

אם עוד לא ידעתם — הם שולטים גם באמריקה

לפני כמה שנים כתב ישראל וייסלר, הוא הסופר פוצ'ו, את הספר חברת מתושלח. הספר ראה אור בארץ, נמכר, זכה בפרס וכמעט נשכח לטובת הספרים החדשים שפוצ'ו כתב מאז. והנה, לפני כשנה קיבל פוצ'ו מיכתב מגברת בשם נלי סגל, שהיא ישראלית לשעבר הגרה היום בארצות-הברית. הגברת סגל קראה את חברת מתושלח, אהבה מאוד את הספר והחליטה לתרגם אותו לאנגלית, כדי שגם ילדי האמריקאים יתנו. פוצ'ו אישר את התרגום, הספר ראה אור בהוצאת ספרים אמריקאית והתחיל להימכר לאט-לאט לגויים. ואז, יום אחד, הגיע להוצאה האמריקאית מפיץ ספרים הקשור ליהדות הדתית באמריקה. הוא חיפש בין הספרים מה כראי לו לקנות בשביל ילדי היהודים הרתיים, ועל כריכת חברת מתושלח הוא גילה ציור של איש עם זקן ארוך. מייד הבין המפיץ שכאן מדובר על יהודים טובים, ואפילו שמו של הסופר, ישראל וייסלר, הוכיח לו שזה בדיוק הספר שהוא רצה. מייד הזמין המפיץ אלפיים ספרים, לקח עותק אחד בשביל בנו והלך הביתה שמח וטוב לב. הוא היה מבסוט, הוצאת-הספרים היתה מבסוטה ואפילו פוצ'ו היה מבסוט, שהוא הצליח למכור אלפיים ספר לאמריקאים. אבל כאן התפקשש הכל. בנו של המפיץ לקח את הספר בידו וקרא אותו בנשימה אחת עד הסוף, או הוא הגיע לאבא שלו ואמר לו: "תשמע, זה יופי של ספר, רק יש בעיה אחת, מאוד-מאוד רצינית. בספר כתוב שהבלש נסע במכונית שלו בשבת!" המפיץ ההמום נסע כיום השני בבוקר להוצאת-הספרים וביטל את ההזמנה. הוא לא יכול להרשות לעצמו לתת לילדים יהודים לקרוא ספר שבו נוסעים בשבת. זהו, אם חשבתם שאנחנו סובלים מהרתיים רק בארץ, חיתם בטעות, רבותיי. ככל אשר נלכה, יילכו הם בעיקבותינו.



שרות לצרכן המטומטם

כבר שנים אני יודעת שבמרכז המיסחרי בכפר-שמריהו נמצא האיטליו הכייפה בארץ. האיטליו של הכט הוא שם דבר באיזור תל-אביב. יפה, מהודר, נקי, שרות יוצא מהכלל, וכמוכן, בשר משופה. בקיצור, קניה בהכט היא כמו נסיעה קצרה לחו"ל. אלא שבז'ארם אינטליגנטי כמוני מייד מבין שמקום כלי-כך מהודר, הממוקם בכפר-שמריהו, הוא לא בדיוק בשביל התקציב של שכירה ממרכז תל-אביב. מאז שהחלטתי את זה, נוצרת החלוקה בראש שלי: עשירים קונים בהכט ואני קונה בשוקי-הכרמל, או באחת ההנויות הבינוניות (מכל הבחינות) ברחוב ב' יהודה והסביבה. כל זה עד שלפני כחודשיים החליטו האנשים מהכט לעשות לעצמם יחסי-צבור, וזימנו מסיבת-עיתונאיות, שבה הראו את הבשר והסבירו שהמחירים הם סבירים ביותר. שמעתי, ראיתי וחזרתי הביתה כדי להמשיך ולקנות במקום המתאים לי ולתקציבי. המ' שחתי לקנות, המשכתי לשלם, וכמוכן לא שי' אלתי כמה עולה מה, כי אין לי מושג במחירים. עד שבשבוע שעבר התחשק לי לקנות חתיכת בשר שנקראת "פאלש פילה". שאלתי את המוכר במיני-מרקט פנינת הרחובות בוגרשוב וחובבי-ציון כמה עולה הבשר והוא אמר שקילו אחד עולה 21. אלף שקל. נראה לי מוגזם והחלטתי לא לקנות, ובמקום זה להיות פעם אחת עקרת-בית מסודרת ולעשות השוואת-מחירים בין החנויות, במשך שלושה ימים הסתובבתי, והנה תוצאות מחקר:

סוג הבשר	הכט	סופרסל ב'יהודה	שוקי-הכרמל אטליו בובי	מיני מרקט בוגרשוב
בשר טחון	9,000	12,200	12,000	—
פאלש פילה	12,780	16,500	14,000	21,000
גולש	12,600	—	13,000	18,000

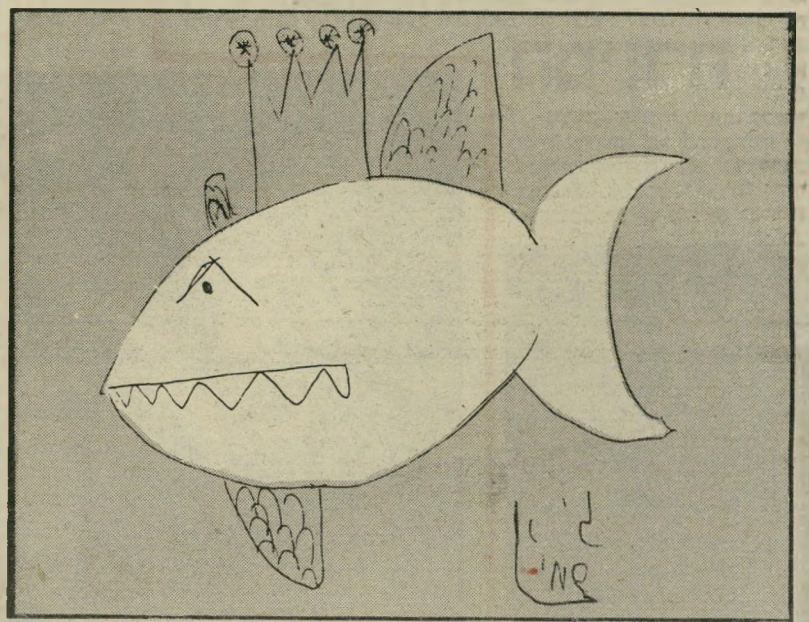
וכך הלאה וכך הלאה, מלבד כבד-בקר, שבהכט היה הכייקר, כל השאר הכיזול אצלם (כולל שוק הכרמל). אני לא יודעת איך אתם תגיבו אחרי קריאת הטבלה. אני רותחת מעט כבר שבוע. בזמן שהעשירים מהרצליה-פיתוח ומכפר-שמריהו קנו בשר זול בחנות סוג א.א, אני קניתי בשר יקר בחנויות מסוג ג', ר', רה', וחשבתי שאני חכמה גדולה. זו לא פירוטמת להכט. זה שרות לצרכנים מטומטמים כמוני.

פינת ב'יהודה

אני יודעת שמגיע לי עונש על רשלנות כמעט פושעת. לפני שבועיים כתבתי, בעזרת נותני, פרופיל במקום צדודית. מיוזם במקום מיוניתי. אנשוי במקום עפיין ופטפון במקום מקול. אם זה יקרה לי עוד פעם, אני מבטיחה להביא את ההורים.

מרק-דגים מלכותי

שלמה הובר היה עד לפני כשנה הטבח של מטוס המישפחה המלכותית ההולנדית. מה זאת אומרת? זאת אומרת שבכל פעם שאחד מבני-מישפחת המלוכה, או כולם ביחד, טסו לאיזה מקום, במטוסם הפרטי, היה שלמה הובר מבשל להם מטעמי-מלכות. מרקה-דגים. המופיע כאן, יכול להיאכל גם במיטבח פורמייקה ישראלי, ולא רק במטוס.



הנה מה שצריך להיות בבית לפני שמח' ליטים לאכול כמו מלכים: קילו של שאריות דגים, כולל 2 ראשי דג, חתיכת פילה, חתיכת פרידה, לוקוס ומה שיש ליטר וחצי מים ירקות למרק (סלרי, גזר, בצל) תבלינים — עלי-דפנה, פילפל אנגלי, אבקת-מרק בשר או עוף, או פרווה, שמיר

ומבשלים כ-20 דקות. אם מבשלים יותר מ-20 דקות, הופכות עצמות הדגים מרות, מורירים מהאש ושולפים מהמרק את כל התוכן. שמים בצר. בסיר גדול נקני שמים את חתיכת החמאה, וכשהיא נמסה מוסיפים לה את 2 כפות-הקמח. בוחשים מהר-מהר ומייד מווגים על הרביכה שנוצרה את מרקה-הדגים הצה. פותחים את גביע השמנת המתוקה ושופכים גם



איך ניצלתי

התחלתי הכיחשובה בחיי היתה ההחלטה לא להיות אשה מודרנית, לא להתחשב בחוקים של שיחרור-האשה, לא לשרוף חיות, לא ללמוד מכונאות-רכב, לא להישאר רווקה עד גיל 50, לא לזלזל בגברים ולא ללכת אחרי צ'רהאופנה. בגלל כל הדברים האלה, הרגליים הפרטיות שלי ייראו החורף יפות וארוכות בצבע טיבעי. ולא כמו התועבה הוות בצילום. שזה מה שהולך היום בטוק, ומי שרוצה להיראות מודרנית ומתקרבת צריכה אותם.

אותו לתוך המרק. מוסיפים שמיר קצוץ והמרק מוכן. במן ההגשה שמים לכל אחד כמה חתיכות דג (ושלפנו קודם מתוך המרק) ועליהן מווגים את המרק החם. זה נכון שאחרי הכנת המרק הזה הכיור מתמלא בסירים מלוכלכים, אבל לא נראה לי שזה הראיג במיוחד את מלכת-הולנד. אז למה שזה ידאיג אותנו? אגב, אני זוכרת שלשמיר קוראים בעברית שבת, אבל פחדתי שאתם שכחם.