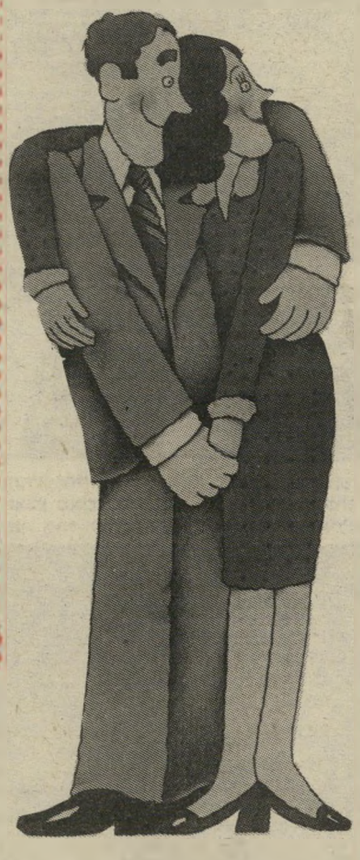
יחסים

פעם, כשהם היו צעירים מאוד, הם נישאו. אחרי שלוש שנים, כשראו שזה כנראה לא יילך, הם נפרדו. נפרדו בצורה מאוד יפה, תוך כבוד הדדי. הוא לא ליכלך עליה. היא לא עליו. הם נפרדו כחברים טובים. המשיכו להיפגש כמה פע־

מים בשנה. ארוחת־צהריים ביום־ההולדת שלה, ארוחת־בוקר ביום־ההולדת שלו, לפעמים קפה ומתנה קטנה בחגים. כשקרה לה משהו נחמד, היא טילפנה אליו כדי לשמח אותו. כשהיתה לו צרה, הוא טילפן אליה כדי לקבל עצה ותמיכה.



אחר־כך הם מצאו בני־זוג חדשים. כשנולד לו ולאשתו החדשה בן, היא קנתה מתנה גדולה והלכה להגיד מזל טוב, וכך התחברה עם אשתו. כשהיא נישאה לבעל החדש, הזמינה אותם לחתונה שלה. הוא לא יכול היה לבוא, אבל שלח את אשתו עם צ'ק מתנה שמן.

רעיון מפלסטיק

כשחדר הילדים כבר מלא עד אפס מקום בדר־בים ושפנים וכלבים ובובות מבד ופרווה, וכשכל גן־החיות הזה מתגלגל על הריצפה, או תופס לגמרי את מקומו של הילד בתוך מיטתו, זה סימן שהגיע הזמן לעשות משהו דראסטי.

המשהו יכול להיות קניית כוננית יפה ות־לייתה על הקיר. אבל במישפחות מסויימות שלא אנקוב בשמן, מיבצע כזה של הליכה לרחוב הרצל, כדי לחפש כוננית, בחירת אחת מהן, תש־לום עבורה ומציאת טנדר קטן שיוביל אותה לבית, שלא לדבר על השאלת מקדחה וכל השאר — מיבצע כזה, כמו שכבר אמרתי, במישפחות מסויימות, עשוי לקחת בין שלוש לשש שנים. ובזמן הזה בדרך־כלל הילד גדל והוא כבר לא רוצה רובוטים ושפנים ובובות מפרווה.

נו, אז מה בכל זאת אפשר לעשות בצ'יק־צ'ק? צריך לקחת מהארון סל קניות כזה שעשוי מרשת (בשוק־הכרמל חדש כזה עולה 2 ש"ח), ולפרום אותו בתפרים, או לגזור במיספריים במקום הקי־פול, כך שמהסל בעל שתי הידיות תתקבל חתי־כת רשת מאורכת, אשר בשני הקצוות שלה לר־לאה גדולה. מה שנשאר עכשיו זה למצוא שני מסמרים, פטיש ואת הפינה של החדר. דופקים מסמר בכל פינה (כמו בצילום) ומותחים את הרשת בין שני המסמרים.

שמים בפנים את כל הבובות והדובים והכ־לבים, כדי שיביטו כולם לכיוון הילד שלכם וי־גידו לו: „לילה טוב, מותק!"

מה בין הצבע שלכם ובין החניה שלי

עורו האשכנזים, חלושי הפיגמנטים, כחולי־העיניים, חיוורי־המבט, ליבני־העור. יומכם הגיע: חסל סדר עינויים בשפת־הים. לא עוד נסיעות ארוכות בשבתות ובילוי על חול מגעיל, שנכנס לאוזניים ולנחיריים, לא עוד מים פושרים ומ־זוהמים, שבהם אלפי גופות שמנוניות. הסוף לזיעה הניגרת, לשיער המתייבש בשמש, לסיכויי סרטן־העור, לביזבוז ימים שלמים רק כדי להי־ראות לפחות כמו התימני הכי לבן.

לא: אני לא הולכת להשאיר אתכם לבנים בק־יץ הזה. את זה הרי לא תקבלו ממני.

אז ככה. אחרי שהמציאו את האטום ואת מכו־נת־הכביסה, ואחרי שהגיעו בטיסה ישירה לירח, התפנו גם לדברים חשובים באמת, והמציאו את השיזוף ללא עינויים.

שלושה מכונים פוטותראפיים(!) נפתחו בש־לוש הערים הגדולות של מדינתנו, ובהם, בחדר קטן ואינטימי, עם מוסיקת־רקע, שם הלבנבן או הלבנבנה את גופו/ה על משהו שנראה כמו מכונת צילום, סוגר את העיניים והופ... את/ה שוזפ/ת. כל הגוף תמורת 30 שקלים, ורק הפנים ב־15 שקלים. באישור מישרד־הבריאות היש־ראלי.

כדי להיות כנה לגמרי, אומר שאני מאוד בעד השיטה הזאת. לא שאיכפת לי צבע עורו של הבן־אדם, אלא שאם כולכם תלכו להשתזף במכונים הפוטותראפיים, אולי יהיה לי הקיץ הזה מקום־חניה ליד הבית שלי, שבשפת־הים.

שני הזוגות החדשים קנו דירות בערך באותו זמן. לקחו משכנתאות. כל זוג חתם ערבות לזו־השני. לשני הזוגות נולדו ילדים בערך באותו זמן. הילדים מכירים ולפעמים נפגשים ומשחקים בי־חד והולכים לסרט ביחד.

לבעל החדש שלה היתה פעם אשה אחרת, וביחד נולדו להם ילדים. גם הילדים האלה מכי־רים ומכבדים את בעלה הראשון של אשתו של האבא שלהם. מסובך? לחיפך. פשוט. נוח מאוד לכולם, יפה ונעים. האשה הקודמת של הבעל החדש גרה במושב. כשהיא מגיעה העירה, היא וחברה־לחיים באים לבקר את הבעל לשעבר שלה ואת אשתו החדשה וילדיהם החדשים.

שלושה זוגות. כבר אין ביניהם קישרי־מיש־פחה, אבל יש ביניהם ידידות וחיבה וכבוד וחום ורצון לעזור אם צריך. ויש גם הרבה אומץ, ש־עומד כבר שנים בפני המבטים העקומים והכמעט מזלזלים של אנשים אחרים האומרים להם, אין ספור פעמים: „אלה הם יחסים ממש לא נור־מאליים!"

ככה זה. כשהנורמה היא כיסוחים ומכות ועל־בונות הדדיים וסחיטת כסף בגירושין, אז חברות היא „לא נורמאלית". כל־כך חבל.

נוזלים חדשים

הקטע הזה נכתב במיוחד עבור משמיציי, הטר־ענים שאני כותבת רק על מה שקרוב לליבי ועל מה שאני אישית אוהבת.

או א' — למה לא, בעצם? וב' — הנה תראו שזה פשוט לא נכון.

(1) ל־11 המונפורטים הקיימים נולדו עוד שלושה אחים. השלישיה הזאת של היינות עשויה מענבים שגדלו בשיפולים המערביים של רמת־הגולן, ובגלל זה קוראים להם קברנה סובניון גליל, אמרלד ריזלינג גליל ופרנץ' קולומבר גליל. כל אחד מהם 12.5 שקלים, ואומרים לי ששלושת היינות הם בטעם איטלקי. את היין האדום יש להגיש בטמפרטורה של 17־18 מעלות ואת הלבן ב־7־10 מעלות.

(2) ייקבי הברון בזיכרון־יעקב הוציאו לשוק, ממש השבוע, שלושה יינות חדשים משלהם. סוביניון בלאנק, ריזלינג ומוסקט יבש. ייקבי הברון הם יקבים בני שנתיים בלבד, אבל מביני־יין אחדים אמרו לי שיש להם עתיד גדול. היינן הראשי של יקבי הברון הוא בוגר אוניברסיטת קליפורניה במדעי... נו, ניחשתם? במדעי הת־סיסה. הכל יש באמריקה. את שלושת היינות

ממליצים להגיש בין 10 ל־15 מעלות. מחיר שלושת היינות החדשים — 12 שקלים הבקבוק.

(3) ועכשיו גבירותיי ורבותיי, ויסקי.

ויסקי מפורסם מאוד עלה ארצה הישר מס־קוטלנד. אומרים עליו, על הוויסקי גלנמורנג'י, שהוא עשוי מביכורי הקציר של שעורה האופ־יינית לסקוטלנד, הוא עובר זיקוק כפול, יישון שנמשך 8־12 שנים, ומאוחסן בחביות עץ אלון אמריקאי בלבד. את הגלנמורנג'י מומלץ לשתות נקי, בלי מים ובלי קרח (בניגוד לסוגי ויסקי אחרים). ולא רק זה, אלא שבגלל ייחודו, ואולי גם בגלל מחירו, כדאי לשתות אותו בגמיעות קטנות, וכדי שהארומה המיוחדת לא תתנדף באוויר, מומ־לץ לכסות את כוס המשקה במיכסה מהרגע שה־משקה נמזג לתוכה ועד לגמר השתיה.

מעכשיו גם בארצנו. והמחיר, רוצים לדעת? 135 ש"ח לבקבוק אחד. במילים זה יוצא: מאה שלושים וחמישה שקלים חדשים לבקבוק.

לחיים, רבותיי וגבירותיי, ושאף פעם לא יהיה יותר גרוע.

אוכל

אם חשבתם פעם איך זה שכל יום יוצא ספר־בישול חדש, וכל פעם נולדו עוד ועוד מתכונים, וכאילו זה לא יגמר לעולם ואם שאלתם את עצ־מכם מי ממציא מאכלים חדשים, למה, מתי, ול־איזה צורך — הנה יש לי תשובה.

סוג אחד של מאכלים מומצא על־ידי שפים וטבחים מיקצועיים, כדי להצדיק את שכרם הג־בוה ולפאר את שמם. אלה הם בדרך־כלל מתכו־נים מסובכי־הכנה ויקרי־מיצרכים, שיוצאים טוב רק במיטבחים שבהם עובדים 30 איש.

הסוג השני מומצא על־ידי גברות בגיל בינוני, שיש להן בעל עשיר ושאחד מעיסוקיהן העי־קריים הוא האירוח. כדי שלא לשעמם את עצמן ואת אורחיהן, הן חושבות ומנסות ומצליחות להרכיב מאכלים מעניינים בכל פעם מחדש. מתכונים באלה כבר אפשר לעשות במיטבחים פרטיים, אבל כדאי רק להזדמנויות חגיגיות.

הסוג השלישי של מתכוני הפלא מומצא על־ידי עקרות בית שכחניות, בלתי־מסודרות, לא אחראיות וקמצניות, כמוני. הרבה מאוד דברים טובים וקלי־הכנה נולדו במיטבחי רק בגלל ה־עובדה העגומה ששום לא היו לי בבית די מיצ־רכים להכנת ארוחה קונבנציונאלית, וגם מפני שאמא שלי לימדה אותי שאסור לזרוק שאריות.

ככה גם נולד הדבר הטעים הזה, שהורכב מ־חבילה של בצק עלים (אחרי ש־½ הלך למאפה קישואים), 3 בננות, 2 כפות סוכר חום, 1 כף קינמון.

וכך עושים:

מערבבים את הסוכר והקינמון ווורים על הב־ננות. בינתיים מרדדים את חתיכת הבצק ומחל־קים לשלוש רצועות ברוחב כפול מהבננה. שמים כל בננה על חתיכת בצק, עוטפים אותה ומהדקים בקצוות. אופים בטוסטר־אוון או בתנור, ב־180 מעלות כ־25 דקות.

מגישים חם בתוספת רוטב־פירות כלשהו, אבל אפשר גם בלי.