להתחיל את השנה על רמה

העולם הזה מכריז בזאת שהוא מצפצף על ההכשר של הרבנות הראשית והלא־ראשית, ולכן הוא יכול להמשיך לקרוא לסילווסטר בשמו המפורש, ולא לחפש תחליפים זולים וחסרי־טעם כמו: "מסיבת־שתיה", "חגיגת סוף־השנה" ושאר עלי־תאנה.

אז אם אתם חוגגים את הסילווסטר ואם בגלל תעתועי־הגורל או חוסר־היכולת להגיד לא — החגיגה היא בביתכם — ברור לי שכמה טיפים לא יזיקו. הטרחתי את עצמי והלכתי לאחד הטוּבים ביותר, השף הנס ברטלה, ואמרתי לו: "הקורּאים שלי שואלים מה אתה מציע?"

תאמינו לי שיותר טוב שאתם לא שומעים מה שהוא הציע. הסברתי לו שהקוראים שלי הם אנשים עסוקים מאוד וממילא הם כולם בדיאטה, אז אם הוא יכול להצטמצם קצת. הוא חרק בשיניו, הצטמצם ואין לי מושג איזה דברים רעים הוא חושב עלי עכשיו. אבל אנחנו הרווחנו, וזה מה שחשוב.

נכון שהזמנתם למסיבה שלכם 20 איש? נכון שאין לכם חשק להאביס אותם? נכון שאתם רוצים מינימום של עבודה ומקסימום של יופי? תודה שעניתם לי.

ובכן, כבר בכניסה יקבלו האורחים שלכם פונטש תות־שדה ולידו קצת מלוחים מתוצרת־בית. אחר־כך פיטפוטים וריבורים וקצת ריקודים, ואז מנה של דג בטעם תפוז ולידו סלט ושוב ריקודים ושוב פיטפוטים, ואחר כך פחזניות וקפה ו... הביתה. לא לשכוח לכתוב על הצ'קים 1988.

פונטש תות־שדה

(ל־20 חוגגים).
3 בקבוקי־יין יבש.
2 כוסות מיץ־תפוזים.
חצי כוס סירופ גרנדין (רימונים).
2 לימונים — מיץ וקליפה מגורדת.
10 כפיות סוכר.
חצי כוס ג'ין.
1 בקבוק שמפניה.
1 ק"ג תות־שדה.

אופן ההכנה: בבוקר המסיבה לערבב מיץ־תפוזים, מיץ־לימון, קליפת־לימון, סירופ גרנדין, סוכר וג'ין. לכסות ולאחסן במקרר.

לפנות ערב להוסיף את היין (המקורר).

ממש לפני ההגשה להוסיף לפונטש את השמפניה והתותים. לטעום ולאזן את המתיקות על־ידי הוספת סוכר או מיץ־לימון.

מקלות מלוחים

חבילת בצק־עלים (200 גרם).
קימל (כרויה).
פפריקה חריפה.
פירורי־לחם.
מלח.
שומשום.
100 גרם גבינה צהובה מגורדת.
1 ביצה.

אופן ההכנה: לרדד את הבצק לגודל שיס־פיק למלא שני מגשי־אפיה. לשמן את המגשים במרגרינה. לקרר מעט את הבצק המרודד ולחתוך אותו לפסים ברוחב ס"מ. למרוח ביצה, לפזר מלח. לחלק את כל הרצועות ל־4 חלקים.

על רבע אחד לפזר קימל, על רבע אחר לפזר שומשום, על רבעי שלישי פרורי־לחם מעורבים בפפריקה ועל הרבע האחרון לפזר גבינה צהובה. לאפות בחום של 200 מעלות עד לקבלת צבע חום בהיר. להוריד את החום ל־170 מעלות ומשם לייבש את הבצק.

להגיש בסלסלות קטנות.

דג בטעם תפוז

20 פרוסות של דג־דקר במישקל 160 גרם בערך כל אחת.
5 גביעי־שמנת.
3 כוסות יין לבן.
3 כוסות מיץ־תפוזים.
6 כפות ליקר־תפוזים.
200 גרם חמאה.
מלח ופלפל.

אופן ההכנה: למרוח תבנית־אפיה בכל כמות החמאה. להניח את פרוסות־הדג, להמליח, לפלפל, להוסיף את היין, לכסות בניירכסף ולאפות בתנור חם במשך 8־6 דקות.

לרכז בסיר־בישול, על־ידי הרתחה איטית, את השמנת לחצי הכמות. בסיר אחר לעשות אותו הדבר למיץ־התפוזים.

להוסיף את המיץ המרוכז לשמנת המרוכזת, להוסיף ליקר.

אם יש צורך, לטבל שוב את הרוטב שנשאר עם הדגים. לצקת את הרוטב על הדגים החמים ולהגיש.

סלט

כל אחד כמו שהוא אוהב ואיזה שהוא אוהב.

ובסוף, לפני שכולם הולכים הביתה, כדי שיהיה להם טעם מתוק ובריא בפה לשנה הבאה:

טרין פירות

להכנת הטרין משתמשים בתבנית של עוגה אנגלית. ל־20 איש מומלץ לעשות 2 תבניות.

הכמויות לתבנית אחת:
3 חלמונים.
170 גרם גבינת 9%.
125 גרם סוכר.
מיץ וקליפה מגורדת מלימון אחד.
מיץ וקליפה מגורדת מתפוז אחד.
500 גרם יוגורט.
25 גרם ז'לטין ב־4 כפות מים.
50 גרם שמנת מתוקה מוקצפת.
פילה תפוזים ו/או תות־שדה חתוך.

אופן ההכנה: מערבבים חלמונים, גבינה, סוכר, וקליפות מגורדות של תפוז ולימון.

ממיסים את הג'לטין במעט מים חמים, מערבבים עם הגבינה ומוסיפים במהירות יוגורט ושמנת.

יוצקים שליש מהתערובת לתבנית של עוגה אנגלית, מפזרים את הפירות החתוכים, מכסים בשליש נוסף, מפזרים שוב פירות ומכסים בשליש האחרון.

מקפיאים במשך שעתיים, פורסים ומגישים עם רוטב כלשהו או בלעדיו.

ולא לשכוח קפה, ותודה להנס ברטלה ושנה טובה לכולנו.

למלא את החלל

לכתוב מדור כמו זה שאתם קוראים עכשיו – מדור של זוטות, שטויות, עניינים של מה־בכך – זה בעצם כיף גדול.

הידיעה שהדברים הכי טריוויאליים בעולם מעניינים את כולם, מחזקת וגורמת לכותב להמשיך ולהתעסק בדברים לא־חשובים. גם פרופסור למתמטיקה אוהב לאכול פשטידה, וד"ר לפילוסופיה של המדעים צריך לפעמים לקנות קונדום, ורופאה מנתחת מתה לדעת איפה אפשר לשכור מעיל־פרווה, ומנהלת חברת־מחשבים שמחה מאוד לגלות שגם ילדים של אחרים הם רעשנים, בלתי־מחונכים ומסרבים לשפשף שיניים.

וכך – אני מכל מקום – שיכנעתי את עצמי שהדברים הבלתי־חשובים הם הדברים החשובים ותמיד אפשר לכתוב עליהם ותמיד יהיה מי שיקרא אותם.

ואז ממש לפני שאני מתישבת לכתוב, אני פותחת את הטלוויזיה ושם מראים לי דברים שאני לא רוצה לראות: שאבב, כמה ילדים שזורקים אבנים, הפגנות של ממש, מהומות אלימות, ירי בנשק אוטומטי, מרי אזרחי.

אנשים יורים, אנשים נפגעים, אנשים מתים, וצמיגים ואש בכל פינה, ואבנים ובקבוקי־תבערה, ואתה מבין שבעוד שעה־שעתיים כמה אמהות (משני הצדדים) יבכו. והילד היושב לידך בסלון, מול הטלוויזיה, שואל שאלות ואת האם, או אתה האב, מרגישים שאין לכם תשובות.

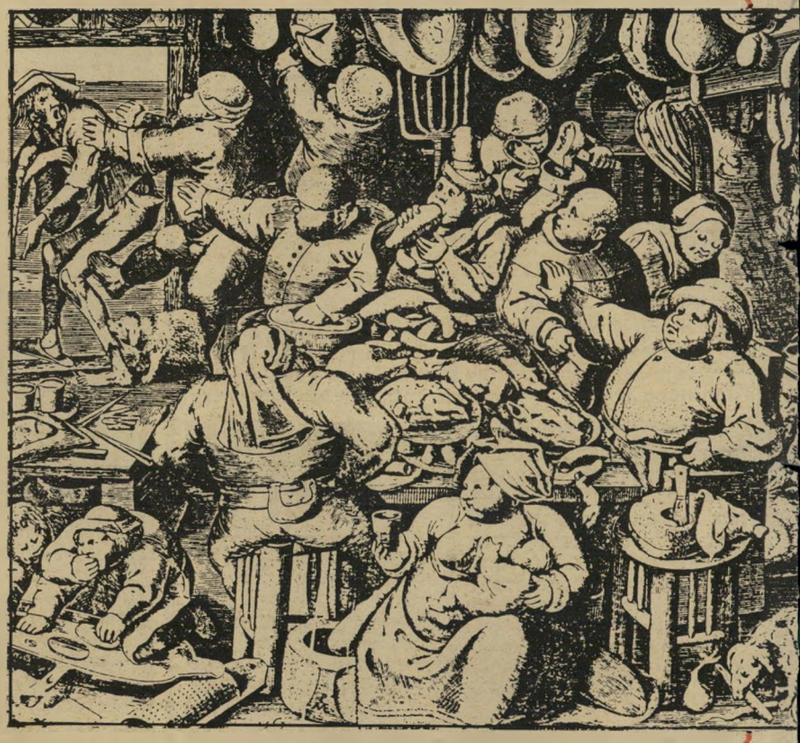
אחר־כך ניגמר מבט **ורואים איזה סרט אמריקאי, וכאילו החיים חוזרים למסלולם, ובעצם לא. כי כל מה שרציתי לכתוב על מסיבת־סילווסטר ועל סכין־חיתוך חדש ומחממי־אוזניים, נראה טיפשי כל־כך ולא חשוב, ואתה מרגיש שאין לך זכות להתעסק עכשיו בדברים כאלה כשהארץ כמעט בוערת.**

אז יושבים מול הדפים וחושבים – במה אני יכולה לעזור? איפה אני יכולה לשנות? איפה התרומה שלי? למי אני יכולה להגיד? מה להגיד?

אלף שאלות ואין תשובות.

ואני מבינה שהדבר היחידי שאני יכולה לעשות זה למלא את החללים שבין מהדורת חדשות אחת לשניה בשטויות, בדברים של יום־יום, בניסיון להישאר שפויים בין הצער לעוגמת־הנפש, לחמלה, לבושה, לכעס, לפחד ולפעמים ליאוש.

להיאחז בכל הכח בתיקוה שיש עתיד, ושאנחנו נחגוג את סילווסטר השנה, ובשנה הבאה נחגוג עוד פעם ועוד פעם ועוד פעם, עד שיום אחד, אולי בכל זאת, יבוא השלום, ואף אחד לא יירה באף אחד, ואף אחד לא ימות, ואף אמא לא תיבכה.



שלח לחמך...

לפני זמן־מה כתבתי במדור זה כמה נפלא הוא טעמה של הפומלית (בתם של האשכולית וה־פומלה), ותיכף אנשים טובים מהמועצה לפרי־הדר שלחו לי ארגז פומליות במתנה, שיברך אותם אלוהים.

אחר־כך כתבתי שאני לא יכולה להתאפק ל־מראה צילומים של ילדים קטנים ויפים ובגלל הצילומים אני מובנה לאזכר במדור זה כל שטות. שבועיים אחרי זה התחילו להגיע אלי צילומים

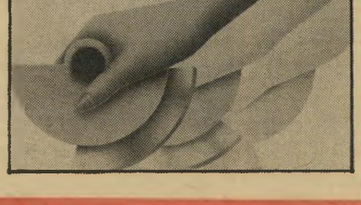
דניאל שפירא
לחמם את האוזניים

של ילדים קטנים מכל סוג ומין, כשכל אחד מהם מפרסם משהו.

זהו ילד־השבוע, שנבחר על־ידי, והוא מפרסם חממיות (מחממי־אוזניים). אפשר עכשיו להשיג בארץ תמורת 13 שקלים. אבל תיזרזו כי החורף עוד מעט נגמר, אם ירצה השם.

פטנטים

בחנות מתנה מצאתי את פיצ'קוטו — סכין־חיתוך לתבלינים ושאר ירקות הדורשים קיצוץ



דק. הסכין, שצורתה חצי עיגול, עטופה בפלאסטיק קשיח והיא עושה את העבודה כשהיא נעה כנדנדה על ציר.

מעוצב יפה, עובד טוב, ועולה 19.90 ש"ח.

★ ★ ★

חברת הלן קרטיס משווקת עכשיו בארץ את סוואב. דיאודורנט (אולי מישהו מכיר את המילה העברית?), המיועד במיוחד לאנשים שאינם יכולים להשתמש בחומרים המכילים אלכוהול. מאחר ונתבקשתי כמה פעמים להביא מחו"ל דיאודורנט נטול־אלכוהול, אני מבינה שזה מאוד חשוב למי שזה חשוב. 6.5 ש"ח בבתי־המירקחת וחנויות־הקוסמטיקה.