נשב ונטה את הפועל קצץ

כל הזמן מדברים על קיצוצים. מקצצים 18% מזה ר־24% מזה. מקצצים 30 מיליארד מכאן ר־16 מיליארד משם. בואו נשים יד על הלב ונודה כולנו, שאף אחד מאיתנו לא מוטרד ממש מהעניין הזה. זה הרי לא נוגע לנו. מה זה עושה לך ולמישפחתך אם מקצצים, למשל, 10 מיליון דולר מפרוייקט הלביא ? לא תישן טוב בלילה? תישן כמו בובלה!

ובכל זאת, הרי המילה „קיצוצים" החליפה את המילה „סבלנות", כמילה הראשית בלכסיכון של הישראלי המצוי. החלטתי לקחת על עצמי את המשימה להסביר לכם, מה זה באמת קיצוצים.

תמונה א'

תמונה ב'

איך זה נראה וכמה זה יכול להיות לא נוח.

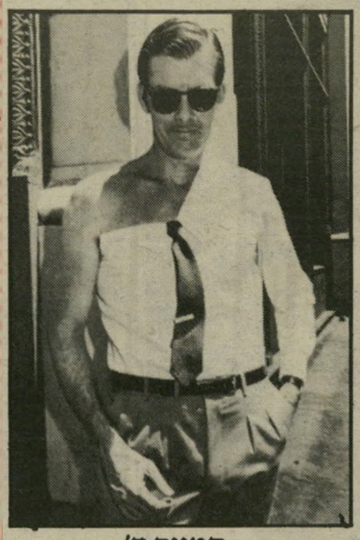
הנה למשל, אם יהיה קיצוץ במים, יתנו לכל אחד מאיתנו מיכל־טוש אחד למיקלחת היומית ובזה ניצטרך להסתפק (תמונה א'). קשה, אה?

תארו לכם שפיתאום יתחילו לקצץ במוצרי פלסטיקה. איך נוכל לעשות מיטריות, כדי להסתתר בהן מפני הגשם? רק מענפי דקל. וזה קשה מאוד ולא נוח, תאמינו לי (תמונה ב').

דבר ממש נורא שיכול לקרות לכולנו, זה אם במיקרה יחליטו לקצץ בייצור בדי הלבר, שמהם עושים כובעים. נצטרך לקנות כובע אחד לכל המישפחה ומה שעוד יותר גרוע, נהיה צמודים אל המישפחה במשך כל היום. כרררררר(תמונה ג').

הקיצוץ האחרון מיועד לגבר האלגנטי, שגם הוא יידרש לתרום את חלקו ולהענות לסיסמה „תן יד לאורגד". לא נעים (תמונה ד').

הנה רבותי, עכשיו ברור לכם שקיצוצים זה אי־נוחיות אחת גדולה. ובלילות שבת, כשתשבו עם החברים שלכם בסלון, על מנת בוטנית מקוצצת ותדברו על קיצוצים, תדעו שזה נוגע לכם ולא רק לפרוייקט הלביא הערטילאי.



תמונה ד'

תמונה ג'

סיגריות

ביום שחוקק החוק הגזעני נגדנו המעשנים, החלטתי לא לקנות סיגריות. מה אני, בן־אדם בלי אופי? מי אני, פושעת פלילית? אני אדם ישר ושומר חוק ולא חשוב כמה הוא (החוק) מרגיז ומטומטם.

עברתי על יד הקיוסק הראשון, עשיתי שריר של התאפקות ולא קניתי. עליתי לאוטובוס כזה אדום והתיישבתי בעצבנות. ישבתי מתוחה ומכווצת חליפות במשך שש תחנות ארוכות ורצופות סבל. רגע לפני הירידה מהאוטו, שמתי לב שבציפורניים הורדתי חצי ריפוד מהכיסא שלפני. לא מתוך רוע לב, אלא מיסורים תת־מודעים הנגרמים במקומות ציבוריים.

אחר־כך הלכתי לאיזה מישרד. כמובן לא אגיד איזה, כדי לחסוך מעצמי תביעה מישפטית. ישבתי בחדר ההמתנה 10 דקות והספקתי לקרוע ירחון אמריקאי צבעוני מנייר משובח, לכמה אלפי פיסות נייר קטנות. כשגמרתי את זה גירדתי 110 גרם סיד מאחד הקירות. בסוף נכנסתי לחדרו של הפקיד לשיחה בת חמש דקות וכשהלכתי משם, השארתי את המיסכן כשעל שולחנו — חמישה עטים קצוצי חוטם, 20 מהדקים שבורים, פוליטורה מגורדת לגמרי בשני צירי הכורסה היפה וחצי תריסר ניירות שהיו מונחים על שולחנו איברו צורה ותוכן מרוב שהם התעסקו כל הזמן באצבעות שלי.

אחר־כך חזרתי הביתה. בדרך רבתי עם מוכר העיתונים, עם בעל המכולת ועם השכן האידיוט, שזרק את הזבל שלו על יד הפח ולא בתוכו.

בבית, לפני שכולם הגיעו, נכנסתי לאמוק של חיפוש בדלים. לא היו. אז תוך כדי הכנת ארוחת־הצהריים לילדים שברתי ספל אחד, צלחת מרק אחת, הפלתי עציץ, כולל אדמה, וצעקתי עליהם מרות (על העציץ ועל האדמה).

יותר מאוחר כשחזרו הילדים, הרבצתי לשניהם, זרקתי לפח את העיתונים של היום ושכחתי את מפתחות הדירה על תיבת־הדואר. כשבעלי חזר הביתה, אמרתי לו שאין אוכל ושאני הולכת לישון. ובכלל, שלא יעיר אותי כי נמאס לי מהחיים.

ב־4 הוא העיר אותי עם כוס־קפה וסיגריה. חזרתי להיות בן־אדם.

שני מתוקים

בשביל להשאיר לכם טעם מתוק עד לשבוע הבא, אני משחררת לפירסום שתי מנות אחרונות, נדירות בטעמן וקלות בהכנתן.

שיגעון ללא שם

חבילה ג'לי בטעם מישמש או תפוז
1 קופסת ליפתן מישמש
2 חבילה קצפת

מכינים את הג'לי לפי ההוראות שעל החבילה, אבל משתמשים במיץ הליפתן במקום המים. אם אין מספיק מיץ לשתי כוסות מוסיפים מים.

את הפרי חותכים לריבועים קטנים ומערבבים אותו בתוך הג'לי המוכן. בינתיים מקציפים את הקצפת, בלי סוכר ומערבבים אותה בקלות לתוך הג'לי הקר, אבל לפני שהוא נקרש. מכניסים למקרר לשעתיים־שלוש ומרחיקים את הילדים מיעד האירוע.

ואם זה לא מספיק בשבילכם. קחו עוד אחד שהגיע ישר ממיסעדת גן־העדן.

3 בננות רכות, 1 חבילה קצפת, 3 כפות סוכר, 2 כפות ליקר, 50 גרם שקדים.

קודם כל מטפלים בשקדים. שופכים עליהם מים רותחים ואחרי 15 דקות מקלפים אותם. כשהם מקולפים, אופים אותם בתנור או בטוסטר־אוון עד שיזהיבו ואפילו קצת יותר. אחר־כך מכניסים את השקדים הקלויים לתוך שקית ניילון ודופקים עליהם במכשיר כהה, כדי שיישברו קצת.

עכשיו ניגשים למלאכה. מועכים את הבננות עם מזלג עד שיהיו קבץ' לגמרי. על זה שופכים את הליקר ואת השקדים השבורים. בקערה אחת מקציפים את הקצפת עם הסוכר ומערבבים את שני הדברים ביחד בקלות קלות (מה שנקרא בשפה מיקצועית „מקפלים"). מקררים שעה במקרר ואוכלים את הכל בבת־אחת, כי אי־אפשר להפסיק.

אגב, במקום בננות אפשר להשתמש בתות־שדה או בכל פרי אחר בעל יכולת קיבוץ טובה.

דניאלה שמי