

# מעבדות לחירות וחוזר חלילה

למשל, אהבת מפות-שולחן. יש לה כבר 30 אלף מהן, או שתהיה עוד אחת. זהו, הגענו. מתנות לילדים. הגמדים האלה לא מבינים מה זה שחיקה ומה זה יתרות-המטבע. הם רוצים סחורה בחג. הנה מה שאני בחרתי הפעם לשמח את לבכם:

● בול פגיעה תוצרת אורדע. מישחק המזכיר את מישחק-הצוללות שאיתו בילינו חלק מילדותנו. החלק המהנה במיוחד הוא הניחוש איך משחק היריב ואיך לדפוק אותו. אם זה לא מחנך לחיים, אני לא יודעת מה כן. לילדים מגיל 6 ומעלה, לפי רעתי.

● מישחק חשבון זכרון 5x5 תוצרת מיש-

שנראים כמו שפעם תותים היו נראים. רוחצים וחוצים כל אחד מהם לשניים. משכיבים אותם לנוח כשעה בתוך קערת-זכוכית המכילה חצי כוס ליקר לפי הטעם שלכם. כף סוכר ושלושה מסמרי ציפורן. אפשר להגיש את התותים הרטובים לבד ואפשר לשפוך עליהם קצפת מתוקה.

בקשר לעוגת-עלית וקפה, תשברו את הראש לבד.

שידיה לכם בתיאבון ואל תאכלו יותר מדי. מה עוד נשאר? מתנות? מי שטרם והקדיש מחשבה וקנה כבר זמון, לא צריך אותי. העצות שלי זה לעצלנים שתמיד נוכרים ברגע האחרון. לשכנים טובים שמדי פעם עושים טובה,

מוסיפים מלח ומכניסים את חתיכות-הרג לרוטב שנוצר. מבשלים על אש קטנה כ־10 דקות. מורידים מהאש, מוסיפים הרבה פטרוזיליה קצוצה ומכניסים את כל הסיר למקרר עד להגשה. בזמן ההגשה מקבל כל סועד חתיכת דג, קצת רוטב וחצי לימון, לסחוט אותו על המנה. איך עושים מרק-עוף תלמדו אצל מישהו אחר, אני לא אעשה צחוק מעצמי.

הבשר: קונים בסופרמרקט בשר שנקרא "פאלשפילה", ושהוא זול בחצי מהפילה האמיתי. מורחים את כל ההתיכה בחרדל ומכניסים לגרילר. כל רבע שעה מסובבים קצת. זמן האפיה תלוי בכמה אפוי אתם רוצים שהבשר יהיה.

פסח. פרעה, משה בתיבה, מצות, קניידלך, 20 יום חופש לילדים, נקיון כללי, מתנות, ליל-הסדר, מישפחה נעלבת, פיתות כיפו, אורחים מחוץ לעיר. יש לכם אולי משהו חדש? אין לכם? אז גם לי אין.

כל שנה אותו הדבר בדיוק, אלא שמשנה לשנה זה נעשה מהיר יותר ומתוחכם יותר.

למשל: הנקיון. פעם זה היה להוריד את כל הווילונות, לכבס, לעמל, לגחץ, לתלות, לרוחץ את כל החלונות ואת כל התריסים. להוריד את כל התמונות, לרוחץ את הקירות, לשפשף את המיסגרות, להוציא כל ספר ממיספריה, לאבק אותו, להחזיר למקום, לרוחץ ארונות-מטבח, להחליף את הניירות, לדפוק שטיחים על ראשי השכנים, לצעוק ולריב. לקנות דגים, להרוג, לטחון, להעביר במסננת, לעשות כדורים, לבשל, לעמוד שבועיים במיטבח, לבשל, לערבב, להשחים... לא שנגמרו לי תיאורי-הוועה, רק שהתעייפתי מעצם איזורים.

ועכשיו? פסח זה צחוק-ילדים לעקרת-כית מורדנית. עקרת-בית מורדנית היא זאת המשאירה הכל לרגע האחרון. תאמינו לי, אני יודעת.

ובכן, קמים ב־8 בבוקר. שותים קפה, קוראים עיתון ושמים איה אריק אינשטיין או מתי כספי על הפטיפון, שיעבור קצת. אוספים את הילדים שלא הלכו לבית-הספר, מפאת החופש, ומסבירים להם שבשביל להבין את חג הפסח. הם צריכים לדעת את הפירוש המדויק של "עבדים היינו לפרעה במצרים". לפני שהם מבינים שזו המצאה של האמא שלהם, תוקעים לילד אחד ביד פאן שערות ואומרים לו ללכת ולייבש את השיער של הספרים בספרייה. המטומטם הקטן חושב שזה מצחיק, ותוך 10 דקות הספרים שכחו שהיה עליהם אבק של שנה.

בינתיים ממנים את הילד השני לזבל ראשי והוא מוריד את כל חבילות-הזבל שהצטברו במשך השנה, ושנוהגים לקרוא להם רכוש. המאבק גמר את עבודתו, ולפני שהוא מספיק להבין מה קורה, נותנים לו ביד שואבי-אבק ואומרים לו "סע".

בינתיים העקרת בעצמה עושה קצת ספונג'ה (אקדמיה, איפה אתם?) רחיצת-חלונות ועוד אי-אלה דברים רטובים, כדי שהילדים לא ישחקו במים ולא יקבלו דלקת-ריאות, חס וחלילה. כשהחרים כבר יבשים, מחזירים הילדים את הרהיטים למקום ותולים את התמונות. הפסקה. קפה, שקו, עוגיות, שיחה על עברות וחרות, החלפת התקליט.

נשאר המיטבח. ילד-אלף מוציא את כל הכלים מהארונות, אמא עוברת על הפורמייקה בעזרת מטלית לחה, וילד-בית מחזיר הכל למקומו. בינתיים מורידה האמא את כל וילונות הניילון, בנלון ושאר הפלסטיקים הבלתי-מתקמטים, וכדי אמן דוחפת אותם לתוך מכונת-הכביסה. לחיצה קלה על הכפתור והחשמל מכבס בעצמו. בזמן הכביסה הילדים קצת רבים כדי לחזור לנורמליזציה, אבל האמא לא שמה לב, כי היא בדיוק עורכת את רשימת-הנקויות ללילה-הסדר.

כ־1 בצעהריים תמו ההכנות לחג, פחות או יותר. אין אוכל בבית וחבל ללכלך שוב את המיטבח, או הולכים למיסעדה ובודרך עוצרים בסופרמרקט ובעזרת הרשימה קונים הכל ומבקשים שישלחו את זה הביתה. עוד 500 שקל, ביגדיל.

אחר-הצהריים שולחים את שני הילדים לטייל עם אבא שלהם ונכנסים למטבח לבשל ארוחה-הגיגית ללילה-הסדר. הסיפור הזה שהביי שול ללילה-הסדר לוקח שבועים הוא לא אמתי. המציאו אותו האמהות שלנו, שהדרך היחידה שלהן להשיג סימפטיה היה לספר כמה קשה הן עובדות וכמה הן עייפות מזה. כבר בשנה שעברה העברתי לכם תפריט-בוק לארוחת-חג, ומימי-תבייתורה שקיבלתי איך מסיקה שגם הפעם אתם מעוניינים שבמשהו כזה.

בבקשה: מנה ראשונה — דג אמנון ברוטב לימון; מנה שניה — מרק-עוף עם כופתאות; מנה עיקרית — כשר אפוי עם תפוחי-אדמה אפויים;

תוספות — קישואים, סלט גזר ואננס, סלט חסה;

מנה אחרונה — תות-שרה שיכור; מנה אחרונה-אחרונה — עוגת עלית את אפית" כשרה לפסח וקפה.

אופן ההכנה (לשמונה סועדים): לארבעה דגי אמנון בינוניים חותכים את הזנב והראש וזורקים לזבל או נותנים לחתולים. את מה שנשאר מהדג חותכים לשתי מנות. בסיר שטוח מחממים קצת שמן. כשהשמן חם, בוזקים עליו כף קמה, כוס וחצי מים ומערבבים מהר-מהר.



## „עבדים היינו היינו...“

חקיי-צירה. המישחק מורכב מכרטיסי תרגילים חשבון ומכרטיסי פיתרון-התרגילים, שצריך להתאימם האחד לשני.

● סיפורים לפני השינה. בהוצאת עם עובד. 18 סיפורים קצרים מאת ילד-שטקליס, חוה שנהב, נורית רוחי, ע' הילל, נירה הראל ועוד. אותיות גדולות ומנוקדות, שילד בחופשת הפסח של כתה אלף כבר מסוגל לקרוא בעצמו, וזו מתנה בפני עצמה.

● ספר חדש לאוהבי פוצ'ו, האח הקטן והאמיץ של איה הגינגיית. הוצאת מסדה. וימנו של עימנאל השוכב, הבטלן, הסתום והפסיכי, שכל חייו טובים כיב אחותו איה. הילדים הפרטיים שלי מצאו כמעט בכל אחד מפיקייה-הספר משהו משל עצמם, וזה מה שילדים אהבים בספרים, אני חושבת.

זה הכל להפעם. פינת בני-היהודה ופינת הקמזן נרחו לשבוע הבא. בגלל קדושת-החג.

אפשר לקנות בקבוקיין או בקבוקי-ליקר תוצרת-הארץ, אפשר בונבוניירה, או מגש תותים. זה מה שנקרא אצל החסכוניים „תשומת לב“.

לעזרות, מטפלות וכל שאר הבאים איתנו בקשרי-עבודה אני מציעה צ'ק. בירדתי, הם אוהבים את זה מאוד.

אם אתם מוזמנים ללילה-הסדר אצל החברים, צריך משהו למארחת. בסופרמרקטים מוכרים עכשיו חבילת-קרטון, המכילה 20 פילטרים ממולאים בקפה טעים. רק להניח את הפילטר על ספל ולשפוך מים רותחים. 2,500 שקל. מתנה זולה ומקורית. אם זה זול מדי, אפשר סלסלה של פירות מיובשים או משהו למיטבח או אפילו הגדה של פסח, שכל פעם חסרה אחת מהן. הגדות יפהיות נמצאות למכירה בחנויות הספרים ומחירו מתחיל ב־3,000 שקל ונגמר באין סוף. להורים הפרטיים שלנו קונים תמיד את מה שהם מבקשים, כי אחרת הם נעלבים. אמא שלי,

חתיכה של קילו וחצי כערך שעה ורבע, אבל אל תתפסו אותי במילה ותנסו. אגב, את תפוחי-האדמה אפשר לשים ליד הבשר, כשהם עטופים בנייר-כסף. הם יהיו מוכנים ביחד.

את הקישואים תפרסו לפרוסות בעובי של חצי סנטימטר, כולל הקליפה. לחמם קצת שמן בסיר רחב ושטוח, לזרוק עליו את הקישואים ומרי שתי דקות לערבב בכף-עץ. אחרי חמישבע דקות הם אכילים ולא קווצים. אפשר להוסיף להם רק מלח ושום כתוש, אפשר שמיר ואפשר נענע. זה הכל. סלטה-גזר הוא משגע באמת, למרות שהמרי כיבים שלו נשמעים משונים. קילו גזר מרוסק, חצי קופסת אננס, חתוך לחתיכות קטנות, 50 גרם קוקוס טחון, שתי כפות מיונו מעורבבות בשתי כפות לבן. מערבבים הכל ביחד ומגישים ליד הבשר.

תותים: קונים קילו תות, אבל לא אלה שנראים כמו אמנות קונצפטואלית, אלא תותים