# חולה, לך ברח!

אני, באופן אישי, טוענת כבר שנים שהרבה הכי לא בריא בעולם הם הרופאים. בן־אדם הולך לרופא בשביל לקבל איזה אספירין, הרופא מייד מרביץ עליו בריקה שגרתית ותיכף מגלה אצלו אי־אלה מחלות. יש לי המשך לתיאור הזה, אבל אני מפחדת מכמה חברים־רופאים.

הסיפור הבא הוא ממש סיפור מהחיים. איש אחד, מהחבר׳ה בריאים שאני מכירה, הלך להיבדק אצל רופא. לא מתהנדבות הלך, אלא פשוט לצורכי איזה אישור. הרופא בדק אותו, דפק לו פה, הרביץ לו שם, ובסבר־פנים חמור אמר לו „אני רוצה שתעשה כמה בדיקות".

האיש, שראה בעיני רוחו את האישור שלו מתרחק, הסכים לבדיקות. למחרת הוא קבע תור, הלך למקום של בדיקות, רכב על אופניים שלא מגיעות לשום מקום, הרים מישקלות, התאמץ. נברק ואחר־כך התיישב, כשרופא אחר, בעל סבר־פנים עוד יותר חמור מהראשון, אמר לו את הבשורה המרגיעה „לא טוב, לא טוב".

מיודענו, שמלבד גוף בריא יש לו גם נפש בריאה, סירב להתרגש מהדיאגנוזה, אבל בעניין האישור, שכבר נראה רחוק מאוד, דווקא באו לו כמה עצבים.

למחרת, עם תוצאות הבדיקה, הוא הלך לרופא שהסתכל על הנייר, הסתכל על הפצייענט ואמר לו בשקט נורא „שבי". מיודענו התיישב והקשיב איך הרופא מספר לו שהכל שקו במצב לא טוב, העורקים סתומים וכמה ששני הדברים האלה חמורים וכמה פעמים הם גורמים להתקפי־לב, ואיך כדאי מייד לפנות לבית־חולים ולעבור צינתור ובעקבותיו, אולי במהרה בימינו, גם ניתוח לב פתוח. כל זה כי הרופא מייד ראה שהבן־אדם מאוד חולה.

מיודענו, למרות בריאותו הנפשית, חטף שוק. בעיקר בגלל שהתיאוריה שלו, שבן־אדם חולה מרגיש חולה, פשוט התמוטטה לו לפתע. החולה הטרי רץ הביתה, עלה את 70 המדרגות לדירתו בקפיצות של ארבע־ארבע, כמו שהוא עושה כל יום, ומיד, בהיכנסו לדירה, הודיע לאשתו שהנה אר־טר־טו היא הולכת להיות אלמנה.

אבל האלמנה המיועדת היא אשה קשה ואין לה סבלנות לשטויות: במקום להתעלף מייד מהתרגשות, היא הסתכלה על בעלה ומילמלה בין שפתיה משהו כמו „אמרתי לך לא ללכת לרופאים? מגיע לך!".

אבל, עם כל תוסר־האמונה במחלתו של החולה, התחיל בכל זאת החשד לכרסם במישפחה, בחברים ובידידים, שהתקבצו ובאו לבקר את האיש וכל אחד מהם נתן עצה, והשתתף בצער וסיפר על איזה מיקרה דומה שקרה לשכן של אמא שלו. ער שחבר אחד אמר שלפני הצינתור והניתוח אולי כדאי שהחולה ייילך לראות עוד רופא וישמע מה הוא אומר. זה היה רעיון טוב שכל החברים הסכימו לו.

החולה הלך לרופא חדש, עם הפתק של תוצאות הבדיקות. הרופא החדש הסתכל על הפתק, הסתכל על הבן־אדם ואמר „תגיד, מה אתה רוצה? אין לך כלום, אתה לא צריך שום בדיקות וטיפולים ותלך עכשיו הביתה." האיש כמעט התעלף מפיתאומיות הבשורה החדשה, וסוף־סוף הוא באמת התחיל להרגיש רע. הוא נחלש והתכסה זיעה קרה ויכול להיות שאפילו היו לו קצת דפיקות־לב. כל זה כי האיש המיסכן לא יכול היה בשום אופן להחליט איזה מהרופאים צודק, כלומר האם הוא באמת בריא כמו שור או ככל זאת גוסס כמו חולה ולהיפך.

הפעם הוא עלה את מדרגות ביתו באיטיות, מדרגה אחרי מדרגה, כשראשו כבר עליו והדאגות מתרוצצות בו. בתוך הדירה הוא פגש את אשתו. סיפר לה את החדשות ורצה להתייעץ איתה. אבל אצל אשתו לא חל כל שינוי. היא הקשיבה לו בסבלנות ובסוף רק מילמלה, כמו תמיד, „אמרתי לך להפסיק ללכת לרופאים האלה? מגיע לך!"

האיש ממש נעלב מאשתו ומחוסר־ההשתתפות שלה. וכדי להראות לה מי הגבר בבית, הוא הלך לכל הבדיקות ולכל הצינתורים. עכשיו הוא בבית. יש לו כבר פתק שהוא בריא לגמרי. מה שהורס לו את הבריאות, זה ששוב אשתו צדקה.

אז כמו שאמרתי: רופאים זה דבר מסוכן. יש רק דבר אחד יותר מסוכן מהם. רופאים ונשים ביחד.

# דום אחד

הוא עמד לידי באיזה תור, יחד עם אנשים נוספים. הוא היה לבוש במעיל שחור, שמתחתיו ציציות וחולצה לבנה. חבש כובע שחור גדול, היו לו זוג פיאות ארוכות והוא החזיק ספר בידו. דוס אמיתי. חכיתי שיעיר משהו על השימלה החשופה שלי או של מישהי אחרת בתור.

אחרי זמן מה הצטרפה לתור אשה וכשראתה את היהודי הדתי חייכה ותוך חיוך ניגשה אליו, אמרה את שמו והושיטה לו את ידה. היה רגע קצר של מבוכה, אך בסופו חייך האיש והרשיט את ידו לאשה ולחץ את ידה. הם דיברו כמה מילים והאשה הלכה. מישהו מהתור לא התאפק ושאל את היהודי, איך זה שהוא לוחץ את ידה של אשה.

„היא מאוד שמחה לראות אותי כנראה, ושכחה לרגע שאנחנו לא נוהגים ללחוץ ידיים של נשים זרות. היא לא עשתה את זה כדי לפגוע בי, אלא להיפך, כדי לברך אותי. אז איך אני יכול להעליב אותה? זו תהיה גסות־רוח מצידי."

ככה אמר האיש הדתי. יש, כנראה, גם כאלה בין החרדים. חבל שהם מתחבאים כל הזמן.

# פינת הקמצן

מי שנגמר לו הכסף על קייטנות, סרטים, לונה־פארק וארטיקים, שיקרא את הקטע הזה בעיון רב. הנה איך עושים ארבע ארוחות־צהריים (למישפחה בת ארבע נפשות) מקילו אחד של בשר טחון.

מתוך הקילו מפרידים חצי קילו בשר ושמים אותו בקערה. מוסיפים לו שני תפוחי־אדמה בינוניים מקולפים ומגורדים על פומפיה, שתי ביצים, מלח, פילפל, שום כתוש וכף שמן. יוצרים כ־12 קציצות ומטגנים אותן. שלוש קציצות לבן־אדם, ליד אורז וסלט, ארוחה טובה? טובה!

הלאה, מחצי הקילו שנשאר, לוקחים חצי, כלומר רבע קילו. מטגנים שלוש שיני שום חתוכות בתוך כמה כפות של שמן (רצוי זית). על השום והשמן מטגנים את הבשר וכל הזמן מערבבים עם כף־עץ, מוסיפים קופסת רסק־עגבניות, פילפל ירוק חתוך לרצועות, גמבה חתוכה לרצועות וחצי קופסת פיטריות חתוכות לפרוסות. מתבלים במלח, פילפל שחור, אורגנו ומבשלים על אש קטנה עשר דקות. הרוטב מספיק לשתי חבילות ספאגטי, שהן, במישפחה ממוצעת, שתי ארוחות. אלא שאינם חרדים לחיי העולם הבא, יכולים לבזוק על הספאגטי ורוטב הבשר גם קצת גבינה חריפה מגורדת. בתיאבון.

נשאר רבע קילו בשר? רק מוסיפים לו שתי ביצים וחצי כוס אורז לא מבושל, וקצת תבלינים, ומייד אפשר למלא בתערובת שמונה פילפלים לא גדולים. כל פילפל, אגב, ממלאים רק עד השליש האחרון, כי האורז מתנפח וממלא את הפילפל עד הסוף. את הפילפלים מבשלים ברוטב־עגבניות שכל אחד בעולם יודע איך עושים. נשמע לא הגיוני? אבל בדוק.

# מסקנות אקדמיות

הלכתי ברחוב תל־אביבי מתחת ל־35 צלס־יוסים בוערים כאש. לידי הלך מכר פסיכולוג, וכמו תמיד הוא הסביר לי את החיים ואני אמרתי לו מילים בערבית.

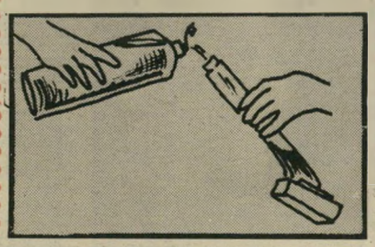
פיתאום חלפה בכביש מכונית אדומה בלי גג, ובתוכה ישב איש אחד שמככב במדורי־הרכילות של העיתונים.

הפסיכולוג הסתכל עליי ושאל מה דעתי על האיש בתוך המכונית. לפני שהספקתי לענות לו הוא הסביר לי שהאיש הוא עשיר אבל בא ממישפחה עניה, כלומר נובו־ריש. אם הוא היה עשיר מבית הוריו הוא היה קונה לעצמו מכונית יפה וסגורה עם מיזוג־אוויר כדי לעבור את הקיץ התל־אביבי בשלום. אבל בגלל זה שהוא בא ממישפחה עניה וכל רצונו בחיים הוא שיראו כמה הוא עשיר, הוא קנה אוטו פתוח כדי שכולם יראו איך הוא נהנה מהחיים. אף־על־פי שבעצם הוא סובל נורא.

הורס אותי שנאלצתי להסכים לדבריו של פסיכולוג. מצד שני נראה לי די משונה שבשביל המסקנה הזאת היה המכר שלי צריך ללמוד שנים באוניברסיטה.

# חדש בשוק

מדריך אטלס מטרופוליטני לגוש דן — יצא לאור בימים אלה. כל מה שרציתי לדעת על



6,000 רחובות, 4,000 תחנות־אוטובוס, 900 קיטעי רחובות חד־סיטריים, 10 קווי תחבורה ציבורית, שרותי־מודיעין עירוניים, סניפי בנקים, מרכזים קהילתיים, בריכות־שחיה בגוש דן, בתי־כלבו, שוקים, חניונים, אתרים מיוחדים, מישרדי־ממשלה, סיפריות ציבוריות והמון מפות.

עורכי המדריך הם שלמה קרניאל, מרצה לפילוסופיה וחווה גורדון, בוגרת בצלאל לעיצוב תעשייתי.

להשיג בחנויות־הספרים תמורת 20 שקל.

★★★

זו נראית לי מציאה. מיטת־נוער מרופדת ב־99 שקל, כולל מע״מ, לא כולל הילד שבתצלום. רשת חנויות רים.

★★★

עבור הנשים המשתמשות בדיאודורנטים, אבל משתמשות גם בבושם ויש להן בעיה מעניינת כששני הריחות מתערבים זה בזה: מעכשיו אפשר להשיג בפרפומריות וברשתות־השיווק דיאודר־רנט מתוצרת מנן, שהוא נטול־ריח משלו. קוראים לזה LADY SPEED STICK. ומחירו לצרכנית 8.90 שקל.

★★★

אם אין לך מדיח־כלים חשמלי ואם בעלך

# לעם שלא ידע את המנגו והמבקש טעם של גן־עדן

חודש אוגוסט הוא חודש המנגו ולכן מחיריו נמוכים ביותר — יחסית למנגו כמובן. למי שמת על מנגו, אין צורך לעזור במתכונים ובהמצאות. שוטפים, חותכים בסכין חדה, כמו שלימד אותנו אלברט פירות, זוללים ואחר־כך מנגבים את הפרצוף, את הידיים, את השולחן, את המיטבח, את הסלון ואת שני החדרים.

אבל מועצת־הפירות לא יכלה, כנראה, להיבנות רק מאלה שממילא קונים מנגו בכמויות כדי להרגיש את טעם גן־העדן. הם רוצים לקרב למנגו את כל ההמון הסואן כולו, ולכן בימים אלה הם עושים פירסומת בסופרמרקטים ונותנים גם מתכונים לכל מאן־דבעי. אבל מנסיון אני יודעת שדפי־המתכונים האלה נגמרים אחרי שלושה ימים ולקונים ביום הרביעי כבר אין.

אז קחו לכם מתכון מצויין שהעתקתי (ברשות) מדף־המתכונים וקוראים לו „מנגו דה־לוקס" ובטח הוא גם נורא בריא, כי המציאה אותו פיליס גלזר, הממונה על בריאות הציבור.

## מנגו דה לוקס

**ל־8 סועדים:** בתבנית מס׳ 28 עגולה (או בפיירקס עגול)

**המיצרכים:** 1 קילו מנגו, 1½ שקיות שמנת מתוקה, 1 כוס סוכר חום.

**אופן ההכנה:** יש לקלף את המנגו ולחתוך לפרוסות דקות. להקציף את השמנת המתוקה. להניח את פרוסות המנגו בתבנית האפיה העגולה. לצקת את השמנת המתוקה המוקצפת על שכבת המנגו ולהקפיא עד שהקצפת מתקשה (לפחות 8 שעות מראש).

**ההגשה:** יש לפזר את הסוכר החום על הקצפת המוקצפת ולחמם בתנור חם בריחוק של כ־5 סנטימטר מקצה הגריל במשך כ־2־3 דקות עד שהסוכר מתקשה. להגיש חם.

מסרב להיות פראייר, קני לך את דישי הכולל זרוע שקופה המהווה מיכל־איחסון לנוזל־ההדחה, וראש דמוי־סקוטשבריט עם ספוגית הניתנת להחלפה. הדישי שומר על הידיים ובעיקר הוא טוב כדי לשטוף כוסות גבוהות הנמצאות בשימוש רב בקיץ. מחיר הדישי בתנויות הוא 3.60 שקל, ושני ראשים נוספים עולים 2.80.

פעם קניתי כזה באמריקה והוא נשבר אחרי חמש דקות. הדישי הנוכחי מיובא מאנגליה והוא איתן כמו המלכה. מומלץ.