שיחת חולין
(בבית קפה)

שני שולחנות בבית קפה תל־אביבי: ליד ה־שולחנות אני, וליד השולחן האחר היא.

היא — תסלחי לי, אולי את רוצה גם את הסוכר שלי?

אני — לא, תודה. למה?

היא — כי ראיתי שהשתמשת בשתי שקיות־הסוכר לקפה שלך.

אני — נכון.

היא — ואת לא משמינה מזה?

אני — כנראה שלא.

היא — איזה מזל יש לך!

אני — תודה.

היא — את בטח גם אוכלת לחם וחמאה ותפוחי־אדמה ועוגות.

אני — כן.

היא — ואף פעם לא משמינה?

אני — לא.

היא — יכול להיות שמשהו פגום במערכת חילוף־החומרים שלך.

אני — יכול להיות.

היא — אני מציעה לך ללכת לרופא ולהיבדק באופן יסודי!

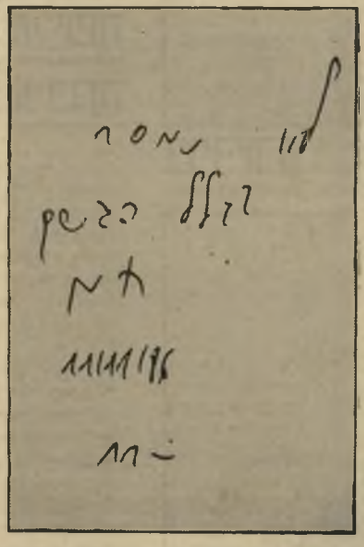
הצבי ישראל לא הולך בגשם

אזרח ישראל, זכור כי הדואר הישראלי יעשה בשבילך הכל, רק לא יעבור בשבילך באש ובמים.

זה הסתבר לי כשקיבלתי לפני ימים אחדים מעטפה ובה מיכתב חשוב שנשלח אליי בדואר־אקספרס. מה שנקרא „במסירה מיוחדת". על המעטפה הודבקו הבולים המתאימים וכן המידבקה האדומה, המורה לאנשי־הדואר כי המיכתב דחוף ביותר.

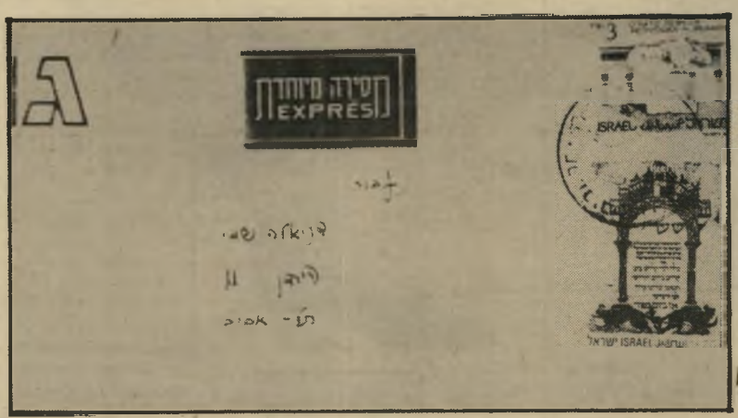
ואכן, המיכתב הגיע אליי במסירה מיוחדת. כלומר, ארון אחד הביא לי אותו עד לדירתי אשר בקומה האחרונה. אז מה הבעיה? הבעיה היא שהמיכתב הגיע אליי בתל־אביב בדיוק שלושה ימים אחרי שהוא יצא מתל־אביב.

מדוע? היתה שביתה־בדואר? לא! כל דוורי־ישראל חלו לפתע? לא! היה יום־כיפורים והארץ שקטה? לא, מה פיתאום! נו, אז מה בכל זאת יכול לעצור דוור עברי מלמסור לי את המיכתב הד־חוף? פשוט היה גשם בחוץ, והרי ידוע שדוור עביר יש לו נטיה חזקה להירטב מהגשם, ואחר־כך אולי אפילו להצטנן ולקבל נזלת.



איך אני יודעת שרק בגלל הגשם לא קיבלתי את המיכתב הדחוף שליי? פשוט מישהו טרח לרשום את זה מאחורי המעטפה. כתוב שם במפורש, כמו שאתם רואים בצילום: „לא נמסר בגלל הגשם. חמ 11/11/86".

אם למישהו בדואר הסיפור הזה מזיז משהו, אולי אפשר לברר אצל אדון ח"מ מה קורה. המיכתב עם המעטפה נמצא אצלי. אם מישהו זקוק לו לצורכי שיפור השרות לאזרח.



חידושים והמצאות

עוד מוצר לסרבני הבשר: חברת טבעול, המתמחה בתחליפי־בשר, הוציאה לשוק מוצר חדש, קציצות־ירק, המכילות מלבר ירקות שונים, תוספת של ויטמינים ומינראלים, ונטולת חומרים משמרים, ציבעי־מאכל וכולסטרול. הקציצות משווקות באריזה של 600 גרם, במחיר של 6.20 שקלים לחבילה. יקר, אבל פותר בעיות של צימחונים עסוקים ועצלים.

חברת סן־רולור החלה לשווק בימים אלה משהו שאני לא מבינה איך לא חשבו עליו עד היום: תרסיס דבק. המיכל, ששמו בישראל „סן־דביק", נמכר בחנויות למכשירי־כתיבה וברשתות־השי־ווק במחיר 7 שקלים, והוא נותן תשובה לאמהות שיש להן בעיה יומית איך להדביק את הפוסטרים הנוראים של ילדיהן על כל הקיר. טוב גם להדבקה על מישטחים גדולים בבתי־הספר, גני־הילדים — אבל מה זה איכפת לי. יופי של המצאה.

למי שידו אינה משגת לתלות לעצמו על הקיר איזה רנואר קטן או ברוייגל ענק, והוא עדיין לא מספיק מפותח כדי להשתגע מרפי לביא או משה גרשוני — יש פיתרון יוצא מהכלל: פוסטרים. אלה עשויים לכל טעם ולכל כיס. מיבחר הפוסטרים בחנויות ארצנו הוא אדיר, ועכשיו נוספה לו סידרה של ציורים יפאניים המצויירים בידי שתי יפאניות, ומתבססים על מוטיבים יפאניים מוכרים כמו נוף, הרבה פרחים וציפורים ונשים בקימונו. בגלל השחור־לבן של מדורי זה לא אוכל להראות את הציורים

ספר בישול למיוחסים

פעם, כשהבן־אדם היה חולה, הוא היה הולך לרופא, והרופא היה מרפא לו את הראש ואת הבטן והגרון ואת הרגל השמאלית והכתף הימנית, ואפילו היה מיישר לו את הגב ונותן לו אי־אלה עצות לחיזוק־הנפש. זה היה פעם, בהתחלה.

אחר־כך, במשך השנים, נהיה רופא אחד לבטן ואחד לרגליים ואחד לראש ועוד אחד לנפש. ושוב עברו כמה שנים, ובמקום רופא בטן נהיו שיבעה רופאים: מומחה לכבד ומומחה למעיים. מומחה לקיבה ומומחה לטחול, ואחד לתריסריון ועוד רופא אחד למה שבין כל אלה.

גם הרופא של הרגליים כבר לא קיים. במקומו יש רופא אחד לקרסול ואחד לירך ואחד לעקב, ועוד אחד לאצבעות ועוד אחד למה שביניהן. וכך הלאה וכך הלאה.

למה נזכרתי בכל זה? כי השבוע יצא ספר־בישול חדש. העוסק כולו בשאלה איך עושים „פאטה צרפתי". ולא סתם איך עושים אותו אלא איך עושים אותו בעזרת מעבר־מזון.

יש בספר הוראות מדוייקות להכנת סוגים שונים של פאטה (אקדמיה, לעבודה, בבקשה) כבד, פאטה בשר, פאטה דגים, כיצים, אבוקדו, זיתים, אגוזים ועוד ועוד, אבל כולם פאטה.

אחרי שנרגעתי מהספציאליזיה בבישול, החלטתי, כמו תמיד, לקרוא ולחפש מתכון מעניין במיוחד וממנו לעשות חגיגה למישפחתי. אומנם מצאתי כמה וכמה מתכונים שנראו מעניינים במיוחד ואפילו מבטיחים. אבל כשראיתי שלפני הכניסה למיטבח אני צריכה ללכת למכולת ולקנות כבדי ברווז, חזה־עוף מעושן, כמהין קצוצים, שומן לבן, רבע קילו מוצרלה, קצת גבינה ריקוטה, אגוזי פיסתצ'יו (שהם, לפי מיטב ידיעתי, סתם פיסטוק חלבי), רוטב קוויאר, ברנדי תפוחים, רוטב גרגיר נהרי רבע כוס אגוזי מאקדמיה, קצת צרפות מעושנות וכמה פרוסות מותך, ויתרתי על כל העניין ואכלנו חומוס פיתות וחמוצי

ובכל זאת, למרות כל האמור לעיל, אם יש לכם ח פיינשמקרים של ממש, וגם יש להם חשבון בי נזירה בודהיסטית — זו המתנה בשבילם.

פאטה צרפתי במעבד מזון. הוצא