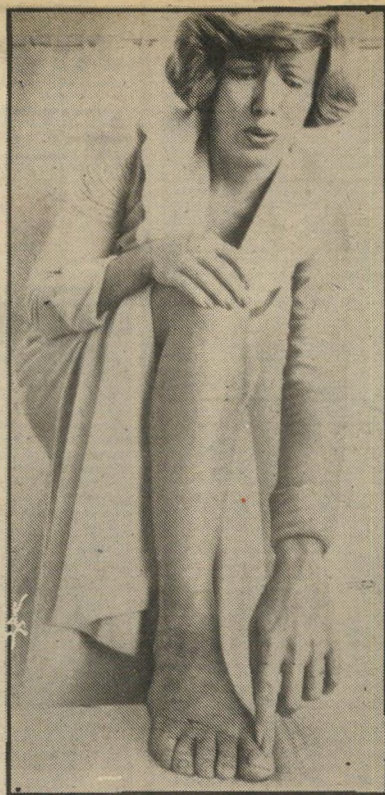


# באה מנוחה ליגע



האוצר הכי גדול שלי הוא חברותי. לכל אחת מהן שיענונות ומורויות והמצאות אינספור, וכל אחת מהן מוכנה לספר לי בשיחה את המצאה שטרופה האחרון שלה.

התגלית המדהימה האחרונה שייכת לדינה, אותה פגשתי ברחוב ונעמדנו לשוחח כמה דקות במקום מוצל. תוך כדי השיחה שמתי לב שכפות רגליה של דינה שזופות בצורה מדהימה ולעומת זאת החלק האחר של הרגל לבן כתמיד. ביקשתי הסבר, והנה מה שקיבלתי.

„בכל פעם שאני מרגישה שהרגליים שלי עייפות מאוד מעמידה ארוכה או מהליכה ממושכת, אני מכינה בבית דלי תה ומכניסה את הרגליים לתוך הדלי לרבע שעה. זה נכון שבמשך כמה ימים את נראית כמו כושי בלתי-גמור, אבל העייפות ברגליים נעלמת לזמן ממושך, או עד להתעייפות הבאה.”

מה אגיד לכם, אני מתה לנסות את הסידור עם התה, אבל אין לי כוח להתחיל להסביר לכל אחד למה כפות הרגליים שלי שזופות כל כך.

## מסעדה

אם במיקרה יש לכם איזה סידורים בירושלים, ואם במיקרה, אחרי גמר הסידורים נשארת לכם איזו שעה פנויה עד לחזרה הביתה, ואתם רוצים לאכול טוב ובזיל-הזול, תעשו ככה:

תיכנסו לעיר העתיקה דרך שער יפו. תלכו ישר בתוך השוק, תקנו חתיכת רחת-לוקום, תביטו על כלי-הקרימיקה הארמנים הכי יפים בעולם, ותוך כדי זה תפנו שמאלה בסימטה השנייה. תלכו עוד קצת, והנה אתם מגיעים לרחוב אבטימוס. מולכם מיוקרה ומשמאלכם כמה חברה יושבים על הריצפה, שותים קפה ומחייכים. עוד 50 מטר ואתם רואים מיסעדה שנראית כמו שחושבים בהוליווד שמיסעדה מורחית צריכה להיראות אבל זה ממש לא חשוב. קוראים מיסעדה מזרחית אבטימוס. תיכנסו.

ההמלצה הזאת היא מנסיון מאוד אישי. אנחנו אכלנו שם 6 חומסים, 1 טחינה, 1 פול, 1 סלט ירקות ענק לכל השולחן, 1 צלחת צ'יפס גדולה, 2 צלחות חמוצים, 4 קולה, 2 סודה, 3 תה עם נענע, 2 בקלאוות, 1 בקבוק מים מינרליים. הכל היה טעים מאוד והכל ב... 20 שקל.

## שיחה

תשמעי, אם אתם נוסעים לכינרת ואם הילדים לוחצים ללכת למגלצ'ות, תלכו רק לחוף צמה. למה דווקא לשם? כי שם נקי מאוד ומרווח, והקהל נפלא! מה זאת אומרת קהל נפלא? קהל תרבותי כזה, לא צועק, לא זורק אשפה, לא נדחף, וגם מאד אינטליגנט. תסלח לי על השאלה, איך אתה יודע שהקהל אינטליגנט? הייתי שם, במשך שעה ראיתי שמונה אנשים קוראים את על המשמר.

## אני קורא אנגלית

ילדים שמתחילים ללמוד אנגלית ולא לה שרוצים להתחיל, הוציאה שבא, הוצאה לאור, ספר בתבנית אלבומית, מעוצב למהדרין, בצבע מלא, עם תוכן עניינים, שתי הקדמות בראשו ומילון בסופו. מה עוד צריך למי שחושב שאנגלית זה חשוב?

ואז פותחים את הספר עצמו ומגלים שדבר כזה עוד לא ראית. הומור! מצחיק ממש! גם הציורים של קולין מאיר וונדי לוויס (שמזכירים קצת את הופנונג, זה שמצייר קריקטורות מוסיקליות) וגם הטקסט.

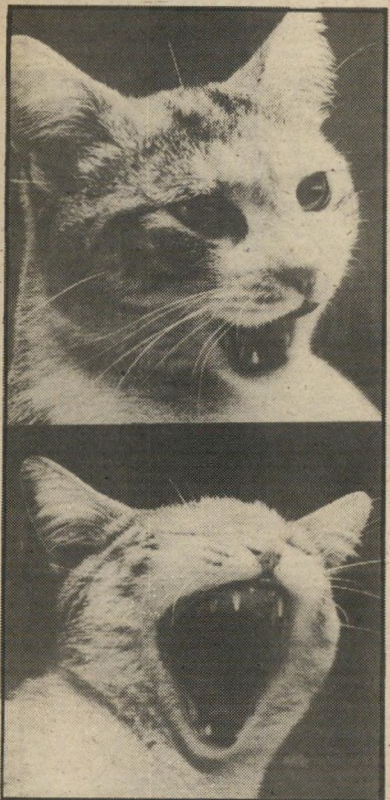
ספר כזה גורם לי לחשוב האם בגלל שבזמן היותי ילדה לא היו ספרים כאלה ללימוד אנגלית אני עד היום לא יודעת את השפה הזאת. כמו שצריך? (היהודי תמיד מחפש אשם).

לספר מצורפת גם... נו, ניהשתם? קלטת, כמנכן, ומחיר שניהם 33 שקל. ת'נק יו פור יור אטנשן.

## אפשר לנסות

זוכרים שכבר סיפרתי לכם על אוכל כשר לחתולים שומר-מצוות? אז עכשיו יש לי קוטל פרעושים לחתולים וכלבים צימחוניים וטיבי עוניים.

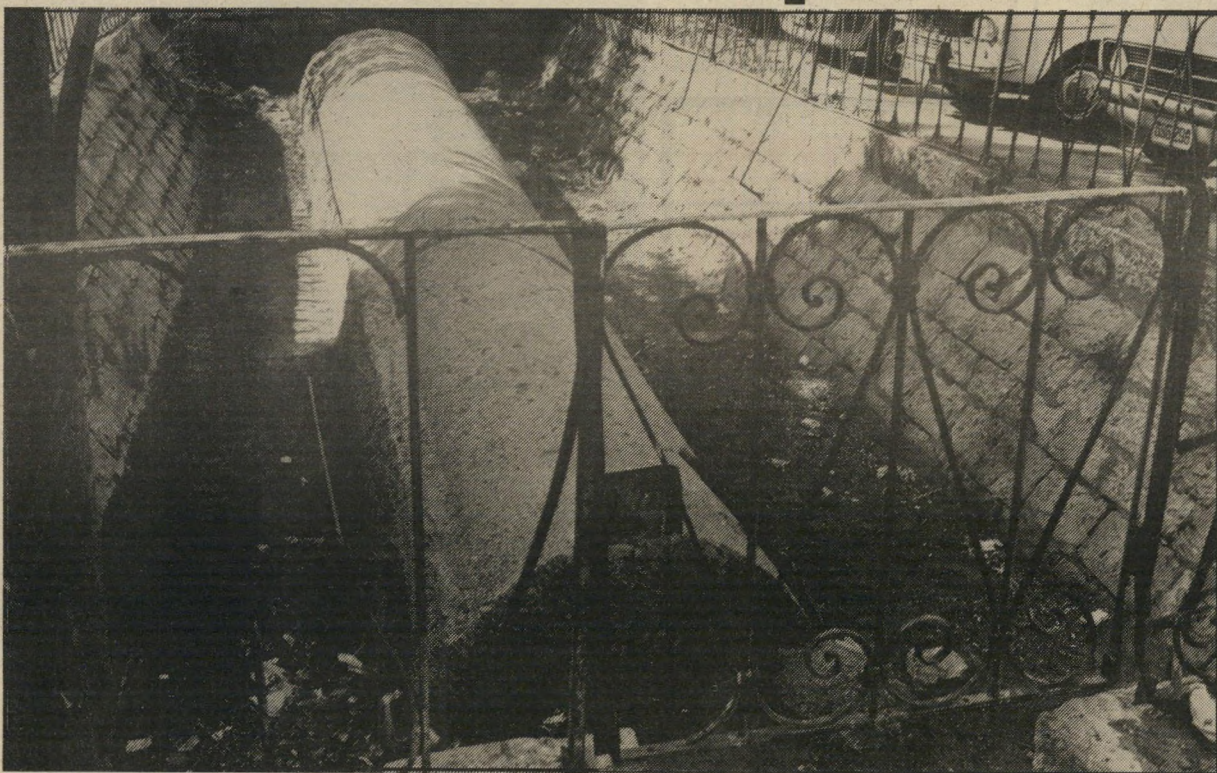
התכשיר שמו פליטוקס מתוצרת אסיא



מעבדות, והוא מיוצר מתמצית של פרח הכי רייזנטמה, אבל דווקא זו הגרלה בקניה הרחוקה. טוב לחתולים. יעיל לכלבים. אפשר לנסות על נודניקים.

תיזכרו רק שאני לא ממציאה את הדברים האלה. זה הם ממציאים, ואני רק מדווחת לכם. אחרת, איך הייתם יודעים?

# בהמשך לתלונותיי...



בשבוע שעבר היה במקום צלם המערכת ציון צפרי, וצילם את המקום שוב. וראה איזה פלא. גמדים קטנים ניקו את המקום ועכשיו הוא נראה עתיק ולא אלטע זאכן. תודה לגמדים הקטנים.

לפני כמה שבועות פירסמתי במדור זה תצלום של „איך לעשות מאתר ארכיאולוגי מיזבלה עירונית.“ בתצלום נראה אישניקיון המטאטא את הרחבה ליד משטרת מיגרש-הרוסים בירושלים, ובסוף הנקיון מעיף את כל האשפה לתוך החפירה הארכיאולוגית.

# 200 סוגי חצילים

יופי של ספר-בישול הופק עליידי המועצה לשינוק ירקות והוצאת מטר. זהו החציל האציל מאת נורמה ס' אפסון (מותאם לישראל עליידי צ' דביר). המכיל 200 מתכונים של הירק הטעים והזול הזה, החל ממתאבנים, דרך מרקים, סלטים, תפוחות, שימורים ואפילו מנות אחרונות. כל אלה ממיטבחייהם של אשפיימיטבה בני ארצות שונות. את הספר אפשר להשיג רק באמצעות הזמנה בדואר (מדוע?) לת"ד 16516 תל-אביב, תמורת 12 שקל.

הנה מתכון של ריבת חצילים ופיסטוקים ממארוקו. המיצרקים הדרושים: 2 חצילים קטנים מאד, בערך 100 גרם האחד, 2 כפיות מלח, מים רותחים לכיסוי החצילים, קילו סוכר, חצי כוס פיסטוקים מקולפים, רבע כוס מי פרחי-הדרים (אפשר להשיג בכמה בתי-מרקחת).

אופן ההכנה: מבשלים את החצילים במימלח רותחים כ- משך חמש דקות, מוציאים, שוטפים מתחת לזרם של מים קרים. מייבשים בתוך מסננת. בתוך סיר בעל תחתית עבה מבשלים את החצילים והסוכר במשך שעה אחת או עד שהתערובת הופכת לסמיכה מאוד. מוסיפים את האגוזים ואת מי פירחי-הדרים ומבשלים עוד שלוש דקות. מכניסים לצננת-זכוכית מהוטאת, ואם לא מתכוונים לאכול את זה תוך זמן קצר, אפשר לחתום בפראפין.

בזמן ההגשה (מגישים על צלחת קטנה ולידה כוס מים קרים) עושים חידון נושא פרסים לטועמים. אפשר להבטיח פרסים קירי-ערך, כי אין סיכוי שמישהו יזהה ממה עשויה הריבת.