

מסיבות

אילו הייתם אומרים לי שגם אצלכם זה קורה היה נעשה לי הרבה יותר קל. אתם הרי יודעים שאני אשה עובדת. מזה עובדת? עובדת כפרך! כתבה פה וכתבה שם, ראיון פה וראיון שם, כיניהם אני רצה לצלם שישלם לי משהו, וכשהוא גומר אני הולכת למערכת לשיבה. בדרך למערכת אני מביאה כמה דברים למיכבסה, עוצרת כבנק להוציא קצת כסף, קופצת למכולת להגיד לו שישאיר לי לחם קימל. כ"י 11 יש לי פגישה



סקופ!

גוד אפטרנון, סנובים חמודים שלי. איזה נקמה מתוקה יש לי בשבילכם. אתה, אתה, אתה! שנים שאני כאה לכתים שלכם ואתם מגישים לי תה (אף-על-פי שאני אוהבת קפה) ומזבלים לי את המוח חצי שעה בהסברים ארוכים ומרעיים למה שמים את החלב קודם בספל, ורק אחר-כך שופכים עליו את התה החם. אני, המטומטמת, אוכלת את השטויות שלכם ומאמינה שאתם באמת מרגישים בהבדל של הטעם. והנה פיתאום אני פוגשת באיש אנגלי (אנגלי! אשכרה), ולתדהמתי אני רואה אותו מוזג לעצמו ספל תה ואחר כך הוא מוסיף קצת חלב. עשיתי בירוים מיידים, אם היו במישפחת האנגלי הזה אייאלו זרים, ואמרו לי שלא. לא התאפקתי ושאלתי אותו למה הוא עושה ככה ולא אחרת.

ואז הגיע ההסבר. האנגלים שותים תה כבר מאות שנים, בספליי-חרסינה. לספליי-חרסינה מאיכות בינונית ומטה יש נטיה להתפוצץ ולהישבר כשמוזגים בהם משקה חם מאוד ולכן,

אוכלת כליכך טוב, אני צריכה להיות מאושרת. נו, אז מאז אני מאושרת וכל הזמן אפשר לראות אותי ברחובות תל-אביב או באמצע 70 המדרגות המובילות לדירתי, כשאני סוחבת שלושה סלים במישקל כבד. כשאני נכנסת סוף-סוף הביתה, מייד אני מנגבת את הזיעה ושמה את כל הרברים על השולחן. בדרך מהשולחן אל המקרר המוצרים עוברים תהליך שיפור, מהבשר אני עושה צלי, מהתפוחים ליפתן, מההוגורט והמלפפונים עושים מרק טרטור, וכך הלאה וכך הלאה. אחרי שעתיים של כילוי במיטבה, המקרר מתמלא. יש בתורכם סיר מרק גדול וסיר עם צלי בשר. בשתי קופסות



פלסטיק ענקיות נמצאים שני סלטים מבושלים, בשתי צינצנות מתקרר לו הליפתן הטעים, במגירת-הירקות מחביאים את חמש טבלות השוקולד, כדי שלא ימצאו אותן איכף. מבט אחרון לתוך הירק, קוב, הגדוש עד אימה, עושה אותי מאושרת (כמו שאצמם שלי אמרה). ככה אני עוזבת את המקרר והולכת לי לעבודה.

כשאני חוזרת — עייפה, מויעה ועצבנית — דבר ראשון אני ניגשת למקרר כדי למוזג לעצמי כוס קפה קר. רק אני פותחת את דלת-המקרר ומייד שוטפת אותי הזיעה הקרה. המקרר — אותו 19 קוב הידוע — ריק לחלוטין. אין סירים, אין צינצנות, אין קופסות, אין גלידות, אין שוקולד ואין מימרחים. באמצע החלל הקר והעיוין עומדת לה מבויישת קופסת האנשובי הקטנה שלי, שבשבילה אני מוכנה להרוג, ומהם מפחדים.

בשארית כוחותי אני מכנסת את המישפחה ומבקשת תשובות. "היו כאן שלושה חברים שלי ועשינו מסיבת פריוז'יר. כי לא היה לנו שום דבר יותר טוב לעשות." אומר הילד החוצפן שלי. גם קילו וחצי צלי אכלתם למסיבת הפריוז'יר שלכם? אני שואלת. "מה", שואל בעלי בתימהון, "זה היה קילו וחצי? זה נראה כמו שאריות של אתמול!"

ושוב אני עולה את 70 המדרגות שלי עמוסת סלים כבדים. כנראה הכנה למסיבה הבאה. לא שאני כליכך קמצנית, אבל מי שימציא מנועל למקרר חשמלי יזכה באהבת-הנצח שלי. זה בטוח.

בענייני-עבודה, אבל כ"י 11.30 אני צריכה לבוא לבית-הספר של הבן, כי המורה קראה לי כ"י 12 קבעתי עם הגרפיקאי שאביא לו את החומר, כך שאם המורה תאריך להתלונן על הילד, אני אחזר לפגישה ואולי העורך שלי ישטוף אותי.

טוב, אתם מבינים שזה לא קל. אבל זה כמובן רק חלק אחד מחיי. החלק השני הוא בעל, שני ילדים-והזמן חברים שקופצים לבקר. כל אלה, התכונה הכי-יכולת שלהם היא שגם כל הזמן רעבים ורוצים לאכול. נכון שאת החברים אפשר לסדר באיזה מימרח טוב. קצת קרקרים וזיתים. אבל במה שנוגע למישפחה הקרובה,



הסיפור הוא לגמרי אחר. הבעל, בין בים לבים, תמיד מרצה הרצאות ארוכות שבעצם לא איכפת לו כלל אם יש בבית אוכל או לא. בסוף ההרצאה הוא גומר צינצנת ליפתן, כי הפה שלו יבש מההירורים. אחר-כך הוא מבקש רק כוסיקפה עם כמה עוגיות וחתיכת גבינה צהובה, כי את זה הוא אוהב במיוחד.

והילדים? אלה פעם הסבירו לי שיש הבדל עצום בין ארוחות ואוכל. ארוחות זה מה שאוכלים רק שלוש-ארבע פעמים ביום ואוכל זה מה שאוכלים כל הזמן. ארוחה זה מרק וסלט וחתיכת בשר עם שתי תוספות ומנה אחרונה. אוכל זה



סתם צלחת ספגטי בשעה 3.15 או שלוש פרוסות בשר על שלוש פרוסות-לחם כשלידן מלפפון חמוץ, עגבניה וכוס-שתייה. אמא שלי אמרה לי, שאם המישפחה שלי



כולה ואחר-כך לאיני-הנפש של כל העולם. זה הסיפור האמיתי, רבותיי וגבירותיי, את עניין הארומה-שמרומה אתם יכולים להמשיך ולספר רק לאנשים המיסכנים יש אלה קוראים עתונים. גוד אפטרנון אנד אול דה בסט, מיי דירס.

ורק בגלל זה, המציא מישוה לפני הרבה מאוד שנים את הפטנט של קודם חלב קר ואחר כך תה רותח. מי שהמציא את זה, כמוכן, היה מישוה עני, שלא היו לו ספלים מאיכות טובה. אבל באנגליה, כמו בכל מקום אחר בעולם, יש הרבה יותר עניים מאשר עשירים, וכך התפשט המינהג לאנגליה

סלינו על כתפינו

לגבינה זאת קוראים סתם. כי אין לה שם אחר. אבל בפירוש אין לה סתם טעם. יש לה טעם של עוד בים ועוד בים ועוד בים ככה עד שזה נגמר. מה שצריך כדי לייצר גבינה בבית זה מסננת

איך אנשים שאין להם ילדים יודעים, למשל, מתי פסח ומתי חנוכה? איך הם בכלל יודעים מתי להתחיל את ההכנות לחגיגה? איך זוכרת את עצמי, לפני שנים, מסתובבת בעיר זרה של ארץ זרה, וזולת פיצות ושותה אספרסואים, וכטוב ליבי ככל אלה, מסתבר לי שזה בדיוק יום-הכיפורים. ואני, תסלחו לי בעד הביטוי, מאלה שצמים כיום-הכיפורים. זה לא נעים לגלות שאתה מטומטם. והחלטתי לעשות הכל כדי להפסיק את חוסר-הידעיה הזה בקשר לאיזה חג מתקרב.



כל מה שצריך לעשות, במיקרה כזה, זה למצוא איזה גבר נחמד, להכריח אותו להתחנך, ללדת כמה ילדים (אפשר רק ילד אחד אם הוא יוצא מוסיקאלי) לגדל אותם כמה שנים בבית ולשלוח אותם לגן-הילדים. הופ. נפתרה הבעיה. כל יום בדרך הביתה מהגן, הילד שלי פוצח בזמר (לפעמים גם במחול), אם הוא שר למשל את "עבדים היינו, היינו היינו" סימן שארטיטו פסח. אם "ליצן קטן אני" סימן שצריך להתחיל בהכנת התחפושות, בהישמע המכר קטן, כד קטן" מתחילים לברר מייד מה מחיר הסופגניות בקונדיטוריה. למעשה, החג היחידי שיש איתו בעיה זה ה"ו במאי, כי הילד פשוט לא יכול להשתלט על האינטרנציונל.

היום אנהנו הולכים לנו ביחד בדרך הידועה מהגן הביתה והילד שותק, שמחתי וחשבתי שהנה נגמרו החגים עד ראש-השנה. אבל תיכף עם סיום הארטיק פותח הקטן את פיו וצילילי "הסלינו על כתפינו" מבשרים לי שצריך להקריש איזה מדור לענייני גבינות.

רגילה, והתיכת בד דק, למשל פופלין (בד של מיטפתח). אם אין בד פופלין אפשר להשתמש בכותנה רקה.

קונים במכולת 1 שמנת חמוצה. 3 אשל ו-5 לבן. שמים את כל תישעת הגביעים, כשהם עוד סגורים, לתוך סיר גדול עם מים, ומביאים לנקודת רתיחה. אין מה לפחד. הגביעים לא ייבטו, הם רק קצת יתקמטו.

בינתיים שמים את המסננת שתעמוד על סיר ריק, על המסננת פורשים את התיכת הבד ולתוכה שופכים את התכולה של כל תישעת הגביעים. בוחשים רגע קצר, קושרים את ארבעת קצוות הבד ותולים את החבילה על הכרז. הולכים לראות טלוויזיה בערוץ שעתיים וכשהחורים הגבינה מוכנה וטעימה.

הגבינה השניה היא קצת יותר עבודה, אבל אם רוצים גבינת בורסאן צרפתית ולא רוצים לשבור תוכניות חיסכון בבנק, זו הדרך היחידה. מעמידים מסננת על סיר. בתוכה פורשים את הבד (מהגבינה הקודמת). לתוך הבד שופכים שני מיכלים של גבינת 9%. מכסים את כל העסק בצלחת ודוחפים למקרר למנוחה של יומיים.

אחרי יומיים מוציאים מהמקרר את הסיר מסננת-בד-גבינה. את המים שנלוו לתוך הסיר שופכים לכיור (ולא איי-אפשר לעשות מזה מרק). את הגבינה שנעשתה הרבה יותר סמיכה מערכבים עם חצי חבילה חמאה מלוחה, כלומר 100 גרם ועם כמה שני שום מרוסקות, אפשר ללכלך מיקסר אם רוצים. אבל אפשר גם לערבב הכל במזלג.

שיחה ריחנית

איזה יאוש! פיתאום הבנתי שאם אני מקבלת עצות מילדים של חברות שלי, כדאי לי כבר להירשם למל"ב. אבל הצלחתי לבלוע את העלבון מפני שהרעיון של כת חברתי הוא ממש יוצא מהכלל.

אצל הקטנה הזאת יש למכשיר הטלפון ריח נפלא, וכל שיחה שעושים ממנו היא בלתי נשכחת. לא היה לי קל להוציא ממנה את הפאטנט, אבל לזכר הימים שעשיתי לה בייבי-סיטינג, כשהחורים שלה הלכו לטרט, היא סיפרה לי.

לוקחים חתיכת צמר-גפן, מרדרים אותה ביד ומספיגים אתה כבושם טוב. פותחים. עלידי סיבוב, את החלק שלתוכו מדרבים (של המכשיר, כמוכן) שמים את פיסת צמר-הגפן וסוגרים. הריח מחזיק לפחות שבוע-שבועיים (תלוי בכבושם ששופכים). כליכך קטנה וכליכך חכמה. הגילי הזאת!

בקשיטע

זה סתם ככה, לא שייך לשום דבר, אבל אולי יעזור למישהי שבמיקרה נקרעה לה השרשרת וכל החרוים התפורו על הריצפה. להשחיל מחדש על חוט פלסטי קשיח זו לא בעיה, אבל מי שמתעקשת להשחיל את החרוים על חוט כותנה רגיל תתקשה לעשות זאת, אלא אם כן תטבול את קצה החוט בתוך בקבוק של לכה לצפורניים, תשלוף אותו משם ותחכה דקה עד שהוא יתקשה. אחרי זה ההשחלה היא צחוק ילדים. יופי? רוצים עוד אחר? בבקשה. עכשיו כשעונת המיקלחות הדרושעניות התחילה, יש תמיד בעיה של אריחים רטובים ומלוכלכים בסבון בקיר של המיקלחת. כל מה שצריך זה להחזיק במיקלחת ספוג על מקל, וברגע שהיד האחת סוגרת את הכרז, עושה היר השניה ויש אחד ענקי וכל הקיר נקי. זה נשמע כלום, אבל אתם תודו לי.