

# המילים הן השוחד

לא סוד הוא שכולנו בעלי המדורים לצרכנות בעיתונים. מקבלים עשרות רבות של דוגמנות. החל בקרמיקים שונים ומשונים לכל חלקי הגוף, דרך גבינות לבנות, גלילות, צעצועים, ספרים ועד לפטנטים שלא תמיד ברור למה נועדו. הנהגה הבלתי כתוב הוא, שהיצרן שולח את המוצר למערכת העיתון ושם העיתונאי מסתכל על המוצר, משתמש בו, אוכל אותו, וקורא בו ואחר כך כותב עליו את דעתו.

שואר? אולי!  
לי נדמה שזה לא שואר. אני לא מאמינה שאפשר לשחרר אותנו בדברים שעולים כהנות 3 ש"ח, או 10 ש"ח או אפילו 30 ש"ח. אבל פעמים רבות, יחד עם המוצר, מגיעה גם שיחת-טלפון. השבוע קיבלתי שתי שיחות כאלה. אחת מהן נשמעה בערך כך:  
תיראי, אני שולח לך שני מוצרים שלי ואני רוצה שתכתבי עליהם.  
מה זאת אומרת אתה רוצה? או בשביל מה אני שולח לך? אתה בהחלט יכול לא לשלוח לי כלום.

# מיקרוגל — כן ולא!

מאז שפרץ המיקרוגל לחיינו, כלומר לחייהן של מיטב חברותיי, אני עומדת במיתקפה כמעט יומית ונאלצת להסביר באריכות, תוך הבאת נימוקים ומיספרים, למה אני לא רוצה לקנות את הפלא הזה. לא הצלחתי להכין עד היום מרוע אני צריכה להשקיע 600 דולר, כדי לחסוך כל יום בצורהיים 12 דקות.

כל ספרי הבישול וחוברות הבישול של המיקרוגל, שיצאו לאור עד היום, לא נוסו על ידי מהטעים הפשוט — אין לי איך לנסות אותם. עכשיו יצא ספר חדש, בישול ואפיה במיקרוגל מאת קרול בון, בתרגומה ובעריכתה של דנית סולומון, ורכיבי המדויק הבין שאולי אני לא צריכה את זה, אבל נשים אחרות, שעובדות יותר לאט ממני, או שנוהגות לבשל למישפחותן מאכלים מסוככים, או אלה שנוהגות לאפות 5 עוגות כל שבוע, אולי בכלי-אמת יכולות להעזר בפלא הטכניקה שנקרא מיקרוגל.

בספר כ-300 מתכונים לבישול ואפיה. חלקם באים להוכיח שלא צריך את מכשיר הפלא: למחניות-פיצה — זמן הכנה 10-15 דקות, משך הבישול 10 דקות; גבינה וביצה על לחם — זמן הכנה 10 דקות, משך הבישול 8 דקות; פטריות כשמנות — זמן הכנה 10 דקות, משך הבישול 17-13 דקות; כל הדוגמאות הנ"ל לא לוקחות אפילו דקה נוספת אחת כמיטבה שאין בו מיקרוגל, ואני מוכנה להוכיח את זה לכל מתוכנן פוטנציאלי.

לעומת זאת:  
ציילי קון קרינה (שעועית עם כשר) זמן הכנה 10 דקות, משך הבישול 17 דקות;  
צילי בקר — משך הכנה 5 דקות, משך הבישול 40 דקות;  
גולש הונגרי — משך ההכנה 15 דקות, משך הבישול 35 דקות;  
עוגות שונות — זמן הבישול 12-20; כל הדברים הנ"ל בהחלט חוסכים זמן בישול (לא זמן הכנה, כמובן). אבל נעזוב לרגע את דעתי האישית על המיקרוגל. הספר מלא במתכונים מעניינים מאוד וקלים להכנה, שגם אנשים נטולי-מיקרוגל יכולים להכין, לפעמים כאותו זמן ולפעמים קצת יותר לאט.  
בישול ואפיה במיקרוגל. מאת קרול בון. הוצאת סלומון וסטימצקי, מחיר 29.60 ש"ח.

# הבנת הנקרא

כדי להזים את השמועות המרושעות על מחלתו, הופיע שלמה ניצן בסיבה למסיבה לפני שבועיים. כדרכו, חיפש שלמה ניצן איזה גימיק הומוריסטי שירמוז על השמור עות ובחר באמבולנס שנכנס לתוך האולפן וממנו יצא שלמה ניצן, כולו חיוכים ובריאות ושאל: "נו, מה שלומי?"  
בזה כאילו נגמר העסק. כל העם ראה אותו והבין שהכל היה במסגרת. אשה אחת אמרה:  
אבל בשבוע שעבר שמעתי שגברת אחת, מאלה שהיו בטוחות לגמרי ששלמה חולה מאוד, אמרה לשכנה שלה, את רואה, הוא כל-כך חולה שאפילו לעבודה שלו בטל-וויזיה מביאים אותו באמבולנס!  
לך תבנה מדינה עם אנשים כאלה.

# אוכל נשיאותי

אגדת שומרי מישקל שולחת לי מדי חודש את העיתון שהיא מוציאה לאור מישקל קל. יכול להיות שהם מנסים לרמוז לי משהו, אבל אני כפירוש לא מבינה את הרמזים שלהם. מה שכן, פה ושם אני מוצאת במישקל קל דברים שיכולים לעניין אפילו אנשים שהם סרבני דיאטות מושבעים.  
הפעם, למשל, הם נותנים מתכון של מרק גספצ'ו, כמו שנגסי רגן מכינה אותו. או אם אתם רוצים לאכול השבוע בדיוק מה שנשיא ארצות-הברית אוכל, בבקשה.  
**המיוצרים:** קופסה גדולה של עגבניות משומרות במיץ, כוס מלפפונים ירוקים קצוצים, כוס פילפל ירוק קצוץ, 1 שן שום כתושה, פטרוויליה או עירית קצוצה, חצי כפית בווי ליקום, 1 כוס מרק צה, כף רוטב אנגלי (אולי הם מתכוונים לווטרסרס), 6 טיפות טבסקו, פילפל שחור טחון.  
**הכנה:** שמים את כל המצרכים בבלנדר או במעבד מזון ומועכים למחית חלקה. מצננים היטב ומגישים בתוספת עגבניה קצוצה, מלפפון קצוץ וקרוטונים (קוביות לחם).  
נ"ב: אני עושה בדיוק אותו הדבר אבל בלי הכוס מרק צה, ויוצא לי נפלא. אבל מי אני, הקטנה, ליד מישפחת רגן מושינגטון?



צילום: טל תעלים-היר

שתהני ממנו.  
ועכשיו קוראים יקרים, יש לי חידה עבורכם. לפני שראיתי את שני המוצרים שנשלחו אליי, בעד איזה מוצר הייתי עם כל האינטיקטיביות והיושר המיקצועי וההגינות, אם באותו שבוע אני יכולה לכתוב רק על מוצר אחד, על איזה מהם אני אכתוב על המוצר של האיש המנוסס, כמובן. הנה הוא המוצר שלי:  
**שמו:** "מינייקול" והוא קופסה העשויה ממשוה שרומה לקליקר, אבל יותר טוב ממנו בעניין שמירת הקור. "מינייקול" מיועד לשמש מקרר לפחיות המשקה שהפכו לחלק בלתי-נפרד מחיינו, בעונת הקיץ. כשמכניסים לתוך המינייקול קול פחית משקה מקוררת, יוצא ממנה האוויר החם והמשקה המקורר נשמר קר יותר משעתיים (ברבותי את זה).  
טוב לנסיעה ארוכה, למשרד שאין בו מקרר, לילד הלוקח אוכל ומשקה לבית הספר, וגם לחוף ים בלי קיוסק.  
כל העסק 3.5 ש"ח בחנויות היקרות ו-2.5 ש"ח בקיוסקים ובחנויות הולות. המוצר מחוזק מעמד שנים, אם לא נותנים לילדים לקמט ולשבור אותו.

אבל אני רוצה שתכתבי על זה.  
אדוני, אני לא מכירה אותך, לא מכירה את המוצרים שלך ואני מציעה לך לא לשלוח את יודעת מה? תעשי מה שאת רוצה, רק תגירי לי איפה בדיוק את כתובת, באיזה עמוד, שאני אוכל לקרוא את מה שכתבת.  
אחר כך באה השיחה השניה:  
שלום דניאלה. אשתי ואני קוראים ותיקים שלך. הרבה פעמים רצינו לתרום משהו למדור שלך, אבל לא היה נעים לנו לפנות אלייך. עכשיו אני מייבא ארצה מוצר מסוים, ונדמה לי שהוא מאוד מתאים לרוח של מדורך. האם היית מוכנה לקבל מאיתנו דוגמה ולהביע את דעתך? כשימחה רבה.  
המוצר אינו יקר ולכן אשלח לך 3, כי אני מבין שיש לך שני בנים ואני לא רוצה שהם יריבו.  
תודה רבה.  
תודה לך ואני שולח את המוצר מייד ומקווה

# בריאות



טלפון 03-815708 או 03-835363 ולבקש שישלחו להם הביתה קילו קישואים, 2 ק"ג עגבניות, 3 ק"ג תפוחי אדמה וכו' והכל לגמרי אורגני. מחיר הירקות הוא כ-20% יותר ממחיר

הריעה הרווחת בזמן האחרון, בחלק העולם השבע כמובן, היא שכרי להיות בריא אסור לאכול בשר ורצוי גם לא דגים, אסור מאכלי חלב ואסור סוכר ואסור שומן מן החי, ואסור שוקולד ואסור קפה וגם תה לא טוב.  
בקיזור, מה שמותר זה ירקות ופירות. או אנשים שרצו להיות בריאים אכלו רק ירקות ופירות ומייד הם הסתכלו עלינו (אוכלי הבשר, הגבינות, השוקולד וכו') במבט של עליונות ורק מזה הם נהיו בריאים לגמרי.  
אבל האושר שלהם לא החזיק מעמד הרבה זמן, כי מישוה העכיר ידיעה בכל מחנות הטיבעונים, הצימחונים ושאר הדואגים לבריאות, שהכימיקלים ששמים על הפירות והירקות זה ממש אסון, וכשאוכלים אותם תיכף נהיים לא בריאים.  
וכבר היו איאלו אנשים שמכרו את הדירה שלהם, במרכז תל-אביב, למשל, ועברו לגור ברעננה, למשל, כי יש ליד הבית 3 מטרים מרובעים של אדמה, ושם אפשר לגדל עגבניות וקישואים ללא ריסוס וללא זיבול ושאר חומרים שעושים את הפירות והירקות של האנשים הרגילים כל כך גדולים, יפים.

אבל הרי לא כולם יכולים לעזוב עבודה ובית ולגור למקומות בהם יש 3 מטר אדמה, או אז לכבוד אלה קמו כמה חקלאים חרוצים ורעו בשדותיהם ירקות אורגניים, אותם הם מוכרים לשני בחורים צעירים, שהקימו חברה להפצת הבריאות בשם אסיף.  
החברה, שהיא בעצם חנות ירקות, ממוקמת ביפן, וכל תושבי איזור דן יכולים לטלפן אליהם



ירקות מרושנים ומרוססים הנמכרים בחנויות הרגילות.  
ואחרי שקניתם את הירקות ובישלתם ודי-תכתם ואכלתם ואתם מרגישים שעשיתם משהו חשוב מאוד לטובת הבריאות, תודו שבא לכם פיתאום לאכול איזו חתיכת שוקולד. אבל שוקולד זה אסור. בשוקולד יש סוכר וחומרים משמרים וחומרים מקרישים ולפעמים צבע מאכל, ירחם השם. או מה עושים?  
טוב ששאלתם! אתם יכולים לקנות ממתקים מתוצרת חברת פרוגרס. זה נראה כמו שוקולד, אבל עשוי מאבקת חרובים. להשיג בחנויות-טבע. אלא איפה?