מטפלת מכוכב אחר

זה שעד היום עוד לא סיפרתי לכם על אביגיל, זה רק מפני שלא רציתי לשים עליה עין הרע. אביגיל היא המטפלת של שני הילדים שלי ובזכותה שלוש פעמים בשבוע אני מרגישה בן־אדם עצמאי.

העניין הוא שהיא לא יודעת שהיא „מטפלת" ומאוד לא הייתי רוצה שהדבר יגיע אליה.

ואיך אני יודעת שהיא לא יודעת שהיא מטפלת? זה מפני שהיא לא מתנהגת כמו מטפלת (ולי ברוך השם היה ניסיון עם כמה וכמה מהסוג הזה). למשל, במשך כל שנות עבודתה אצלנו, אביגיל לא איחרה אפילו פעם אחת. וזה כלום, כי במשך כל שנות עבודתה אצלנו, היא לא היתה חולה אפילו פעם אחת וגם לא היתה לה חתונה או בר־מיצווה או דודה חולה בירושלים (לפחות לא בימים שהיא צריכה לבוא לעבודה).

אביגיל לא נותנת עצות חינם איך לגדל את הילדים שלי, היא לא שוכחת למסור לי הודעות, היא לא מדברת עלי והיא לא מספרת לי כלום על הנשים האחרות שהיא עובדת אצלן. היא לא מארחת את החברות שלה בדירתי, היא לא מתלוננת ולא נוסעת לטיולים בחו"ל. כאילו אי־אפשר להיות יותר מושלם מזה, נכון? אז יש לי עוד משהו להגיד עליה.

אביגיל קונה לי (ולגברת השניה שהיא עובדת אצלה) מתנות לחג.

וכשאביגיל קונה מתנה, זה לא משהו בשביל לצאת ידי חובה. זה לא סבון או בושם זול או צעיף. זה תמיד משהו חכם שלא ראינו אף פעם ולא שמענו על קיומו וזה משהו שממש עוזר בחיי היום־יום.

הנה המתנה האחרונה שאביגיל קנתה לי: שני שרוולי פלסטיק, שבחלק התחתון שלהם יש כיווץ בגומי. כשאת לבושה יפה, עם החולצה הכי טובה בעלת השרוול הארוך, ובדיוק אז מוכרחים לרחוץ כמה כלים (וזה קורה במישפחות הכי טובות) לא צריך להתחיל לפשוט את הבגדים היפים וללבוש חלוק. פשוט, על החולצה היפה ועל השעון, שמים את שרוולי הפלסטיק וניגשים לעבודה. שום דבר לא מתקלקל ושום דבר לא נרטב ותוך דקה הכלים רחוצים.

אביגיל אומרת שהיא קנתה את זה בבית־מיסחר לווילונות, אבל בעצם כל אחת יכולה לתפור לעצמה את הדבר החכם הזה, משתי חתיכות פלסטיק, שני שרוכי־גומי ו־10 דקות עבודה.

אחרי כל זה, אם אתם ממשיכים להחזיק את המטפלת הרגילה שלכם, אתם ממש פראיירים.

נוסטלגיה

החודש, לפני 10 שנים, קנינו את הדירה שבה אנחנו חיים. חודש לפני זה הסתובבנו בעיר בחיפושים קדחתניים אחרי הלוואות. הדירה עלתה 57 אלף לירות (מה שהיום קוראים 5.700 שקל) ולנו לא היה, כמובן, סכום אדיר כזה. בעזרת קצת קשרים וקצת פרוטקציה סידרו לנו משכנתא בבנק, נתנו לנו את 25 אלף הלירות החסרות והתחייבנו להחזיר אותם במשך 17 שנה.

למזלנו, שלט אז המערך (מיפלגה ללא ראייה לרחוק, שאפילו לא העלתה על דעתה שצריך להצמיד הלוואות). קנינו את הדירה והרגשנו כמו זוג מיליונרים, למרות שכל חודש היינו צריכים לשלם 200 לירות להחזר החוב. אני לא זוכרת כמה כסף היה אז 200 לירות, אבל זה בטח היה הרבה.

את כל זה אני מספרת לכם, כי היום קיבלתי עוד פינקס תשלומים. כל שנה מגיע פינקס כזה ועליו יש 12 דפים ועל כל דף כתוב כמה כסף אנחנו צריכים להחזיר החודש. השנה באמת לא יהיה לנו קשה להחזיר את החוב כי הוא מסתכם ב־40 שקל.

מי אמר שאינפלציה זה דבר לא טוב? שיבוא אליי הבן־אדם שעשה אינפלציה כזאת בישראל ואני אנשק אותו על שתי לחייו.

תודה לך הליכוד שעזרת לי לקנות דירה בלי שום מאמץ, אבל עכשיו, כשאין לי שום בעיה לשלם את החוב שלי, באמת אין לי צורך בך. אני יודעת שזה מאוד לא יפה להגיד „הכושי עשה את שלו — הכושי יכול ללכת," אבל זה מה שאני מרגישה. גועל־נפש, מה?

רעיון טוב, וגנוב

כבר מזמן לא גנבתי בשבילכן רעיונות מעיתוני־נשים תוצרת־חוץ, יש לכן מושג כמה עולה עיתון נשים אמריקאי או גרמני? שלא תדעו מהצרות! אבל כדי שלא תרגישו מקופחות ופרובינציאליות, הנה משהו שנראה לי שווה.

כל מה שצריך לעשות זה לארגן את כל המיטפחות שיש בבית (ולכל אשה נורמלית יש איזה 20) ולהתחיל לשחק איתן לפני הראי. פה לקשור מיטפחת למותניים, שם לסובב אותה מסביב לראש וכאן לזרוק אותה באופן אלגנטי מסביב לכתף אחת.

אני יודעת שזה לא רעיון חדש וכולכן יודעות עליו כבר, אבל כשרואים בתמונה איך עושים את זה — זה יותר קל. נכון?

קיץ בלי מאמץ (2)

בשבוע שעבר הבטחתי לכם מתכוני קיץ נטולי מאמץ. אבל לפני שניגש למתכונים עצמם, בואו ואספר לכם על רעיון חדשני לאירוח בחודשי הקיץ החמים. הרעיון שייך לחברתי זהרה, הנימנית עם קבוצת השלושה מיליון ששנאים חמסינים וחום. מהסיבה הזאת, בימי מאי־יוני־יולי־אוגוסט־ספטמבר היא ממש גמורה בשעה 7 בערב וכל מה שהיא מסוגלת לעשות, זה לשבת ישיבה לגמרי פסיבית מול מכשיר הטלוויזיה ולבהות בו. אפילו אין לה כוח להחליט אם התוכניות טובות או לא, לכן היא נשארת לראות אותן עד הסוף.

אבל חברתי הנ"ל היא אוהבת־אדם ידועה וגם מארחת למופת. היא עשתה בירור קצר ואחרי שהסתבר לה שהקיץ באזורנו זה ששה חודשים נטו, היא החליטה שצריך למצוא פתרון, כדי בכל זאת לא להפסיק לראות אנשים במשך תקופה כל־כך ארוכה.

חשבה, ולבסוף המציאה שיטת אירוח מאוד מעניינת. היא מזמינה את כל האורחים שלה לשעה 11.30 לפני הצהריים. בהתחלה היא נותנת להם לימונדה קרה וקצת זיתים (לסנובים היא נותנת ויסקי) והשיחה קולחת והמצב־רוח טוב והיא מאושרת. כל זה מפני שגם ביום חם מאוד אנשים עוד לא הספיקו להתעייף בשעה כל־כך מוקדמת.

בשעה 12.30 שמה חברתי על השולחן את כל המאכלים שבמילא היא מבשלת לבני ביתה בשבת, אבל פשוט בכמות הרבה יותר גדולה. על המאכלים היא שמה צלחות וסכום ומפיות נייר וכל אורח חוטף צלחת, מעמיס עליה מכל טוב ומזנק לעבר הוונטילטור או לחילופין לעבר החלון הגדול.

כל זה קרה למישפחה שלי שהיתה מוזמנת בשבת הזאת של החמסין הגדול לביתה של חברתי זהרה. ישבנו שם ארבע שעות, דיברנו ואכלנו ונהנינו וחישלנו שבת חמה במיוחד.

בערב, כשכל הסאקרים מתחילים את היציאות שלהם לבילויים, אנחנו כבר נחים. כשגומרים את ההתחייבויות בבוקר, נשאר זמן לחיות.

אוכל

הנה הגענו למתכונים. שום עוגות־קרם, שום כבש־בתנור, ושום כבד ברוטב פטריות. רק סלטים רבותי. הכל לפי הכלל הגאוני, שאוכל צריך להכין במשך אותו הזמן שלוקח לאכול אותו. זה חוק שאני המצאתי לבד ואחר־כך שיכנעתי את עצמי שהוא חוק כלל־עולמי.

הפעם ארבעה סלטים נהדרים, שאפשר לעשות אותם משאריות של אוכל מיום אתמול והם יותר טובים מהאוכל עצמו.

תספרו את דקות ההכנה ותראו כמה זמן פנוי השארתי לכם ליהנות מהחיים.

סלט אורז

אם נשאר לך חצי סיר אורז קר, סימן שאלוהים חושב עליך. העבירי את האורז לקערת סלט, הוסיפי לו שני מלפפונים חמוצים פרוסים לפרוסות, חצי קופסת תירס גרעינים, ופלפל ירוק או אדום חתוך לקוביות. עשי רוטב משמן, לימון וכל התבלינים האהובים עלייך, ושיפכי אותו בנדיבות על האורז, ערבבי ותני לסלט לנוח כחצי שעה.

סלט בשר ולחם

זה סלט שהוא ארוחה של ממש ועושים אותו משאריות של בשר או עוף. חותכים את שאריות הבשר, לפחות 200 גר' לחתיכות קטנות ומרובעות. מכינים קרוטונים (חתיכות לחם מטוגן, או אפוי בטוסטר ומצרפים אותם לבשר. מעל לזה אפשר להוסיף כל שארית שישנה במקרר, כמו קצת אפונה מבושלת, קצת תירס מקופסה, או חצי אבוקדו חתוך לקוביות. את הרוטב עושים ממיונז מדולל בלבן והרבה תבלינים, שביניהם יבלוט השמיר הקצוץ.

סלט גזר

ארבעה גזרים גדולים ומגורדים על פומפיה (אפשר בחשמלית) מוסיפים קוביות של פירות שיש בבית (תפוח, תפוז, ענבים, אגס או דברים אחרים). את הרוטב עושים מגבינה לבנה מדוללת בחלב. על הרוטב זורקים הרבה פטרוזיליה קצוצה ומלח ומערבבים הכל ביחד.

סלט בשר וערק

גם זה סלט שעושים אותו משאריות־בשר שחותכים לקוביות. לכמות שיש מוסיפים תפוז אחד חתוך ושומר אחד חתוך לפרוסות. את הרוטב עושים משמן־זית, מיץ לימון, מלח ופלפל. (שומר, אגב, הוא ירק שנמכר בכל שוק ישראלי, כשמבקשים אותו, ויש לו טעם של ערק).

דניאלה שמי