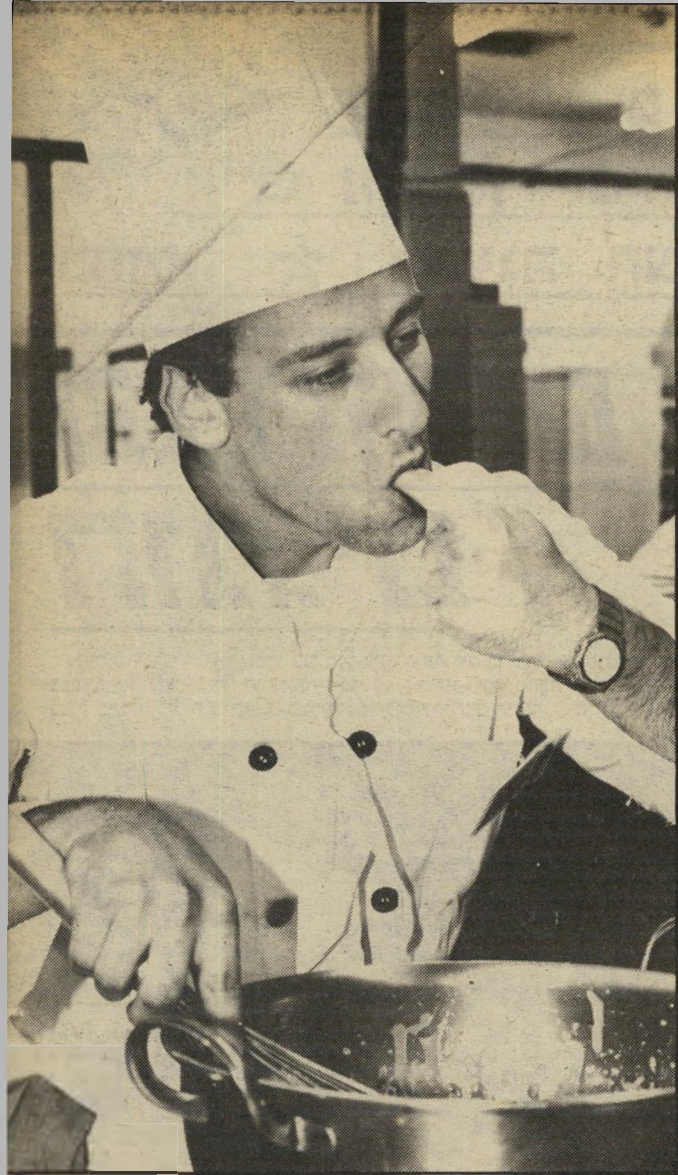




לטעום באצבע אחד מששת המתחרים בזמן התחרות - החלק המחות זכור של הערב. רק שיירי המזון במיטבח, בחצות הלילה, היוו הוכחה לכך שהיתה תחרות בספינה.



המארגן השף שלוש קדוש (למעלה). למטה: ריקה, הזמרת השניה של הלהקה.



מאוחר יותר הוא לא התיר לאורחיו לדרת בטרם עת לחוף ולהצטרף אלינו ל"סירת הטקסי". שהסיעה אותנו - שריהתירות, ראשיהעירייה ואנכס. פחות מדי אנשים? התזמורת המצוינת של מתי הוידוביץ גרמה לאורחים הטבעים למחוא כפיים ולשיר. בדרך חזרה למלון. על הקבקע הבטוחה. היה שריר טרוד בענייני יומיום: נסיעות לחו"ל, אירגון מישדרו אחרי הבחירות ושאר בעיות המדינה הבערות. יגאל ביבי, ראש עיריית טבריה. היה עיף אבל מרוצה. "חבל

כל המוזמנים התחילו בזלילה, האביסו צלחת אחר צלחת - כל מיני דגים, בשרים וסלטים.

שבשנה הבאה זה עובר לאילת". עם האוכל בא התיאבון. תיאבון בלתי־נרדף: בשעות הקטנות של הלילה ישבנו. שרירי האירוע. סחוטס. רק דן כנר שמר על חזות ייצוגית. למה חיכונו? כן, כן, לאוכל ושתיה. אלה לא היו בנמצא. מיטבח המלון לא מתפקד בלילה. ובחוק? "בטבריה ישנים" פסקו המקומיים. כך הסתיים ליל הזלילה הגדולה בשיטוט מאכזב במיטבח הריק.

דפנה ברק ■

בניצוחו של שריהתירות המלוטש והמחוייך. חילקו תעודות לזוכים. הסוכריה היתה לא כליכך עצם הזכיה. כמו שני כרטיסייסיסה לפרנקי פורט. הכרטיסים לשני הזוכים נקנו בכספים שנאספו ביום השני. בלילה לא פחות מפואר בהילטון תל־אביב.

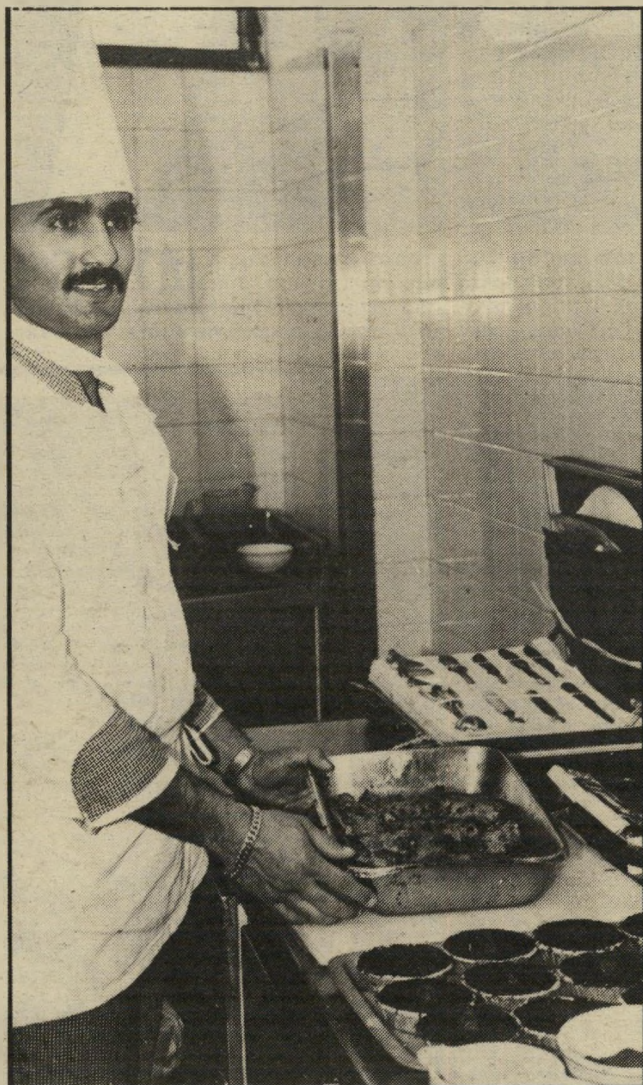
הסעודה האחרונה

גממרו הטקסים, ואז החלה ההילולה האמיתית. בשלב ראשון בתחרות רבת השלבים הוזז היה "קוקטייל וכיבוד ליד הכריכה". זו היתה לשון ההזמנה. במציאות, התברר, "הקוקטייל" כגבעות־מזון מכל הסוגים האפשריים: מיני דגים, בשרים, תוספות, סלטים, צאקים, פירות, קינוחים ומשקאות. הדוכנים היו מקושטים ברשתת דייגים. שלכדה את הזוללים והסוכאים הבלתי־זהירים. אשר האביסו צלחת אחרי צלחת. "הישראלי המצוי" הסביר עסקן פוליטי בפה מלא. תוך כדי יריקות בלתי־זהירות. "רואה אוכל הינם - אז הוא אוכל ואוכל" ממציא התיאוריה הירצה ואכל. דיבר ואכל. שריהתירות הופרד מעמך. למענו סודר שולחן מיוחד. "זה בשביל השר". החקו המלצרים את האורחים ופתחו בריצה לעברו. לפני הצות נראתה בריכת המלון כלאחר פוגרום. משתתפי הסעודה האחרונה נטשו לכיוון הספינה. תזמורת ליוותה את השיט. שנועד למוזמנים בלבד. כלומר: לאישי ציבור. לעיתונאים. ולשאר מיוחסים. על הספינה המתין לאורחים. כמוכן, כיבוד. איתן. קברניט הספינה. הפגין שליטה קפריזית כמים הטריטוריאליים שלה: שני מוזמנים לא הועלו לספינה. יותר מדי מישקל! התעקש איתן. בעת שהספינה היתה כבר עמוסה לעיפה באורחים. במזון ובכלי נגינה.



מזכירת השר סימה, המזכירה האלגנטית של שריהתיתי רות, לא נעוה כמעט בהדרייהמזון. לצורך הצילום הסכימה למלא את צלחתה. "לא עם חיוד", ביקשה מהצלם.

הגדולה



מכשירי העבודה אחד המתחרים בזמן הכנת התבשיל לים. התחרות התקיימה בצפיפות במיטבח הקטן של המלון. מימין: תיק גיימס בונד עם מכשירי עבודה.

4 אגסים מבושלים במים וסור
כר (עד שהם נעשים רכים).
8 כדורי גלידה.
ליקר או שמפניה.
החומרים הרטוב גרנו:
1 ליטר חלב
9 חלמונים.
250 גרם סוכר.
150 גרם קורנפלור.
תהליך ההכנה:
מקלפים את האגסים וחותכים אותם לפרוסות דקות. בוזקים מעט סוכר. מטגנים קודם את האגסים ואחר כך מוסיפים את הענבים.
מכינים רוטב גרנו: מביאים את כל החומרים לנקודת רתיחה ומקררים. לוקחים 3 כפות רוטב גרנו ומערבבים עם 8 חלמוני ביצה וביצה שלמה אחת קליפת לימון מגוררת וליקר.
אופן ההגשה:
מניחים ענבים על צלחת. עליהם כדורי גלידה ומסביב אגסים. שופכים מסביב את הרוטב ומכניסים לתנור חם (גריל) לכמה שניות.
קדוש ממליץ מאוד על המתכון "טעים, ופשוט להכנה". טעים - זה בטוח, אבל פשוט להכנה?
מהלך התחרות היה איטי, ורוב הצופים נשברו לפני סיומה. מרבית המשתתפים כלל לא הגיעו למיטבח, ובחרו לצפות בתוצאה הסופית כשמונה בערב. מאכלי התחרות הוצגו לראווה. אך לא לטעימה.
הטקס עצמו לא כלל כיבוד. כי אם התמקד במומחיות האחרת של פיתוח: דברת. שריהתירות נאם. מארגן האירוע ראש עיריית טבריה. נאם: נציג התאחדות המלונות בישראל נאם: בקיצור - כולם. דן כנר, מעונב ומצוהצח כמו תמיד. קישר בין הנאמים השונים.
המצלמות הבויקו. היו גם מפרטות. הגברים בחליפות. והנשים בשמלות ערב. רגל על רגל. מהאו כפיים במקומות הנכונים: ממש אווירת חול.