

לפשוטים בלבד

כל הכבוד לטלוויזיה שעמדה בלחץ של ארבעה מיליון אינטלקטואלים המתנגדים לזבל כמו שושלת וגם טורחים לדבר על זה בכל הודמנות, להתראיין בכל עיתון וכמובן רצים הביתה כל יום ראשון כדי לא להפסיד דקה מסידרת התועבה.

במיוחד עבור חברי וחברותי, בוגרי האוניברסיטות, שהסידרה ממש ממוטטת אותם מבחינה ריגשית ואינטלקטואלית, עשיתי בירור מקיף בכל המוסדות הנוגעים ברבר והסתבר לי שלפי חוק מדינת ישראל מותר לכל אורח לכנות את הטלוויזיה כשמוקרינים בה סרטי-זבל לקהל הפשוט.

בזמן שידור שושלת מותר לאותם אנשים לשים תקליט של הפגות של באך, ובאותו זמן ממש לקרוא שתיים-שלוש סוגנות של שייקספיר, וכמובן אפשר ללכת ולצפות במיורקה האמנותית החדשה של האמן אנס.

עניין מישפחתי

אחרי שהמציאו תחליף ליועץ המישפטי ותחליף למנהל בנק דיסקונט, המציאו גם תחליף למשהו חשוב באמת.

היום טעמתי את תחליף החמאה שהמציאה חברת תלמה לאהובי החמאה ושנאי הקולסטרוול וההשמנה. כנראה מעריץ-חמאה טעמתי את המרגרינה החדשה בטעם-חמאה ואמרתי לבני



מישפחתי: "לגמרי לא רע". הציון הזה עיצבן את בעלי (המתעצבן בקלות) והוא אמר שאם לא הייתי יודעת מה אני אוכלת, לא הייתי שמה לב כלל שזו לא חמאה. מייד פרץ בינינו ויכוח מלווה בהערות אנטישמיות ובסופו, לשימחתי-לב שני בניי הסאריסטים ואביהם העצבני, נקשרו לי העיניים וכל אחד רחף לפי חתיכת לחם מרוחה עם משהו. כמה חתיכות מרוחות בחמאה אמיתית וכמה חתיכות מרוחות במרגרינה בטעם חמאה.

אני לא אכתוב כאן את התוצאות המדויקות של מעבדה-מיכשולים הזה, כי העניין הוא מישפחתי. רק אומר שגם אלה שבאמת לא יכולים לחיות בלי חמאה, יכולים מעכשיו בעזרת התחליף.

גביע מרגרינה בטעם חמאה במשקל 250 גרם עולה 36 אגורות. מאז שהחליפו את השקלים הישנים לשקלים חדשים הכל נראה לי זול בצורה מדהימה. גם לכם?

יש עתיד לשמאל בארץ

נרמה לי שהגיע הזמן להתייחס במרדן זה גם לאנשים רציניים שלא מתעניינים במתכונים, צעצועים לילדים ובתרופות נגד יתושים. צריך, פה ושם, לתת עצה לאנשי-עסקים העומדים, למשל, לקבל בוחטה של כסף מאיזה מקום ובדיוק ברגעים אלה הם שוכרים לעצמם את הראש במה כדאי להשקיע ואיזה עסק לפתוח. נרמה לי שיש לי הפעם רעיון גדול.

בעלי הפרטי נסע ללונדון לאוורר את הראש



אצל האנגלים, שם, בלונדון המלאה בחנויות נפלאות, הוא תמיד מחפש איזה דבר משונה ומזוהר (כאילו בארץ חסר לו). או בין ביקור בחנות ענף קית להלקיח-חילוף למטוסים לבין ביקור במזר סיאון למיתרי-כינורות, הוא מצא חנות שלמה המוכרת רק אביזרים וכלים לשמאליים. לא, לא שמאליים בהשקפת-עולמם, אלא אלה שנקראים בתנ"ך, "איטר יד ימינו". יש שם מיבחר-ענק של פותחני-קופסות ופותחני-בקבוקים לשמאליים, מיספרים מיוחדים, קנקנייה, סכינים לפתיחת מעטפות ועוד הרבה דברים ששמאליים לא מסתדרים איתם, כי בשבילם הם הפוכים.

לפי סטטיסטיקה שהתפרסמה באיזה מקום יש בארץ 14 אחוז של שמאלים (הרבה יותר מרמיים, לפי דעתי) או למה שמישהו לא ידאג להם ויפתח להם חנות מיוחדת. נא להזמין אותי להרמת כוסית בפתחה.

אגב, עד שהחנות תיפתח כאן, קחו את הכי טובת בלונדון: 65, BEAK STREET

את חתיכות הבצל, הקישוא המגורר, התבלינים וגיביע-השמנת. את החלבונים המוקצפים מקפלים בקלות לתוך התערובות ואת כל הכבודה הזאת מעבירים לתוך תבנית של זוגה או של סוסטר-אובן, משומנת היטב. חצי שעה של אפיה. חותכים לריבועים ועל כל ריבוע לוחט כאש שופכים כף גרושה של שמנת חמוצה קרה.

פחות משלוש פעמים כיפאק היו אל תסכימו לקבל.

מאכל עם שם זמני

עוד אחת מההמצאות המדהימות של עקרת בית בלתי-אחראית ושכחנית. לפני ימים אחדים החלטתי לפנק את מישפחתי במאפה-תרד טעים לימיה-קייץ. ברגע שהתגבשה ההחלטה בליבי, ועוד לפני שהספקתי לומר לעצמי את המישפט הידוע, "אני אעשה את זה מחר", קמתי במרץ, ניגשתי למיטבח ובתנועות חדות ועצבניות התיחתי במלאכה. הכנסתי שתי לחמניות חתוכות לתוך קערה עם כוס חלב. הפרדתי ביצים ולתוך החלמונים הכנסתי כפית קטנה של מלח וכפית קטנה של פילפל שחור.

עכשיו ניגשתי בתנועות מאוד בטוחות למקפאי, כדי להוציא ממנו חבילת תרד קפוא. אבל שום תרד קפוא לא היה במקרר, ואני נשארתי עם שתי לחמניות רטובות בחלב ושתי ביצים מופרדות. תוך כדי הצחקו הרחב של בניי מישפחתי האוהבים, והערות כמו, "לעקרת-בית נורמאלית זה אף פעם לא קורה" ו-"כל אחד כנראה מקבל אמא כפי שמגיע לו", החלטתי שאולי אחריות של עקרת-בית זה לא בדיוק הספציאלי-טה שלי, לעומת זאת דבקו-במטרה וכושר-אילתור הן שתי תכונות מאוד חשובות, ואני התי ברכתי בהן.

עוד הם צוחקים ואני עושה חיפוש רציני בתוך מעמקי המקרר, כדי לראות מה בכל זאת יש שם. היה בצל ירוק, היו כמה קישואים, היתה חבילת שמיר והיו כמה גביעי-שמנת. כל אלה הוצאו החוצה לאור כבוד, קוצצו, עורבבו, תובלנו, נאפו ולבסוף היתה אורה ושימחה.

וכך עושים את הרבר הזה שעדיין אין לו שם, אבל אפשר לקרוא לו בינתיים, "מאפה-סר" אחריות": שתי לחמניות קטנות, או אחת גדולה, מבוצעות ומושרות בתוך כוס חלב, שתי ביצים, שני קישואים מרוסקים, שני בצלים ירוקים קצוצים לחתיכות גסות, מלח, פילפל, גביע שמנת, הרבה שמיר קצוץ או פטרוזיליה קצוצה. בזמן שלחמניות מושרות בחלב, מפרדים את הביצים. מהחלמונים עושים קצף חזק. עכשיו, בעזרת הידיים, סוחטים את הלחמניות מתוך הדי לב ומעבירים אותן לקערה תוך כדי קוויצה נר ספת לתוך אותה קערה שמים את שני החלמונים,

לעג לרש



ספר בישול קיצי בלי קורקבנים

הנה ספר-בישול שלא נועד למתנות לחתונה אלא לשימוש של עקרת-הבית. ספרה של טובה ארן, המדריכה הראשית של תנובה, מאכלי חלב ועוד, הוא לדעתי ספר מצויין, במיוחד לחודשי הקיץ החמים, כשבאמת לא מוכרחים לאכול קורקבנים במיץ.

כ-90 מתכונים וצורות-הגשה של מוצרי-חלב וירקות, כולם קלים להכנה, לא יקרים ויפים מאוד למראה ולחייך. מתכונים כמו שישליק-גבינה, מאפה-חצילים בגבינה, פאי-עגבניות, פשי-מידת כרוב לבן, סלטי-הרינג בשמנת, קישואים ממולאים בשקרים וגבינה, לביבות-חסה וגלירה תוצרת-בית הם רק חלק ממה שאנו אישית למדתי מהספר הזה.

מאכלי חלב ועוד מאת טובה ארן, הוצאת מרכז תנובה, מחיר 5 שקל.

הבעיה היחידה היא שאפשר לקנות את הספר במרכז תנובה בלבד. חבל.

יש חצי מיליון מתכונני-אופנה ומעצבי-אופנה בארץ-ישראל הקטנה. כולם ידועים, כולם מפורסמים, כולם יוצרים מינימינים של בגדים וכולם רוצים שיכתבו עליהם בעיתון.

אף אחד מהם לא פנה אליי מעולם בעניין זה, כי כל מי שפתח את העולם הזה במרדן שלי פעם אחת יודע שאין סיכוי לאופנה אצל בעלת מדרו שחושבת שהמיני עוד הולך בשוק.

אין לי שום קשר ושום לחצים מצד האובר-זונים והעורר גראים והפרוביוורים ואין להם שום קשר איתי, ואין להם שום עניין שאני אפרסם תמונה של בגד שלהם.

מכל הספור הארוך בא ההראות שבשביל להיות מתכנני-אופנה ושגם יכתבו עליי בכל מקום אפשרי, כולל אצלי, צריך פשוט להיות קצת פסיכולוג. מתכננת-האופנה עדה ברודסקי עשתה עליי בירור קטן, והסתבר לה שמה שהורג אותי באופן מוחלט הן ילדות קטנות ובלונדיות לבושות כמו נסיכות.

או עדה ברודסקי הגתה רעיון לעצב מיניאטורות של השמלות שהיא מתכנתת לנשים, כדי שאם ובת יכולו להתלבש באופן והה. בתצלום: עדה ובתה לבושות בשמלות פריי-יצירתה.

אגב, אמרו לי שקינאה היא רגש בריא מאוד, ואפילו עוזרת לזרימת האדרנלין ברם.