מישלוח מנות

הנה עוד פעם פורים. אני יודעת שאי־אפשר לעבור עליו בשתיקה. אבל איזה עצות אפשר לתת לפורים? הילדים כולם מתחפשים לדרדסים, ומפני שאף אחת לא יודעת לעשות את התחפושת הזאת במו ידיה, נפתרה הבעיה. לוקחים איזה 4000 שקל וקונים תחפושת מוכנה. ילד שלא רוצה להתחפש לדרדס, כדאי להשאיר אותו בבית ולקחת אותו לקופת־חולים, כי הוא ילד חולה. טוב, את בעיית הילדים פתרנו? הלאה.

עכשיו אנחנו. אתם רוצים להתחפש בכלל? בגילכם? לא הגזמתם קצת? טוב, מה אני רבה איתכם בכלל מצידי — תתחפשו.

לי פיתאום בא להתחפש, לפחות ליום אחד, לעקרת־בית עשירה כזאת, שכל הדאגה שלה בעולם זה אם העוזרת תבוא ב־8 בבוקר או ב־8 וחצי. יש כאלה, אני יודעת. עקרת־בית שגרה בארץ בלי מילחמות, ובלי 571 הרוגים, בארץ שאין בה אינפלציה ושחיקת־שכר, ואין בה כפיה דתית ולא משדרים שם חדשות כל שעה, ואין בה עם עצבני־בצדק.

מה אתם אומרים על הרעיון שלי לתחפושת? ניקוי ראש אמיתי. אפשר לעשות „כאילו." בפורים הרי מותר הכל.

הנה גמרנו את העניין הזה וכל מה שנישאר לסדר זה מישלוח־מנות. כאן אני הולכת לעשות לכם את החיים קלים, יפים ולא יקרים. בדרך־כלל מישלוח מנות ישראלי רגיל כולל צלחת גדולה ועליה כל מיני ממתקים, תוצרת כמה מחברות הממתקים הגדולות. מה כאן מעניין? מה כאן מיוחד ומשמח? כלום.

אנחנו, כמובן, לא נעשה את זה כמו כולם. אנחנו פשוט נחליט מה אנחנו יודעות לבשל הכי טוב. לא מרק־עוף או בשר צלוי עם אורז. משהו כמו ריבה טובה, או המוצים טובים, או תות־שדה בשוקולד, או כדורי־גבינה בשמן־זית, אפילו עוגיות טובות או אפילו סלט־פירות טעים.

נעשה כמות גדולה ממטעם אחד או שניים, שעליהם החלטנו, נשים אותם בתוך צינצנות יפות או פחות יפות ולכל צינצנת נצרף פיסת־נייר אלגנטית, שעליה נכתוב איך עושים את המאכל שבתוך הצינצנת. ובסוף נכתוב „פורים שמח" ונשלח את כל העסק לכל אלה שאנו חפצים ביקרם. אפשר לשלוח צינצנת אחת לחברים ואפשר כמובן אפילו שלוש צינצנות שונות, לאלה שאנחנו אוהבים במיוחד. זה לא יוצא יקר והמתנה היא מאוד אישית.

הנה תיזכורת קצרה לכמה דברים שאפשר לשים בצינצנות.

כדורי גבינה

1 חב' גבינה פרה ירוקה, 1 חב' גבינת 5%, חצי חבילה חמאה, 2 שיני שום כתוש, מלח, ואם רוצים קצת שמיר קצוץ. מערבבים הכל יחד. שמים במקרר לשעתיים ואחרי שהחומר התקשה יוצרים ממנו עיגולים קטנים. שמים את העיגולים בתוך הצינצנת ועל הכל שופכים שמן־זית. סוגרים את הצינצנת ואחרי יום יש מאכל תאווה.

סלט פיטריות טריות

על כל 250 ג"ר פיטריות שמפניון רחוצות ופרוסות לפרוסות דקות, 3 שיני שום כתושות, מיץ מחצי לימון והרבה שמן־זית. טוב לאכול את הסלט לפחות יום אחד אחרי הכנתו ואפשר לאכול אותו אפילו שבוע אחר־כך.

לפת בבושה

על כל 5 לפתות סלק אחד קטן (זה רק לצבע). מים, מלח־בישול, שמיר ושום חתוך לשניים. פורסים את הלפת והסלק לפרוסות. מכניסים אותן לצינצנת זכוכית ועליהם שופכים את המלח, המים, השמיר ושני שיני שום חתוכים ולא קצוצים. סוגרים את המיכסה של הצינצנת ומחכים בסבלנות 4־5 ימים.

מרקחת תות־שדה

1 ק"ג תות־שדה, 1 ק"ג סוכר, מיץ מחצי לימון. רוחצים את התותים ומורידים להם את העלים. שמים אותם בסיר ועליהם שופכים את כל כמות הסוכר. משאירים לילה שלם במקרר, כדי שהתותים יפרישו מים. בבוקר קמים ושמים את הסיר (כולל כל תכולתו) על האש. בערך שעה וחצי על אש קטנה, כשכל 10 דקות בערך עושים בחישה אחת חגיגית.

אגב, אותו הדבר אפשר לעשות עם פלחי תפוזים חצויים לשניים. זו גם ריבה וגם מרקחת וגם מעדן לגלידות ולבלינצס ובטח לעוד דברים שלא חשבתי עליהם.

זהו. אלו היו רק דוגמות. אני בטוחה שאתם תמציאו עוד עשרות דברים שאפשר להכניס לצינצנות ולשלוח אותם לחברים תוך כדי קיום מיצוות משלוח מנות.

שיהיה לכולנו חג עליו.

שירות ללקוח

אחי הוא מנהל בנק. אני יודעת שזה לא בריוק הזמן שאדם שפוי יודה בכך אבל, כידוע, מאחורי חברים ואחים צריך לעמוד גם בשעותיהם הקשות.

אתם בטח חושבים שאח שהוא מנהל־בנק זה יופי. יש לו מישרד מפואר, המון מזכירות, משכורת ניפלאה שבגללה הוא קונה לי הרבה מאוד מתנות. כאילו הכל בסדר.

אבל זה לא ככה. מנהלי בנקים יש להם נטיה ברורה לראות באחיותיה (במיוחד מהסוג שלי) סאקריות ומטומטמות שלא יודעות איך להתנהג עם הכסף של עצמן וזו סיבה, יוצאת מהכלל, לפי דעתם של מנהלי הבנקים, לנדנד לאחיות כל הזמן ולהגיד להן המון מילים חשובות של בנקים שמעלות לי את לחץ־הדם.

הוא, למשל בשום אופן לא יכול להבין איך זה שאני לא קונה פת"ם וגם אף פעם אין לי מושג כמה כסף יש לי בחשבון ומצד שני, אף פעם בחיים אין לי אוברדראפט. בעניין האוברדראפט הוא כבר התקשר למוסיאון ליצורים חריגים ושאל אותם אם הם מעוניינים שאני אעמוד אצלם פעמיים בשבוע, כדי שהקהל יראה איך נראה אידיוט.

כל הזמן הוא מסביר לי איך לעשות העברות של כספים ואיפה כדאי לי לתת הוראות־קבע ואיפה כדאי לי לא לתת ומה לעשות בריוק עם הכסף שמשתחרר מפה, בשביל להחזיר את ההלוואה משם. אבל כמה שהוא מנהל־בנק, האח שלי, ככה אני מצפצפת עליו. לא רוצה ניירות־ערך, לא רוצה לקחת הלוואה כדי להשקיע. אני רק רוצה כל הזמן שהכסף שלי יהיה מונח בחשבון עובר־ושב וכשיחשוק לי לבזבז אותו אני אבזבז. הוא לא בטוח אם כל העניין הוא מפני שיש לי חוש־הומור ואני צריכה להוכיח את זה כל הזמן, או אולי אלו הם סימפטומים של מחלת־נפש.

ככה זה נמשך כבר הרבה זמן. הוא צוחק עלי ואני צוחקת עליו. זילזול הדדי. אבל כמו שכולם יודעים, אם מטפטפים לך רעל כל הזמן, משהו בסוף נכנס.

הנה, השבוע אני הולכת לבנק שלי והפקיד מסתכל על חשבון העו"ש בתימהון. הוא אומר לי שיש לי 80 אלף שקל בחשבון ואני אומרת לו „יופי" הוא שואל אם אני נורמאלית ,ואני אומרת לו שלפי מיטב ידיעתי אני נורמאלית מאוד. ואז פקיד הבנק הקטן הזה אומר לי שבן־אדם לו 80 אלף שקל בחשבון עובר־ושב, מקבל בדיקה אצל הפסיכיאטר, על חשבון הבנק. מן שירות ללקוח.

בקיצור, הוא הסביר לי שלא יתכן שאני אבזבז את כל הכסף בבת־אחת ולכן הוא קונה לי בחלק מהכסף משהו עם שם לועזי ואת שאר הכסף הוא סוגר חלק לשבוע, חלק לשבועיים וחלק אני לא זוכרת לכמה ולמה.

הוא הסביר לי שזה נורא כדאי, כי אני אקבל על זה ריבית. הייתי מותשת מהמילים הקשות ובגלל הנידנודים הנצחיים של אחי, נכנעתי לו.

מאז הכסף שלי תקוע בכל מיני חשבונות לפירקי זמן משונים ואני מסתובבת בלי גרוש בארנק. הפקיד אמר שבעוד כמה ימים ישתחררו לי כמה שקלים וגם אקבל ריבית של 80 שקל.

אני מבקשת להודיע בזאת לכל מנהלי הבנקים בעולם ולפקידיהם שזו הפעם האחרונה שעבדו עלי. לא רוצה ריבית. לא רוצה להיות מודרנית ולא רוצה להיות עשירה. רוצה את כל הכסף אצלי — תמיד. NO MORE עצות אחיתופל. תודה רבה לכם.

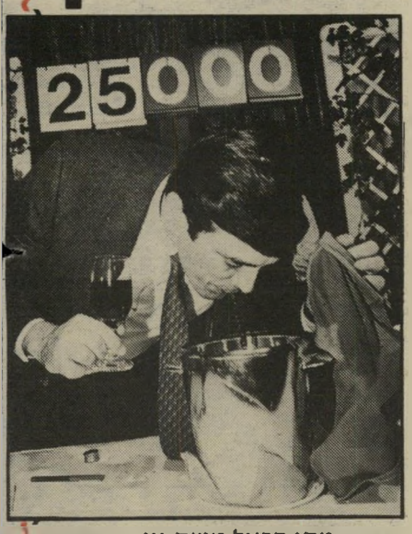
אי־אפשר בלי יין

רק לפני שבועיים התוודתי בפניכם על בורותי בנושא יינות. חשבתי שבזאת גמרו כל חברות היין בארץ את יחסיהן הדיפלומטיים איתי. אבל לא. אלה עובדים אחרת. ברגע שהם תפשו מישהו שמוכן להודות בפה מלא שהוא בור ועם־הארץ ושאצלו בירה שחורה זה מקום ראשון במשקאות, הם התחילו לטלפן. לא דרינג דרינג, כמו שהם מטלפנים לרחל המרחלת, אלא בום בום בשביל להפיץ.

עוד באותו שבוע התחלתי את הקורס המזורז. חברת כרמל מזרחי הזמינה אותי לאירוע מיוחד, כדי להציג בפני את יין ההילולים שלהם, שהוא יין צעיר, כך הסבירו לי, וכוחו בצעירותו. כלומר, אחרי כמה חודשים הוא כבר לא שווה כלום.

הדבר היחידי שידעתי כל הזמן בקשר ליינות, זה שכמה שהם יותר ישנים ככה הם יותר טובים. עכשיו מסתבר שגם זה לא תמיד נכון.

בחגיגת יין־ההילולים תפשתי את טועם־היין, מר מתי הראל, שותה ויורק, שותה ויורק. כבר חשבתי לגשת אליו להגיד לו שזה ממש לא תרבותי מצידו לעשות ככה. אם הוא לא אוהב את היין שלא ישתה. מה הוא יורק לפני קהל כל־כך גדול? אבל יודעי הדבר אמרו לי שזה בדיוק הסידור. ככה טועמים. לוקחים שלוק אדיר של יין לפה ואחר־כך, באלגנטיות, יורקים אותו, ולפי ההרגשה בחלל הפה יודעים אם היין טוב או לא. ואני המטומטמת, עד היום הייתי ממש בולעת את היין. בטח בגלל זה לא היה לי טעים.



מתי הראל טועם יין

זה לא נגמר. בטרם נרגעתי מעניין היריקות, הזמינה אותי גברת שלי שברורון, שהיא המומחית של חברת שטוק, לראות איך בודקים ליין את החום. היא היתה בחו"ל וראתה שם מרחום מיוחד ליינות שאותו היא רצתה להראות לי ולהסביר לי איך מודדים וכמה קר צריך להיות היין.

העניין הזה עם טמפרטורת החדר לא כל־כך עובד, כי פשוט יש הבדל קטן בין טמפרטורת החדר של חדר ברדום־צרפת בחודש נובמבר, למשל, ובין חדר תל־אביבי בחודש אוגוסט. שלי אמרה לי שהיא לא מבינה בחדרים, כי היא לא קבלן בניין, אבל אין לה בעיה למסור לי את הטבלה המדוייקת של הטמפרטורה שבה כל יין צריך להיות מוגש. בבקשה.

שמפניה 7־5 מעלות.
יינות לבנים 10־7 מעלות.
יינות רוזה 15 מעלות
אדם יבש 18 מעלות

זה היה שעור א' בידיעת היין. אודיע לכם על כל התפתחות חדשה בנושא.

דניאלה שמי