נורה למשכילים מאוד

הדבר הכי־נחמד בחייה של עיתונאית הוא התא שיש לה במערכת. כל בוקר היא מגיעה, מכניסה יד לתא ומוציאה משם הפתעות נפלאות, מצחיקות ומדהימות. לפעמים מיכתבי־השמצה, לפעמים מיכתבי־מחמאות. לפעמים ידיעות על דברים סופר־משעממים. לפעמים הזמנות למשהו נחמד. בקיצור, קופת־הפתעות אמיתית מחכה לנו כל בוקר.

בפעם האחרונה שהוצאתי את היד מתוך התא היתה בתוכה נורת חשמל קטנה ואליה מצורף פתק, שאמור היה להסביר את מעלותיה הטרומיות של הנורה הקטנה והשבירה. הנה הפתק כלשונו. אולי אתם תבינו משהו.

„מחירה של נורת אוסרם הינו 450 שקל. אם מחיר קילו־וט הוא 32 שקל, כפול 15 ווט, החיסכון 480 שקל. זאת אומרת, קנית נורת אוסרם ב־450 שקל, חסכת 480 שקל, רווח נקי של 30 שקל. ואם ניקח את הכרוז יצרן אוסרם (מהגדולים בעולם), שנורת אוסרם חיה כ־1,300 שעות בממוצע, נמצא שהרווח הנקי הינו כ־150 שקל."

אם אתם מבינים את ההסבר ואם הוא חשוב, אנא טלפנו אליי והסבירו לי. תמיד ידעתי שה־עובדה שלא גמרתי (גם לא התחלתי) שום אוני־ברסיטה, תפריע לי יום אחד.

קצת אוכל

אני לא מאמינה שיש אפילו בן־אדם שפוי אחד שצריך לשכנע אותו בערכו התזונתי וב־טעמו המלכותי של האבוקדו. במדינה שהדולר בבנק עולה יותר מאשר הדולר בשוק השחור, גם לא צריך להסביר למה קילו קישואים עולה 500 שקל וקילו אבוקדו עולה 380.

וכל זמן שהאבוקדו זול (אם נתעלם לרגע שזה שלושת אלפים ושמונה מאות לירות), קחו כמה מתכונים נהדרים לשבת.

ביצים מוקרמות עם אבוקדו:

מה שצריך: ארבע ביצים קשות, קצת גבינה חריפה מגורדת, חצי כוס רוטב לבן (עשוי מכף מרגרינה, כף קמח וחצי כוס חלב) מלח, פפריקה ואחד אבוקדו יפה.

איך עושים?

חוצים את הביצים הקשות ומסדרים אותן בתוך כלי פיירקס משומן. בינתיים עושים את הרוטב הלבן ולתוכו מכניסים קוביות של אבוקדו אחד שלם. שופכים את הרוטב על הביצים ועליו מפזרים את הגבינה המגורדת. מכניסים לתנור חם או לגריל ל־10 דקות. מגישים חם.

מרק אבוקדו:

ארבע כוסות מרק ירקות, שני אבוקדו בשלים, כף מיץ לימון, חלמון אחד, $\frac{3}{4}$ גביע שמנת חמוצה, מלח. איך עושים?

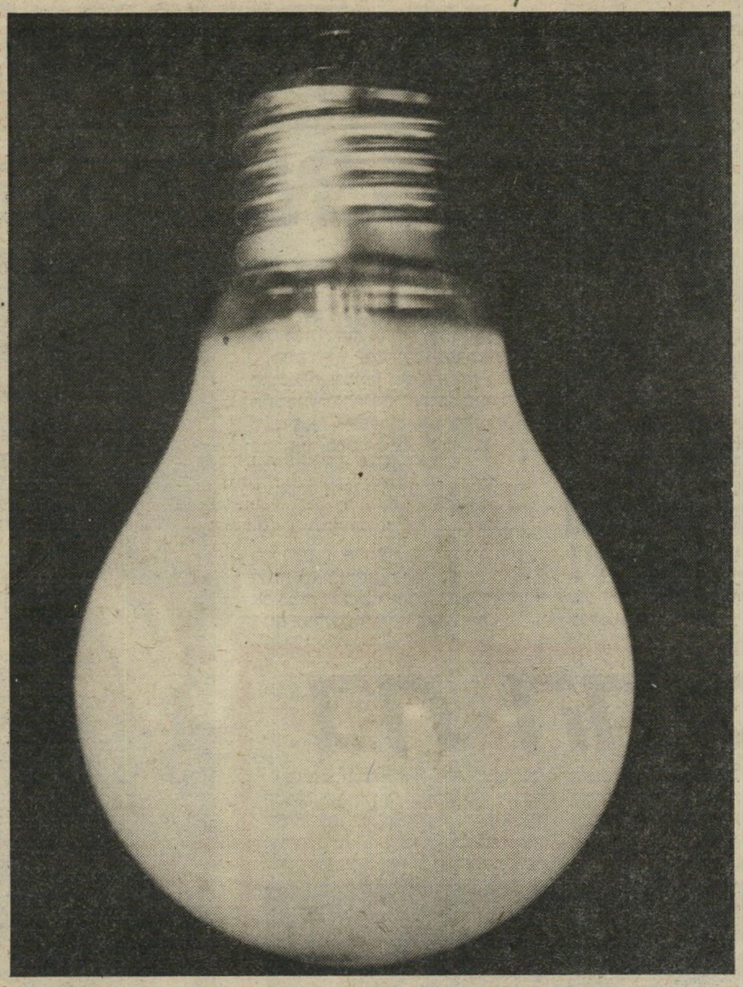
אלברט פירות עם מיכה נוי, כשמשמאל ערימת אבוקדו

1. מחממים את המרק לרתיחה.
2. מועכים את בשר שני האבוקדו ומערבבים עם החלמון והשמנת.
3. מורידים את המרק מהאש, מוסיפים לו בהדרגה את האבוקדו, תוך כדי בחישה. מוסיפים את הלימון, המלח, ואם רוצים — פילפל. מגישים חם וגומרים לאכול הכל, כי לא טוב לחמם את המרק פעם נוספת.

אבוקדו רניאלה:

זה משהו שלפי דעתי אני המצאתי אותו, ולכן גם נתתי לו את שמי. אם יש לכם השגות אחרות בעניין תפנו לבית־המישפט לתביעות קטנות. עד אז זו המצאה שלי.

חותכים אבוקדו אחד בשל, אבל לא רך מדי, לחתיכות הכי־גדולות שאפשר, את החתיכות טובלים בביצה ובפרורי לחם (כמו שניצל) ומטגנים בשמן חם. מגישים את החתיכות, ומי שרוצה מטפטף עליהן קצת לימון. פואזיה זו לא מילה.



קינים לכינים

זה שהפסקתי לכתוב על הכינים הגרים בתוך ראשיהם של ילדינו — זה סתם מעייפות. לא שהבעיה נגמרה, חס וחלילה. כל שבוע, פעמיים, אני מכריזה על יום־ציד, ובעזרת מכשירים שונים אני יוצאת למסע מרתק בתוך השערות של הקטנים. פעם אין ופעם יש, פעם אין ופעם יש.

אבל מה אני יכולה לחדש לכם בענייני כינים? ובכן — יש!

באחת משיחות־הטלפון עם חברתי, שגם היא בעלת שני ילדים שראשיהם משמשים קינים לכינים, נדהמנו להיווכח שמעולם לא חשבנו על העובדה שגם לאמהות יש שערות, ואולי — ישמור אלוהים — גם אנחנו נושאות על ראשינו גן־חיות קטן. מייד נערכו כמה שיחות־טלפון לעוד כמה חברות קרובות, ונקבע התאריך למסיבת־הכינים של האמהות.

ביום הקובע ובשעה הידועה נפגשנו כולנו אצל החברה שלה יש הבית המואר ביותר. היינו שמונה אמהות. אחת הביאה עוגה, השניה הביאה עוגיות מלוחות, השלישית הביאה מאפה אבוקדו, וכן הלאה. ישבנו ופיטפטנו ואכלנו והיה נהדר. בתום טקס האכילה הסתדרנו בזוגות. ארבעה כיסאות מול ארבעה כיסאות, כשעל כל כיסא יושבת גברת אחת. בשלב הראשון התכופפו אר־בע הנשים מצד שמאל והרכינו את ראשיהן לתוך חיקן של ארבע הנשים מצד ימין. החיפוש התחיל. אחרי 20 דקות הוחלף הסדר. ארבע הכפופות הזדקפו וארבע הזקופות התכופפו.

והנה המסקנה, גבירותיי הנכבדות:

הכינים, כנראה, לא סובלות שיער צבוע. כל הנשים שהיה להן שיער צבוע היו נטולות כינים לחלוטין, ואצל הטיבעיות היתה מושבה של החברה הקטנים.

בין המסקנה הזאת לבין כתיבת שורות אלה עשיתי מחקר קטן בין חברות אחרות, שכנות, מכרות ושאר אמהות בסביבה שלי — והסתבר שהמסקנה הראשונית היתה נכונה.

עכשיו תחלטנה בעצמכן אם אתן רוצות כינים או צבע חדש. אני את שלי עשיתי.

אגב, אין כל הוכחה לכך שהכינים מבחינות בין המינים. כדאי גם לברוק אצל האבות, אם הם לא צבעו בינתיים את שיערם.

הפתעה!

חברה שלי הזמינה אותי לארוחת־צהריים במיסעדה הסינית של בית אסיה. כידוע לכם, בית אסיה זה לא בדיוק ליד הבית שלי, ואני לא נוהגת לאכול שם פעמיים בשבוע. תיכף אמרתי לחברה: לא, תודה! חשבתי שנורא יקר שם, ושיושבים שם אנשים כאלה עם בגדים יקרים תוצרת־חוץ, וזה רחוק ממרכז־העיר, ובטח לא נמצא מקום־חניה.

אבל החברה שלי תפסה יום־פיקוד ולא עזרו לי כל מחאותיי. לבשתי את השימלה היחידה שלי שלא רואים עליה שהיא נקנתה בשוק, נעלתי מגפיים על עקב גבוה (שבוע אחרי זה כאבו לי הרגליים), הסתרקתי יפה ונסענו לבית אסיה. נסיעה של 300 מטר באין כניסה ונכנסנו לחניון. אחר־כך עלינו לקומת־המיסעדות ופנינו ישר לסינית הכשרה.

המיסעדה היא על בסיס של שרות עצמי. כל המנות מסודרות על שולחן שומר־חום וכל אחד ניגש ולוקח לעצמו מה שהוא רוצה וכמה פעמים שהוא רוצה. אכלתי מרק־תירס טוב, שתי מנות שונות של ירקות, מנת בשר־בקר עם ירקות, מנת חתיכות־עוף עם תירס גמדי ומנה משגעת של איטריות דקות מעורבבות בעלי־תרד. שתינו תה סיני, שהוגש לשולחן על־ידי המלצר, ללא תוספת מחיר.

האווירה נינוחה מאוד, מוסיקת־הרקע שקטה ולא מפריעה לשהיה. כל השכנים שלי בשולחנות האחרים היו שקטים, ואף אחד מהם לא הביא איתו את הילדים שלו (מה שחשוב מאוד להנאה מושלמת מארוחה).

החשבון היה 3,900 שקל לסועד, וזאת הסיבה שאני כותבת על המקום.

צרת רבים

עוד ספר האמור לעזור להורים הוא ילדך בן השלוש, שנכתב בידי ד"ר לואיס איימס ופרנס ל' ילג, שני מומחים אמריקאיים לעניין התפתחות ילדים.

הספר נותן תשובות על האיפיונים השונים של הילד בגיל שלוש, על התפתחות מוחו, על צרכיו האינדיבידואלים, ועל היכולת שאפשר לצפות מבן שלוש.

הדבר העיקרי שבגללו אני קוראת ספרים כאלה, לפעמים, הוא כדי להיווכח שצרת רבים חצי נחמה. אם הילד שלי בלתי נסבל ואני קוראת בספר שגם שאר הילדים באותו גיל הם בלתי־נסבלים — אני את שלי הוצאתי מהספר. ברור לי שיש הורים שספר כזה פותח לפניהם עוד פתח להכרת ולהבנת הילד שלהם, ובשביל אותם הורים אני מרווחת עליו כאן.

אגב, ילדך בן השלוש הוא הראשון בסדרת שישה ספרים העומדים לראות אור, כל ספר על בעיות של גיל אחר. הספר הנוכחי נערך והותאם למציאות הישראלית, והוא כולל גם רשימת ספרים, צעצועים ומישחקים המומלצים לגיל שלוש. הוצאת כינרת. מחיר 4,900 שקל.

תודה

תודה לנעמי, ליוסי ולעוד מישהו, שאי־אפשר לקרוא את חתימתו, ששלחו לי מיכתבי הזדהות בעניין „הכוס ההפוכה", שעוורת למצוא דברים אבודים.

המיכתבים שלכם עזרו לי להיווכח שאני לא המטורפת היחידה בארץ הזאת.