יום שישי הדפוק

זה התחיל טוב. חברים הזמינו אותנו לקפוץ אליהם ביום שישי בערב „יהיו כמה חברה נחמדים". עוד בטרם טילפנו לבייבי־סיטר לשאול אם זה בסדר מצידה שאנחנו רוצים לבלות קצת, טילפנו חברים אחרים ואמרו שהם מזמינים אותנו לגריל־רום של מלון דן, וכי יש יופי של אוכל.

חשבתי ששני בילויים כאלה אלוהים לא יאפשר לי, אבל בגלל גודל אמונתי באדם טילפנתי בכל זאת לבייבי־סיטר. היא אמרה שזה בסדר, כי ברויק היא נפרדת מהחבר שלה והיא פנויה ביום שישי. טוב מאוד שהיא נפרדה ממנו. אני תמיד שנאתי את המטומטם הזה, שבכל יום שישי לקח לי את עונג־השבת. מגיע לו.

ביום שישי, בשעה היעודה התלבשנו חגיגית. בעלי אפילו לבש חולצה לבנה של אתא. בקיבוץ לימדו אותו שחולצה לבנה זה הכי חגיגי בעולם. ואצלו כל מיסעדה זה חדר־אוכל. נפגשנו עם זוג החברים בלובי של המלון ובהדרת כבוד נכנסנו לגריל־רום. התיישבנו כשבלוטות הרוק כבר חושבות על הטעם של הרוסטביף.

המלצר הגיע ושם לפנינו תפריט מאוד הדור, שהוכיח לנו בפעם המי־יודע־כמה שאנחנו (וגם החברים שלנו) פראיירים. מטומטמים וחסרי יכולת־בירור אלמנטארית.

אילו היינו טורחים לברר, היה מסתבר לנו שבמלון דן מגישים ביום שישי בערב גפילטע־פיש, מרק עוף עם איטריות והמשך מאותו הסוג. אבל אנשים מחונכים כמונו הרי לא יקומו ויגידו סליחה לא התכוונו לעונש הזה. אז ישבנו ואכלנו את האוכל ואת עצמנו. שילמנו בסוף את החשבון. כסף הם דווקא לוקחים ביום שישי. המשגיח מסכים.

אחרי פשלה כזאת כבר לא היינו בטוחים שכדאי לנו להמשיך את הערב אצל החברים שהזמינו אותנו למסיבה. כולם יודעים, הרי, מה קורה במקומות האלה. המשתתפים מתחלקים לשמאל ולימין ותוך חצי שעה מתחילים בסידרת צעקות ועלבונות. עם מובאות מכל מיני עיתונים ופרוטוקולים ושמועות. כל זה מתערבב בין עוגות תות־שדה, וורמוט עם קרח וכאב־ראש איום.

מצד שני, כבר השגנו בייבי־סיטר וחבל תיכף לחזור הביתה. ביקשנו את שני פליטי הגפילטע־פיש להצטרף אלינו למסיבה, כדי לתגבר את כוחותינו ולתת לנו עומק אסטראטגי מול כוחות השחור המסתננים לתוך כל מסיבה הגונה באזור חיוג תל־אביב ומסבירים לכולם, תוך איזכור עובדות מדהימות וטריות כמה מילחמת שלום־הגליל היתה נחוצה, כמה הפסיד עם ישראל מזה שהגנרל הידוע יושב כל הזמן על הטרקטור ובכלל, כמה מעולם לא היה מצבנו טוב יותר.

בזמן הנסיעה שלנו ליעד האירוע כבר חיממנו את הקנה וכבר רבנו והתווכחנו עם האלמנטים השליליים שבעמנו, שאותם קיווינו לפגוש ושעליהם התכוונו לצרות.

הגענו למסיבה ראשונים, כרגיל. זה כי השעה היתה רק 11 בלילה. מייד אחר־כך התחילו להגיע זוגות זוגות של אויבינו הבלתי־מוכרים. המעגל גדל והתרחב, כולם הוצגו לפני כולם, התקרובת הוגשה.

גישושים ראשונים, קצת מביכים, כמו בין כל קבוצת אנשים שאינם מכירים. תוך זמן קצר קלחה השיחה. כלכלן אחד סיפר דברים מאוד מעניינים על עבודתו, פיסיקאי אחד סיפר על שקיעת המיקצוע שלו בארץ, הנשים, כמו תמיד, „סחבו" לכיוון חינוך ובתי־ספר. היה ערב נעים ומעניין, ובכל זאת כל הזמן הרגשתי שמשהו חסר. עוד לא הגענו לתכלס.

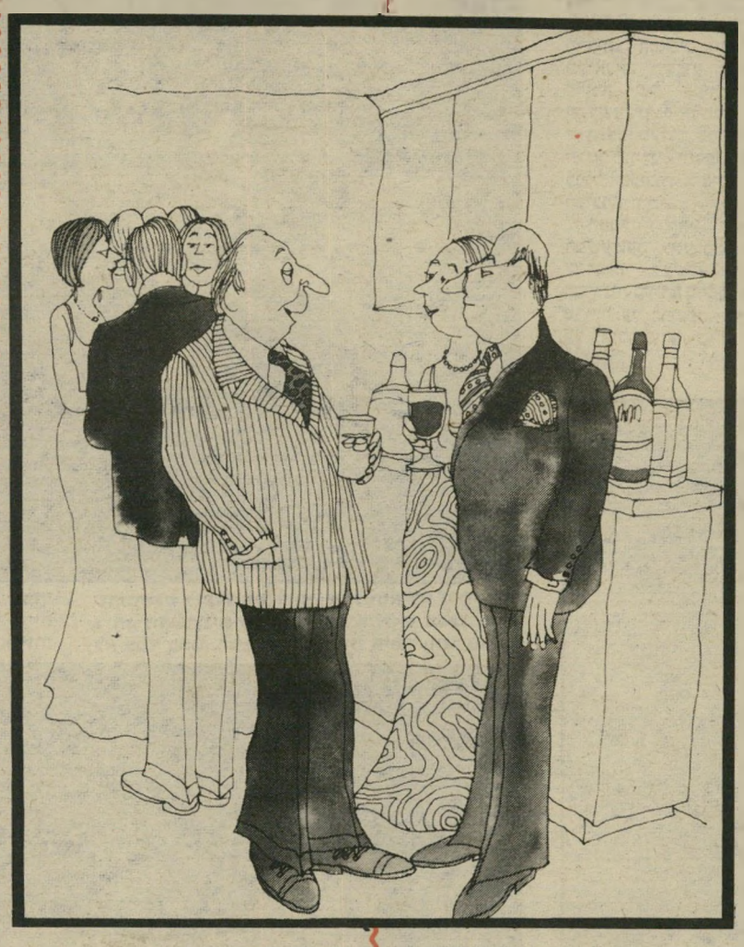
רמזתי לבעלי שיגיד את מילת המפתח „אריק". השעה היתה מאוחרת והיה צריך לגמור את הערב איכשהו. הוא אמר „אריק" ומכל הכיוונים, כאילו חיכו לאות, כולם הצטרפו לשימחה. הועלתה הכלכלה הנכונה, מילחמת לבנון, אלי גבע, מנחם בגין, עליה וקליטה, דת ומדינה, החזרה בתשובה ופרשת לוינסון. כולם דיברו.

אני ישבתי והסתכלתי על 10 הזוגות המיקריים שניפגשו בבית אחד והבנתי פיתאום שיש תיקווה. מעולם קודם לכן לא שמעתי כל־כך הרבה דיעות שהיו כולן לרוחי. כל אחד הוא חתוך. מתבלים במלה, שמן וחומץ ומערבבים היטב. כשגומרים להכין את כל הקעריות הקטנות, האוכל כבר מבושל וכל מה שנשאר זה לפתוח את שני בקבוקי היין.

שמים את כל הקעריות על השולחן ונותנים לכל אורח צלחת, מזלג וכוס. את עבודת ההגשה הם עושים בעצמם. אנחנו רק מסבירים להם שקודם שמים על הצלחת את האורז, עליו שמים את הבשר והרוטב שלו ובסמוך לזה כל אחד מוסיף לו מתוך הקעריות הקטנות את מה שנראה לו מתאים. הכי טוב זה לפזר על הבשר את חתיכות האננס ומעל הכל לפזר צימוקים וקוקוס. היוגורט מיועד לרכך את הטעם החריף אם שמתם משהו חריף בתוך הבשר.

זה הכל. זה פשוט טעים. ניסיתי את זה כבר עשרות פעמים ואף פעם לא קרה שזה לא הצליח. אגב, הכמויות הן ל־8 אנשים בערך.

ארוחה שלמה



עצות קוראים הם יופי של דבר. הם נותנים את הרעיון וחוסכים לי כמה שעות של ראגה בנוסח „על מה אכתוב הפעם". באותה הזדמנות גם ברור לי, שלפחות קורא אחד יהיה מרוצה.

קוראת, שהיא גם חברה, אמרה לי שזה יפה מאוד מצדי שמדי פעם אני נותנת איזה מתכון טוב. אבל, ככה היא אומרת, מתכונים אפשר למצוא בכל מקום. מה שחסר לה ואת זה היא מבקשת ממני, זה להגיד לה מה לעשות כשמזמינים אורחים. כלומר, היא מתכוונת לארוחה שלמה לגמרי ולא פה מרק ושם סלט.

כדי לסבך את העניין היא גם מבקשת ממני שאמציא לה משהו טעים, מאוד פשוט להכנה, מאוד מהיר ואם אפשר גם לא יותר מדי יקר.

אין בעיה, רבותי. בקשתכם היא פקודה לי. אתם כבר יכולים להזמין את האורחים שלכם ואני אראג לכל השאר. הפעם אנחנו נזמין לארוחת־ערב הודית טעימה מאוד, המורכבת מקערת אורז, קערת בשר, קערת סלט והמון תוספות טעימות שעושות את הארוחה להודית אמיתית. החלק הכי קשה של הארוחה הזאת הוא לקנות את המיצרכים. אני תמיד מכינה לעצמי רשימה מדוייקת ועם הרשימה ביד ניגשת לסופרמרקט.

1 ק"ג אורז; 1.5 ק"ג בשר חתוך לקוביות (אפשר בשר בקר ואפשר בשר הודו); חצי ק"ג בצל; 1 שקית קארי; 2 בקבוקי יין; 100 ג"ר צימוקים; 2 בננות; קופסת אננס; 1 יוגורט; 100 ג"ר קוקוס טחון; רבע ק"ג בצל ירוק; שמן ולימון אני מקווה שיש לכם תמיד בבית.

הדבר הכי נחמד בארוחה הזאת הוא שמתחילים בהכנתה בדיוק שעה לפני שהאורחים רוצים לאכול. פשוט לא כדאי לחמם את האוכל.

דבר ראשון שמים שני סירים על שתי להבות. בסיר אחד עושים את האורז. אורז רגיל ולבן. בסיר השני שמים כמה כפות שמן שעליהם מטגנים את קוביות הבשר. כשהבשר כבר מטוגן מוסיפים לו בצל אחד חתוך לחתיכות גדולות. מטגנים עוד דקה. זה הרגע להכין כוס מים וחצי, שתעמוד בסמוך מאוד לסיר. ביד שמאל מפזרים כף גדושה של קמח על האורז ומערבבים מהר מהר וביד ימין שופכים את המים ומערבבים שוב. חצי משקית הקארי מוספות לעניין. עוד עירבוב קטן וזהו.

מנמיכים את האש ומבשלים חצי שעה, אם זה בשר הודו וכמעט שעה אם זה בשר בקר. אגב, מי שאוהב אוכל הודי חריף, פשוט יוסיף פפריקה חריפה. ער שהבשר והאורז יהיו מבושלים, שמים על השולחן 6 קערות מרק בינוניות. בתוך אחת מהן שמים את הקוקוס, בתוך השניה את הצימוקים, בתוך השלישית את הבננות כשהן פרוסות לעיגולים, בתוך הרביעית את היוגורט, בתוך החמישית את חתיכות האננס מהקופסה. אם אתם יכולים להשיג גם רוטב צ'אטני זה יהיה מושלם, רק שקשה להשיג את העניין הזה בארץ.

הדבר האחרון שצריך להכין הוא הסלט. חותכים 4—3 בצלים גדולים לפרוסות דקות ועגולות. מוסיפים את כל כמות הבצל הירוק גם

אמת בפירסום

עכשיו אני הולכת לעשות ממש פירסומת. בלי עטיפות, בלי התנצלויות. סתם פירסומת כדי שאנשים יקנו את המוצר.

מאז שהמציאו את הכתב, נוהגים לכתוב על כל מוצר בעולם שהוא הכי־טוב, הכי־בריא, הכי־משוכלל והכי־נפלא. מצד שני, מאז שהמציאו את השכל, אנחנו מסוגלים להבין שזה לא נכון. באמת אני לא מבינה למה הפירסומאים טורחים לכתוב כל־כך הרבה שבחים על המוצרים כשאף אחד לא מאמין להם ממילא. אני, למשל, קונה דברים רק לפי צורת האריזה שלהם, בלי להתחשב בכל הסופרלאטיבים הכתובים עליהם.

והנה, לפניה שלושה שבועות קיבלתי בקבוק לק לציפורניים. לבקבוק היתה מצורפת פיתקה שהיללה ושיבחה את החומר וגם אמרה, הלקה הואת ממש מחזקת את הציפורניים: אז צחקתי.

אבל מה יש לי לעשות אחרי הצהריים, תוך כדי צפייה מישפחתית בדרדסים? לצבוע את הציפורניים בלקה החדשה, כמובן. ומה אתם חושבים קרה? תוך שבוע התחזקו הציפורניים שלי, ומאז אף אחת לא נסרקה ולא נשברה. אני יודעת שקשה להאמין, אבל עם עובדות אי־אפשר להתווכח. הראיתי את זה לכל החברות שלי, נתתי להן לנגוע לי בציפורניים וכולן אמרו „אואה, ממש חזק!"

הלק שמו אולטימה, ומחירו היה לפני שלושה שבועות 990 שקל.

פיצוץ

על הפטנט הזה שמעתי כבר בשנה שעברה, אבל עד שהספקתי לנסות אותו ולכתוב עליו, כבר נגמרה עונת תות־השדה.

הנה, עכשיו נזכרתי בזמן. החדשות האחרונות בגרמניה (גנבתי את זה מעיתון־נשים גרמני) הן שאפשר להקפיא תות־שדה, ושאחרי הפשרתו לא יצא קבץ'.

השיטה היא פשוטה מאוד. קונים תותים גדולים, מוצקים ובשלים, אבל לא רכים.

רוחצים אותם טוב־טוב בתוך מיסננת. אחרי הרחצה שמים אותם אחד־אחד על מגש ומכניסים אותם לפריזר, לפחות ללילה אחד. אחרי שהם קפאו למוות, מורידים אותם מהמגש ושמים בתוך קופסה, או אפילו לתוך שקית ניילון.

כשנגמרת עונת התותים ולאף אחד כבר אין בבית אף אחד מהם, אנחנו מוציאים את הקופסה בפרץ אדיר של ריישעות, ומגישים אותם, למשל באמצע הקיץ, לאורחים שלנו. שיתפוצצו!

הסכים לדעתו של השני ורק נתן אינטרפרטציה עוד יותר מעניינת ועוד יותר חכמה, ובן שיחו הסכים מייד. אף אחד לא צעק, אף אחד לא כפה את דעתו, אף אחד לא אמר שלשכן שלו קרה בדיוק להיפך. ערב מיוחד במינו, ללא ספק.

כשיצאנו, בשעת לילה מאוחרת, לאוויר הקר, אמרה חברתי, פליטת ארוחת הגפילטע־פיש: „תשמעי, פשלה כזאת. לא היה שם אף אחד מהליכוד."

אמנם הלך עוד ערב בלי שיכולנו לריב בצורה מכוברת עם מישהו, אבל הרגשנו שאנחנו לא יחידים במערכה. יש עוד זוג כזה ברחובות, זוג אחד ברמת־השרון, זוג בתל־אביב וזוג מרמת־גן ואני לא זוכרת מאיפה האחרים.

דניאלה שמי