אביב בשחור־לבן

הבת של חברה שלי לקחה את אמא שלה לשיחה בעניני־פסח. הילדה הסבירה לאמה, שהיא שונאת את החג הזה, מפני שתמיד מלבישים אותה ואת אחותה בגדים חדשים וחגיגיים, ומייד אחר־כך מזהירים אותן שלא להתלכלך, שלא להתקמט ושלא לעשות שום תנועה היכולה להזיק לבגדים החדשים והיקרים. הילדה אמרה, שאם ההורים לא מסכימים שהבנות תלבשנה ג'ינס וגופיות לליל־הסדר — הן פשוט מסרבות להשתתף באירוע.

היה ויכוח, היו שיכנועים ובסוף הושגה פשרה: הבנות תלבשנה חולצות טריקו שחורות (שחור הוא צבע חגיגי וגם לא מתלכלך בקלות), ואמא שלהן תתפור להן חצאיות מבד שחור פשוט (גם כן לא מתלכלך), ועל החצאית היא תרקום כמה פרחים צבעוניים, שיסמלו את בוא האביב ויתנו קצת צבע לשחור.

לא רעיון נהדר? במישפחה של חברתי כולם יהיו מרוצים בחג הזה. אפילו הבנות.

ברגע האחרון

תמיד, איכשהו, יום לפני החג, אנחנו נזכרים שלא קנינו מתנה למישהו חשוב. משהו כמו המטפלת של הילדים, או החברה שהומינה אותנו אליה לסדר, או אפילו לאמא של הבעל. אלו אנשים שאי־אפשר לקנות להם מתנה סתם. צריך משהו יפה במיוחד ומרשים במיוחד. בשנה שעברה הצעתי לכם כמה דברים ואחר־כך הערתם לי שהצעתי רק מוצרים תוצרת־חוץ. אני מתנצלת כאן (אם כי באיחור), על חטאי מן השנה שעברה, והפעם דבר אחד כחול־לבן אמיתי, ועוד דבר שהוא כחול־לבן בהיר, כי הידע נרכש בחו"ל. זה מותר, לא?

הנה מתנה נפלאה. היא שימושית, היא יפה, היא גדולה ועושה רושם, היא תוצרת־הארץ והיא עולה כ־4000 שקל. קוראים לזה סט כתר לאמבטיה, וזה מכיל מיתלה למגבת אמבטיה, מיתלה למגבת ידיים, מחזיק מיברשות שיניים וכוס, סבונית, זוג מיתלים כפולים. הכל בצבע לפי בחירתכם.

ועוד מתנה, אבל בשום אופן לא לחותנת

היא היתה יפהפיה מהממת, בלונדינית חטובה, אלילת־מין. היא היתה קפריזית, מפונקת, מפתה, ילדותית ומסתורית. היא היתה חלומו של כל גבר. היא היתה מרילין מונרו. מה שנשאר ממנה 20 שנה אחרי מותה — זה ריח טוב. ואת הריח הזה משווקים מהשבוע בבקבוקים עם מיכסה ורוד. בושם מרילין מונרו.

★★★

קנה בקבוק „מרילין" לאשתך ושמור לעצמך את האריזה עם תמונת האלילה.

סדר וניקיון

היא לא יכולה לעמוד בזה שוב, אמא שלי. כל שנה אותו דבר. כמה כבר אפשר לסבול. וזה לא סתם להכין סדר פסח. בדרך־כלל הם מזמינים אורחים. בשנה שעברה הם היו 10 אנשים סביב השולחן. „את יודעת מה זה להכין סדר ל־10 אנשים?" היא שואלת אותי. „לא," אני אומרת לה, „אצלנו פחות מ־25 איש זה לא נחשב בכלל." אבל אמא שלי לא אוהבת את התשובות המתחכמות שלי ולכן היא מסבירה לי באריכות מה תפקידה של עקרת־הבית בחודש שלפני פסח.

קודם כל, מורידים את כל הווילונות, מכבסים אותם ותולים אותם לייבוש. אחר־כך מגהצים אותם ותולים שוב על החלונות. מובן, שאת כל השטיחים שמקבל אותם לניקוי לא יחשוב שהשטיחים באו מבית מלוכלך. עד שהשטיחים חוזרים מניקוי יסודי, מטפסים במשך שלושה ימים רצופים על סולמות מכל הסוגים, בשביל מה שנקרא „לנקות למעלה". רוחצים את כל התריסים של הבית בסבון ובברזולית, ואחר־כך שוטפים במים נקיים ואחר־כך עוברים על הכל במטלית יבשה. הכל מבחוץ ומבפנים. שיוכלו לראות גם מבחוץ איזה בית נקי יש לאמא שלי.

עכשיו מגיע תור הארונות. מוציאים את כל הבגדים ואת כל המצעים ובכלל, כל מה שיש בארונות (כולל 30 חבילות שוקולד שהיא עד היום מחביאה מאבא שלי) ושוטפים את כל הארונות, בשלושה סוגים שונים של מטליות. (המפורט למעלה). אחר־כך מגיע תור ארונות המיטבח. כאן, מלבד ניקוי הארון עצמו, יש גם הבעיה של לשטוף כל כלי במים וסבון, לייבש אותו ולהחזירו לארון (לא הצלחתי לברר את הסיבה). הגענו לסלון. מוציאים את כל הספרים מארון־הספרים ומאבקים אותם טוב טוב. מורידים את כל התמונות מהקירות, מנגבים את הזכוכיות ואת המיסגרות. את כל פיסלי הקרמיקה, האגרטלים, המאפרות וכל שאר הדברים המונחים על משהו בסלון, רוחצים במים חמים ובסבון.

אוי, שכחתי את הפאנלים של הקירות. את העבודה הזאת צריך לעשות בפוזה של כריעה. לוקחים ברזולית ומשפשפים. אמרתי לאמא שלי שבבית נורמאלי הפנלים לא מלוכלכים, אבל היא אמרה שתמיד אני מדברת שטויות ומוצאת לעצמי סיבות לא לעבוד.

הלאה. חיטוי רציני של המקרר, תנור האפיה והכיריים — זו חובה לאומית לקראת פסח. וכמובן, במשך החודש המדובר צריך לשטוף את הרצפות בכל הבית כ־30 פעם וגם... את השאר לא שמעתי כי נרדמתי מעייפות.

עכשיו אתם מבינים שכבר אין לה כוח למיסבנה, לעוד סדר־פסח? אז היא החליטה לקחת את אבא שלי ולנסוע איתו ללונדון. זו גם הסיבה שאני מרשה לעצמי לצחוק ממנה. כי כאשר ג'ילין זה יראה אור, אמא שלי לא תהיה בארץ ולא תקרא אותו.

תפריט חג לשוחרי חירות

פסח, כידוע, הוא חג מישפחתי. כל זוג נקרע בין המישפחה שלו ובין המישפחה שלה. אם הולכים להורים שלה — ההורים שלו ייעלבו, וכמובן להיפך, אז לפעמים מנסים לארגן ששתי המישפחות יעשו את הסדר ביחד. אבל למישפחה של הבעל יש שבע דודות ו־12 בני־דודים ובבית של ההורים שלה אין מקום לכל־כך הרבה אנשים. מצד שני, מישפחת הבעל לא יכולה להזמין אליה את מישפחת האשה, כי הם אוכלים רק כשר ובבית מישפחת הבעל זה לא כל־כך כשר. זה כבר מבלי לדבר על העובדה שבבית אחד שרים את השירים בהברה ספרדית ובשני בהברה אשכנזית, וזה עושה בילבול איום.

לפעמים זה נגמר בריב גדול, ושנה אחרי הפסח עוד אף אחד לא מדבר עם אף אחד. לפעמים מגיעים לפשרה וסביב שולחן הפסח יושבים 25 איש חמוצים ונעלבים. ויש גם האפשרות השלישית, שמרוב מריבות הזוג מחליט לעשות את הסדר בבית שלו, עם עוד זוג חברים (או יותר) שגם הם פליטי מריבה מישפחתית סוערת.

אם זה קרה לכם השבוע, כלומר הפיצוץ, ויש לכם רק עוד שלושה ימים להכין את הסדר, אל תתייאשו, זה הרבה פחות מסובך ממה שזה נראה. בסופו של דבר, זו סתם ארוחת־ערב, קצת יותר עשירה מהרגיל.

הנה הארוחה:

דג מטוגן
מרק־עוף עם קניידלך
עוף ברוטב פיטריות
בשר אפוי חמוץ מתוק
אורז
סלט חסה
תפוחי־עץ ממולאים בגלידה

וכמובן, יין.

ועכשיו לעבודה: קונים שני עופות ומבקשים מהמוכר לחתוך כל עוף לשמונה חלקים. באים הביתה. ארבע חתיכות עוף ואת שני הצווארים שמים בסיר אחד, יחד עם סלרי, גזר, בצל אחד ושמיר, מוסיפים לזה הרבה מים ואבקת מרק משגע. מי שאמא שלו לא לימדה אותו לעשות קיינדלך לבד, שייקנה קופסה כואת של קניידלך במכולת ויעשה לפי ההוראות שעל העטיפה. יוצאים הכי טוב שאפשר. זהו, יש מרק.

עכשיו לוקחים את חתיכת הבשר לצלי, ומטגנים אותה במחבת מכל הצדדים, עד שהיא משחימה. זה טיגון קצר וחיצוני, רק כדי שהמיצים לא יצאו. אחרי שטיגנתם (כל העסק לוקח 10 דקות), תוציאו את חתיכת הבשר מהמחבת, תקררו אותה קצת ותמרחו אותה היטב בחרדל מעורב בדבש. שני שליש חרדל על שליש דבש.

כשהכל מרוח, תכניסו את חתיכת הבשר המרוחה לתנור, בחום בינוני, לאפיה של שעה או יותר (תלוי בגודל גוש הבשר). מדי פעם תשפכו על התבנית קצת יין, כדי שהבשר לא יתייבש. עכשיו יש לכם גם בשר אפוי, טעים להפליא. עכשיו ניגשים ל־12 חתיכות העוף שנשארו. מערבבים שתי כפות קמח עם מלח, פלפל שחור ופפריקה, ומורחים את התערובות על כל חתיכות העוף. מטגנים את העוף עם הקמח במחבת עם שמן או חמאה משני הצדדים. אחרי הטיגון הקצר מוציאים את חתיכות העוף המטוגנות קלות ושמים אותן בתוך פיירקס גדול, כך שכל חתיכה תיגע בתחתית. לתוך השמן או החמאה שנשארו במחבת, שמים 200 ג"ר פיטריות קטנות או חתוכות. מטגנים קלות. על הפיטריות שמים כף קמח ובוחשים מהר מהר. תוך כדי הבחישה מוסיפים חלב וממשיכים לבחוש, עד שמתקבל רוטב סמיך. שופכים את הרוטב על חתיכות העוף ומעל לרוטב שופכים קצת יין פורט או יין אחר לא יבש מדי. סוגרים את הפיירקס בנייר כסף ומכניסים לתנור של 200 מעלות לשלושת רבעי שעה.

עכשיו המנה האחרונה. רוחצים עשרה תפוחי־עץ גולד דלישס. חותכים מהם כובע ושמים אותו בצד. מתוך כל תפוח מוציאים את התוכן בעזרת כפית, כדי שיווצר חור ובכל זאת תישארנה דפנות די עבות. את כל התפוחים מבשלים במעט מים, סוכר וקינמון בערך חמש דקות, רק כדי שקצת יתרככו. מקררים וקצת לפני ההגשה ממלאים בתוך כל חור גלידה מוכנה. שמים על הגלידה את הכובע ומגישים.

איך עושים אורז וסלט חסה אף אחד לא צריך ללמד אתכם. ואת אומרת שיש לנו רק לטגן את פרוסות הדג, זמן קצר לפני ההגשה ולהגיש אותן עם חזרת. זהו, הסדר שלכם מוכן.

בתאבון וחג שמח.

דניאלה שמי