב הרציני שלך.

תודה שכתבת