באה מנוחה ליגע

הם גרים בבת־ים. בית משותף. שלושה חדרים, מירפסת סגורה, מקרר 21 קוב, תנור אפיה, טוסטר, מדיח כלים, בלנדר, מיקסר. חיים נוחים של מישפחה ישראלית ממוצעת — קיץ 1983.

הם עובדים. הילדים לומדים. בצהריים אוכלים ארוחה טובה שאמא מכינה בחצי שעה הודות לפלאי הטכניקה. אחרי־הצהריים רואים סרטים בווידיאו ואם חם מדליקים את המזגן.

מה שחסר להם לחיים אידיאליים זה קצת טבע. להיות באוויר הצח. לנשום קצת בריאות. בשבת הם קמים מוקדם בבוקר — זה בגלל מקומות החניה שקשה מאוד להשיג אותם אחרי השעה 8 בחוף של תל־אביב. הילדים מתרחצים, מתלבשים. אמא מכינה את ארוחת־הבוקר ואבא עושה נגלות לאוטו כדי להעמיס עליו את השולחן, את הכיסאות, את הפוגזית, את השימשיה, את ארגז המשקאות ואת שני סלי האוכל.

בשמונה הם כולם למטה, ליד המכונית, מנופנפים לשכנים וצועקים „הולכים לכייף בים.“ כולם שבעים מארוחת הבוקר וקצת עייפים. נוסעים לים. שיירת המכוניות מתקרמת לאט מאוד, אבל בסוף מגיעים. מחפשים מקום חניה. חצי שעה של סיבובים, של קללות, של מריבות עם נהגים אחרים, של ניגוב הזעה מהמצח. מצאו מקום טוב. לא יותר מקילומטר אחד מהים עצמו. אבא סותם את הדברים הכבדים, אמא את הבינוניים והילדים סוחבים את הדברים הקלים. ככה 3־4 פעמים, וכל הכבודה נמצאת על החוף במטר המרובע שאלוהים הועיד במיוחד עבורם.

„אברהם, עכשיו מצאת זמן לנוח? צריך לסדר.“

„כבר אין לי כוח.“

„מיכלי, תסדרי את השולחן והכיסאות!“

„עופר, תשים הכל קרוב לשולחן, אתה לא רואה שאתה דורך על השמיכה של האנשים האלה?“

„אמא, אני רוצה להיכנס לים.“

„אי אפשר. זה מסוכן, יש הרבה אנשים ואני לא אוכל לראות אותך מפה.“

„אז מה אני אעשה?“

„תעזרי לי להכין את הארוחה.“

„אברהם, לך תירחץ את הירקות לסלט.“

„כבר רחצת אותם בבית.“

„אבל הם התלכלכו מהחול.“

„איפה הסכין של הלחם, אי־אפשר לחתוך לחם בלי סכין.“

„שרה, אפשר לקבל קפה?“

„שכחנו את הפזגזית באוטו, תלך תביא אותה.“

„אז תני לי בינתיים פרי, הבאת פירות?“

„אמרתי לך שתיקח את הניילון עם הפירות, לא לקחת.“

„את לא אמרת לי. אני חשבתי שאת לוקחת.“

„ילדים, הסלט מוכן. איפה המלחז?“

„המלח נרטב. אי אפשר להשתמש בו.“

„אז נאכל בלי מלח.“

„מיכלי, לכי תיזרקי את הזבל בפח.“

„אבל הפח מלא לגמרי!“

„אז תיזרקי ליד הפח.“

„נו, מתי כבר האוכל יהיה מוכן?“

„תגידו מה אתם רוצים ממני? מה אני, נחה? אני עובדת!“

„מיכלי, תשימי שמן בסלט.“

„מטומטמת! שמת שמן שיווף! הלך הסלט.“

„מה את מבקשת מהילדה הדבילית הזאת שתעזור לך? את לא יכולה לעשות לבד סלט?“

„אני כבר נופלת מהרגליים.“

„אז בואו נאכל מה שיש ונלך כבר הביתה. ממילא השעה 3 וצריך קצת לנוח בשבת.“

„אבא, בשבת הבאה שוב נלך לים?“

„בטח! איזו שאלה? אנשים מוכרחים להינפש קצת בחוץ, פעם בשבוע. בטח שנבוא שוב.“

תחפושת קיץ

פעם, כשהייתי צעירה מאוד והלכתי להתחתן, אמרו לי החברות שמוכרחים ללכת לקוסמטיקאית לפני החתונה. אז הלכתי. מרחו לי את הפנים בכל מיני גועל־נפש, זלפו עלי נוזלים עם ריחות חריפים, ובסוף גם ניסו למרוט לי את הגבות. גבה אחת נתתי — תוך כדי צעקות רמות. לגבה השניה אמרתי יוק! חודשיים הסתובבתי ברחובות עם גבה אחת דקה ואחת עבה. שכחתי גם לציין שיצאתי מהגברת הקוסמטיקאית עם 18 בקבוקים שלא היה לי מושג מה לעשות בהם, וזה גם מה שעשיתי בהם.

לקראת החתונה השנייה לא הלכתי לקוסמטיקאית. כבר הבנתי שלא זה יעשה לי חיי נישואין מאושרים. יש כאלה שאפילו אומרים שרואים עלי שאני לא הולכת. שיראו!

אבל עכשיו פגשתי בחורה אחת מאוד נחמדה (וגם יפה להבדיל מכמה קוסמטיקאיות שאני מכירה), שלמדה את המיקצוע ומוכנה לתת עצות חינם לכל מאן דבעי ללא תמורה כספית.

היא סיפרה לי שבקיץ העור שלנו רגיש במיוחד וכדאי לטפל בו, כלומר למרוח אותו בסוגות של קרם לחות. אבל חוץ מהדבר הפשוט הזה כדאי פעם בשלושה־ארבעה שבועות לעשות מסכה לפנים. שאלתי למה והיא נתנה לי הסבר מקיף ומסובך, רווי מילים לועזיות ושמות של ויטמינים. החלטתי לפסוח על הקטע הזה מתוך תיקווה שתאמיני לה ולי שמסכות לפנים זה טוב.

הנה שלוש הצעות שלא עולות כסף וגם לא צריך להתלבש בבוקר ולצאת מהבית לביתה של קוסמטיקאית אחרת.

● **לעור רגיל או שמן — מסכת חלבון**

מערבבים במזלג חלבון אחד של ביצה לא מבושלת ומורחים את זה על הפנים. רק כשמרגישים שהחלבון התיבש על העור, מורידים אותו בעזרת מטלית טבולה במים פושרים.

● **לעור רגיל או יבש — מסכת תות־שדה**

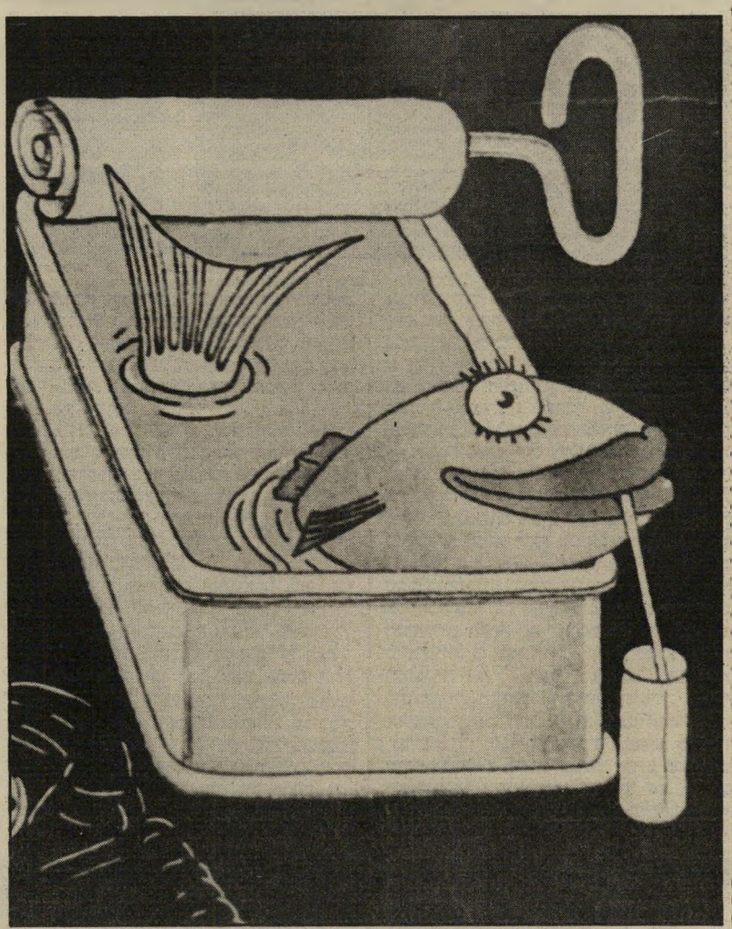
מערבבים 3 כפות של תות־שדה מעוך עם כפית שיבולת שועל (קווקר) ומורחים על הפנים. מורידים אחרי 20 דקות בערך ברחיצת הפנים במים קרים.

● **מסכה לכל עור — חלמון**

מערבבים חלמון של ביצה עם כפית מיץ לימון וכפית שמן זית. מורחים על הפנים ומשאירים ל־15־20 דקות. מנקים במטלית טבולה במים פושרים.

ניסיתי את מסכת החלמון. אני לא יודעת אם אני יותר יפה אבל לפחות אני מרגישה שעשיתי משהו בשביל עצמי.

תחרות השימורים



המתכונים הראשונים לתחרות השימורים התחזילו להגיע. נפרסם אותם טיפין טיפין, כדי לא לגרום לחיסול הקופסות בסופרמרקטים בארץ.

ליאורה גושן מירושלים היתה הראשונה ששלחה, ועל כן ניתן לה את הכבוד להיות הראשונה גם במדור. ליאורה מציעה סלט תירס משגע.

מיצרכים: 1 קופסת תירס, 1 קופסת אפונה, 2 כפות שמנת או אשל, 2 כפות מיונז, 3 מלפפונים חמוצים קצוצים.

הכנה: פותחים באלגנטיות את הקופסות, שופכים את הנוזלים לכיור בתנועות עדינות ושמים את תכולת הקופסות בקערת סלט יפהפיה. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים בקלות אך בהחלטיות ומגישים.

תדעי לך, ליאורה, שאני מכירה את המתכון הזה, והוא פצצה.

בתיה סולסקי, נציגת תל־אביב לתחרות זו, שלחה מתכון שימושי מאוד, כי אפשר לעשות אותו מכל קופסה שיש בבית: גזר, אפונה, תירס, פיטריות, גרגרי חומוס, בקיצור — חוץ מחמוצים מכל דבר.

הכנה: מטגנים בצל אחד קצוץ במעט שמן. עליו שופכים קופסה של מה שיש (בלי המים), מוסיפים מלח, פילפל והכי חשוב חצי כפית קארי. מבשלים על אש קטנה, הכל ביחד, כ־5 דקות, ואז מערבבים לתוך העניין ביצה אחת. מגישים חם כמנה ראשונה, כתוספת לבשר או אפילו על טוסט חם לארוחה קלה.

אחרונה חביבה היא ויויאן יעקב מבת־ים, שאת המתכון שלה כבר ניסיתי במיטבח הפרטי שלי ואני ממליצה עליו בכל פה.

המיצרכים: קופסת פטריות, 200 גרם זיתים ירוקים בלי חרצן, 2 כפות רסק עגבניות ותבלינים.

הכנה: משחימים בשמן 2־3 שיני שום חתוכות. מוסיפים את הפטריות והזיתים יחד עם רסק העגבניות וחצי כוס מים. מבשלים על אש חזקה כ־5 דקות. מגישים חם על אורז או קר כמנה ראשונה.

תודה. תמשיכו לשלוח להנאת כולנו מחיים נוחים יותר.

דניאלה שמי