העיקר זה דימוי טוב

לא חשוב כמה בן־אדם עמל כדי לבנות לעצמו דימוי כרצונו, וכמה זמן הוא מחזיק בו. יום אחד, בלי לשים לב, כל העסק הולך לעזאזל ואדם חוזר להיות בן־אדם בדיוק מהסוג שכל כך השתדלת לא להיות.

בעיני מכרי, קרוביי וידידיי (לא כולל בעל ושני ילדים) אני נחשבת אשה מאוד ליבראלית, בעיקר במה שקשור לבעיות ילדים ונוער. זו גם הסיבה שהרבה מילדי ידידיי מבקשים ממני לשפוט בינם ובין הוריהם בבעיות שצצות בבתיהם הפרטיים.

ובאמת, בדרך־כלל אני לגמרי לצד מיגור ילדים ונוער. מה איכפת לי שההורים יגדילו להם את דמי־הכיס? מה איכפת לי אם ההורים פוחדים שהילדה תצא לטיול? למה שהם לא יקנו לילד שלהם אופניים? אני לא קניתי לילד שלי? נו, אז במשך הזמן יצא לי שם של לא כת 18, אבל בכל זאת על א־כיפק. תואר זה אני שומרת כבר כמה שנים בגאווה גדולה.

ועכשיו, הכל התקלקל בבת־אחת. למה הם שואלים אותי בכלל? מה הם רוצים ממני, גם ההורים וגם הילדים? למה הם לא פותרים את הבעיות שלהם בעצמם?

באתי לבקר חברים שלי. מהרלת של הכניסה משכו אותי לאמצע הסלון, ומייר הושיבו אותי על כורסה נוחה וכל המישפחה נעמדה מולי כמו שלושה נאשמים במישפט־רצח. האבא (דמות פטריארכאלית ממוצא אירופי), האמא (דמות עצבנית ממוצא ישראלי), והילדה (מלאה תיקווה שאוציא אותה מהצרות).

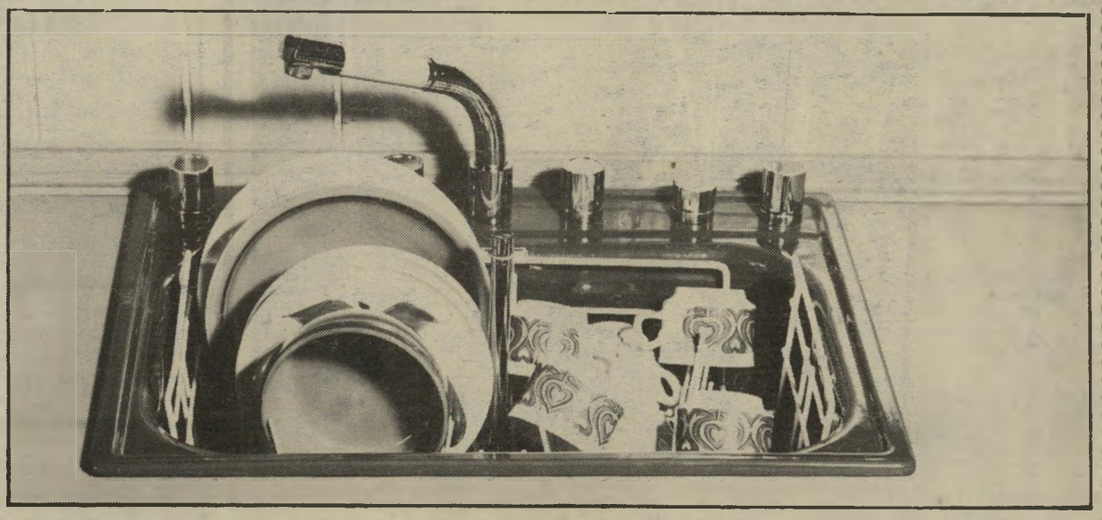
פרטי כתב־האישום היו שהילדה (בת 15) יצאה עם חברה לבלות בליל חג־העצמאות. היא אמרה שתחזור מאוחר. לא אלאה אתכם בפרטים, רק אומר שהילדה, יחד עם חברתה, חזרה הביתה בשעה 7 בבוקר, אחרי שכמעט גרמה התקף־לב לאמא שלה ודלקת־ראות לאבא שלה שהסתובב חצי לילה ברחובות, כדי לחפש אותה.

בסוף הסיפור האמא הגישה לי קפה עם עוגה (בשביל לסחוב אותי לצד שלה) והילדה אמרה שאני נראית נהדר בזמן האחרון (שקוף, שקוף) ואז הם ביקשו לדעת מה דעתי על העניין, והאם לילדה מגיע עונש ואם כן, איזה. ביקשתי התחייבות מכל הצדדים הנוגעים בדבר להתייחס אליי כאל בורר, כלומר לא לבקש ממני לנמק את החלטתי, וכן למלא אחריה במלואה. ההורים, מחוסר ברירה, הסכימו, והילדה (מתוך היכרותה את השופטת) הסכימה גם היא.

והנה פסק־הדין:

אמרתי שאני מציעה לתת לילדה בת ה־15 מכות ממש רציניות, להפסיק לה את דמי־הכיס למשך חודש ימים ולהחזיק אותה במעצר־בית במשך שבוע (כלומר בית־ספר והביתה).

כששלושתם עמדו ליפול מעילפון, אני ברחתי מהדירה ולכן אין לי מושג אם שמעו לעצתי או לא.



כיור שהוא מדיח כלים

כל הקוראים הנכבדים שמעירים לי כל פעם שאני מדברת על מוצר שהוא תוצרת־חוץ, מתבקשים לעזוב עכשיו את העיתון וללכת לצפות במבט ספורט. זה לא בשבילכם הקטע הזה.

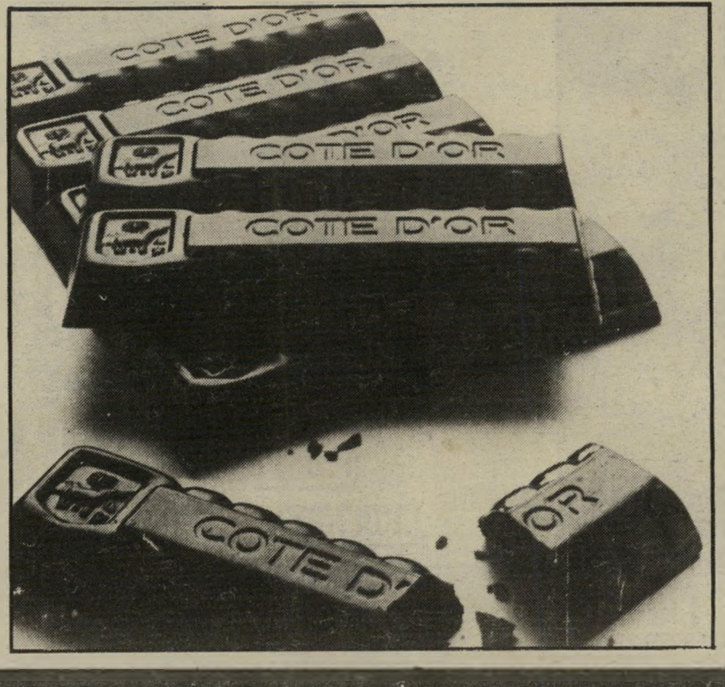
יום אחד אני עושה „נגלה" בכיכר־המדינה (שהוא האזור הכי יקר בחצי הכדור המערבי) ומתוך אחד מחלונות־הראווה מציץ אליי שוקולד שווייצי בשם פריגור, שהוא, לידיעתכם, השוקולד הכי אהוב עלי בעולם (ובעניין הזה אני באמת מביעה גדולה בעלת תעודות).

על יד השוקולד יש פתק, ועליו כתוב 170, ועל יד שניהם עומד לו בגאווה שוקולד תוצרת הארץ שעליו יש פתק עם סימן של 230. מייד אני מבינה שזו טעות חמורה מאוד, ואני מתחילה לצעוק על החברה שהיתה איתי (היא גרה בסביבה ולכן היא אשמה), איך זה יכול להיות ששוקולד תוצרת־הארץ עולה 230 שקל ושוקולד תוצרת־חוץ עולה 1700 שקל. חוצפה — אני אומרת לה — מה שאנשים באזור הזה מרשים לעצמם.

חברתי, מרוב בושה, מנסה להתגונן ואומרת שעל השוויצי כתוב 170 שקל ולא 1700, אבל אני מסבירה לה שרק אידיוט יכול לחשוב ששוקולד מהטובים והמפורסמים בעולם עולה פחות מאשר שוקולד ישראלי, עם כל הכבוד לו. אחרי ויכוח ספוג עלבונות אישיים, אנחנו נכנסות לחנות לבירור העניין.

גבירותי ורבותי, תדעו לכם שהשגנו תוצאות: שוקולד שוויצי עולה 170 שקל ושוקולד תוצרת־הארץ 230 שקל.

אם אתם מחפשים היגיון — אולי זו לא הארץ בשבילכם, וכדאי שתסיקו מסקנות אישיות.



מבוא בלוגיקה שימושית

הופה! הפעם באמת יש לי משהו לא רגיל. שמעתם כבר על מדיח־כלים שלא תופס מקום במיטבח ולא צורך חשמל? לא. לא התכוונתי לבעל. על בעלים אי־אפשר לסמוך בעניין הזה. כל הזמן הם הולכים למילואים ונוסעים לחו"ל ויש להם ישיבות חשובות ועוד 30 סיבות בשביל לא לרחוץ כלים שלוש פעמים ביום.

אני מתכוונת למדיח־כלים ממש. ולמה אני כל־כך מתלהבת? קודם כל, מפני שהמוצר הוא כולו על טהרת תוצרת־הארץ (פטריוטיזם פרטי). המצאה ישראלית, פיתוח ישראלי, חומרים תוצרת־הארץ ואפשר לקנות אותו תמורת שקלים (ערך דולארי כמובן).

את מדיח־הכלים החדש שמים בתוך הכיור. כלומר, כשאין כלים מלוכלכים, הכיור מתפקד כמו כיור רגיל. זמן השטיפה הוא בין שתי דקות (לכלים של ארוחת־בוקר) ל־10 דקות (לכלים במיוחד מלוכלכים ומשומנים). אין שום חיבורי־חשמל. המדיח מופעל בלחץ־מים המסובבים ממטרה והמים החמים באים אליו מתוך רוד־השמש.

נראה לי קלאסי לאנשים עצלנים שיש להם דירות קטנות מאוד וארנק מכווץ מאוד. כל העסק, כלומר, כיור־פלדה מצופה אמייל, מכשירי־ההדחה והברז עולים כ־$430, ואם אתם במיקרה באמצע עבודות הבניה של המיטבח שלכם, זה יהיה הרבה יותר זול, כי זה חוסך קנייית כיור (שבמילא צריך) וברז (שבמילא צריך) ושגם הם עולים הון.

שכחתי לציין ששם המוצר הוא סינקומט. כרגיל, תבקשו הנחה ותשלומים.

ארוחת חג

לא שכחתי שחג־שבועות תעשה לך, ובאותה הזדמנות גם ארוחה חלבית תעשה לך. אז, בבקשה, לעבודה.

מרק חלב ושום. מאפה מקרוני בגבינה. סלט ירקות. ג'לי יוגורט. נשמע חגיגי? בצדק!

מרק שום בחלב

מטגנים על חמאה כמות הגונה של שיני שום כתושים. מוסיפים לשום המטוגן כף קמח ומהר מהר מערבבים תוך כדי הוספת שלוש כוסות חלב וכוס אחת מים. מתבלים במלח, פלפל שחור ומבשלים שלוש דקות אחרי שהחלב רותח. מגישים חם עם הרבה פטרוזיליה קצוצה ואם רוצים גם עם קרוטונים (קוביות לחם מטוגן).

מאפה מקרוני בגבינה

מבשלים חבילת מקרוני אוסם מס' 906 או 907 ומסננים. בינתיים מכינים רוטב שמפיניון משקית מוכנה, בלומר ממיסים 30 ג"ר מרגרינה, שעליה שופכים את אבקת הרוטב, ועל זה מוסיפים כוס חלב וחצי כוס מים. בוחשים עד שהרוטב מסמיך. עכשיו הזמן לחבר את הרוטב עם המקרונים המבושלים ולהוסיף להם מיכל אחד מלא גבינת קוטג'. מערבבים הכל בקלות ומעבירים לתוך תבנית אפיה משומנת. על הכל לפזר כוס של גבינה צהובה מגורדת ולאפות בערך חצי שעה בתנור עם חום בינוני.

סלט ירקות חי

אל תצחיקו אותי!

ג'לי יוגורט

להוסיף קופסת ג'לי בזק בטעם לימון, לכוס וחצי מים רותחים. לערבב היטב, עד שלא יישארו שום גושים. להוסיף קליפת לימון מגורדת ומעט מיץ לימון טבעי. לחכות כ־10 דקות עד שהג'לי התקרר, אבל עוד לא נקרש. זה הזמן לערבב אותו עם שני גביעי יוגורט. מי שרוצה יכול להוסיף בשלב הזה עוד שתי כפות סוכר, אבל בעצם לא צריך, כי באבקת הג'לי יש מספיק סוכר. מכניסים למקרר עד שכל העסק מקריש. יופי!

שיהיה לכם חג שמח וחלבי

דניאלה שמי