שיחת־בוקר

הן ישבו בבית־קפה, שתי נשים בגיל בינוני, לבושות בטעם, מפטפטות על דא ועל הא ושותות קאפוצ'ינו. אחר־כך אחת מהן קמה וניגשה לדבר עם מישהו שעבר ברחוב, והשניה, כדי לא להשתעמם, הוציאה מתיקה את הגיליון האחרון של העולם הזה. כשחזרה חברתה היא הראתה לה את תמונותיו של מנחם בגין המתפרסמות בגליון, ואמרה:

„תסתכלי על האיוב הזה, תראי את המסכנות, הסבל, הכאב שלו!"

„מגיע לו!"

„בחייך, לאף בן־אדם לא מגיע למות מיתה איטית במשך שנתיים. להיראות כמו מת, להרגיש כמו מת. בכל פעם שאני רואה את פניו, נצבט לי הלב."

„אולי תעשי סיור בבתי־הקברות הצבאיים ויפסיק להיצבט לך הלב על בגין?"

„אבל הוא היחידי שקיבל עליו את העונש. הוא היחידי שוויתר על חייו כדי לכפר."

„מי זה אמר לך? הוא לא ויתר על כלום, הוא סתם השתגע מהבושה."

„וזה לא משהו? לא ראיתי את אריק שרון משתגע מבושה. לא ראיתי את רפול רוצה לכפר. ובכל זאת, בכל פעם שאני רואה אותו, אני מתחלחלת כי אני יודעת שאני רואה איש מת."

„ובכל פעם שאני רואה אותו, אני מתחלחלת גם, כי אני רואה 650 אנשים מתים."

שיחת־בוקר, בית קפה תל־אביבי בשמש של נובמבר. לא יכולתי להתאפק. הקשבתי.

המשיח, הגאולה, הישועה, וכל השאר

לכל חברותיי, שכל בוקר עושות ספירת־מלאי כמה שערות נשארו להן על המיברשת אחרי הסירוק, אשת־בשורות אני לכן.

יצרני התכשיר החדש למניעת נשירת שיער, שלחו לי חצי קילו של נייר ועליו הסברים שונים ומשונים וטבלות מסובכות וכל השאר בעניני נשירת שיער. למה, כמה ובכלל.

קראתי את כל החומר ועשיתי תמצית מארץ התמציתים.

התכשיר שמו מור היר (באנגלית: יותר שיער), אפשר לקנותו בבתי־המירקחת תמורת 17.900 שקל. הטיפול הוא על־ידי ריסוס על הקרקפת, עיסוי קצר באצבעות וסירוק, פעמיים ביום, ולטענת יוצרי התכשיר, תוך 21 יום רואים פלומה דקה המתפתחת לשיער.

כדאי לנסות. אם זה יעצור את הנשירה, מה טוב. אם לא יעצור, לפחות תדעו שניסיתן. גם כן משהו.

מתנות

אחת הבעיות היותר קשות ומסובכות בחיי אשה (אם נעזוב לרגע את בעיות הפרנסה, כלכלה, ביטחון, בריאות, אהבה, גידול־ילדים וכו') היא הבעיה איזה מתנה לקנות לגבר שלהן או אפילו לגבר של אחרות.

נכון שאפשר תמיד לקנות אפטר־שייב או עט, אבל ידוע כבר שלכל גבר ממוצע יש בבית 300 אפטר־שייבים ו־900 עטים.

בטיולי האחרון בדיזינגוף־סנטר (דווקא לא ביזבוזי גרוש) מצאתי חנות שכולה מתנות

[illegible]שיניים ומכונות־גילוח
[illegible]ני דברים אחרים
[illegible] כבר שטפתי,
[illegible]כל זאת

[illegible]ם

פינת בן־יהודה

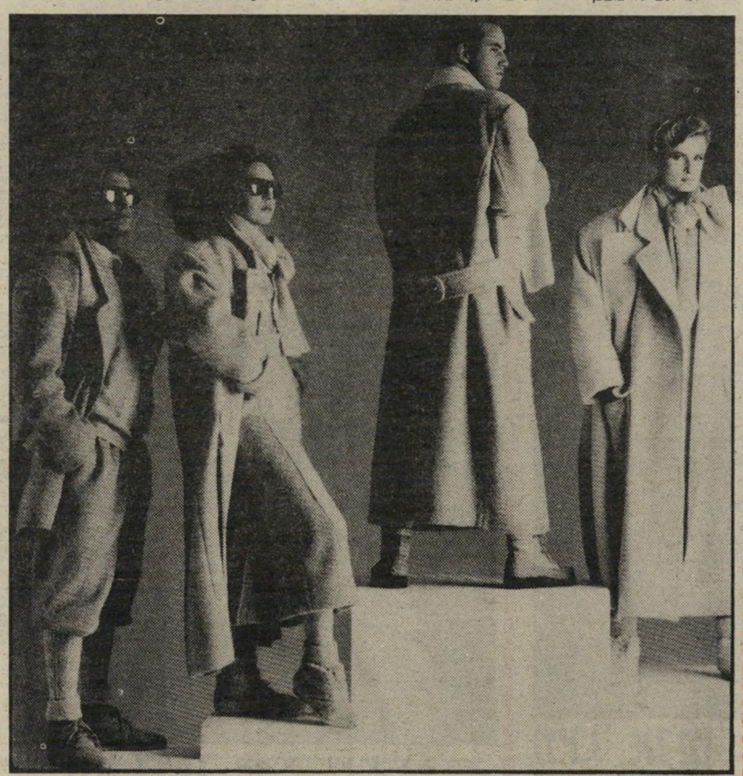
לפני כחודש העברתי אליכם מונחי־יסוד בלבוש לחורף, כמו **סורגה**, **מקטורה**, ו**לבוטה**. אם כבר קניתם את כל אלה ונשאר לכם עוד קצת כסף, אז למה לא תקנו גם:

דפלית — דפל־קוט

זיג — בלייזר

פקרס — פולוור בלי שרוולים

או אפילו **מכנף** — הוא פראק, הבגד המהודר והשחור הזה עם הכנפיים על התחת. ואם אתם



כבר בקניות, למה שלא תיקנו איזה מגמשת לתינוק (ביבי־גרו, כמובן), ואפילו איזה פלגונית (חצי קומבינזון), מתנה לחמות.

חורף יפה וחם שיהיה לכם, ממני ומהאקדמיה.

ממש מחירי־הפסד

הודעה חשובה לבעלי נשמה טובה שהחליטו לאמץ לעצמם גור־כלבים. כלב, כידוע, זה יצור נחמד מאוד, אבל לא כמו החתול. את הכלב צריך ללמד איפה עושים פיפי והדבר השני. צריך ללמד אותו על מי לנבוח ועל מי לא. ממי להיזהר ואיפה בבית מותר לו לשבת. צריך ללמד אותו איזה רהיטים בבית אסור לו להרוס ומה הוא צריך לעשות כשאומרים לו „ארצה!"

בן־אדם שלא היה לו כלב לא יודע איך מלמדים את הכלב לעשות את כל הדברים

האלה, ולכן נפתח קורס מיוחד לאילוף גורי־כלבים, על־ידי החוג הישראלי לכלבי הגנה והצלה. האימונים יערכו במיתקן־האימונים של החוג, הסמוך לקניון איילון ברמת־גן, בכל שבת בשעה 10 בבוקר. ופעם בחודש יהיו הרצאות בנושא אילוף כלבים בבית ציוני אמריקה בתל־אביב. לאינפורמציה נוספת אפשר להתקשר לאיתן, טלפון 749745.

תאמינו או לא — כל זה בחינם אין כסף.

עד שגמרתי לקרוא נשארו רק הקליפות. בשביל ליהנות מפרי־הדר לא צריך מתכונים, לדעתי. מספיק סכין חדה מאוד וקצת שכל.

אבל אם אתם דווקא מתעקשים, אז הנה. קחו למשל נתחי־עוף בפומלו.

נתחי עוף בפומלו (חמש מנות)

התמרים:

500 גרם חזה־עוף

3 כפות שמן

1 כוס יין לבן

2 כוסות מרק־עוף

1/2 כוס קמח

1 בצל חתוך לפרוסות

1 גמבה פרוסה

1 פומלו חתוך לחתיכות קטנות

2 כפות קליפות פומלו

לתיבול:

מלח, פילפל, זנגוויל, קרי

אופן ההכנה:

חותכים חזה־עוף לרצועות ומתבלים. משרים ביין לבן. מיידים בשמן בצל וגמבות. מקמחים את העוף, מטגנים טיגון קצר ומוסיפים את הירקות, קליפת הפומלו ו־2 כוסות מרק־עוף. מבשלים את התערובת כשעה. מורידים מן האש ומוסיפים את התיכות הפומלו. מגישים חם בתוספת אורז מאודה עם שקדים.

עוגת־חג

ספר מיוחד לנשים, שאצלן חג ללא עוגה איננו חג, ראה אור בימים אלה בהוצאת מודן. עוגות לכל חג, של הבשלנית הוותיקה חנה שאולוב, מכיל 70 מתכוני־עוגות לפי חגי ישראל, החל מסופגניות לחנוכה, עוגות גבינה לשבועות, אוזני־המן לפורים, דרך עוגות־דבש לראש־השנה, עוגות מצה לפסח, עוגות פרי לט"ו בשבט ועוגות יום־הולדת לחגים פרטיים.

לכל אחת מהעוגות בספר יש תוספת של צילום־צבע, כדי שעקרת־הבית הסקרנית תוכל לראות כבר בהתחלה אם כדאי לה להתאמץ.

כבן־אדם שונא עוגות, הלכתי אל המומחית, הלא היא אמא שלי, שאחרי דיפדוף קל בספר אמרה „ספר לגמרי לא רע". תאמינו לי [illegible] חמאה יותר גדולה מזו עדיין לא יצאה לה

[illegible]תאכלו, תיהנו, תשמינו ואחר־כך

אופן ההכנה: קלף ואכול

במועצת פרי־ההדר הזליטו לפרסם את עצמם. הם פנו לאנשי יחסי־ציבור ואמרו להם: דאגו שהעם יידע עלינו.

בגלל זה, כנראה, קיבלתי יום אחד חוברת מתכונים שאליה היה מצורף סל ובו אשכולית אחת, פומלית אחת, פומלו אחד ואשכולית ורודה אחת. זה למיקרה שאני לא יודעת עדיין מה זה פומלו ומה היא אשכולית. אילו הייתי בן־אדם יותר רגיש, בטח הייתי מאוד נעלבת. אבל לא נעלבתי. סחבתי את כל הכבודה הביתה ושם לקחתי מגש גדול וסכין חדה ותוך כדי קילוף ואכילה קראתי את המתכונים המעניינים. איך עושים קציפת פומלית, או נתחי רג ברוטב אשכולית ורודה, או סלט עמק הירדן ואפילו פילחי־אשכוליות מצופות שוקולד וגם ניתחי־עוף בפומלו.