

תות בשוקולד

תותים גדולים, רחוצים ומיובשים (כולל העלה אם יש) 100 גרם
שוקולד 2 כפות שמן.
מוסיים את השוקולד בתוך סיר שמונה על סיר עם מים רותחים. תוך
כדי בחישה מוסיפים לשוקולד את השמן וממשיכים לערבב. כשהכל הפך
לנוזלי, טובלים כל תות לחוד רק עד החצי שלו, ושמים אותו לייבוש על
נייר פרגמנט.
אגב, אותו הדבר אפשר לעשות עם שוקולד לבן.

תות בסוכר

תותים רחצים ולא מיובשים; סוכר; צבע-מאכל.
מערבבים בכוסית סוכר, טיפה של צבע-מאכל (השף ממליץ על ירוק).
טובלים את התותים הרטובים בתוך הסוכר ומוציאים. מייבשים על נייר.

עוגת גבינה תות־שדה

ועכשיו העוגה. זה לא פשוט. אבל מביני דבר אומרים שזה מאוד כדאי.
החומרים: 750 גרם גבינה לבנה כחושה; חצי כוס סוכר, מיץ 30
מיליונים; גרירת לימון ותפוח; תמצית נביל; 4 חלבונים; חצי ליטר שמנת;
גרם ג'לטין מומס במים חמים; עוגת-ספוג בעובי 2 סנטימטר; חצי קילו
תות-שדה; חצי חבילה ג'לי תות מומס 3/4 כמות הנוחלים המצוינים על
העטיפה.

1. מערעבנים היטב את הגבינה, הסוכר, המיץ, גרידת הלימון והתפוח, תמצית וניל והחלמונים.
2. מקציפים את השמנת לקצף קשה.
3. מוסיים את הג'לטין ומוסיפים לתערובת הגבינה. לבסוף מוסיפים את השמנת המוקצפת ומערבבים בתנועות קלות.
4. בתבנית מס' 26 מניחים את עוגת הספוג הדקה. מפזרים עליה רבעי תות ויוצקים את העיסה על העוגה. מניחים בהקפאה למשך ששעה ולאחר מכן במקרר. מוציאים מהמקרר, ומסדרים תות שדרה בצורה יפה על העוגה. מציפים הכל בג'לי תות ומעטרים באגוזים קצוצים וקלויים.

יש אנשים שתוך חצי שעה עושים עוגה כזאת. אני, אישית, אחכה לחופש הגדול ואז ניגש לעבודה.



קרוואסון עם עייתי

ערב שקט בבית. רק הוא ואני.
היהלולים ממנו יענים, הטלפון שותק והקולות
היהודים של רם עברו ושל אורחיו באה
הזמן. שנינו מתיים לקפה, אבל אף אחד לא גידר
את זה ראשון, כי מי שאומר, הוא קועשה ואף
אחד לא רוצה להפסיד את התוכנית. בסוף הוא
ששבר, אבל לא כלי תנאים. "יש משוה עם
לקפה?" הוא שואל. אני יודעת שאין כלום בבית.
ששני שואביהמוון עשו נקיון כללי לפני שהלכו
לשיאן. ואם אין כלום עם הקפה, אז למה שהוא
יקום ואין אשאר לשבת?

אחתי'עשרה בלילה. שני אנשים מבוגרים
ששומרים למשקו טוב, אבל מעצלים לזרים את
התחת מעל הספה הנוחה. פתאום ציל'
צול בבלת. אולי נרגשת. בחור שורח
ויוחף לי חבילה ליד ואומר שלום. מה
הי, מי זה, מי אתה, אני צועקת אחריה,
אבל הוא כבר נעלם. קונסיליום קטן
בקשר לתוכן החבילה ואם כדאי לפ'
תוח אותה לבד או להזעיק את הרוכס
המשטרה. הסתבר שהקנינות חזקה
ותור מהחיים ואנחנו קורעים את הגיר החום,
העוטף את החבילה, ומגלים קופסת קראסונים
מיוצרת מעדנות. השמחה שהשתלטה על הבית
הכולה התחרת בכבוד בשמחת טבועים בים
למראה אונייה מתקרבת.

עברו כמה ימים מאז. אין לי מושג מי שלח את החבילה ולמה. אף אחד לא טילפן ולא הסביר. הקרואסונים היו נהדרים והעיתוי עילאי. תודה למי שצריך למכר אותה.

**אצל
בן־עזרא
בעתלית**

נסעתי לעתלית. לא, לא גרופר. בעניין האת-
יופים דווקא. חשבתי לדבר עם אתיופי שהוא
עולה ישן על איך הוא נקלט בארץ ואיך זה נראה
לוא חריר ארבע שנים.
למנהל מרכזקהלטה לא היה אישור שאני
אראיין את האיש. למרות שלכמה וכמה חשובי-
סוכנות בערים אחרות דווקא היה אישור כזה.
אחרי שהמנהל קצת צעק על ואחר כך פיצח
אותי עם נסיקה וטעויות, הוא שילפן לירושלים.
שטילפנו תל-אביב. שטילפנו חיפה, שטילפנו
לעתלית. אבל לא צוה כלום, שטילפנו מחשבוני
שטלפן שמן. אחרי שעה של אף שותה קפה והוא
מטלפן, יצאתי משם והחלטתי שלא אתן לסוכ-
נות היהודית, על 800 מחלקותיה, לדבר אותי.
ונלקק לי את היום. חברתי, שנסעה יחד אתי,
בנכסה לדיכאון עמוק ובאום אפל ואף יכולתי
להוציא אותה מזה, אז קראתי לתגבורת, חברה,
שגרה בעירייה. פגשה אותנו על הרך וביחד
החלטנו שצריך לעשות משהו מאוד משמח. לא
ראינו שום חנות/שמלות בסביבה. אז בתור פרס
נחמה התחלנו לחפש מסעדה. מישורו סיפר על
המסעדה שצליד' תחת-הרכבת, אבל פעם כבר
היינו שם ואנחנו שלושתנו. על העקבים הגבוהים
הולפיסטיק, היפשונו הרפתקה חדשה.

בסוף הגענו למסעדה שנראית כמו כל המסעדות הרימוניות בבלאגנטי. שלוחות פורמאיקה וכסאות פורמאיקה וקירות צבועים בצבעי-שמן וקישוטים. שלושות עשויני פרצוף מאוד לא-מרוצה, אבל בדיוק אז הגיע בעל-הבית והיה לו חיוך חם ונעים והוא שאל אם להדליק לנו את התנור. מי שמציע לי תנור כחורף. כובש את ליבי לבצע, אז נשארוני. התנור דגיממשט ואיזה סלט. עשר דקות של פיטפוט'ינשים, שזה אחד הכיפים הגדולים בעולם. והאוכל הגיע. צלחת של סלט. חסה וצלחת של צהילים מטוגנים. צלחת של פפליים בשמן וחומץ וצלחת של סלט-סרבו. סלט-ירקות בשמנ'זית ולימון, צהילים כבושים, סלט-עגבניות חריף מאוד וכמה פפליים חריפים מטוגנים. פיתות חמות, בקבוק בירה ושלוש פעמים תה עם נענע. עלייד כל שלוש צלחות, כשעל כל אחת מהן דג מושט מטוגן, כזה מפתוצג במחיר ורך ועסיני מפכניס. עלייד כל מפתוצג נחו להם, בתור מחוקיימפתות אולי. שני דגים קטנים מטוגנים, כעלי טעם אחר.

שלוש העדינות עם העקבים הגבוהים. עם הליפסטיק והעגילים, התנפלו על האוכל בעזרת הפיתות והידים וחיסלו אותו כמו להקת ארבה רעבה. החשבון לשלושתנו ביחד 13,500 שקל. איפה זה? אצל הדייג יעקב בן־עזרא. כרחוב הוית

נכון שנשארת העיתונאית היחידה בארץ
שלא ראינה אתיופי, אבל איזה ארוחה אכלתי
בגלל זה.

תגלית חשובה

אוקי. עכשיו לשים סוודר על הכתפיים ולהתחיל לרוץ. את המשך הקטע תקראו כבר בדרך. הכתובת היא רחוב פינסקר 27. תלאיבי. חנות לאני לאיורעת'מה. קצת ספריינישול. קצת ספרייילדים. קצת משחקים לגנייילדים וקצת ז'קטים ג'ינס. אבל זה כלום. על זה לא היית מודיע לבס כלל.

מה שיש שם ואני עוד לא ראיתי באף מקום אחר בארץ, זה תבניות מטורפות לעוגות ככל מיני צורות, תבניות לעשיית סוכריות ומרציפנים ותבניות לעשיית סופרמן, דונאלד דאק וחב' ויהם. מגירות נזיר לקישוט עוגות ועוד המון דברים שאני תמיד סוחבת איתי מחו"ל ומרגישה מיוחדת. תבנית מפלסטיק שקוף לעשיית סוכריות ושוקולדים (לישימוש חוזר) 1.600 שקל. 18 מגירות נזיר לקישוט עוגות 1.800 שקל וכו' וכו' ועוד המון כו"לים.

למה אני אומרת לרוץ ולא ללכת? כי הם
הזמינו מלאי מוגבל וזה הולך ונגמר בעזרתי
האדיבה.

