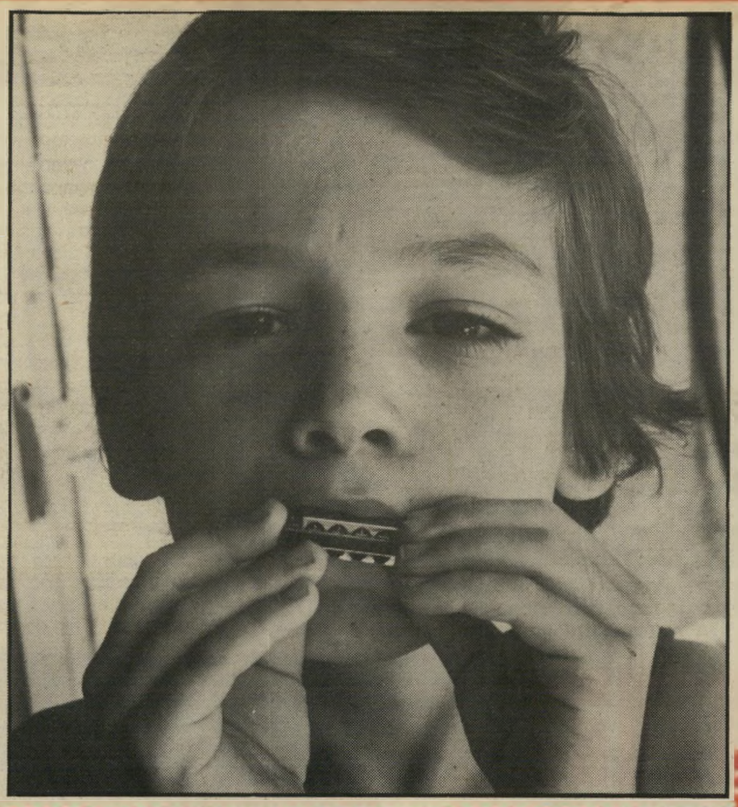
קצת מוסיקה



הריעה הקרומה הזאת, שינקנו עם חלב־אמנו, היירישע מאמע, שילד יהודי טוב צריך לנגן באיזה כלי מוסיקאלי, היא בעוכרינו רוב הזמן. אין כמעט בית של חברים, שהם הורים, שבמחסן שלהן לא מתחבא לו איזה חליל או גיטרה, טרומבון, כינור או אפילו קונטרה־באס — זכר ליום שהילד החליט להיות מוסיקאי דגול, חודש לפני שזה עבר לו.

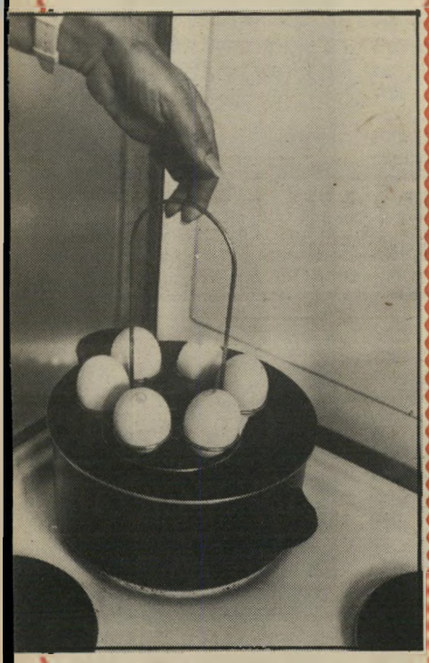
בזמן האחרון הם בכלל לא מוכנים לשמוע על חליל. ישר הם מודיעים להורים שעתידם המוסיקאלי טמון בדיוק בסינטסיזיר (אלפי דולארים). או מי שאופטימי, שיקנה לילדיו מה שהוא רוצה. לעומת זאת, מי שמוכן ללמוד מנסיונם של אחרים, כדאי לו להסביר לילדים שלו, שבגלל המצב הכלכלי החמור, מפוחית־פה זה המכסימום שעם־במצור יכול להרשות לבניו. תמורת המפוחית שבתמונה משלמים 4,400 שקל, ואומרים לי שאפילו שמואל גוגול מנגן עליה. רק עם הילד שלכם יעשה אימונים של חודש ימים על המפוחית, תלכו איתו הלאה. כמו שאמרה גברת צ'בוטרו: מוסיקה — לא בבת אחת.

חוץ מזה, אפשר לתלות את המפוחית על שרשרת, במקום מגן־דויד או מזוזה. אם לא יועיל, בטח לא יזיק.

פטנטים

בצוק־העיתים אני הולכת עכשיו רק לחנויות שיש בהן מכירות. זאת אומרת, מכירות סוף־העונה. בצוק חוסר־המזל אני תמיד בוחרת דווקא את הדברים שעליהם אין שום הנחה.

זה בדיוק מה שקרה לי בשבוע שעבר בחנות דניש פלוס. באתי בגלל ההנחה ויצאתי עם שני



פריטים, שמחירם לא עמד אף פעם ליד הנחה. אבל שני הדברים היו מצחיקים מאוד, ובימים טרופים אלה — מה עוזר בחיים יותר מחוש־הומור?

פריט א' הוא ביצה רכה מישפחתית. זהו מיתקן־ברזל המחזיק בתוכו שש ביצים. המיתקן,

יחד עם הביצים, נכנס אחר כבוד לתוך סיר־המים הרותחים, ואחרי שלוש דקות יש שש ביצים רכות. את כל העסק מעבירים במלואו לשולחן־האוכל ותיכף שומעים „יו, איזה יופי, איפה השגת את זה?"

פריט ב' מורכב משתי מסננות קטנות ועגולות, היוצרות ביחד כדור־מסננת סגור. הוא טוב לבישול אורז, תוך כדי בישול המרק, ומצויין כדי להכניס את כל התבלינים ביחד לתוך הסיר של האוכל המתבשל. בגמר הבישול שולפים את המסננת העגולה, וכל עישבי־התיבול שנראים קווצ'ים, יוצאים בבת־אחת. אני חושבת שכדור־המסננת טוב גם לעשיית גבינות ביתיות, ובטח יש לו עוד שימושים, שעדיין לא פורסמו ברבים.

יפה, מקורי, שימושי ולא זול. יש לכם משהו יותר טוב לעשות בכסף שלכם?

לא ספר־בישול

לרות סירקיס לא התחשק השבוע להוציא ספר־בישול, ולכן היא יצאה עם ספר על קוק־טיילים וחטיפים. הספר הוא בית־ספר ללימודי עירבוב הקוקטיילים, בתמונות ובטכסט. ערכתי על כל המירשמים שבספר ובחרתי למענכם שניים, שמייד חשבתי עליהם טובות, אולי דווקא מפני שהם לא מכילים יותר מדי אלכוהול.

קוקטייל חלב תפוזים חם

מיצרכים למנה אחת: 1 תפוז, 1 כוס־חלב, 1 כף־סוכר, 1 כוסית ליקר־תפוזים, מעט תמצית־וניל.

וככה עושים: קולפים מרבע תפוז סליל־קליפה ושמים בסיר, יחד עם החלב והסוכר.

מביאים לרתיחה, מסירים מהאש, ומניחים בצד לחמש דקות. מוציאים את הקליפה. יוצקים לכוס את ליקר־התפוזים, מוסיפים את החלב המתובל, מוסיפים שתי טיפות תמצית־וניל ומגישים מייד.

מערן גבינה ואגוזים

המיצרכים: 150 גרם חמאה רכה, 150 גרם גבינה צפתית, 150 גרם גבינת־שמנת או גבינה מותכת, 150 גרם גבינה בטעם־רוקפור, 6—8 פרוסות דקות מאוד של גבינה צהובה כלשהי, 36 אגוזי מלך או פקאן קלופים וחצויים.

אופן הכנה: מעבדים את החמאה בקערה עד שהיא חלקה וכמעט קיצפית. בקערה נפרדת מערבבים את הגבינה הצפתית עם גבינת־השמנת לתערובת אחידה. מוערכים את הרוקפור במזלג ומוסיפים לו את מחצית החמאה המעוכה. מרפרפים תבנית מוארכת קטנה ברדיד אלומיניום ומניחים את מחצית פרוסות הגבינה הצהובה, כשהן מכסות את השטח וחופפות מעט. על הגבינה הצהובה מניחים שיכבה של תערובת גבינת־הרוקפור, ועליה מסדרים בצפיפות מחצית

תיקון טעות
פינת בן־יהודה

מאז שפתחתי צוהר לחדשות האקדמיה ללשון העברית, בפינת בן־יהודה, התחילו אנשים להת־ייחס אליי כאילו אני אחראית באופן אישי לכל מילה הנאמרת שם. לא רק ששואלים אותי שאלות משונות, אלא שיש גם כאלה שבאים אליי בטענות קשות על מילה שלא נראית להם.

ובכן גבירותיי ורבותיי, קהל נכבד, יש לכם טעות גדולה מאוד. את פינת בן־יהודה המצאתי, כי חשבתי שיש אנשים שמעניין אותם לדעת שוופלה היא אפיפית ומכשיר־ירידיאו הוא חוזי, מסתבר שלא טעיתי. אבל אני, באופן אישי, לגמרי לא בעסק. למעשה — להיפך. אני ממש מתה על סלנג (עגה), משתגעת על סלנג. לפי דעתי, הסלנג הוא הדבר החי ביותר בשפה, המשתנה ביותר, המרוייך ביותר ומעורר הא־סוסיאציות ביותר. כשאני כותבת „קולטורה", אני לא מתכוונת לתרבות. תרבות זו תרבות, ואולי זה טוב, אבל „קולטורה" זאת מילה עם 72 רובדים. שאני יודעת בדיוק מהם, וגם הקורא שלי יודע בדיוק מהם.

שום מכה בפניו של איש לא תהיה דומה ל„זפטה בפרצוף". כי „זפטה בפרצוף" זו מכה שבאה ביחד עם שינאה, עם כעס ועם כאב. מכה בפניו של איש זו כמעט מחמאה ליד ה„זפטה". וכך הלאה וכך הלאה, כמובן.

אני מודעת לחשיבותה של השפה התיקנית, אבל ברור לי שעד שלא יחוקקו חוק שצריך להשתמש בכל המילים החדשות בחיי יום־יום, אני אמשיך בעברית הפרטית שלי. לכם אמשיך לדווח מדי שבוע, ואם יש לכם טענות חריפות או ניכוחים שונים של בלשנות — אנא פנו ישירות לאקדמיה ללשון העברית, תל־אביב, רחוב ביאליק 28. מחמאות אתם יכולים להמשיך ולשלוח אליי.

פינת הקמצן

את הקטע הזה אני מקדישה לאמא שלי, שמעולם לא זרקה דבר מהבית, כי אולי יום אחד זה יחסר לה. הנה, למשל: אם נשארה לכם גרב אחת מתוך זוג גרבי־שפופרת (אלה בלי העקבים, העשויים כותנה עבה, שבדרך כלל גורבים אותם עם נעלי־ספורט) — בשום אופן אל תזרקו אותה לפח (כמו שכולם עושים).

ביום־הנקיון השבועי לובשים את הגרב (אחרי שכובסה היטב, כמובן) דווקא על היד, וככה הולכים ומלטפים את הרהיטים, עד שכל האבק נעלם מהם יעובר לגרב. אם אין לכם אבק בבית אבל, לעומת זאת, יש לכם רהיטי־עץ, אפשר

למרוח על הגרב קצת שמן ולהבריק את הרהיטים. אפשר, כמובן, גם לשתמש במישחה ולהבריק את כלי־הכסף ואת כלי־הנחושת, אם דווקא מתעקשים על ברק.

אם אין לכם גרב אחת כזאת, או פשוט תגנבו אותה מבן־זוגה ותתחילו לשפשף את הבית. ואני רוצה שהכל יהיה נקי, תוך רבע שעה. מוכנים, היכון, ורוץ!

עובדות־חיים

העיתונים מלאים בדיווחים על האנשים מרשימת־השיבעה ובספקולציות כמו: האם האמריקאים ישבו איתם או לא יישבו איתם. בכל פעם שעיניי נתקלות בעוד ידיעה בעניין, אני נזכרת בחירה שחד לי בני לפני זמן מה.

איפה יושבת דובה ששוקלת שני טון? שאל הילד.

איפה? שאלתי.

איפה שהיא רוצה.

מכמות האגוזים. מכסים את האגוזים בתערובת הגבינות הלבנות. מסיימים בשיכבה נוספת של פרוסות הגבינה הצהובה. מכסים בעוד רדיד של נייר־אלומיניום ומכניסים למקרר לכמה שעות. הופכים את הכיכר שנוצרה על צלחת־הגשה, וחותכים חתיכות בעזרת סכין חדה.

זה לא זול, אבל זה מעדן אמיתי. אגב, מנסיוני במיטבח הפרטי שלי, למדתי שאפשר גם לרמות קצת. אני עירבבתי את כל הגבינות ביחד, מלבד הצהובה, שמתי חצי מהכמות בתבנית, עליה את האגוזים ואחר־כך החצי השני של הכמות. יצא נהדר, וקצת פחות מסובך.