..וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה

# אל תתנו להם בצק — או איך נהייתי אשתו של אבא אבן

עכשיו זה ברור שהכל בגללם. המילחמות, ההרג, הרעב, שינאת האחים, הכיבוש וכל השאר. כבר אמר מישהו חכם (בטח מישהי חכמה) שאילו נתנו את העולם לנשים, היה העולם יפה ושליו ושקט. אבל אלוהים, כידוע, הוא גבר, ואצל אלה הפרוטקציה היא מיצרך עובר לסוחר ועל כן הוא נתן את ההנהלה של העולם לאחיו הגברים.

בכקשה, תיראו את התוצאות. מי היה הרוצח הראשון? קיין (גבר). מי היה השחצן הראשון? גולית (גבר). מי גילה את אמריקה מקור הקינאה בעולם? קולומבוס (גבר). מי גרם למילחמת־העולם הראשונה? גבריאל פרינציפ (תבררו, למה לא?) גבר. מי הביא את השואה? היטלר (גבר?) מי מדיר שינה מעינינו כבר 20 שנה? פול ניומן (גבר!)

# ספר ותקליט

אי־אפשר להתעלם מספר ותקליט שיצאו לאור לפני חג הפסח ושהיוו את מתנת החג שלי לילדיי. הספר לילד שכבר יודע לקרוא והתקליט (אותו קורא מוטי ברכאן) לילד שכבר יודע לשמוע.

המדובר בסיפרו של הסופר הבריטי קנת גרהם „הרוח בערבי הנחל", המספר על הרפתקאותיהם

של ארבעה שוכני השדה, החפרפר, הקרפד, התחש ועכביש המים. במקום לכתוב לכם מה דעתי על הספר, אצטט את דעתו של הסופר א.א. מילן (מחבר פו הדוב) על הרוח בערבי הנחל. וכך הוא כותב: „ספר זה כמוהו כמיבחן האופי. אין אנו יכולים למתוח עליו ביקורת, שכן הוא מותח ביקורת עלינו. יתכן שתהיה ראוי לספר, אולם אתה הוא העומד לדין."

## עצה

לילדים בגילו של בני הבכור (8½) קשה להתחיל לקרוא ספרים כאלה. אז מבטיחים להם שאם הם יקראו 10 עמודים ראשונים הם יקבלו מתנה שתי חוברות טרון. אחרי ה־10 העמודים הראשונים הם כבר ממשיכים לקרוא בספר בעצמם. רק ההתחלות קשות.

# צעקה

ידוע שתמונה שווה אלף מילים. אם כך, כמה הרצאות שווה כרזה פוליטית?

„הפוסטר הוא צעקה ויזואלית" אומר שוני רבינא, יוצר הכרזה (בתמונה). חיילי פלסטיק המשמשים כלי־ מישחק בידי מנהיגים, בתוך כוס יין, סמל לחוסר רצינות וחוסר שיקול דעת (לפי רעת היוצר).

עוד לא הוכח כמה השפעה יש לכרזות על החלטות הממשלה שלנו, אבל לממשלה הזאת, בלי ספק, יש השפעה אדירה על רצוננו לצעוק.

הבאתי כאן את הצילום של הכרזה מתוך רצוני לעודד צעקה פוליטית בדרך לא אלימה.

וככה אפשר להמשיך בלי קץ. מי עשה אינפלציה של 400 אחוז, מי הושיב אותנו על הליטאני, מי ומי ומי.

בקיצור, כמו שאתם רואים כל הצרות זה מהם. אבל מה, הוכחה אישית אין לנו. אלה אמנם גברים, אבל אף פעם לא הגברים שלנו. הם רווקא בסדר. מי בסדר? מה בסדר? כל אחד מהם רוצה בפוטנציה, כל אחד מהם חבלן ומיליטאריסט ושונא את העולם ולכל אחד מהם יש במיטבח מעבדה לייצור כלי־נשק מתוחכמים ומסוכנים. מה לא? מי אומר שלא?

הנה הבעל הפרטי שלי. באמת בחור נחמד. אינטליגנטי, חכם, בעל חוש־הומור, טוב לב, נדיב, מנומס (טוב, זו הגזמה, אבל זה מתאים פה), שונא מילחמות, מדבר תמיד על דו־קיום עם שכנינו, מוכן להחזיר את קרני שומרון ואת אריאל (הוא מציע להחזיר אותם על תושביהם). כל החיים הולך למילואים ולמילחמות ובליבו פנימה הוא מקווה שלא הרג אף איש. נו, בסדר? יותר מבסדר! בחור רודף שלום. ובגלל כל התכונות האלה הסכמתי להתחתן איתו להוליך ביחד איתו ילדים (גברים, אלא מה?) כדי שירשו את תכונותיו רודפות השלום.

והנה, באמצע חג הפסח, החליט הכמעט פציפיסט, שהוא מוכרח לאכול עוגיות. לשימחתי, אין לי המושג הקל שבקלים איך אופים עוגות ועוגיות, ובורותי זו רשומה בכתובה באותיות גדולות על יד הסכום שהוא הבטיח לי עם הגירושין. אמרתי לו שתיכף אחרי החג אני אקנה לו 5 ק"ג של עוגיות מכל המינים, אבל הוא בשלו: הוא רוצה עוגיות־עכשיו. ברוחב־לב נדיר ובתמימות נוראה הצעתי לו להיכנס למיטבח ולעשות אותן לבד. וגבר שזורקים לו אתגר כזה יכול לסרב?

מצאנו ספר בישול ובו כמה מירשמי עוגיות, הראיתי לו איפה הקמח, הביצים, תמצית הווניל ואיך מרליקים את התנור ויצאתי לסלון להתענג על עיתוני החג.

במשך שעה השתררה רממת אלחוט. אחרי שעה התחילו הפיצוצים מהמיטבח וערפל הקרב שכיסה את אזור הקרבות במיטבח התחיל לצאת גם לכיוון הסלון. אנחנו (הילדים ואני) התחפרנו מאחורי הספה. היתה אוירת קרב ממש. הילדים שאלו שאלות. ריכרנו על ארץ־ישראל ועל גבורה ועל הקרבה ועל המחיר שעם משלם כדי לגור בארצו. הפיצוצים המשיכו. חלקם חלשים ועמומים וחלקם רועמים כמו תותחים.

בשלב מסויים, בפרץ אדיר של גבורה ניסיתי להיכנס לאזור הקרבות ולתת שכם ללוחם הגודר, אבל כשדרכה כף רגלי על מיפתן המיטבח נשמעה הקריאה „והירות!" והבנתי מייד שמדובר במוקשים. נכון שככה לא חינכו אותי בצה"ל, אבל נמלטתי מייד.

בסופו של דבר, אמהות לילדים משוחררות ממילחמה. היו עוד פיצוצים וריח חריכה ואש ועשן, ואחרי עוד כשעה שקטה הארץ. נרמו הדי הקרב. בקומה זקופה צעדתי לאזור האירוע בעודי צועקת לשני ילדי את המושג שהמציאו בחורינו בג'וערה „אחרי!" ערפל הקרב התפזר קצת. סימנים קלים של תקרית מזויינת עוד ניראו בשטח. האזור היה חם. הלוחם האמיץ עמד על יד שולחן שעליו מונחת תבנית תמימה למראה, ועליה כ־30 עוגיות מזויינות. „בבקשה, תתכבדו," אמר הבעל הגאה. כל אחד מאיתנו לקח לידו עוגיה אחת וניסה לנגוס בה. היה רגע של דומיה. כל אחד הסתכל על השני אם הוא מצליח להכניס את שיניו לתוך כדורי הבזלת. אף אחד לא הצליח. ואז אמר מי שאמר „זה טוב נגד מחבלים כשהם מתקיפים אותך. כל עוגיה בראש, מחבל אחד פחות." יוצר הנשק הקטלני הסתכל עלינו בבוז ואמר „וזה רק עם 3 ביצים. עם 6 ביצים אני יכול לייצר ארי־פי־ג'י." האמנו לו.

אגב, הילד הקטן שמילחמות ישראל עדיין לא נהירות לו ואין לו מושג בנשק מתוחכם, פשוט לקח את העוגיה, ניסה לנגוס וצעק לעבר אביו: „אבא, אבן!"

זהו. אל תתנו להם לנהל את העולם. אל תתנו להם להיכנס למיטבח ובשום אופן אל תתנו להם בצק.

# מאינדירה באהבה

יודעים מה זה צ'אטני? זה משהו הודי שהוא בין תבלין לריבה והוא משמש תוספת חובה לכל ארוחה הודית הגונה (כמה הצעות בעניין זה כבר נתתי לכם באחד המדורים הקודמים). הבעיה עם צ'אטני בארץ, היא שקשה מאוד להשיג אותו בחנויות קונבנציונאליות ואם כבר משיגים, אז צינצנת אחת עולה בערך כמו טיול להודו.

בעיתון נשים אמריקאי מצאתי איך עושים צ'אטני לבד בבית (בלחסון, האמריקאים חזקים מאוד). ליכלכתי את המיטבח שלי, כדי לראות מה יצא ואיזה טעם יהיה לו. יצא טוב מאוד. מאז, כל ערב אנחנו אוכלים אוכל הודי כדי להצדיק את כמויות הצ'אטני שיצאו לי מהכמויות שבמירשם המקורי. אני נותנת לכם כאן כמות יותר קטנה, כדי שלא תהיה אינפלציה הודית בארץ.

הכמויות: שני תפוחי־עץ גדולים, מקולפים וחתוכים לקוביות גדולות

1 אגס גדול וקשה חתוך לקוביות

קליפה מגורדת של תפוז אחד

תפוז וחצי מקולף וחתוך לקוביות, לימון וחצי

פרוס לפרוסות עגולות ודקות אחד וחצי בצל פרוס לפרוסות

2 שיני שום מרוסקות

200 גר' תמרים יבשים

חופן צימוקים

רבע כוס חומץ הדרים

חצי כוס מיץ־תפוחים או מיץ־תפוזים

רבע כוס יין לבן, רבע כוס דבש, כפית פלפל שחור גרוס

מלח, ציפורן, פלפל חריף, מוסקט, זנגויל (כל אלה בכמות לפי הטעם. בערך חצי כפית מכל אחד).

עכשיו, כל הקונץ הוא לחפש אצל הקרובים והשכנים למי יש סיר גדול וכבד עם תחתית עבה. ברגע שמוצאים סיר כזה, כמעט נפתרה הבעיה. מכניסים את כל החומרים לסיר, מרליקים את האש הכי גדולה ומביאים לרתיחה. אחרי הרתיחה מקטינים את האש לקטן־קטן, מערבבים מדי פעם ומחכים עד שכל העסק נראה כמו ריבה (בערך שעה, אבל זה תלוי באש). בעוד הצ'אטני חם מעבירים אותו לצינצנת זכוכית וסוגרים היטב. הגברת מהעיתון האמריקאי אומרת שזה יכול להחזיק שנה במקרר. זה בגלל שהיא לא מכירה את המישפחה שלי.

בחייכם, תנסו את זה. לא כל יום אני מספקת לכם מתכונים שאינדירה גנדי אוכלת בערב.

דניאלה שמי