חיסכון קפוא

זהו מסוג הדברים שתמיד מעצבן אותי למה לא המצאתי אותם לבד. אבל כבר הסברתי שאם לבן־אדם יש חברים וחברות אינטליגנטיים, הוא יכול להפסיק לחשוב. רק להקשיב להם ולזכור.

לחברתי סוזי יש שתי תכונות נדירות. הראשונה שהיא אשתו של שף ידוע מאוד (ולפי דעתי היא סוחבת לו רעיונות) והשנייה — שהיא שווייצית, ואלה יודעים תמיד איפה ומה הכי זול ומתי ולמה וכל מה שקשור בזה.

היא הסבירה לי, שהירקות הקפואים הנמכרים בחנויות הם טעימים מאוד ויקרים מאוד, ולכן צריך לעשות אותם בבית לבד, כלומר לְמַנְפְרֶסט אותם במר־ידינו:

קונים ירקות שהם עכשיו ממש זולים, כמו כרוב, כרובית, קישואים, שעועית ירוקה, שעועית צהובה, גזר ואחרים, רוחצים אותם וחותכים בצורה הרצוייה. אחר־כך צריך לזרוק אותם (כל סוג לחוד) לתוך סיר עם מים רותחים ולבשל אותם חצי מהזמן הדרוש לבישולם בדרך־כלל. לכל הירקות שהוזכרו למעלה (חוץ מהגזר) זה משהו בין 7 ל־10 דקות. אחרי הבישול מסננים את הירקות מהמים, מקררים אותם קצת, ושמים בתוך שקית פלסטיק. הכמות הרצויה בכל שקית היא חצי קילו, כי זו מנה אחת למישפחה ממוצעת. את שקיות הפלסטיק סוגרים היטב ומקפיאים לכמה זמן שרוצים.

כדי לא לבלבל לכלם את המוח בדברים לא ברוקים, הקפאתי שעועית ירוקה ואחרי חמישה ימים בישלתי אותה כמו שמבשלים את הקפואים הקנויים. הצלחה גדולה מאוד, וכנראה גם חיסכון גדול בכסף.

פיקחים השווייצרים האלה. אני מתחילה לחשוב שאפילו בחורים של הגבינות שלהם יש איזו כוונה של חיסכון.

מצ'פקואה באהבה

יש איזה מקום קטן בארצות־הברית שקוראים לו צ'פקואה. חיפשתי אותו על המפה ולא מצאתי. כנראה זהו מקום קטן ולא מפורסם. יש אלפים כמוהו. מפוזרים על פני אמריקה הגדולה.

ומה לפי דעתכם עושות הנשים של צ'פקואה? אני אגיד לכם: הן קמות בבוקר, עושות איזה 40 פנקייקים לשני הילדים הבלונדיים שלהן ושולחות אותם לבית־הספר. אחר־כך הן שמות כמה רולים בשערות, לובשות איזה מיכנסי ברמודה בצבע ורוד בהיר ופונות לעבודות־הבית.

פונות לעבודות הבית — זאת אומרת שהן מתחברות לחשמל. הן תוקעות את החוט של שואב־האבק ואת החוט של מדית־הכלים ואת החוט של מכונת־הכביסה ומכונת־הייבוש ואת החוט של הבלנדר והמיקסר ובכלל. כשכל החוטים תקועים טוב בקיר והבית מתנקה מעצמו, הן מתיישבות לנוח ולאכול חתיכת פאי תפוחים.

מה כולן עושות אחרי הפאי תפוחים אני לא יודעת, אבל אני יודעת בבירור מה עושה לפחות גברת אחת מצ'פקואה. היא קוראת העולם הזה. אני יודעת את זה, כי היא כתבה לי מיכתב נחמד ואפילו שלחה לי מתכון לתחרות השימורים וסיפור קטן מהחיים:

אחת הארכיטקטיות היותר מפורסמות בניו־יורק תיכננה את מיטבחו של קלווין קליין, מתכנן־האופנה הידוע. המיטבח כלל את כל השיכלולים האחרונים שאפשר לתאר במיטבח אמריקאי. להפתעתו של קליין לא נכלל בתיכנון פותחן קופסאות חשמלי, שהוא כידוע מכשיר בעל חשיבות עליונה. כשביקש האדון קלווין להוסיף מייד את הפותחן, שאלה אותו הארכיטקטית בתמיהה — מי משתמש היום בפותחן לשימורים? קלווין המיסכן היסס רגע ועָנה בתוקף — ואיך את חושבת לפתוח את קופסות האוכל לחתולה?

זה הסיפור. ומוסר ההשכל, לפי דעתי, הוא שהאדון קלווין קליין הוא סנוב חסר אופי, שאינו עומד על דעתו וממציא בלופים כדי להיראות חשוב. פחס: בחיים אני לא אקנה אצלו בגד.

והנה סוף סוף המתכון שהגיע אלינו ישר מצ'פקואה, ואפילו רק בגלל זה כדאי לנסות אותו.

על תעודות ומתנות וחופש גדול

הנה הוא הגיע החופש הגדול. קבעתי לי כבר כמה פגישות עם פסיכולוגים, מגידי עתידות, רופאי־נפש ומנהלי בנקים, ואולי יהיו לי בשבוע הבא כמה עצות בשבילכם איך לא לצאת מהדעת, איך לא להיכנס לחובות גדולים ואיך להביט קדימה בתיקווה.

בינתיים והו רק השבוע הראשון, וכולנו עוד שומרים איכשהו על צלם אנוש ועל חיוך על השפתיים. עם כל הצרות המחכות לנו, ההורים, אסור לשכוח שלילדים סוף־סוף נגמרה שנת הלימודים, ואני עדיין זוכרת איזו שימחה גדולה היא זאת. כדי להתחיל טוב את שמונת השבועות רצופי הנידנודים, כדאי לחזור לכמה זמן לילדות ולחשוב מה עשינו אז, מה רצינו מההורים שלנו, למה קיווינו וגם, תסלחו לי שאני מזכירה לכם, אילו ציונים היו לנו.

אני עשיתי את זה. קודם כל הסתכלתי על התעודה שלי, ותיכף החלטתי שהבן שלי הוא ממש גאון ואין לי שום סיבה לבוא אליו בטענות — לפחות לא בעניין הזה. אחר־כך נזכרתי שנורא אהבתי לקבל מתנות עבור משהו טוב שעשיתי. וכך החלטתי שמגיעה לילד איזו מתנה — ובעצם לא חשוב איזו תעודה הוא הביא. עבור כל סוג של תעודה הילד שלנו קם כל יום ב־7 בבוקר והולך לבית־הספר, יושב על הכסא, מקשיב ומנסה ללמוד ואחר־כך בבית עוד עושה שעורים. זו שנת עבודה קשה לילד קטן, וממש מגיע לו איזה פרס, אפילו אם התעודה היתה לא כל־כך. אני מכירה את הנטיה של האמא היהודיה שחייבת שהילד שלה יצטיין בכל המיקצועות, ואם אפשר יהיה גם קצת מחונן. אבל לא תמיד זה מצליח. ואם זה לא מצליח, זה דווקא באשמתכם. הגנים האלה, זוכרים?

אני מקווה ששיכנעתי אתכם שצריך לעודד ילדים. אז כדי לא לטחון מים, הנה כמה רעיונות:

אם יש לכם ילד ממש מוצלח, שמגיע לו מתנה ב־1410 שקל, למשל, אפשר לקנות לו מצלמה שהיא גם מעברת צילום. לילדים בדרך־כלל אין סבלנות עד שכל הסרט נגמר, ועד שאבא מוצא לו זמן לשלוח את התמונות לפיתוח, ועד שלאמא בא ללכת להוציא אותם מהחנות. את כל זה אפשר לחסוך אם קונים לילד/ילדה מצלמת פולרואיד חדישה שרק עכשיו הגיעה ארצה, המפתחת את התמונות של עצמה תוך 60 שניות. הקסטה, שהיא בת שמונה תמונות, עולה 252 שקל.

כלומר, אחרי קניית המצלמה עצמה, כל תמונה ציבעונית תעלה לכם 315 שקל. מתנה יפה מאוד לאלה שהביאו הביתה לפחות 3 טוב־מאודים.

עוד רעיון למתנה יפה, לילדים שיש להם לפחות טוב־מאוד בקריאה, הוא ספר מסידרת

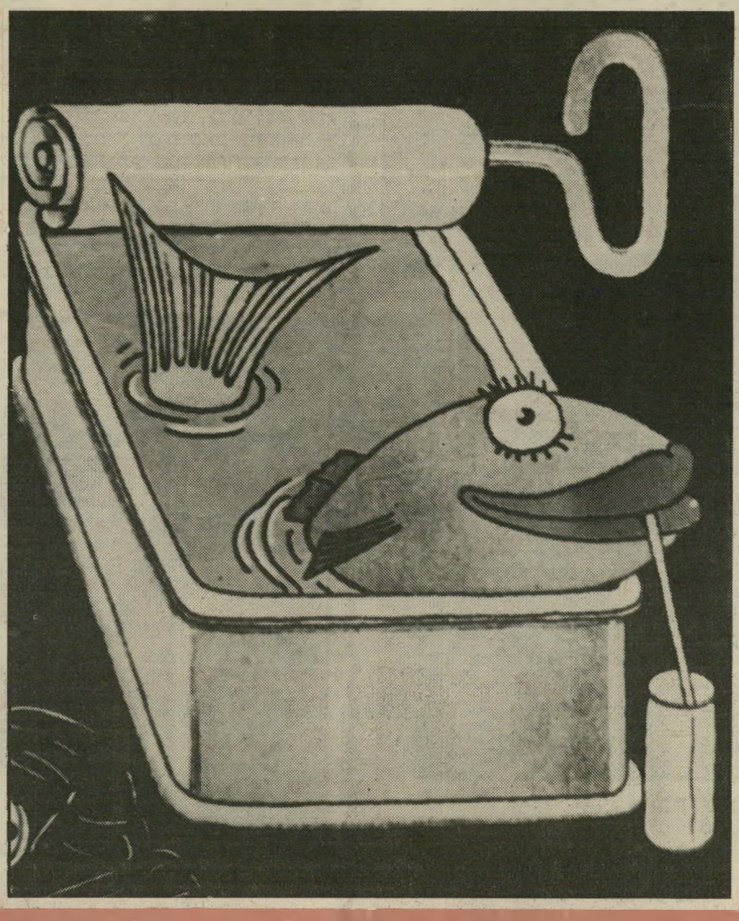
אסטריקס. קומיקס לילדים פרי דמיונם ומיכחולם של זוג צרפתים מוכשרים, רנה גוסיני ואלבר אודרזו, שכתבו כבר יותר מ־20 סיפורי אסטריקס וכבשו להם מקום של כבוד גדול בליבם של אוהבי הומור טוב בין הילדים והמבוגרים בכל העולם.

עוד מתנה מוצלחת לילדים אינטליגנטיים בשבילם. דודו ואפי ועוזי ועופרה, גיבורי הסידרה, הם חברים מאוד קרובים של כל הילדים הקטנים בארץ וגם מספקים לנו, ההורים, הרבה שעות של שקט.

הפופולארית פרפר נחמד הוא יופי של מתנה בשבילם. דודו ואפי ועוזי ועופרה, גיבורי הסידרה, הם חברים מאוד קרובים של כל הילדים הקטנים בארץ וגם מספקים לנו, ההורים, הרבה שעות של שקט.

ואם לכל אלה מגיעות מתנות, אז לנו ודאי וודאי שמגיע. תיקנו לכם מה שאתם רוצים. אני קונה לעצמי את התקליט החדש של הגבעתרון, לכל אדם יש שיר, מתוך תיקווה שפה־וישם יהיו לי 40 דקות לעצמי ואז אשב ואקשיב לעטור מצחך זהב שחור ואהנה מהחיים שלי.

ולסיום. המורה של הבן שלי, המכירה כבר את הסאגה, איחלה לי חופש גדול סביר. גם אני לכם אותו הדבר.



המיצרכים: 3 כפות בצל קצוץ, 1 שן שום כתושה, חצי כוס שמנת מתוקה, 3 כפות קמח, חצי כוס יין לבן, כף רסק עגבניות, אורגנו, מלח, פילפל שחור, חצי כוס גבינה צהובה מגוררת, 4 חלמונים, 1 כוס טונה מפוררת (מקופסה), 6 חלבונים.

אופן ההכנה: להמיס חמאה בסיר, להוסיף את הבצל והשום עד שיהיה שקוף. להוסיף קמח ולערבב. לבשל 2 דקות בלי שזה יישרף. בסיר אחר לחמם יין ושמנת מתוקה, להוסיף לאט לאט את תמיסת הקמח, ולערבב עד שזה נהיה חלק וסמיך. להוסיף את רסק העגבניות והתבלינים ולבשל עוד דקה. להוריד מהאש.

להוסיף את הגבינה (חוץ משתי כפות), להוסיף את הטונה והחלמונים (אחד־אחד), לערבב היטב אחרי כל חלמון.

לחוד להקציף את החלבונים ולערבב בזהירות את הקצף לתוך בלילת הטונה. לשמן סיר סופלה, לשפוך לתוכו את כל התערובת, לפזר מעל את יתרת הגבינה. להכניס את הכל לתוך תנור מחומם בחום חזק ל־5 דקות. אחרי 5 דקות להוריד את החום לבינוני ולאפות כ־30 דקות.

הנה, זה מה שהיה לי לספר לכם על צ'פקואה ועל ניפלאותיה. תודה לך ורדה זינגר, היה נחמד לשמוע ממך. אם פעם תהיי בארץ בביקור מולדת, בואי נשתה קפה.