שנה טובה

שעה שלמה עמדתי ליד רוכן של שנות טובות ולא יכולתי להחליט מה לקנות עבורכם. היו שם שנות טובות עם שימשון הגיבור שמחזיק את הלוע של האריה, והיו כאלה עם המון זהבים ומשה רבנו מחזיק את לוחות־הברית, היו חיילים עבריים ליד הכותל והיו מישפחות ברוכות־ילדים יושבות בסלון ומחייכות לעבר כולנו.

בסוף בחרתי את השנה טובה הזאת, כי היא היתה זולה וקומפקטית, וברכה אפשר לברך אתכם גם לראש־השנה, גם ליום־הכיפורים וגם לסוכות. אני יודעת שזה נראה מאוד כללי לברך אתכם ככה בעיתון, אבל באמת שאני מתכוונת לכל אחד מכם לחוד.

חתולון

לאנשים נבונים יש, כידוע, חתולים בבית. אחרת איך היו יודעים שהם נבונים? אז לחלק מהנבונים יש חצר בבית, ושם החתולים עושים את הצרכים שלהם ונגמרה הבעיה.

אבל יש נבונים שאין להם חצרות, והם גרים בדירות קטנות וצפופות בתוך העיר, ותמיד יש להם בעיה איפה לשים את הארגז ומה לשים בתוכו. ואיפה להניח אותו כדי שלא יהיה ריח בתוך הבית.

פעם היו שמים חול, שהיה נרטב ומקבל ריח איום אחרי יומיים. אחר־כך מישהו המציא את עניין הנסורת. שגם היא היתה פיתרון דו צולע. בסוף מישהו בעולם המציא איזה חומר מינראלי מיוחד, שנראה כמו חצץ דק מאוד, והוא היה סופג את ההפרשות של החתולים וגם את הריחות.

העניין הוא, שעד עכשיו החומר הזה היה מיובא מגרמניה ומחירו היה דומה למחיר היהלומים בשוק העולמי.

אבל לא לאורך זמן אלמן ישראל. חברת קטלי התחילה לייצר את החומר הזה בארץ, ומחיר של שק אחד במישקל שמונה ק"ג עולה בסביבות 850 שקל. בחומר הגרמני השתמשתי כמעט שנה, ואת שק החומר הישראלי פתחתי רק לפני שבוע — וכבר נידמה לי שהישראלי אפילו יותר טוב.

או־קי. עכשיו גמרתי להיות בסדר עם חברת קטלי ואני יכולה בשקט להכניס להם שטוזה. על השקית (גם של הגרמני וגם של הישראלי) כתוב שצריך להחליף את החומר כל ארבעה־חמישה ימים. לא אמת!

תשמעו טוב־טוב ותאמינו לבעלת־נסיון. שמים את החומר בכלי המיועד ונותנים לחתול ליהנות כמה ימים. אחרי בערך ארבעה ימים מוציאים בעזרת כף (שהוקדשה לנושא) את כל ההפרשות המוצקות של החתול. את הכלי עם החומר שנשאר בו מוציאים למירפסת, למקום שיש בו הרבה שמש. אחרי שעתיים הכל יבש וחסר ריח לחלוטין. מחזירים את העסק לשימוש חוזר, וכל כמה ימים עושים אותו הדבר. הסידור הזה מחזיק כמה חודשים טובים.

את הטיפ הזה (ששווה הרבה מאור כסף) נתן לי וטרינר אחד ידוע, וביקש לשמור אותו בסוד כמוס. שאלתי מדוע הוא לא מספר את זה לכולם, והוא ענה שאין לו חשק לריב עם כל היצרנים והספקים בארץ. שכמובן מעוניינים למכור כמה שיותר.

לי לא איכפת לריב עם כולם. אני מהצד של בעלי החתולים. מיאו.

שלוש לגימות רצחניות

לפני שנים ביליתי כמה ימים בסינגפור. באחד הערבים הוזמנתי לארוחת־הערב הכי־מפוארת שהשתתפתי בה מעולם, ושנערכה באולם פרטי במלון הילטון־סינגפור ליד השולחן העגול ישבו. מלבד אמתכם הפרובינציאלית, כמה מחשובי ארץ־ישראל ועוד כמה חשובי סינגפור. לי יצא לשבת בין הרמטכ"ל הסינגפורי ובין גנרל חשוב אחר מאותו צבא. האוכל היה הכי־יפה שראיתי מעודי, החדר הכי־מפואר והשרות הכי־מקצועי שיכול להיות. והשיחה... הוי השיחה: היא נערכה באנגלית מחורבנת במיבטא ישראלי, מהצד שלי, ובאנגלית זוועתית בניב סיני כבד, מצד שני שכניי.

70% מהדברים שנאמרו בינינו לא הובנו: אבל החיוכים חיפו היטב על חוסר הקומוניקציה. ואז, בסוף הארוחה הנהדרת, פנה אליי הרמטכ"ל ואמר לי משהו בן 15 מילה, שאף אחת מהן לא הבנתי.

חייכתי את אחד מחיוכיי היותר יפים ואמרתי בשיכנוע עמוק: יס. הרמטכ"ל הסתובב אל המלצר שלנו (לכל זוג היה מלצר אחד) ואמר לו בסינית את מה שאמר לי באנגלית. המלצר הבין אותו, הלך ואחרי דקה חזר ושם לי ביד כוס בגודל קערת־סלט בינונית, כששליש ממנה מלא בברנדי (אחר כך אמרו לי שזה הברנדי הכי־טוב בעולם). מעולם לא הרגשתי כל־כך חסרת אונים. הסתכלתי סביב בתחינה ובתיקווה שחבריי הישראליים, בעלי התושיה, יצילו אותי. אבל היחידי שראה את הבעיה רק מילמל ברוע־לב נדיר „ביקשת? תשתי!" הרגשתי כמו בן־אדם שעומד על מיגדל שלום וצריך לקפוץ למטה. אמרתי לעצמי: על החיים ועל המוות, ושתיתי את התועבה בשלוש לגימות רצחניות.

יומיים אחרי זה שכבתי במיטה חצי מעולפת, מקללת את כל העולם, ואת יצרני המשקאות החריפים במיוחד.

ברור שאנשי חברת יינות אשקלון לא יכלו לדעת את הסיפור הזה, ולכן הם שלחו לי היום בקבוק ברנדי גרנד 41. שזכה בימים אלה במדלית־זהב בתחרות מונד סלקסיון שנערכה בבריסל. הם בטח התכוונו שאני אטעם מהברנדי ואכתוב לכם כמה הוא טעים. אבל אני לא אעשה את זה, כמובן.

כן. ידוע לי שיש אנשים שאוהבים ברנדי ונהנים ממנו הנאה מרובה, ואפילו מבדילים איזה ברנדי הוא טוב ואיזה לא. העניין הוא שהדף הזה הוא לא המדור שלהם, ושלי הוא דווקא כן. אז אני אכתוב לכם מה אני עושה בבקבוק ברנדי שאני מקבלת.

קודם כל אני עושה רוטב מצויין לסלט. מערבבת כוס מיונז, שליש כוס רסק עגבניות, מלח, כף רוטב סויה ושלוש כפות ברנדי. בוחשת הכל טוב־טוב ושמה בצינצנת־זכוכית בתוך המקרר. אני אוהבת את זה על סלט חסה, והילדים אוהבים את זה על צ'יפס, המבורגר ונקניקיות.

לעומת זאת, לפני שבאים אורחים חשובים (דודים ובוסים למיניהם), אני עושה להם מנה אחרונה על רמה. פותחת קופסת אפרסקים בסירופ, מוציאה את האפרסקים ושמה אותם בתוך צינצנת־זכוכית. עליהם אני שופכת חצי כוס מהסירופ וחצי כוס ברנדי. ככה זה הולך לישון לילה במקרר. למחרת אני מוציאה את הפרי, מעבירה אותו לצלחות יפות, ושופכת עליהן מנה הגונה של קצפת. אגב, הרוטב שנשאר הוא די־טעים, כי הוא מתוק וכבר אין לו טעם של ברנדי ממש.

ועכשיו, בשביל להפתיע אתכם סופית, אסביר איך עושים ברנדי־ביצים. אני כבר רואה את הפרצופים המזלזלים שלכם. (שתדעו לכם שאני גם אוהבת סרטים סאכריניים שבוכים בהם.)

אז ככה עושים ברנדי ביצים: לוקחים שני חלמונים (צהוב) וחצי כוס אבקת סוכר ומערבבים עד שהיד כמעט מתייבשת. כשהתערובת חלקה לגמרי מוסיפים לה לאט־לאט חצי בקבוק ברנדי. מגעיל? משגע!

ארוחת חג: בזק!

שלא תהיו לי מקופחים, קוראים יקרים שלי. גם אנחנו, כמו שאר העיתונים הרציניים, נביא לכם הצעה לארוחה חגיגית של ראש־השנה. אבל כולנו יודעים (זה בינינו, כמובן) שאין לי מה להתחרות בכל הבשלניות במישרה שלמה, שמאחוריהן ותק של 50 שנה בבישול מרק, ולכן אנחנו (אתם ואני) פשוט נפתיע בארוחת־ערב חגיגית מסוג האינסטנט.

במילים אחרות, קטע זה מיועד לעקרות־הבית שתיזכרנה ביום הרביעי בשעה 12.00 שבאותו ערב הוא ערב־ראש־השנה ושצריך להזמין אורחים לארוחה מהודרת.

והנה תוכנית העבודה: מייד אחרי שאנחנו נותנות לעצמנו מכה בראש ואומרות לעצמנו „אוי, איזה אידיוטית, איך שכחתי שהיום ערב־ראש־השנה," אנחנו נרוץ לסופרמרקט הקרוב ונעשה את הקניות. אחר כך נחזור הביתה, נטלפן לעוד זוג או שניים של חברים סניליים, שגם הם שכחו ואחרי כל זה פשוט נלך לנוח עד השעה 6 בערב. ב־6 נקום, ניתן לילדים את שואב־האבק ונגיד להם לעבור על כל הבית. כדי שיראה נקי. אנחנו, עקרות־הבית, ניקח את הבעל ונכנס למיטבח. כדי שתדעו מה אנחנו הולכים לאכול בארוחה, הנה התפריט:

מרק עוף עם חלמונים, פטרוסיליה ולימון
עוף ברוטב אננס וחרדל
ברוקולי ותפוחי־אדמה בשום וחמאה
סלט חסה
קציפת תפוחי־עץ
עוגת־דבש
יין

איך נראה לכם? ידעתי שתאהבו את זה!

מה שצריך עכשיו זה תנור־אפיה, שעליו יש ארבע להבות, וכמובן זרזוז ידיים ומוח. אגב, הכמויות מחושבות לשמונה סועדים.

והנה תהליך העבודה:

1. מדליקים את תנור האפיה ומחממים אותו רבע שעה לחום בינוני. בינתיים אנחנו מערבבים את התערובת של עוגת־הדבש של עלית, והבעל רוחץ את עלי־החסה ושם אותם לייבוש.

2. מכניסים את העוגה לתנור. בינתיים מדליקים שתי להבות. על אחת שמים סיר עם שמונה כוסות מים ועל הלהבה השניה שמים שמונה תפוחי אדמה חתוכים לרבעים. את תפוחי האדמה מבשלים 10 דקות. מסננים ומעבירים אותם לכלי פייר־קס. על אותה להבה מבשלים שתי שקיות של ברוקולי קפוא. בתוך מעט מים. וכשהברוקולי מוכן מעבירים אותו לתוך הפייר־קס, ביחד עם תפוחי־האדמה. בוזקים על הכל חתיכות חמאה, מלח והרבה שום כתוש. מכסים את הסיר בנייר אלומיניום ושמים אותו על השיש שיחכה עד שהתנור יתפנה. בינתים הסיר עם שמונה כוסות המים רתח. נכון? אז מוסיפים לו שמונה כפיות מרק־עוף־נמס ומבשלים עוד דקה. עכשיו מפרידים שמונה ביצים. את החלמונים (צהוב) מחליקים באלגנטיות לתוך סיר־המרק, מבשלים עוד שלוש דקות, מוסיפים המון פטרוסיליה קצוצה ומורידים מהאש. גם המרק מוכן. את שמונה החלבונים שנשארו מקציפים טוב־טוב עם מעט סוכר ואבקת־קינמון, ובעדינות מחברים את הקצף יחד עם קופסה אחת של רסק־תפוחי־עץ מוכן. מכניסים למקרר. גם המנה האחרונה מוכנה.

בהגשה כל אחד סוחט לעצמו קצת לימון לתוך המרק.

מה נשאר לעשות? בסך־הכל את המנה העיקרית. של הבשר, ואת החסה. בבקשה. אתם זוכרים שקניתם בסופרמרקט שני עופות בגריל? אם בקשתם כבר שם שיחתכו כל עוף לארבעה חלקים אז הרווחתם עוד שתי דקות עבודה. אם לא, תחתכו לבד. שמים את כל החלקים של העוף בתוך תבנית גדולה כשהעור למעלה. עכשיו פותחים קופסת אננס בסירופ. על כל חתיכת עוף שמים חתיכת אננס, וחצי כוס מהסירופ מערבבים טוב־טוב עם 2 כפיות חרדל חריף. את התערובת הזאת שופכים על העוף.

בינתיים העוגה בתנור מוכנה. מוציאים אותה ולתוך התנור מכניסים את העוף וגם את הפייר־קס עם תפוחי־האדמה והברוקולי. ב־15 הדקות ששני אלה יקבלו את הפיניש בתנור, אנחנו נתבל את סלט החסה.

הילדים גמרו לנקות את הבית? הבעל גמר לערוך את השולחן? ויש עוד רבע שעה עד שבאים האורחים? כוס־קפה, סיגריה ורגליים למעלה על כיסא. אלה ההוראות הכי חשובות.

רניאלה שמי