יש הבדל

כל הזמן מטרטרים לנו בראש שיש שיוויון מוחלט בין נשים לגברים. אומרים לילדים. כבר מגיל אפס, שגם אבא יכול לבשל ואמא יכולה לנהוג טרקטור. ולפעמים סבא יכול לעשות גובלנים וסבתא עוזרת לחיילים במסגריה.

עד כדי כך שיגעו אותנו. שאפילו גילה אלמגור נפלה בפח. בראיון הקצר שריאיין אותה דניאל פאר בסיבה למסיבה, סיפרה גילה על ספר־הביכורים שלה. הקיץ של אביה (אגב, ספר יפה ונוגע ללב), ובין השאר אמרה: „ילד שנולד אחרי מות אביו (וכאן מיד תיקנה את עצמה והוסיפה) או בכלל, כמובן, ילד שנולד אחרי מות הורה."

אולי כדאי שיספרו לגילה אלמגור (בשקט־בשקט) שלא מוכרחים שיוויון כל הזמן. במיקרה הזה, למשל, שיוויון לא עובד. פשוט לא נהוג במקומותינו שילדים נולדים אחרי מות אמותיהם. מינהג כזה, מה לעשות.

הצעה אחרונה

העולם כל־כך משתדל שאתם תהיו בסדר. העולם ממש עושה כל.

קודם הוא (העולם) הוציא לאור עשרות ספרים וסיפרי־עזר בנושאים כמו איך להצליח בעסקים, איך להיות מקובל בחברה, כיצד להיות עשיר, איך להפיק מעצמך את המכסימום ועוד כהנה וכהנה הצעות שאי־אפשר לסרב להן.

אחרי שכולם קראו את הספרים, ראה העולם שהמצב נשאר כמו שהוא היה לפני פרוץ הספרים. כלומר, יש כמה נורא מצליחים, כמה מאוד־מוכשרים וכל השאר — סתם אנשים.

העולם מאוד התעצבן מזה; ותיכף ומייד הוא המציא את כל האסטים והאימנים והדייל־קרנגים והסיינטולוגיות ואפילו כמה דברים טרנסצנ־דנטליים. הכל כדי שאתם תפרצו מתוך האנו־שיות הבינונית ותהיו נפלאים. נו, אז כמה נפלאים יצאו מזה? אולי שלושה. כל השאר שוב נשארו סתם אנשים.

אבל, הנה, עכשיו, רבותיי וגבירותיי, העולם מביא לכם את ההזדמנות האחרונה להיות סופר־מנים.

כל מה שאתם צריכים לעשות זה לקנות קלטת, להכניס אותה לתוך הווקמן, לשים את האוזניות על האוזניים ולפתוח את הכפתור. תוך דקה ישטוף את אוזניכם ואת מוחכם קולו הרך והמתוק של דן כנר, שיספר לכם כיצד להתגבר על חוסר־המזל בחיים, איך להפיק מעצמכם את המכסימום, איך לשפר את יחסיכם עם הקרובים לכם, איך להתעשר, איך להתגבר על חוסר ביטחון עצמי, מהו השילוב הנכון של ידע ויוזמה, כיצד להחליט החלטות גורליות וכו' וכו'. אגב, הייתם מאמינים שדן כנר יודע את כל זה?

כל הדברים הטובים האלה הומצאו על־ידי ארון בשם ארל נייטנגיל, שהוא, כנראה, בן־אדם מוצלח ומוכשר ומלא ביטחון עצמי ויכולת החלטה, ואם אתם תקנו את הקלטות שהוא המציא, הוא בוודאי גם יהיה עשיר יום אחד.

אם אתם אנשים בינוניים כמוני, שבו בשקט ותשמחו עם מה שיש לכם. אם אתם אמביציונים ושואפים לגדולות וגם חדורי־אמונה, צלצלו לטלפון 03־622052, או 02־247294, תבררו איזה קלטת כדאי לכם לקנות תמורת 19,500 שקל ותתחילו להקשיב.

תזכרו רק שזו ההזדמנות האחרונה. אם גם זה לא יעזור, תצטרכו להשלים עם הבינוניות. בהצלחה.

מוסף לילדים

מתי זה יום־האם? לא בקרוב? חבל, כי, הנה, מצאתי רעיון נפלא לעשות מתנה לאמא. כל מה שצריך זו חתיכת בד חזק בצבע אחיד, ועוד כמה חתיכות־בד קטנות בצבע נוגד.

בחתיכת־הבד הגדולה עושים קיפול (למעלה) ולתוכו מכניסים מוט ברזל דק או אפילו קולב־ברזל ישן שיושר. כל זה כדי שחתיכת־הבד הגדולה תהיה יציבה ואפשר יהיה לתלות אותה. את חתיכות־הבד הקטנות גוזרים ותופרים כמו בתצלום ומגישים לאמא, או לסבתא או לדודה.

למען המולדת

לפני שנה נפתחה בתל־אביב חנות־בית־קפה לגלידה טיבעית. המקום יפה ונקי ויש בו שולחנות בחוץ ושולחנות בפנים ושלט המכריז שכאן מוכרים גלידות על בסיס סויה, או דבר בריא אחר. בתוך החנות עומדות להן דרך קבע שתי שחורות יפהפיות, עטורות טורבנים צבעו־ניים ולבושות שמלות ארוכות ויפות.

מאחר שלי באופן אישי אין נטיה טיבעית למוצרי־טבע, מעולם לא נכנסתי לחנות ולא קניתי את הגלידה שהם מציעים. מאידך, בכל פעם שאני עוברת שם (שלוש פעמים ביום לפחות) אני מעיפה מבט על הנשים היפות. אחרי שמונה חודשים של מבטים שמתי לב לעובדה שמעולם, אפילו פעם אחת, לא ראיתי בן־אדם במקום הזה. לא יושב, לא עומד, לא אוכל גלידה ולא שר אופרות. ריק כמו הרזרוות של מדינת ישראל. ברגע שגיליתי עובדה זו, כלומר שאין אף קונה ובכל זאת המקום לא נסגר (למרות שכר־דירה, חשבון חשמל, מיסים וכו') התחלתי לחשוד שיש פה עניין של אתם יודעים מה. הרי ידוע שמרגלים צריכים כיסוי, וכך הם בוודאי החליטו להקים מועדון גלידות טיבעיות, מתוך תיקוה שאף כלב לא ייכנס להפריע להם באמצע העבודה.

ככה עברו עוד כמה חודשים, חשדותי לא אומתו אומנם באופן מוחלט, אבל בכל פעם שעברתי שם והמשכתי לראות כלום, שוכנעתי יותר ויותר שאני צודקת.

ואז, בוקר אחד בשבוע שעבר, החלטתי לבדוק את העניין סופית. עשיתי את עצמי נישט ויסנדיג (כאילו לא יודעת כלום) ונכנסתי לחנות הגלידות עם חיוך ונכונות לטעום מה שהם מוכרים, באופן גלוי. הייתי בטוחה שתיכף ומייד תעוטנה עליי שתי הנשים, בשימחה על הלקוח הראשון שיש להן סוף־סוף. אבל שתי הגברות היפות אפילו לא העיפו בי מבט. אני עמדתי מולן איזה שתי דקות והן המשיכו לדבר אחת אל השניה בשפת־סתרים. יצאתי.

עכשיו הכל ברור. פולארד עובד שם והשחו־רות היפות עובדות כאן.

ממשלת ישראל, מוסר יקר, מודיעין נכבד, אני סיפקתי לכם את המידע, אתם תעשו עם זה מה שאתם מבינים.

אוף, איזו הרגשה נפלאה זו לעשות משהו חשוב למען המולדת.

בישולים

שני סיפרי־בישול יפים מאוד ראו אור השבוע בהוצאת כינרת. אגב, שני הספרים יצאו בכריכה קשה (אם רוצים לתת למישהו מתנה שעושה רושם — 18 אלף שקל) וגם בכריכה רכה (אם קונים לשימוש עצמי — 12 אלף שקל במרכולים של רשת הקו־אופ).

הספר הראשון, מקוקטייל ועד מסיבה, מכיל 181 מתכונים לכל סוגי האירוח, החל מארוחות־בוקר אלגנטיות ועד לארוחות־ערב וקוקטייל ומיזנונים פתוחים, ערבי־ברביקיו בקיץ ומשקאות למסיבות.

הספר שני, קרפ עם כל דבר, מכיל 187 מתכוני־חביתיות (בלינצס) מכל סוג, לאום דת וגזע. מי היה מאמין שיש 187 כאלה?

אחד מהם כבר הוכן בביתי וזכה למחמאות רבות גם בגלל טעמו, ובעיקר בגלל צורתו היפה.

הנה גביעי ביצים

המיצרכים הדרושים: 6 חביתיות מוכנות, 6 ביצים, 6 פיטריות קטנות ופרוסות, מלח, פילפל, 6 כפות שמנת, 3 כפות גבינת עמק מגוררת.

אופן ההכנה:

- משמנים תבנית מופין (תבנית מיוחדת ובה שקעים עגולים) או גביעי־חרס קטנים.
- בכל שקע או גביע מניחים חביתית אחת.
- מניחים כמה פרוסות פיטריות בכל חבי־תית, ועליהן יוצקים ביצה טריה. בכל חביתית ביצה אחת. מפזרים על הביצה מעט מלח ופילפל.
- על כל ביצה מניחים כף שמנת ומפזרים מעט גבינה מגוררת.
- אופים בתנור, בחום בינוני (160 מעלות בערך), במשך 20־30 דקות ומגישים מייד לשולחן.