רטוב וחם לחורף

אני עוד זוכרת איך זה התחיל, המדור הזה. אורי אבנרי ואני ישבנו בבית־קפה וחשבנו איזה מין מדור הוא רוצה ואני יכולה לעשות. אמרתי לו, שלפי דעתי זה צריך להיות דף בנושא צרכנות עם דגש על מה שמעניין נשים. משהו כמו מתכונים, הוראות־סריגה, נקיון, מה חדש בשוק, איך מורידים כתמים מחצאית־פליסה, איך מורידים קמטים מהפנים (אז עוד חשבתי שאני יודעת), איך עושים מגבות־מיטבח מחולצות ישנות ועוד דברים כאלה. אבנרי הסתכל עליי במבט הכי־משועמם בעולם ואמר בעצב: „טוב, תעשי. רק אל תצפי ממני שאני אקרא את זה."

הלכתי הביתה והתחלתי לכתוב. כתבתי על איזו מסכה לפנים. איך מקפיאים פטרוסיליה, איך מטפלים בבד הודי מקומט ואפילו נתתי מתכון. אחר־כך ספרתי את המילים (כמו שאמרו לי לעשות) והסתבר שיש פחות מדי בשביל עמוד שלם. חשבתי וחשבתי ולא היה לי יותר שום רעיון חשוב לאותו שבוע, אבל הרי אי־אפשר להשאיר חתיכה ריקה בעיתון. אז כתבתי משהו מהשטויות של סיפור חיי. ראיתי שאף אחד לא צעק עליי וככה כל פעם שלא היו לי מספיק עצות שימושיות, הייתי כותבת קטע על תלונותיי מהחיים. מזה אף פעם לא חסר לי.

ואז התחילו להגיע המיכתבים. וראה זה פלא: כל המחמאות הכי־חמות התייחסו דווקא לקטעים האלה, על הצרות הפרטיות שלי. כדי למצוא חן בעיני העם, הקטנתי כל פעם את החלק השימושי לטובת החלק הקישקושי, ובלי משים זה נהיה דף של שטויות ממש — ואתם אפילו לא מתלוננים.

לא נעים לי מכל העניין, אז השבוע החלטתי לחזור בתשובה ולקיים את מה שהבטחתי לאורי אבנרי, שהמדור הזה יהיה לעזרת עקרת־הבית. אז הנה, החורף התחיל, ומה יותר טבעי מאשר להקריש לכם באהבה כמה מרקים נפלאים, שאולי לא ידעתם עליהם ואולי שכחתם ואולי משהו אחר.

* * *

מרק לימון

6 כוסות מרק־עוף מרוכז (אפשר מאבקת מרק). 2 חלמונים, 3 כפות מיץ לימון, מלח, פילפל, חצי כוס גבינת טל העמק מגוררת, לחם קלוי.

אופן ההכנה: מביאים את המרק לרתיחה. בסיר אחר, באותו גודל, טורפים את החלמונים עם מיץ הלימון ובהדרגה שופכים עליהם את המרק הרותח מהסיר הראשון. מוזגים לצלחות ומגישים בתוספת הגבינה המגוררת והלחם הקלוי.

* * *

קרם אוף צ"יקן סופ

זה מה שאוכלים בכל מיסעדה אמריקאית וזה טוב ומשביע. המצרכים: 6 כוסות מרק־עוף צח, חצי חבילה חמאה, או רבע חבילה מרגרינה, 3 כפות קמח, מלח, פלפל, אגוז מוסקט (לא הכרחי), שאריות של בשר־עוף חתוך לקוביות, קרוטונים.

אופן ההכנה: בתוך סיר גדול המיסי את החמאה. הוסיפי לה את הקמח תוך בחישה מהירה ומייד כשהקמח התערבב טוב בחמאה התחילי להוסיף את כל כמות המרק. גם כן תוך בחישה. הוסיפי את כל התבלינים ואת חתיכות העוף ובשלי על אש קטנה כ־10 דקות. הגישי עם הקרוטונים.

* * *

מרק תפוחי־אדמה ספרדי

5 כפות שמן־זית, 2 בצלים בינוניים קצוצים, 6 כוסות מרק־עוף או בשר, 6 תפוחי־אדמה בינוניים, חתוכים לקוביות, רבע כוס יין לבן יבש, חצי ראש סלרי חתוך לקוביות.

הכנה: מטגנים את הבצל בשמן־זית עד שיצהיב. מוסיפים את תפוחי־האדמה והסלרי, עושים שני עירבובים ומוסיפים את המרק. מבשלים כחצי שעה. מוציאים את תפוחי־האדמה והסלרי וטוחנים אותם בבלנדר. מחזירים לסיר־המרק ומחממים שוב ומגישים.

* * *

מרק סלרי סמיך

מיצרכים דרושים: ראש־סלרי אחד גדול, 1 גזר גדול, כל העלים הירוקים של ראש הסלרי. כף קמח, 3 כוסות מים, 3 כפות אבקת־מרק, 2 כוסות חלב, תבלינים.

הכנה: מטגנים בשמן את ראש־הסלרי, כשהוא חתוך לחתיכות מאוד קטנות ואת הגזר (מרוסקן). בוזקים כף קמח גדולה ומערבבים מהר. מוסיפים 3 כוסות מים, את מרק־העוף, את חבילת עלי־הסלרי כשהיא קצוצה, אבל לא דק מאוד. מבשלים הכל ביחד כ־15 דקות ואז מוסיפים את 2 כוסות החלב והתבלינים. מגישים עם לחם מטוגן.

* * *

מרק בורשט רוסי

קילו אחד עצמות מח, חצי קילו סלק, 2 גזרים, כרוב קטן, ראש־סלרי, 3 עגבניות, חצי קילו תפוחי־אדמה, שום, בצל, מלח, פילפל שחור, עלי־דפנה, רוזמרין.

הכניסי לסיר את העצמות ואת כל הירקות, חתוכים לחתיכות גדולות. בשלי על אש גדולה עד הרתיחה ואחר־כך, כשעתיים, על אש קטנה.

הוסיפי את כל התבלינים, טעמי והגישי חם מאוד. זה הכל, להיום. בתאבון ואל תאכלו לחם עם המרקים. זה משמין.

* * *

מרק אפונה מהיר

המיצרכים הדרושים: חבילת אפונה ירוקה קפואה. 2 כוסות חלב, כף קמח, 2 כפות חמאה, בצל אחד קטן, 2 שיני שום, מלח, פילפל, פטרוסיליה.

ועכשיו זה די מצחיק, אז תשימו לב היטב. את כל המיצרכים, מלבד כוס חלב אחת, שמים בתוך בלנדר ולוחצים על הכפתור. ברר־ר־ר כרקה ומפסיקים. את מה שיצא מעבירים לתוך סיר שמתחתיו מדליקים את האש. עכשיו מוסיפים לאט־לאט את כוס החלב הנותרת, תוך כדי בחישה עד שכל העסק רותח. מורידים מהאש ומקשטים בפטרוסיליה קוצוצה. שיגעון.

* * *

מרק בצל צרפתי

3 בצלים גדולים פרוסים לפרוסות דקות, 1/3 חבילה חמאה, 2 כפות קמח, 6 כוסות מרק־בשר, כוס יין מונפורט לבן, מלח, פילפל, קרוטונים, גבינה חריפה מגוררת.

איך עושים? אחד הדברים החשובים ביותר במרק־בצל הוא לטגן את הבצלים לאט־לאט על החמאה עד שיקבלו גוון צהוב־חום (בערך כחצי שעה). ורק אז בוזקים על הבצלים את הקמח ובוחשים די־מהר. תוך המשך הבחישה מתחילים להוסיף לזה את המרק ואת התבלינים. מבשלים את הכל ביחד כרבע שעה ורגע לפני שמכבים את האש מוסיפים את היין. את הקרוטונים, או אפילו פרוסת־לחם שלמה קלויה, מניחים בתחתית הצלחת ועליה שופכים את המרק החם. על המרק בוזקים את הגבינה המגוררת ואם רוצים להיות ממש צרפתים, מכניסים את כל הצלחת לתנור, עד שהגבינה נמסה. לי אין סבלנות לסיפור האחרון, ובכל זאת המרק יוצא נפלא.

* * *

מרק כרוב חמוץ

1 קופסת כרוב חמוץ, חתיכות בשר מעושן עם עצמות (הכי טוב חתיכת רגל מעושנת שיש בכל איטליז רציני). אבקת מרק־עוף או מרק־בשר, פפריקה, קימל, מלח, 3 תפוחי־אדמה בינוניים, 2 כפות רסק־עגבניות. 1 צינצנת שמנת חמוצה.

מכינים כך: פותחים את קופסת הכרוב ושופכים את המים מתוכה. את הכרוב שמים בתוך סיר, יחד עם חתיכות הבשר והעצמות, ומוסיפים 6 כוסות־מים. כשכל העסק רותח מוסיפים את אבקת־המרק (3—4 כפות שטוחות), את תפוחי־האדמה חתוכים לקוביות ואת כל התבלינים. מבשלים עד שתפוחי־האדמה רכים ואז מוסיפים את רסק־העגבניות. מבשלים עוד חמש דקות ולתוך צלחת־ההגשה מוסיפים כף שמנת חמוצה ומערבבים.

* * *

מרק הודי חמוץ

3 עגבניות בשלות, חתוכות לקוביות, 6 כוסות מים, 3 שיני שום, בצל אחד בינוני, שמן זית, כף קארי, מיץ מלימון אחד, מלח, כף קמח, פילפל אדום חריף, 2 כפות קוקוס טחון.

עושים: מטגנים את הבצל והשומן על שמן־הזית, כשהם משחימים מוסיפים את העגבניות החתוכות ומבשלים ביחד כמה דקות. מפזרים על הכל את הקמחה, מערבבים טוב ומוסיפים את המים וכל התבלינים, מלבד הקוקוס. מבשלים כרבע שעה על אש גדולה. בזמן ההגשה בוזקים על כל מנה כפית של קוקוס טחון.

* * *

מרק דלעת

עד שטעמתי את המרק הזה, לא ידעתי למה המציאו בכלל את הדלעת. עכשיו אני יודעת.

צריך לקנות קילו וחצי דלעת. לקלף לה את הקליפה החיצונית ולבשל אותה בליטר וחצי מים, עד שהיא מספיק רכה שאפשר למעוך אותה (במזלג או במעבד־מזון).

עד שהדלעת מתבשלת, מכינים בסיר אחר רוטב בשמל — כלומר, ממיסים בסיר חצי חבילה מרגרינה, שעליה שופכים חצי כוס קמחה, ומהר־מהר, לפני שיהיו גושים, מוסיפים תוך כדי בחישה ליטר חלב.

מוסיפים את זה לדלעת המעוכה — יחד עם המים שבהם בושלה הדלעת — ושלוש כפות סויה. כדי שהמנה תהיה לא רק טעימה אלא גם יפהפיה, מכניסים לתוך המרק הכמעט־מוכן חצי חבילה של אפונה ירוקה מוקפאת, וממשיכים לבשל כעשר דקות. רק עד שהאפונה מוכנה. קצת שמיר־קצוץ יוסיף גם טעם וגם צורה.

זה המרק היחידי מכל המרקים המובאים כאן שעוד לא אכלתי. אבל הוא נמסר לי על־ידי החברה הכי־בשלנית שלי, ואני סומכת עליה בעיניים עצומות, שכל דבר שהיא עושה הוא הכי־טוב שיש.

* * *

מרק מלפפון חמוץ

אני בטוחה שאת זה עוד לא אכלתם. אלא אם יש לכם חברות צ'כיות. לי יש חברה כזאת, ורוב המיטבח שלה בנוי על דברים סודיים לגמרי, שאף אחד עוד לא שמע עליהם, אבל כולם טעימים מאוד.

הנה איך עושים: מבשלים שלושה־ארבעה תפוחי־אדמה בינוניים, חתוכים לקוביות. בתוך 5 כוסות מים עם אבקת־מרק. אחרי שתפוחי־האדמה רכים, מוסיפים למים שלושה־ארבעה מלפפונים חמוצים במלח. מגורדים על פומפיה, וגם כוס מהמים של קופסת־המלפפונים. מביאים לרתיחה ומכבים את האש. כשמגישים את המנה האישית, כל אחד מוסיף לו כף שמנת חמוצה ומערבב טוב. אני יודעת שזה נשמע די מצחיק, אבל זה טוב מאוד, וזה מפראג.

* * *

מרק שעועית גיזעי

המרק הזה מחזק את הכלל שבשביל דברים טובים צריך לעבור. נכון שזה לא מרק של הרגע האחרון. אבל אפילו עקרת־בית כמוני יכולה מדי פעם לחשוב יום קדימה.

המיצרכים הדרושים: כוס וחצי שעועית לבנה יבשה. חצי ק"ג בשר בקר זול, חתוך לקוביות, קצת שמן, קצת סחוג, קופסת רסק־עגבניות, מלח, פילפל, בצל אחד גדול חתוך לארבע, כף חוואיג' (אפשר להשיג בכל שוק שמכבד את עצמו).

עכשיו ככה: משרים את השעועית לכמה שעות טובות, או אפילו לילה שלם. בסיר גדול מחממים קצת שמן, חצי כפית סחוג וקופסת רסק־עגבניות. מוסיפים 7־8 כוסות מים ואת השעועית שהתנפחה מהשהייה. מוסיפים גם את הבשר ואת הבצל. מביאים לרתיחה ומבשלים בסיר מכוסה על אש קטנה כשלוש שעות.

רבע שעה לפני תום שלוש השעות פותחים את הסיר ומוסיפים למרק כף של חוואיג'. אחר כך אוכלים, נהנים מהחיים ומברכים אותי ואת החברות שלי.

* * *

מרק תירס ושאריות

זה המרק הכי־אהוב על בני ביתי. והם עושים אותו בכל פעם שמתחשק להם משהו חם ואין שום דבר בבית בשביל מרק אמיתי. מה שממש צריך בשביל המרק הזה זה קופסת־תירס קטנה, 4 כוסות מים, 2 כפות אבקת־מרק וביצה אחת. כל שאר התוספות יכולות להיות פשוט ממה שיש לכם במקרר, כמו שניצל אחד מיסכן ובורד חתוך לחתיכות קטנות, גזר אחד חתוך לפרוסות דקיקות, חתיכות בצל ירוק — ובעצם, כל מה שרוצים.

מרתיחים את קופסת־התירס ומריקים אותה לתוך הסיר. מוסיפים את המים. וכשהם רותחים מוסיפים את אבקת־המרק וגם ביצה אחת. שתיכף מערבבים אותה טוב־טוב בתוך המרק הרותח. כאן המרק המקורי נגמר. אפשר. אבל לא מוכרחים. להוסיף את שאר הדברים.

דניאלה שמי