הפחעה

כבר סיפרתי לכם שיש לי כל מיני סוגי חברות. סוג אחד זה האנטי־עקרות־בית. אלה שלא יודעות לעשות חביתה וגם גאות בזה.

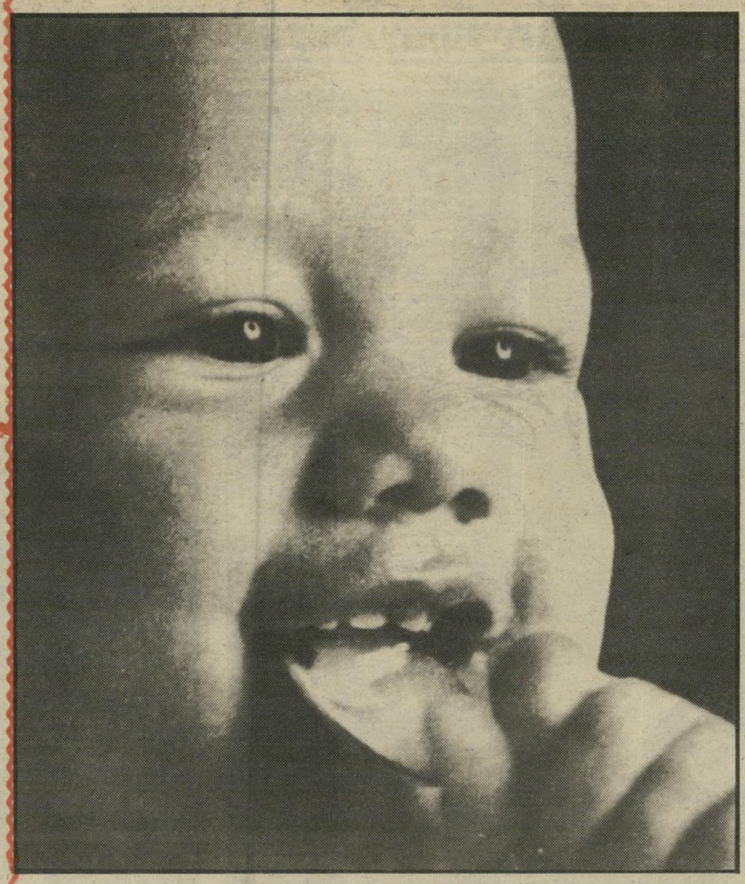
לאחת כזאת היינו מוזמנים לפני כמה ימים. לפני שהולכים לבקר אותם אנחנו, בדרך־כלל, אוכלים ארוחת־ערב טובה, כי בבית שלהם אין אף פעם כיבוד. הם לא מודים בקיומו של הדבר הזה. מקסימום מקבלים שם בירה קרה וקצת מקלות מלוחים (ולא חשוב שלפעמים יושבים שם חמש שעות). אבל, למרות זאת, הם אנשים נחמדים מאוד ומעניינים ואם באים אליהם על בטן מלאה, אפשר בהחלט להנות איתם ולהעביר ערב משעשע.

והנה הפעם, באמצע הערב קמה חברתי האנטי־עקרת־בית, הלכה למיטבח והביאה צלוחיות יפות ובהן גלידה. היתה הפתעה מסויימת, אבל נרגענו, כי באמת במשך הזמן מותר לכל אשה ללמוד איך קונים גלידה בחנות ואפילו איך מחלקים אותה למנות ושמים אותה על צלחות קטנות. אלא שהפתעות תמיד הולכות בזוגות. על כל מנת גלידה היה שפוך מין רוטב כתום סמיך וטעים באופן יוצא מן הכלל. זה כבר היה הלם, כי הרי ידוע שרוטב אי־אפשר לקנות מוכן. אני מייד וניקתי למיטבח והתחלתי לתחקר את החברה מה זה. היא ניסתה את כל ההתחמקויות האפשריות, אבל אחרי חצי שעה של לחץ ונידנודים, נשברה וגילתה לי את הסוד.

גבירתי עקרות־הבית (אפילו הטובות ביותר), בואו ותצטופפו כאן, פטנט כזה אני לא מביאה לכן כל יום. הרוטב הנפלא הזה בטעם תפוזים, שבאמת הפך את הגלידה למעדן מיוחד, הוא פשוט פודינג תפוזים ששמים אותו בתוך צינצנת בבית־מרקחת, תחת השם „אוכל תינוקות של גרבר".

עוד היום תיכנסו לבית־מרקחת, תיקנו אחד ותטעמו ומייד אחרי שהשתכנעתן שרוטב כזה קשה מאוד לעשות בבית, תעשו כמוני, תיקנו 20 צינצנות ופתרתן את בעיות האירוח של הקיץ.

רציתי להודות לה כאן על הרעיון הנפלא, אבל היא אמרה שאם אזכיר את שמה כמישהי שהגישה אוכל טוב, היא תירצח אותי.



תשדירי שירות לחופש הגדול

זוכרים שבשבוע שעבר הבטחתי לכם הפתעה? יש!

שלחתי את שני הילדים שלי מהבית. אחד לאחי באילת ואת השני להוריי בירושלים. זה מפני שהיה לי שכל לפזר את המישפחה שלי בארץ, עוד לפני שנולדו הילדים.

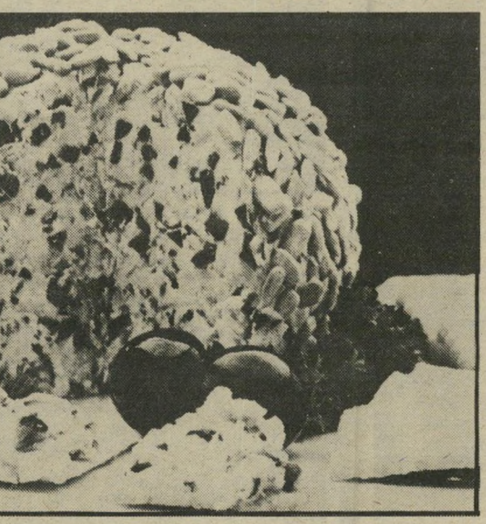
מה שאתם תעשו השבוע עם הילדים שלכם, זה אותו הדבר. או שהשבוע, באופן יוצא מהכלל, תמציאו לבד בילויים של אחרי־הצהריים. אני בחופש, עד להודעה חדשה, או עד שקרובי יתמוטטו.

טעים, בריא ויפה

את המתכון הזה קיבלתי מחבר שהוא טבח מעולה עם חוש אסטתי מאוד מפותח. בכל דבר שהוא מכין קשה מאוד לדעת אם הוא יותר טעים או יותר יפה. בגלל הצורה היפה מתאים כדור הגבינה הזה לאירוח, כשעל ידו כמה קרקרים טובים ובקבוק יין מקורר.

כדור גבינה וחמניות

המיצרכים הדרושים: 1 חבילה גבינה לבנה (אבל מאלה שעטופות בנייר ולא בתוך גביע), 50 ג"ר חמאה, כפית חרדל או שום כתוש, 2 כפות קוניאק, כ־20 זיתים ללא גלעין, חתוכים לטבעות, 50 ג"ר גבינה צהובה חריפה ומגורדת, חצי כוס חמניות מקולפות (אפשר לקנות בחנויות פיצוחים).



איך השתזפתי בעל כורחי

הלחצים הם שהופכים אותנו לבני־אדם בינוניים וממוצעים. מי יכול לעמוד מול לחצים בלתי פוסקים של ילדים נודניקים ושל דעת־קהל שלא מבינה בשום אופן למה יש סרבני־ים ובריכות שחיה.

שנים שאני מחזיקה בתואר הבן־אדם הכי לבן בתל־אביב ואני מבסוטה. אבל הם לא! הם רוציים את כולם רטובים ושזופים בקיץ. כל יום הם פותחים עוד ים אחד ועוד בריכת שחיה אחת, ופאר מים ומגלשות מים, ומה לא? הכל כדי לשבור את החלטתי לא להירטב.

אז נשברתי כמובן. לקחתי את הילד וגם חברה שלי לקחה ילד ונסענו לפארק המים בקיבוץ נוה ים (על־יד עתלית). חשבתי שבאזור הזה לפחות אף אחד לא מכיר אותי ואף אחד לא „יעמד על ידי בפוזה של טרזן ויפליט „מה זה הצבע שלך?" בדרך הסברתי לחברה שלי (ספורטאית מהסוג שלי) שאנחנו נוסעות לסבול. אמרתי לה שבטח הכל שם נורא מסוכן וכל הזמן נצטרך להשגיח על הילדים, ובטח יהיו מיליון אנשים צעקניים שכל אחד מהם יביא 10 ילדים בלתי ניסבלים, ובוודאי יהיה נורא חם ונזיע ולא יהיה מה לשתות.

בטח אמרתי לה עוד כמה דברים כי ראיתי שהיא קיבלה דיכאון איום. תוך כדי התיאור הגענו למקום. מיגרש חניה גדול מאוד ולא היתה בעיה לחנות סמוך לשער. מייד בכניסה ראינו שיש בית־קפה ענק כולו מוצל וכבר רווח לנו קצת. לבשנו בגדי־ים בתוך מלתחה מסודרת ונקיה והלכנו לברוך את מידת הסכנה שבמיגלשות הנוראיות. מול אחת (גובה 12 מטר) עמדו כמה מאות אנשים בתור. הלכנו לבדוק מה קורה שם. ראינו שהתור הולך לאט מאוד, כי כל אחד עולה בסולם ארוך ומגיע לראש המיגלשה, שם הוא יושב על מזרן ומחכה שיתפנה מקום. אחרי שהוא מחכה עוד כמה דקות, הוא מתחיל לגלוש. כל הגלישה לוקחת 3 שניות. אחרי 3 שניות הוא נופל למים ומתחיל לשחות לכיוון הסולם. אחרי שהוא מגיע לסולם הוא מטפס עליו ומחכה שיתפנה מקום.

לאכול בעתלית

אי־אפשר להיות בפארק המים של קיבוץ נוה־ים, מבלי לעבור פעמיים על פני עתלית. אז בדרך חזרה מבילויי המים, החלטנו להיכנס לעתלית ולבדוק איפה אוכל שר־החקלאות, פסח גרופר, כשאשתו לא מספיקה לבשל לו ארוחת־צהריים.

יש מיסעדה אחת בעתלית (ככה אמר לי תושב המקום) והיא ממוקמת בדיוק מול תחנת־הרכבת המפורסמת של עתלית. קוראים לה המיסעדה של קומורובסקי. אפשר לשבת על מירפסת המיסעדה בצל שני עצי הדקל ולראות אם מישהו יורד מהרכבת בתחנה. הסתכלנו. אף אחד לא ירד משתי הרכבות שעברו שם. אגב, פיתאום התברר לי שרכבת נוסעת היא חוויה גדולה מאוד לילדי דור המחשבים והמכוניות הפרטיות.

בזמן האחרון התחלתי לסווג את המיסעדות לטוב או לרע, לפי — נותנים בקבוק מים קרים לשולחן — או לא. אצל קומורובסקי נותנים. סימן טוב. תפריט מהודר וקצת משונה. יש דג ממולא ויש גם חריימה מרוקאית. יש צ'ולנט ויש קישקה ויש עוף ממולא חמוץ מתוק. הזמנו למנה ראשונה פלפל אחד ממולא (טעים מאוד) ומנה אחת של איקרה עם בצל (מעולה, ממש). מנה עיקרית אחת היתה שניצל עם מחית תפוחי־אדמה, שעליה המון בצל מטוגן שהוסיף טעם לכל העסק. ועוד מנה של עוף ממולא באורז מלא. פיטריות וצימוקים ברוטב חמוץ מתוק שהיה טוב מאוד. על השולחן הם הניחו צלחת עם סלט גזר חריף, פלפלים אפויים בתחמיץ וסלי חצילים. שני בקבוקי שתיה קרה ושני מוז שוקולד טוב מאוד, גמרו את הארוחה. 3,900 הכי ביחד.

אם לא היו מסתובבים שם 20 אלף זבובי עתליתיים מצויים, זה היה בילוי אמיתי. אב באמת אסור להיות מפונקים, זבובים יש בכ מקום.

אופן ההכנה: מערבבים את כל החומרים, מלבד החמניות, ומכניסים את כל העיסה למקרר לפחות למשך שעה. מוציאים מהמקרר, עושים כדור גדול ומגלגלים אותו בתוך הגרעינים.

מי ששונא גרעיני חמניות או לא מוצא אותם בחנות שלו, מקולפים, יכול לעשות אותו הדבר עם שקדים או אגוזים שבורים.

המקום נקי מאוד והכי חשוב שקט שקט. 600 איש היו יחד איתנו ואף אחד לא צעק. הלכתי לברוק איזה מין אנשים הם אלה והסתבר שהם דווקא דוברי עברית. לא הצלחתי לברר מה קרה שם, אולי האקוסטיקה מפורת את הקולות.

קיבוצניק שפגשתי שם סיפר לי שאת המיגלשות הם הזמינו אצל מומחים שוודיים והן עומדות בתקן השוודי שהוא אף יותר מחמיר מהתקן האמריקאי לדברים האלה.

דמי־כניסה לכל היום 1,800 שקל למבוגר ו־1,500 שקל לילד. אפשר לבוא רק אחרי־הצהריים ואז זה פחות.

למרות כל תלונותיי, אני מוכרחה להודות, בלבד בכך מאוד, שגם לילדים וגם לנו היה יום מהנה מאוד.

לילדים גדולים ואמיצים והאחרות לילדים יותר קטנים ופחדנים, יושב מציל שעובד 60 שניות ברקה. הוא לא זז מהמקום והכל נעשה תחת עינו הפקוחה והמשרוקית שלו. נרגענו. השארנו את הילדים שיחליקו כאוות נפשם והלכנו לראות איך זה בבריכת השחיה. גם שם יושב מציל עם רמקול, ששואל מי הילד של מי ומשגיח הכי טוב שאפשר. יש עוד בריכה אחת לילדים ממש קטנים שלא יפריעו לגדולים. בכל השטח מפוזרים המוני כיסאות־נוח וכמיספר כיסאות־הנוח גם שימשיות.

דניאלה שמי