סידרה של בילויים

בילוי קלאסי

ביום השישי אחרי־הצהריים (זמן מנוחה לאומי, למי שאינו זוכר), כשבעלי איבד את המפתחות שלו בפעם השלישית השבוע, ואמר לי בקול חד כסכין שבטח אני שמתי אותם באיזה מקום, כי אני לא מסודרת, כשהבן הקטן שלי צרח שהוא הפסיד שוב את זהו זה בטלוויזיה, בגללי כמובן, כי לא הזכרתי לו לפתוח את הטלוויזיה, וכשבני הבכור נידנד לי בפעם ה־200 שאתחיל ללמוד לעבוד על מחשב, כי רק אמהות פרימיטיביות מסרבות — הבנתי שכדי לשמור על שלוות־נפש מינימאלית אני פשוט צריכה לברוח מהבית.

אז ברחתי מהבית ונסעתי לבקר חברה. אבל ההיא היתה בדיוק בדלת, רעננה ולבושה יפה, והיא אמרה לי לבוא איתה לקונצרט של אחרי־הצהריים בבית פרטי.

בבית הפרטי, בהרצליה־פיתוח, כבר ישבו כ־10 אנשים. שתו קפה פילטר ריחני, אכלו קרואסונים מאפה בית, דיברו בשקט וחיכו לת־חילת המופע.

תמי גור, ריטה סאנה ורות יולס, שלוש חברות, סבורות שאפשר להיפגש לא רק לצורך פיט־פוטי־רכילות וקיטורים. אחת לחודש, ביום שי־שי, בשעה 5, הן מתייצבות בסאלון של תמי, מנגנות ושרות דואטים, לידרים ואריות של או־פרה, לפני ידידים, קרובים ושכנים שוחרי־מו־סיקה. לשלוש הנשים זה תחביב שהפך לריבוק, והן לא מוכנות לבטל פגישה כזאת בעד כל הון שבעולם. תמי גור היא מורה למוסיקה בבתי־ספר, ריטה הגיעה לארץ מגרמניה כמתנדבת ו־נשארה לעבוד כפיסיוטרפיסטית, ורותי יולס היא עיתונאית בעיתון ידיעות אחרונות.

שעה וחצי ישבתי שם ונהניתי מכל רגע. קצת מוצרט, קצת מנדלסון, קצת פוצ'יני, קצת רוסיני והרבה אווירה תרבותית.

כשחזרתי הביתה, בעלי כבר מצא את ה־מפתחות שלו ושני הילדים ישנו שנת־ישרים. מה שמוסיקה קלאסית טובה יכולה לעשות בשביל הבן־אדם, ממש לא להאמין!

שימחה ביוונית

מה הייתם עושים אילו מישהו היה מספר לכם על מיסעדה יוונית באיזור־התעשיה של חולון, ששם שרים ומנגנים מוסיקה יוונית, אוכלים אוכל יווני ושוברים צלחות? הייתם אומרים "מעניין מאוד" ותחזרים לעיסוקים שלכם. זו היתה גם הנטיה הטיבעית שלי, לשכוח מהעניין. אבל אני עשיתי מעשה נחפז, וסיפרתי על המיסעדה היוונית לחברה הכי־הרפתקנית שלי, שקיבלה מייד ניצוצות בעיניים ואמרה: "אז הולכים לשם היום או מחר?"

נסענו לשם. איזור־התעשיה של חולון ב־11 בלילה נראה כמו קונטרה, מייד אחרי הכיבוש. אחרי שלושה סיבובים שמענו מוסיקה ונסענו בעיקבותיה. בפנטסיה ישבו רק כמה מקדימי־בילוי. ב־12 התמלא המקום, ותיזמורת יוונית (הגיעה מיוון ממש!) התחילה לנגן. לי, אישית, מוסיקה יוונית טובה עושה ריגושים בבטן, וכשהיא באה ביחד עם שולחן עמוס במזה (מוח במיץ, לקרדה, סלט קינרסים, לשון בתחמיץ, סלט פיטריות, סלט חצילים, בשר מעושן, איקרה, קשקבל מטוגן ועוד ועוד) היא משכיחה לי את הצרות של החיים.

ב־1 בלילה היה המקום מפוצץ ממש, והכניסה הותרה רק לאורחים מאוד קבועים, ששמרו להם כיסא. כל אורח כזה התקבל על־ידי יושבי המקום בפרחים (שנזרקו לו על הראש) ובכוסית אוזו.

זמרת שהובאה מיוון חישמלה את הקהל בקולה הנהדר, זמר טורקי שר בלהט והקהל יצא במחולות. אין בושה, אין לא נעים. כל אחד עולה על הרחבה ונותן לגוף שלו לנוע בקצב המוסיקה. האמת היא שאנחנו הרגשנו זרים. לא ידענו את מילות השרים (כמו כולם), לא יכולנו להצטרף לריקודים, ולא הכרנו את יושבי השולחנות ה־אחרים (כמו כולם). לכן גם הלכנו הביתה מוקדם, זאת אומרת ב־2 אחרי חצות. שאז מתחילה ה־שימחה האמיתית עם זריקת־הצלחות והשירה בציבור.

וככל זאת, למרות הרגשת הזרות, היה ערב נהדר.

העבודה כבילוי

אוקיי, אני מודה שנשברתי. כמה פעמים אני יכולה לשמוע מקוראיי, ידידיי ואוהביי, שאין לי זכות לכתוב בעיתונים על אוכל, כל זמן שאני לא יודעת לאפות עוגות ולהכין מנות אחרונות מפוארות? התירוץ שלי, שאני לא יודעת לאפות ולהכין מנות אחרונות כי אני לא אוהבת לאכול אותן, לא עשתה רושם על אף אחד, והם המשיכו להציק לי בכל הזדמנות.

אז כדי להוכיח לכולם שאני לוקחת את העבודה שלי ברצינות אמיתית, הלכתי לברר האם יש קורסים לאפיה ולהכנת מנות אחרונות, וכמובן, אשר יגורתי בא לי. מצאתי קורס כזה, ואפילו לא רחוק מהבית שלי. בפירפורי־סרבנות אחרונים ביררתי מי נותן את הקורס, כדי שאוכל להגיד "מי זה בכלל, מה אני כבר יכולה ללמוד ממנו?" אבל אז הסתבר שהמורה והמדריך של הקורס אינו אלא אחד השפים הכי ידועים בארץ, הנס ברטלה, השף של מלון הילטון בירושלים. הוא ולא אחר. נו, מה יכולתי לעשות מלבד ללכת לשם?

עוד בדרך לשעור הראשון הרגשתי קצת עליונות, כי למרות הכל אני בשלנית לגמרי לא ידיעה עברה מפה לאוזן. כרגע יש לו כבר שני קורסים, כל קורס הוא בן 12 פגישות, וכל פגישה נמשכת שעתיים. במשך השעתיים מסביר הנס איך עושים, מראה בזריזות ידיים של קוסם, ובסוף הפגישה נותן לטעום את התוצאות. במשך הקורס לומדים התלמידים להכין יותר מ־30 מנות, וביניהן לומדים גם איך לקשט, מה מתאים ומה לא מתאים, ואיך להגיש. מחיר הקורס: 345 ש"ח.

אני נהניתי הנאה מרובה, וכדי שגם אתם תיהנו, הנה עוגת פינה־קולדה משגעת וקלה להכנה, אם כי לא זולה.

המיצרכים הדרושים:

200 גרם קוקוס טחון, 150 גרם מרגרינה, 15 גרם אבקת ג'לטין, 200 גרם אננס מקוצץ, 250 גרם פינה־קולדה מיקס (נמכר בחנויות למש־קאות חריפים ובמעדניות), 50 גרם רום לבן, 170 גרם גבינה לבנה 5%, 350 גרם שמנת מתוקה מוקצפת עם 30 גרם סוכר, מעט אננס ותות־שדה לקישוט, 3 כפות־מים להמסת הג'לטין.

אופן ההכנה:

(1) למרוח במרגרינה את תבנית־האפיה.

(2) להמיס את המרגרינה ולערבב היטב עם הקוקוס. להעביר את התערובת לתבנית ולהדק, כדי לקבל תחתית אחידה.

(3) לאפות בחום בינוני עד לקבלת צבע חום בהיר.

(4) לערבב את הגבינה עם הפינה־קולדה מיקס והרום.

(5) להמיס את הג'לטין במים ולהוסיף לתערובת של הגבינה והפינה קולדה.

(6) לערבב לתוך התערובות את השמנת המוקצפת בתנועות קיפול.

(7) לפזר על תחתית הקוקוס את האננס, ליצוק עליהם את התערובות. לקרר במשך שעה (במקפיא) או במשך שעתיים במקרר. לקשט ולהגיש.

למחרת בבוקר החלטתי לפנק את מישפחתי ולהכין להם את המעדן הזה במו ידיי. הלכתי למכולת וקניתי את המיצרכים הדרושים. הדבר היחידי שלא היה להם זה פינה קולדה מיקס. והם גם לא ידעו מה זה. אז הלכתי לסופרמרקט ושאלו אותי שוב מה זה. הלכתי לעוד חנות ועוד אחת ועוד אחת. בחנות ה־18 אמרו לי שצריך לחפש בחנויות מיוחדות למשקאות.

לא התעצלתי, נסעתי ליפו, שם יש כמה וכמה חנויות מיוחדות כאלה. באף אחת מהן לא היה שום מיקס כזה. בכוחות אחרונים עליתי לביתי מיואשת, ומייד טילפנתי לביתו של השף הנס ברטלה, וצעקתי: "געוולד, מה אתה עושה לי? איך אתה נותן לי מתכון שאת מיצרכיו אי אפשר להשיג בארץ?" השף אמר שהוא לא מבין אותי בכלל, כי אצלו בחנות ברמת־השרון אפשר להשיג את זה בקלות. קיבלתי את מיספר־הטלפון של החנות ברמת־השרון, כדי לבדוק אצלם אם אפשר להשיג את האוצר הזה גם במושבה הקטנה תל־אביב.

ועכשיו, כמו שאומרת חברתי רחל המרחלת, תשמעו את הדרינג־דרינג שהיה לי עם בעל החנות.

"אולי אתה יודע איפה אפשר להשיג את הפינה קולדה מיקס בתל־אביב?"

"לא, אני לא יודע, אבל את יכולה להזמין אצלנו."

"אבל אני גרה בתל־אביב."

"אני מבין. אנחנו עושים מישלוחים גם לתל־אביב."

"אני רוצה אבל רק קופסה אחת."

"זה בסדר. אני מוכן להביא לך קופסה אחת."

"וכמה יעלה לי מישלוח הספיישל הזה?"

"המישלוח לא יעלה לך כלום."

"אני רוצה להבין. כל אחד יכול לטלפן ולהזמין אצלך קופסה אחת או שני בקבוקי־יין ואתה תעשה מישלוח מיוחד לתל־אביב?"

"כן, גברתי. אם זה באיזור רמת־השרון, אני אביא גם בקבוקי־יין. אם זה בתל־אביב, אעדיף להביא קצת יותר מזה, אבל אביא כל דבר."

"אוקיי. אני מזמינה אצלך את המיקס הזה. מתי אקבל אותו הביתה?"

"בשעה 8.30 בערך."

"תודה רבה."

ב־8.30 התייצב אצלי בבית מר יואב יער, מחנות סופר דרינק ברמת־השרון. נתן לי את המוצר, לקח כסף והלך. שעה לא יכולתי לדבר מרוב הלם. מיספר־הטלפון שלו בחנות: 480702.

AMERICA, HERE WE COME!