זה הזמן להחליט

תאמינו לי שאני הוואליום של עצמי. אין בעולם כולו בן־אדם רוחה־צרות יותר ממני. הנה התחילו הדיבורים על בחירות. בכל מישפחה הגונה כבר התחילו המריבות. כל אחד רב עם עצמו, עם בן זוגו ועם כל הסובבים אותו.

אבל העולם הרי לא מטריד אותנו במיוחד. מה שבדרך־כלל הכי מטריד אותנו זה חוסר ההחלטה שלנו וההתלבטויות שלנו. בשביל מי להצביע? אלו מנוולים ואלו מושחתים. אלו שקרנים ואלו בלתי־מוכשרים. אם נצביע בשביל אלו, אז הם יעשו קואליציה עם אלו ואז נקבל יריקה בפרצוף. לעומת זאת, אם נצביע בשביל אלו, הרי ברור לכולם שההם וההם יתאחדו וששלנו לא יכנסו בכלל לממשלה.

בבחירות לעירייה היו לי שלושה שבועות קשים מאוד בעניין חוסר ההחלטה שלי, ממש עד לרגע שבו עמדתי מול הקלפי, סגרתי עין אחת ושילשלתי את הפתק. עד היום אני לא סולחת לעצמי על השטות הזאת.

הפעם, אני לא משתתפת בעניין. את ההחלטה שלי בעניין הבחירות של מאי־יוני־יולי־אוקטובר, כבר החלטתי ושום דבר לא ישנה את דעתי. אל תנסו לעבוד עלי. עד היום הגורלי אני בנירוואנה. שיתעצבנו חסרי כוח ההחלטה. אני גמרתי את ההתלבטויות.

הודעה לחקלאים

השנה זה כבר אבוד. יש בצורת. אין כבר מה לעשות. מה שהתייבש — התייבש.

אבל בשנה הבאה כבר יהיו לנו גישמי ברכה כמה שאתם רוצים, מתי שאתם רוצים ואיפה שאתם רוצים. אין שום בעיה. לא צריך להתפלל, לא צריך להדליק את התנורים בגליל ולא צריך לשלוח מטוסים עם יודיד הכסף. לא צריך כלום.

פשוט תתקשרו אלי ותודיעו לי באיזה יום ברזיל אתם רוצים גשם ובאיזה חלק של הארץ. אתם מצדכם רק תכינו שני מוטות וביניהם מתוח חבל־כביסה. אתם מטלפנים, מזמינים אותי ומייד אני נוסעת לאזור המבוקש, עם סל הכביסה הרטובה שלי. אני מגיעה, תולה את הכביסה ותוך 10 דקות יש גשם ולעפות.

זה בדוק. השנה זה קרה כבר 100 פעמים. אז אל תתביישו להתקשר אלי כשצריך. הכל אני אעשה בשביל להציל את המולדת מבצורת.

יורד מוצהר

פגשתי הרבה מאוד ישראלים שגרים כבר 20 שנה בחו"ל, אבל אף פעם עוד לא פגשתי מישהו שיודה שהוא יורד. זו בעיה שלהם הרבה יותר מאשר שלנו, אבל עובדה. אין יורדים מוצהרים. ובאמת, קשה, כנראה, להחליט יום אחד בבוקר „היום אני הופך להיות יורד," זה פשוט לא קורה.

השבוע פגשתי איש שחי באמריקה ובא לחופשה בארץ. הוא סיפר לי שכבר 15 שנה הוא גר באמריקה ורק לפני שלושה שבועות הסתבר לו שהוא יורד. איך נודע לך — שאלתי אותו.

„לפני שלושה שבועות התקלקל הטוסטר שלנו בבית בניו־יורק. הלכתי לקנות טוסטר חדש. נכנסתי לחנות ואמרתי שאני רוצה טוסטר. לא הוספתי את המישפט „תן לי אחד שאפשר להשתמש בו גם ב־200 וט. כשיצאתי מהחנות הבנתי שבאותו רגע הפכתי סופית להיות יורד."

הסתכלנו אחד על השני ושנינו היינו קצת עצובים. לא יודעת למה.

גם זו דרך לארוח

יש אנשים שלוקחים את עניין האירוח ברצינות גמורה. ידעתי על זה אבל התחמקתי מהמחשבה על הנושא, כדי לא להיפגע. אצלי, כידוע, נכנסים למיטבח בריזוק שעה לפני שבאים האורחים, ומה שיוצא זה מה שמוגש. הפסטנט הוא, כנראה, למצוא אורחים סובלניים כמו שלי ואז אף פעם אין תלונות ואפשר להמשיך ולחיות עם הדעה שבריזוק זו הדרך שבה צריך לארח.

אבל יש אנשים אחרים. ומאחר שאני פתוחה גם לרעות אחרות, החלטתי לארח במרור, מדי פעם, מישהו מהקיצוניות השניה.

את אשת החברה, אילנה אס, פגשתי יום אחד ברחוב והיא נראתה לי מאוד מוטרדת ועסוקה. שאלתי למה, והיא אמרה שבעוד שבועיים יש לה אורחים. תיכף התפרץ לי המבט האטום הזה שיוצא לי תמיד, כשאני לא מביגה משהו. היא הסבירה לי לאט (כדי שאבין טוב), ששבועיים מיום פגישתנו, ייערך אצלה בבית פייב־או־קלוק (אירוח של 5 אחרי הצהריים) ל־20 חברות ולכן היא נורא עסוקה, כי היא באמצע ההכנות של הכיבוד וכל השאר.

דווקא נראית נורמאלית אילנה אס, אז למה שאני אאמין לה דבר כזה? אמרתי לה מייד שביום־הדין גם אני אתייצב אצלה ואביא איתי צלם, כדי שיהיו לי הוכחות מצולמות על אירוע שמכינים אותו שבועיים מראש.

הגעתי. הסלון הגדול הוסב לבית־קפה ויקטוריאני. אילנה לבשה ביגדי קונצרט ועל השולחן, בין כלי־הכסף וסיפלי החרסינה, עמדו עוגת אגוזים, עוגת שוקולד, עוגה אנגלית, עוגיות קטנות, תותים מצופים בשוקולד ועוגת איטריות חמה שהיתה, לפי דעתי, פאר המסיבה. אחר־כך באו האורחות.

המשי התערבב בזמש והאנגורה בתחרה. בחיים שלי לא ראיתי בגדים יותר יפים במקום אחד. כולן שתו קפה, וללו עוגות ופיטפטו בשימחה. בשעה 7 הוגשו שוויפים יבשים עטופים בבשר אווז מעושן, קוביות הודו ברוטב וכוסית יין אדום. היה יפה ואלגנטי ומעניין. ובכל זאת, זה שווה שבועים עבודה, לפי דעתכם?

סירבתי לצאת מביתה של אילנה לפני שהיא שיחררה, לטובתי ולטובתכם, את המירשם של עוגת האיטריות החמה.

חצי חבילה איטריות מס' 10, חב' צימוקים, 3/4 ק"ג גבינה לבנה רזה, חצי חב' מרגרינה, 3/4 כוס סוכר, 5 ביצים מופרדות, 100 גרם שקדים קצוצים גס, 2 חב' סוכר וניל, חצי תפ"ע גרנד אלכסנדר מגורד. זהו. עכשיו ניגשים להכנה.

מבשלים את האיטריות ומסננים אותן. בקערת מיקסר שמים את המרגרינה, 5 החלמונים והסוכר ומערבבים טוב. על זה שמים את האיטריות וכל השאר ונותנים עירבוב קל. את 5 החלבונים מקציפים לחוד ומערבבים קלות עם השאר. משמנים תבנית טפלון עם חור, כדי שתזכיר את סיר הפלא שהיה הראשון להחזיק את המאפה המצויין הזה, שמים את התערובות בתוך התבנית העגולה והופ לתנור מחומם.

אופים כשעה על חום בינוני ומעלה. מגישים חם ומי שרוצה מוסיף לו שמנת חמוצה וקונפיטורה על החתיכה הפרטית שלו. כמו שאומר הבן שלי בסלנג של היום „משהו, משהו".

אילנה אס ליד השולחן הערוך, ובתמונה למטה, במיטבח

ממש לעג לרש

יש פיתגם שאומר „כל יום אתה לומד משהו ובסוף אתה מת אידיוט." בחיי נכון. הנה, עד היום לא ידעתי שיש דבר שנקרא מועצת הצמר הבינלאומית, ושתפקידו להמציא דברים משונים. הדבר האחרון שהם המציאו זו שמיכת־צמר לקיץ. וזה שהם שלחו לי תמונה וכמה מילים על העניין, מראה לי שהם לא מתכוונים למכור את זה רק באלסקה, אלא גם בישראל. מענין אם מי שהמציא את הרעיון הגאוני הזה היה פעם בתל־אביב ב־17 באוגוסט. אם הוא היה ועדיין הוא עומד בדעתו שזה הכרחי אצלנו, זה בטח בגלל הבחורה ששוכבת מתחת לשמיכה (ראה תמונה).

אם אתם מעוניינים ביותר פרטים על שמיכת הצמר לקיץ, אל תפנו אלי, כי אני את כל החומר על זה כבר זרקתי לפח.

המצאה של שוקולד

מוצרי בית־יצחק, הם אהבה ישנה שלי וכל מוצר חדש שלהם מגיע אליי תוך זמן קצר. עכשיו הם המציאו שני מימרחי שוקולד הכי טובים בעולם. זה באחריות. בשוקולד יש לי דוקטורט. מימרח שוקולד עם אגוזים טחונים ומימרח שוקולד בטעם תפוז.

זה שאפשר לאכול את המימרחים מרוחים על פרוסת־לחם או בכפית ישר לפה, זה גם אתם כבר יודעים. אבל זה שאפשר למרוח שיכבה של מימרח שוקולד על בצק עלים, לגלגל ולאפות 20 דקות, ידעתם? וזה שאפשר למרוח את המימרח על עוגת שוקולד בתור קרם, ואף אחד לא יידע שלא טרחתם חמש שעות בלערבב רברים ולבשל אותם יחד, זה ידעתם? בבקשה. זה ממני באהבה.