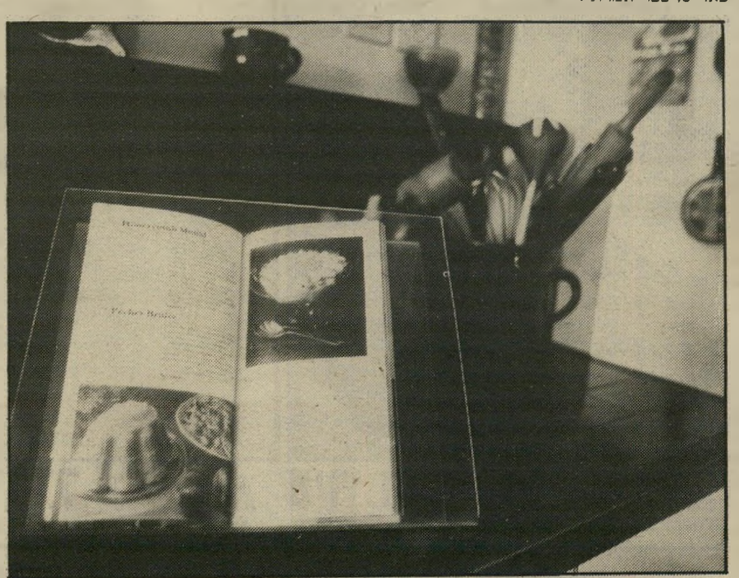
המחלקה לגבינולוגיה של האוניברסיטה

דם שניים. ויקטור קנל, בוגר החוג לביולוגיה, וניצן עמיר, שלמד ציור ועיצוב אופנה. עוזרות להם שתי צעירות נחמדות. האחת לומדת כימיה באוניברסיטה והשניה פילוסופיה. המשותף לכולם: הם מציירים ומוכרים גבינות.

מישהו טילפן וסיפר לי על המקום. הגבינות הן, כידוע, אחד התחביבים שלי, אחרי סריגה ונסיעות לחו"ל. החנות ברחוב בר־כוכבא 43 בתל־אביב נראית כאילו הועברה מאחת הסימטות של פאריס: וילונות משובצים, מדפים צבועים ירוק כהה ועליהם בקבוקי יין מלאים וריקים (מתנה נפלאה ב־100 שקל), כל מיני דברים שקשורים למזון ושקשה להשיג בכל סופרמרקט כמו ציבעי־מאכל — קופסה של ארבעה צבעים ב־150 שקל), מדף של קפה פילטר מיוחד כולל המסננת המיוחדת שעושה את הפילטר, סטנדרים שקופים מיוחדים לסיפרי בישול ודבר שאני הבאתי לעצמי מחו"ל מזמן, ואני מאוהבת בו מאז — 400 ש' היחידה).

שתי כורסות נוחות ושולחן קטן. תמיד יושב שם מישהו לוגם קצת יין וטועם איזו גבינה. פאריס, כבר אמרתי.



ויקטור וניצן נפגשו בצבא. שניהם היו מדריכים בקורס חובשים. אחרי הצבא פנה כל אחד מהם ללימודיו, אבל ניצן שהיה תמיד גבינומן ידוע (בגלל הדודה שלו, שעשתה גבינות בבית), שיכנע את ויקטור שביולוגיה זה חשוב — אבל גבינות זה יותר חשוב. יש להם איזה חדר קטן בהרצליה ושם הם עושים אותן, את הגבינות הנפלאות, בשמונה טעמים שונים. הכל עבודת־יד.

ביום הראשון, השני והשלישי עושים את הגבינות בהרצליה, וביום הרביעי, החמישי והשישי מוכרים אותן בתל־אביב.

בשימחה גדולה אני מודה שטעמתי את כולן: גבינת שמיר, גבינת פילפל שחור, גבינת סלרי, גבינת ליפטאוור, גבינת בצל, גבינת גרגרי תירס מעושנים. גבינת פטרוזיליה וגבינת שומשום. בגלל העטיפה של הגבינה כל אחת נראת בצבע אחר, וזה נראה משגע עד שזה נכנס לפה — שאז פיתאום זה נהיה מטרף.

גבינות נפלאות, חנות יפהפיה, אנשים מצחיקים. אז לא מגיע להם שיצליחו?

לא הספקתי לצלם את החברה, אז הינה תמונה של הסטנד לספר הבישול. רעיון גאוני למתנה.

שערות על הרגליים? — פוי!

הנה, יש לכם רעיון למתנה מטורפת עד השבוע הבא, ואז נחפש משהו מפתיע אחר. יש לכן שערות על הרגליים? פוי!

טוב, אני יודעת שזה נורא כואב, כל השעוות האלה והמריטות. הגילוח. לעומת זאת, תמיד משאיר חתכים גועליים. צרות צרורות. זה אלוהים עשה במיוחד, כדי שנדע שהגברים לא רק עושים חיים ומנצלים אותנו. הגברים גם סובלים. יום־יום, ברוך השם.

כל הסיפור הטיפשי הזה בא בשביל לספר לכן, שהקידמה הגיעה ארצה בדמות ספריי להסרת שערות מהרגליים. ועוד תכשיר באריזה כדורית להסרת שערות מבית־השחי. קוראים לקידמה הזאת **אימק** והוא בא בריח לימון או בריח ורדים. הספריי לרגליים 482 שקל, ובשביל בית־השחי — 410 שקל.

מתוך כבוד אליכם אני מנסה תמיד אם הדברים שעליהם אני ממליצה. נו, אז התיישבתי וניערתי טוב־טוב את הספריי, השפרצתי לי את החומר הלבן על הרגליים. אחרי כמה דקות זה נעשה רומה לקצף גילוח. בהוראות כתוב שצריך לחכות 5־3 דקות. לרעתי זה לא מספיק. רק אחרי כ־7 דקות אפשר לשטוף את הרגל יחד עם השער המיותר. בחיי הצליח! יש לי עכשיו רגליים כמו טוסיק של תינוק, ואני מריחה כמו פרדס לימונים.

אם בשבוע הבא לא אזכיר את זה, סימן שהכל עבר בשלום.

מסעדת הקלוריות הבלתי מוגבלות

מה אתם עושים כשבאים אליכם אורחים מאמריקה. אבל במוצאם הם יוגוסלביים? טוב, מדברים קצת על טיטו, אם יובנקה בגדה בו או לא, שואלים למה לפי דעתם יוגוסלביה לא בעדנו (מי בן?), שואלים איפה המקום הכי־טוב לנופש לאורך הים האדריאטי (כאילו שאנחנו מתכוונים לנסוע לשם).

נו, ומרוב דיבורים כבר כולם רעבים ורוצים לאכול. אז לוקחים אותם, כמובן, לפינת הבלקן שהיא מיסעדה מאוד ותיקה מעל מגרשי הטניס של מכבי, בדרך למיגרשי התערוכה.

מקום יפה מאוד, מקושט כולו בצלחות קרמיקה נוסח בולגריה, המון ריקמות בולגריות מפוזרות על השולחנות, ומבעד לחלונות אפשר לראות כמה תתיכים בגיל בינוני זורקים כדורים אחד לשני. אבל נעזוב טניס עכשיו. למזלנו, לא היו הרבה לקוחות כשבאנו אנחנו והאמריקו־יוגוסלבים. השירות היה מהיר ואדיב מאוד, לכן אני גם לא מבינה למה בעל־הבית כל הזמן צעק על המלצרים הנחמדים.

בעל־הבית הוא מהסוג שתמיד יודע יותר טוב ממך מה אתה אוהב לאכול ולמה. הוא כל הזמן זילזל בכושר ההחלטה שלנו, וזה קצת עיצבן. אבל נדבר עכשיו על אוכל ולא על עצבנויות.

לפני ששואלים אותך מה נשמע, שמים על השולחן מזה (תרגום לאשכנזים: כמה צלוחיות קטנות עם זיתים. חתיכות נקניק, ממרחים שונים. צלוחים עם זמן־מעורב בשום ופפריקה). על־יד זה שמים על השולחן לחם שחור עגול עם סכין חדה, וכל אחד פורס לעצמו את הלחם באיזה עובי שהוא רוצה. כידוע, פרוסות לחם עבות אפשר לטבול יותר טוב בתוך השמן.

רק בשלב זה הגיע בעל־הבית המוזכר לעיל. אחרי סיפור ארוך הציע לנו לקחת מרק צ'ורבה. הסכמנו. מייד אחרי שהסכמנו הגיע המלצר עם שש מנות של מוסקה, ואמר שזה הפתעה. הבעיה היא שכאשר אתה מזמין אנשים ואתה גם משלם, לא נעים לך לעשות צעקות ולהחזיר את האוכל שלא הזמנת. אז כולנו אכלנו את המוסקה שהייתה מצויינת, אבל לא חמה מספיק — וחבל.

אחר־כך הגיע המרק שהיה בדרגה אחת יותר טוב מאלוהי. אמרנו לבעל־הבית שהמרק הוא בלתי־נשכח. זה היה בשבילו הסימן, כנראה, להביא לנו ארבעה סלטים שונים של חצילים. קערה עם סלט ירקות. שתי קערות עם סלט כרוב. קערה עם שעועית מבושלת וקערה עם סלט גזר וצנון (מצויין). אולי אתם יודעים במיקרה מי הזמין את זה? כי אנחנו לא.

בשלב זה כבר כולנו היינו שבעים לגמרי, וחלק מאיתנו אפילו פתח את הכפתורים העליונים של המכנסים ו/או החצאיות. אלא שהנהלת הבית ראגה היטב שאת המנות העיקריות נזמין בשלב הרבה יותר מוקדם של האירוע הקולינרי האמור.

הזמנו שש מנות עיקריות, כי היינו־שישה אנשים. דג. מושט. מטוגן שהיה טוב מאוד. צלי. בקר היה טוב. אבל צלוי הרבה מדי זמן (זה לא מידיעה אישית, כי לא יכולתי יותר לטעום — אבל בעלי אמר לי, והוא אף פעם לא משקר). עגל אפוי בתוך רסק עגבניות היה בסדר גמור, אבל לא יותר מזה. הכבש הצלוי היה טוב מאוד.

ועכשיו באות שתי מנות שבגללן ממש צריך ללכת למיסעדה הזאת: מוח עשוי בחמאה ובשום, ומנה של כבד בנוסח צועני — הכי טוב שאכלתי הרבה מאוד זמן ! שתינו בקבוק יין אחר. קנקן מיץ תפוחים ובסוף קפה לכולם.

שישה אנשים — המון אוכל — 5,300 שקל.

כשיצאנו החוצה אמר בעלי (שהוא מקיבוץ תל־יוסף, ולא מהבלקן) שהאוכל היה נפלא, אבל שמן מדי ומבושל מדי. שתדע לך, בעלי היקר, שאמרת שטות. כאילו אמרת „האוכל הסיני היה טוב אבל היה חתוך לחתיכות קטנות מדי." ככה זה צריך להיות, חביבי.

בקיצור, למי שאוהב אוכל ששוחה בשמן — אני ממליצה ללכת לפינת הבלקן, אבל להחליט כבר בהתחלה שאפשר לריב עם בעל הבית.

מתנה

מישהו שלח לי למערכת ספר בשם אקווריום בביתך. בטח שמע שאני מתה על דגים מטוגנים. אחרי שבשבוע שעבר המלצנו כאן על ספר לימוד סיני, נראה לי שבשביל השבוע הזה אקווריום בביתך זה בדיוק מה שרשם לנו הרופא.

הספר מסביר איך לבחור את האקווריום המתאים, כיצד לצייד ולהתקינו לנוחיות הדגים, מה אפשר לעשות לבד ומה צריך לקנות, וכיצד לטפל ביצורים הקטנים והרטובים כדי שלא יעשו רעש בבית.

150 ציורים, הסברים ותרשימים אומרים לי, שהאדון סימיסטר — שכתב את הספר — עבד קשה מאוד, וכנראה ברצינות.

בדרך ללונדון

כשתקראו שורות אלה, בבית שלכם — בתל־אביב, או בירושלים, או באילת, או בעפולה — תדעו לכם שאני — נמצאת בלונדון הרחוקה וקצת תרחמו עליי (שלג, קור, גשם).

אני מבטיחה שבחנויות הגדולות, במיסעדות היפות, בגנים המוריקים, בבתי־הקפה, במוסיאונים, בהצגות התיאטרון, בשווקים של יום א' ובכל השאר — אחשוב עליכם, ואם אצליח למצוא משהו מעניין שם, אתם תהיו הראשונים לדעת על כך.

אז שתהיה לי נסיעה טובה, ולהשתמע בקרוב.

פינת ליבי

רוני מילוא: תיראה, אם אין לך מיליון שקל, אולי תיתן משהו על החשבון?

דניאלה שמי