שיחה בין שני דורות

אמא, מה את חושבת שכדאי לנו לקנות, מחשב אפל או מחשב מקינטוש?

על זה אתה צריך לדבר עם אבא.

לאיזה משניהם יש מדפסת יותר טובה?

אני לא יודעת.

קונים את המחשבים האלה ישר עם מוניטור, או שצריך להוסיף אותו לחוד?

אין לי מושג.

כמה קיי יש, לדעתך, לאפל?

אני לא יודעת.

אמא, תגידי, כשמייקל ג'קסון שר אתמול בטלוויזיה, זה היה פלייבק?

אני לא יודעת.

זה צולם בפילם או בוידאו?

תשאל את אבא.

תגידי, יש לך מושג אם רעם כחול זה הלי־קופטר אמיתי, או משהו שהמציאו במיוחד לסידרה?

מאיפה אני יודעת?

אפשר בכלל לעשות מגן נגד קרן־לייזר?

אולי.

תגידי, רעם כחול דופק אף־16 או לא?

מה שאני יודעת זה שאתה דופק לי את הראש.

אמא, מה השעה?

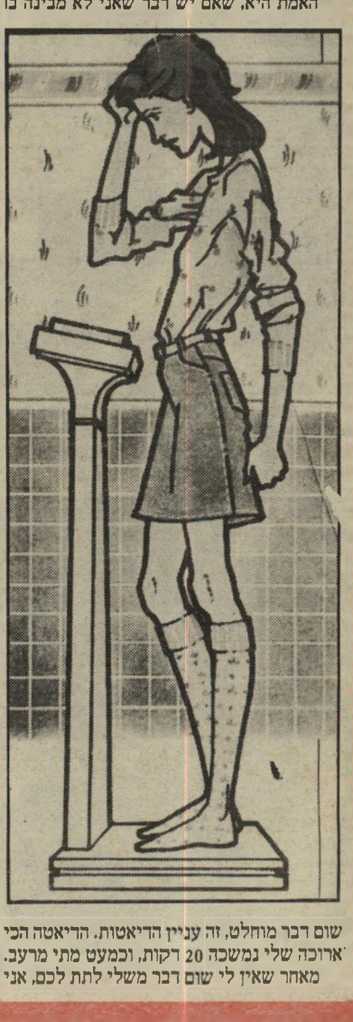
ארבע ועשרים.

יופי אמא. אני רואה שבכל זאת את יודעת משהו.

מבקשת את עזרת הציבור

כל כמה זמן פונים אליי אנשים (בעיקר נשים) שונים, בכתב ובעל־פה, שאספק להם איזה דיאטה חדשנית, שאולי הומצאה באיזה מקום רחוק ואני, במיקרה, שמעתי עליה.

האמת היא, שאם יש דבר שאני לא מבינה בו



שום דבר מוחלט, זה עניין הדיאטות. הדיאטה הכי ארוכה שלי נמשכה 20 דקות, וכמעט מתי מרעב. מאחר שאין לי שום דבר משלי לתת לכם, אני

פינת הקמצן

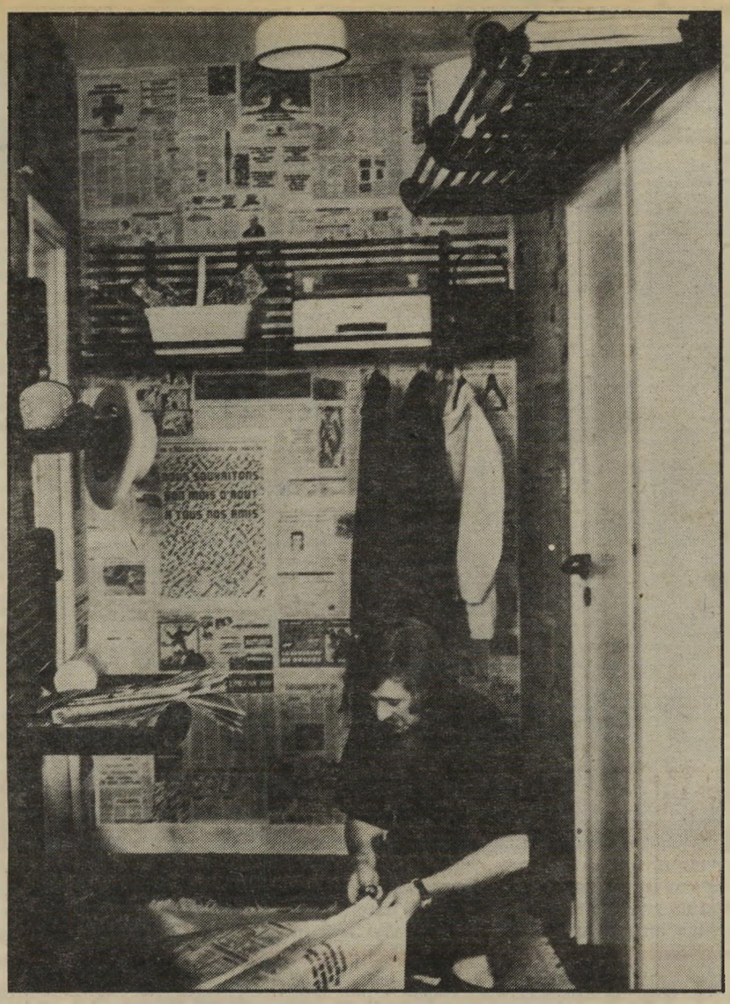
זה נכון שקשה להתלהב מהרעיון הזה מבלי לראות אותו. אבל אני ראיתי וכמעט נפלתי על הריצפה מרוב התלהבות.

איש אחד בירושלים (מכר של חבר של חבר שלי) קנה דירה קטנה. יחד עם הדירה הוא קיבל משכנתא וחובות ל־10 שנים, וכמו עוד שניים־שלושה אנשים בארץ אין לו איך לגמור את החודש. אבל יש דירה חדשה, הזעקת לרהיטים, לצביעה, לקישוט וכל השאר. או האיש הזה, שבשום אופן לא מוכן להזדהות, עשה לדירה שלו דברים לגמרי מקסימים. שיתנו לי חומר לחמשה־עשר מדורים קרובים. אבל כדי למתוח אתכם וכדי לגרום לכם לקנות העולם הזה כל שבוע, אני אטפטף את רעיונותיו של האיש המוצלח הזה טיפין־טיפין.

אז הנה רעיון א':

בדירה הקטנה של האיש יש פרוזדור־כניסה קטנטן, שלא מספיק לכלום, ובכל זאת הוא זקוק למשהו. אחרי שהוא צבע את הפרוזדור בצבע סיר לבן, הוא ראה שזה יפה, אבל משעמם. הוא בירר כמה עולים טאפטים במיוחד מעניינים וחזר הביתה בלי טאפטים. ישב על הריצפה וחשב וחשב וחשב ומה שיצא לו בסוף זה טאפט באמת מעניין וזול. הוא הדביק על כל הקירות של הפרוזדור הקטן עיתונים. על הקיר המעניין הזה הוא תלה כוננויות מברזל ישן, שמצא בשוק הפישפשים בתור גרוטאות. אחרי שצבע אותן בלכה שחורה ומבריקה יש כוננית למיזוודה ויש כוננית לעיתונים ויש כוננית שמתחתיה תולים מעילים ויש אחת לטלפון שחור.

אם העיתון נקרע, מייד מדביקים עליו את העיתון של אתמול, וכל החדרון הקטן הזה נראה כמו משהו מהג'ורנלים ובהוצאה כספית השואפת לאפס. תתחדשו!



סיפור סיני עתיק

סבר שלא ראיתי הרבה מאוד זמן טילפן והזמין אותי לארוחת־צהריים. החבר הזה הוא מהסוג שאם הוא משלם, הוא גם מחליט לאן הולכים. אני כבר מזמן הפסקתי לחנך אנשים מבוגרים, או הס־כמתי. מיסעדה סינית? שיהיה סינית. ממילא כולן אותו הדבר בעיניים הים־תיכוניות שלי.

הלכנו לדרקון האזהב בקרן הרחובות בך יהודה ודיזינגוף בתל־אביב. אמרתי לבן־זוגי שהוא תפס אותי ביום בלי התגנדרויות, ולכן הוא יכול להזמין מה שהוא רוצה ואני לא אתערב. הוא הזמין מרק חמוץ־מתוק ומרק אחד חריף עם שרצ'ים למיניהם (מעולה פלוס). אחר־כך הוא הזמין ספייר ריבס ועוף בלימון ואיטריות עם ירקות, וירקות מעורבים, ובשר־בקר חריף (יוצא מהכלל), ואיטריות־שעועית שקופות עם פירות ים, ובקבוק יין ותה סיני ומנה אחרונה של גלידה וכננות מטוגנות ואננס ואלוהים יודע מה עוד.

ישבנו שם שעתיים וחצי. לא דיברנו, כי היה חבל לפתוח את הפה רק בשביל מילים. אכלנו ואכלנו ולא הצלחנו לגמור חצי מהאוכל, כי אנחנו כל־כך עדינים. את כל מה שנשאר ארזו לנו בקופסאות אלומיניום, ואני לקחתי את המיסעדה הביתה. המישפחה שלי הרביצה ארוחה נהדרת רק בגלל שלי ולחברים שלי יש עיניים גדולות, אבל קיבה קטנה. הכל ביחד עלה 21,000 שקל.

אם לוקחים בחשבון שזה ארוחת־צהריים לשני־יים וארוחת־ערב לארבעה איש, זה באמת בזול.

נ"ב: אל תדאגו, חשבתי גם עליכם. זה היה כשאכלתי את העוף בלימון (שהוא למעשה עוף בחומץ). ביקשתי שיקראו לטבח הראשי, בשביל להגיד לו מילה אחת של חום. שבלי"ט צ'ונג פונג אמר לי שלעשות עוף בלימון זה ממש צחוק־ילדים.

מוכנה לשמש כמתווך בעניין הדיאטות. אם למי־שהו מהקוראים או הקוראות יש איזה פטנט ש־הצליח לה מאוד,למה שלא תשלח אותו אליי ואני אתן לו פומבי, למען תהיינה כל בנות ישראל יפות. דקיקות ורעבות?

לא להתעצל. לשבת, לכתוב ולשלוח. תודה.

זיופים יוק!

בזמן שתרופות מזוייפות מסתובבות חופשי בשוק, מה נבון יותר מאשר לטלפן לאחת מחברותיי הטיבעוניות ולשאול אותה מה עושים נגד ציגון, דלקת־גרון ושאר מחלות־חורף (גם כן חורף), שעכשיו זו התקופה שלהן.

אז קודם כל היא סיפרה לי על חומץ־תפוחים:

נגד אף סתום — ממלאים חמישה סנטי־מטר של חומץ־תפוחים בתוך סיר קטן ומחממים אותו. כשהאדים מתחילים לעלות, נעמדים מעל הסיר ושואפים את אדי־החומץ לתוך האף. היא אומרת שהטיפול עוזר ליום שלם.

נגד באב־גרון — מוסיפים כפית־חומץ לכוס מים ומגרגרים, במשך דקה, כל שעה־שע־תיים.

דלקת־גרון — תה חם מאוד עם 2 כפיות דבש וחצי לימון סחוט בתוכו. או — חלמון של ביצה מוקצף עם כף סוכר, ועליו כוס חלב כמעט רותח.

זה הכל להיום, ואל תעשו שום פרצופים זילזול. אני, באופן אישי,כבר תשע שנים את הילדים שלי רק בעזרת העצות שי הטיבעונית הזאת. עד היום זה הצליח המשוער, טפו־טפו־טפו.

סיפור סיני עתיק

סבר שלא ראיתי הרבה מאוד זמן טילפן והזמין אותי לארוחת־צהריים. החבר הזה הוא מהסוג שאם הוא משלם, הוא גם מחליט לאן הולכים. אני כבר מזמן הפסקתי לחנך אנשים מבוגרים, או הס־כמתי. מיסעדה סינית? שיהיה סינית. ממילא כולן אותו הדבר בעיניים הים־תיכוניות שלי.

הלכנו לדרקון האזהב בקרן הרחובות בך יהודה ודיזינגוף בתל־אביב. אמרתי לבן־זוגי שהוא תפס אותי ביום בלי התגנדרויות, ולכן הוא יכול להזמין מה שהוא רוצה ואני לא אתערב. הוא הזמין מרק חמוץ־מתוק ומרק אחד חריף עם שרצ'ים למיניהם (מעולה פלוס). אחר־כך הוא הזמין ספייר ריבס ועוף בלימון ואיטריות עם ירקות, וירקות מעורבים, ובשר־בקר חריף (יוצא מהכלל), ואיטריות־שעועית שקופות עם פירות ים, ובקבוק יין ותה סיני ומנה אחרונה של גלידה וכננות מטוגנות ואננס ואלוהים יודע מה עוד.

ישבנו שם שעתיים וחצי. לא דיברנו, כי היה חבל לפתוח את הפה רק בשביל מילים. אכלנו ואכלנו ולא הצלחנו לגמור חצי מהאוכל, כי אנחנו כל־כך עדינים. את כל מה שנשאר ארזו לנו בקופסאות אלומיניום, ואני לקחתי את המיסעדה הביתה. המישפחה שלי הרביצה ארוחה נהדרת רק בגלל שלי ולחברים שלי יש עיניים גדולות, אבל קיבה קטנה. הכל ביחד עלה 21,000 שקל.

אם לוקחים בחשבון שזה ארוחת־צהריים לשני־יים וארוחת־ערב לארבעה איש, זה באמת בזול.

נ"ב: אל תדאגו, חשבתי גם עליכם. זה היה כשאכלתי את העוף בלימון (שהוא למעשה עוף בחומץ). ביקשתי שיקראו לטבח הראשי, בשביל להגיד לו מילה אחת של חום. שבלי"ט צ'ונג פונג אמר לי שלעשות עוף בלימון זה ממש צחוק־ילדים.

חותכים עוף אחד בינוני, כולל העצמות שלו, ל־15 חלקים בערך. טובלים כל חתיכה בתערובת של רוטב סויה מעורב עם מלח ומונוסודיום גלוטומט (תשכחו מזה, אבל אל תספרו לו שאני הצעתי). אחר כך מטגנים את כל חתיכות העוף בשמן עמוק, עד שיהיה חום, ומוציאים מהשמן לתוך צלחת־הגשה.

בינתיים מכינים את הרוטב: לתוך סיר מכני־

סים שליש כוס־חומץ, 3 כפות־סוכר, עיגול אחד של אננס קצוץ דק, מלח, שום כתוש, קצת פילפל ירוק כתוש. מבשלים הכל ביחד ומסמיכים את הרוטב בכפית קורנפלור מעורבבת בקצת מים. את הרוטב החם שופכים על העוף המטוגן ומחכים לגלי־האהדה.

יש מקום כזה חיפה — עובדה!

מה אגיד לכם? אם בן־אדם חי מספיק זמן, הכל קורה לו. הנה, היום קיבלתי מיכתב מחיפה. כות־בת לי עדי פסלר, שהיא וחברותיה מחיפה בדרך כלל עושות את הבישולים שאני מפרסמת, והנה, הפעם ממש לא הצליח להן. היא מדברת על ה־מתכון של עוף ואורז בזיתים ולימון. שפירסמתי לפני שבועות אחדים. עדי מבקשת שאסביר לה ולחברותיה איפה הן טעו במתכון ולמה זה יצא להן מר ובלתי־אכיל.

אז, אצלי קודם כל עובדת הפארנויה, והייתי בטוחה שפישלתי ושכחתי לכתוב משהו. מייד התקשרתי לנאווה, מזכירת המערכת שלנו, שעשתה את המנה הזאת לארוחת־צהריים בשבת. נאוה אמרה שהיא עשתה כמו שכתוב ויצא לה נהדר. נשמתי לרווחה.

ובכן, עדי, אולי לא בישלת את הלימונים קודם פעמיים, כמו שכתוב, ואולי הכנסת זיתים מרים מאוד (יש כאלה), ואולי את סתם לא אוהבת את הטעם של לימונים וזיתים מבושלים? גם זה קורה.

בקיצור, אני מבינה שאני חייבת לך ולחברו־תיך ארוחת־צהריים, על חשבון זאת שהתחרבנה לכן. זה סיכון מיקצועי, ואני מוכנה לקחת על עצמי את ההזמנה. רק, בבקשה, תגענה אחת־אחת.