סיפרי ילדים חדשים

לפני שיגיעו שוב כמה מיכתבי־קוראים בנוסח — „כבר מזמן לא כתבת מה חדש בשטח סיפרי־הילדים" או „לבתי הקטנה יש יום־הולדת, איזה ספר לקנות לה הפעם?" הנה סקירה קצרה על ספרים לגיל הרך, לגיל הקשה ולגיל הבלתי־נסבל.

* * *

מסיבת הינשוף — ספר ובו 9 שירים משל המשורר משה דור. שיר על הכלבה, על החתול, על הקרוקודיל, על הטיגריס, על הברבורים, על הפיל ועל אפריקה והרפתקות. הכל בחרוזים. שירים לילדים בשפה של גדולים. כנראה מבינים

ספר הקישקושים
איור של אורה אייל

המשוררים את נפש הילד ויודעים שמגיע לו לפחות כמו למבוגרים. התייחסות רצינית, אני מתכוונת.

ציורים — הנה ארלן. הוצאת מסדה.

* * *

אבא אופה עוגה סודית — סוף־סוף כמה סיפורים על אבא דווקא, היצור, שיש לו מקום כל־כך סימלי בספרות־הילדים, ובעצם הוא משמש כרקע ברדך־כלל. לאבא של רייויד קריס (כותב הסיפורים) יש שכל ישר. הוא יודע איך לגרש חושך בעזרת פנס, יודע כיצד להפסיק מריבה בין הילדים, יודע איך למצוא ילד שהלך לאיבוד, ובעיקר הוא יודע, האבא הזה, שבלי אמא נורא קשה עם הילדים.

איורים יפים של אלישבע נעש, הוצאת עם עובד.

* * *

ספר הקישקושים — שירים ישנים ושירים חדשים של המשורר ע. הלל. שירים קצרים ומצ־חיקים וגם אימרות וחידונים ומשלים ופיתגמים וקישקושים ומצב־רוח. מה שנקרא באנגלית „נונסנס".

איורים יפים של אורה אייל. הוצאת ר. סירקיס והמחיר 18 ש"ח.

* * *

סידרת סיפרי־הפתעות — נע ומסתובב, מי מתחבא, מישחקים, והפתעה. — ספרים לגיל הרך מאוד. כל דף בספר עשוי מקרטון כפול ועליו ציור של כלי־תחבורה, בתוספת חלק אחד שמס־תובב או נע. במכבש — הגלגל, בטחנת הרוח — הכנפיים, באוניית הנהר — גלגל המשוטים, ולא גלגל־התנופה כפי שכתוב.

הוצאת כתר־יבנה, 9.70 ש"ח.

* * *

בהוצאת זמורה־ביתן יצאה לפני זמן לא רב מהדורה מחודשת של הספר המוזר מר אל כאן אנה. מין ספר כזה שאו שאתה מבין אותו או שלא, או שאתה מת עליו או שממש־ממש לא. אפילו אצלי בבית היתה חלוקה כזאת. שניים שנאו את הספר ושניים התענגו עליו בקריאה חוזרת.

באחרונה יצא כעין המשך לספר ושמו הספר של אנה. הילדה המוזרה מאוד כותבת בעצמה אל עצמה. כמו בפעם הקודמת, או שמתים על זה או שמתעצבנים.

זמורה ביתן — 13 ש"ח.

* * *

גן שלנו חג שמח — מיקראה לילדי־הגן בעריכת מירי ברוך. שמות חדשים (יחסית) של תירצה אתר, אמירה ברזילי, לאה נאור, רבורה עומר, נורית יובל, נירה הראל, נעמי שמר, והוותיקים נתן אלתרמן, יצחק קצנלסון, חיים נחמן ביאליק, אשר ברש ועוד רבים אחרים.

המיקראה מחולקת לנושאים: שבת, שנה טובה, סוכה, יום־הולדת לאילן, חג כחול־לבן, בגליל בתל־חי, אבל בין החגים החשובים לא שכחו את מקומה של „אמא שלי".

מבחר נפלא של סיפורים קצרים ושירים. מיועד לילדי־הגן. טוב גם למבוגרים יותר.

הוצאת עם עובד.

* * *

סיפורי דווקא ככה מאת רודיארד קיפלינג. באינפלציה הנפלאה שקרתה באחרונה בתרגום ספריו של קיפלינג לילדים (מה פתאום רק ילדים?) אני מציינת לטובה את השישיה שיצאה לאור בהוצאת מודן־תמוז, בתרגומם של הראלה סטוצקי ואהרן בר.

הסיפורים, שתורגמו כבר לפני כמה עשרות שנים ונקראו אז כן היה ומעשיות סתם, זכו כאן ללבוש עברי מודרני ורהוט שהצליח לשמור על הנאמנות למקור ולא לאבד את ההומור המיוחד האי־הגיוני, שכל־כך קשה לתרגם אותו.

השישיה הראשונה כוללת את איך הנמר קיבל את חברבורותיו, בן הפיל, איך הקרנף קיבל את עורו, הסרטן ששיחק עם הים, שירו של קנגורו הזקן והטוב ואיך הלווייתן קיבל את לוגו.

סיפורים מטורפים ממש, מלאי דימיון והומור. ציוריו של דני קרמן עוד מוסיפים שמן על החגיגה. איזה ספר מתוך השישה הכי אהבתי? איך אפשר לבחור? אגב, עוד שישה מובטחים לנו — כך כתוב על הכריכה האחורית של השישיה הראשונה. אנחנו מחכים.

הוצאת מודן־תמוז, מחיר 15 ש"ח, אבל אמרו לי שכשבוע הספר המחיר יירד ל־9 ש"ח.

אבא אופה עוגה סודית
איור של אלישבע נעש

מחדשות לחדשות

ביום השני בלילה הודיע הרדיו שצה"ל נכנס ללבנון. את המשך ההודעה בדבר פעולה קצרה כבר לא שמענו. המילה „לבנון" יש בה כדי להעביר חלחלה בכולנו. הבטחות של 48 שעות או מיספר קילומטרים רק מפחידות בגלל האסוציאציה שלהם.

בלילה, במיטה, לא קראנו ספר כמו בכל לילה, אלא דיברנו בינינו. יש מי שפוחדת ויש מי שמנסה להרגיע. חיכינו עד לחדשות של 1 בלילה, ושוב דיברנו והשארנו את הרדיו פתוח על נל"צה"ל ואחר־כך נרדמנו.

בבוקר שמענו הצהרת־כוונות. להרתיע, לפזר כרוזים, להראות נוכחות. אחר כך האכלתי את הילדים ושלחתי אותם לבית־הספר וב־8 פתחתי את הרדיו. אחר־כך התחיל יום רגיל. הלכתי לחנות, קניתי מצרכים והשכנה סיפרה שהיא לא מרגישה כל־כך טוב, ושכן אחר התעצבן שסינדלו לו את המכונית.

ב־9 שוב רצתי לפתוח את הרדיו, שהשמיע את שמות העיירות בלבנון וכל שם כזה הזכיר דברים קשים מלפני זמן לא רב. ופתאום התקלקלה מכונת־הכביסה וקיללתי את כל העולם ואת חברת אמקור ונראה לי פתאום הכי חשוב לצלצל ולהזמין תיקון, אבל בחדשות של 10 הזכירו את אגם־קרעון ומאחזי־החיזב־אללה וסיפרו שהפלנגות העמידו את אנשיהם בכונ־נות.

אחר־כך צילצל הטלפון וחברה סיפרה לי שהיא בהריון ונורא שמחתי בשבילה ופיטפטנו ועשיתי לי קפה והתענגתי עליו. יותר מאוחר חזרו הילדים וסיפרו על בית־הספר ואכלנו ארוחת־צהריים טובה וכמעט היה נהדר. ב־3 אחרי הצהריים פתחתי שוב את הרדיו ושוב דיברו על סונים ושיעים ודרוזים ואמל וחיזבלה ועל כך שבגיזרה המיזרחית לא היתה שום התנגדות.

ב־5 באה חברה לשתות קפה ולתכנן את בר־המיצווה של בנה ודיברנו על אולמות־שימחה ועל שרותי־קייטרינג ונזכרנו שחברה אחרת מכירה מקום נהדר וכמעט צילצלנו אליה כדי לשאול, אבל פתאום נזכרנו שהבן שלה הוא קצין בצנחנים ופחדנו לטלפן.

בין הדיבורים על הבר־מצווה שאלה החברה אם אני חושבת שהכל יגמר בסדר, והצבא יחזור כבר היום, ואני אמרתי שאני חושבת שכן, ואחרי כמה דקות שאלתי אותה אם לדעתה יהיו לנו הרוגים והיא אמרה שהיא מקווה שלא ואחר־כך היא הלכה הביתה ושמענו חדשות ולא אמרו כלום, רק אמרו שצה"ל נימצא שמונה קילומטרים מהסורים ואני התפללתי בשבילנו ובשביל הסורים שאף חייל לא ירה את הירייה הראשונה. וכשהלכנו לישון הקשבנו לנל־צה"ל עד שנרדמנו ובמקום לילה טוב אחד לשני אמרנו: „הלוואי שמחר בבוקר יגידו שזה נגמר."

ובבוקר לא היה שום חדש ושתינו קפה ועדיין לא אמרו דבר על נפגעים וזה התחיל להפחיד, בעיקר כשכל הזמן השתמשו במונח המוכר הזה „חיסול התשתית". לפני הצהריים הזמינו אותנו לפתיחת דיסקוטק חדש באילת, כלומר טיסה מתל־אביב ב־10 בלילה, בילוי בדיסקוטק באילת וחזרה הביתה לפנות בוקר.

חצי המדינה ג'ט־סט והחצי השני לא ישן בלילה, כי יש לו בן או אח או אבא בצבא. אולי זה מטורף לגמרי ואולי בדיוק ככה זה צריך להיות כי אחרת לא נחזיק מעמד בארץ הזאת.

כל שעה רצים לרדיו, כל שיחת־טלפון מתחילה ב„נו, שמעת משהו?" בכל פגישה מיקרית אומרים „שיחזרו כבר".

וביום רביעי בערב זה נגמר. „כל הכוחות חזרו לבסיסים" ואנחת־רווחה גדולה פרצה מכל הגרונות. ואז אינך יודע אם שלושה הרוגים זו טראגדיה נוראה או שזה מזל שהם רק שלושה ולא 10, חס וחלילה. וכך, מקשיבים לשמות ומתפללים שלא ימצא ביניהם שם מוכר.

האגואיזם של כל אחד מאיתנו מחזיק אותנו שפויים וגורם לנו לפעמים לצאת ולבלות. הסתגלות קוראים לזה. צריך להמשיך ולחיות כרגיל. עד לפעם הבאה, שבה נרוץ כל שעה לרדיו. הריאליסטים כבר הפסיקו לחלום על שלום. רוצים רק שהרווחים בין תקופות הפחד והדאגה וההלוויות בטלוויזיה יגדלו, ואולי נהיה ככל העמים שמקשיבים לחדשות פעם ביום־יומיים. לא תגידו על זה אמן?

אוכל חדש וטוב

הברבר (ברווז מיוחד במינו) עבר מחנויות־המעדנים המיוחדות לרשתות־השיווק והיום כל אחד יכול לטעום את הפלא הזה תמורת 7.98 ש"ח לק"ג ברבר שלם, או קצת יותר עבור חלקי הברבר.

ברבר הנל"ל של עוף־הנל"ל בקריית־שמונה, הוא לדעתי משהו שבין ברווז לבשר־צייר. טוב במיוחד עבור מי שאינם אוהבים בשר־עוף, כי הוא חלש מדי בטעמו, אינם אוהבים בשר־צייר כי הוא קשה מדי ואינם אוהבים בשר־בקר כי הוא כולסטרולי מדי. הברבר עונה על כל הדרישות הללו. יש לו טעם של בשר, אבל הוא רך יותר ואחוז השומן שבו הוא כשל עוף רגיל.

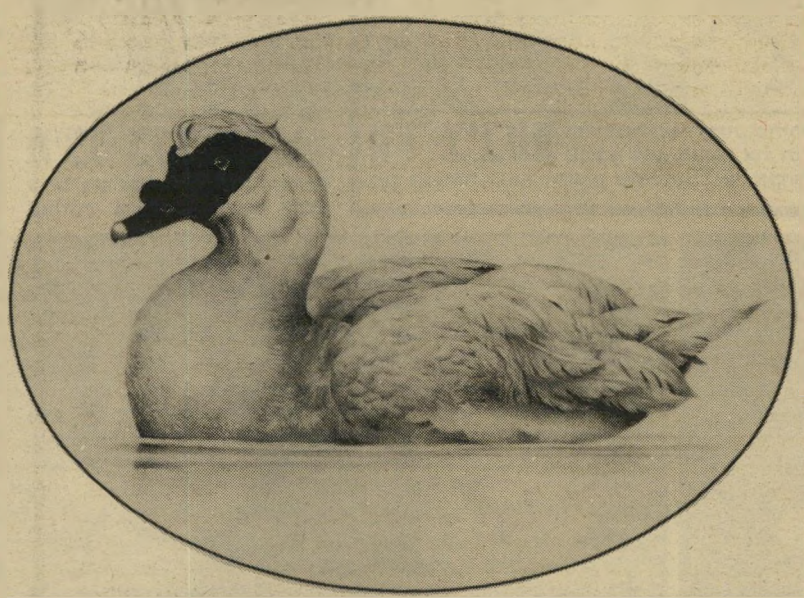
1 גזר גדול מרוסק בפומפיה גסה.
1 שורש פטרוזיליה מרוסק בפומפיה גסה.
1½ כוס מים מדוללים באבקת מרק־עוף.
מלח ופלפל לטעם.

אופן ההכנה: מפשירים, מנקים, ומנגבים את רבעי הברבר.

בסיר רחב ושטוח מחממים את השמן ומטגנים את הבצל לצבע זגוגי.

מוסיפים את שיני השום, את כרעי־העוף ומטג־נים היטב משני הצדדים.

מוסיפים את הירקות המרוסקים, המים ומ־תבלים. מבשלים על להבה נמוכה עד להתרככות הבשר והתאיידות הנוזלים.



באירופה, ובמיוחד בצרפת גילו את הברבר כבר מזמן, ושם גם יודעים להכין ממנו מאכלים נפלאים כיד־הרימיון הטובה של הצרפתים.

עוף הנל"ל, שרוצה להכניס את הברבר למיט־בחים שלנו, הוריד את מחירו בהיפרשוקים של תנובה ובתוספת לבשר המוזל, הוא מחלק גם חוברת־מתכונים קטנה.

הנה שתי דוגמאות —

כרעי ברבר ברוטב ירקות שורשיים

המצרכים: (4 מנות) 4 רבעי ברברים תח־תונים.
שמן לטיגון.
1 בצל גדול חתוך לקוביות.
3 שיני־שום חתוכות.
המצרכים לרוטב: 1 ראש סלרי מרוסק בפומפיה גסה.

ברבר אפוי במלח בישול

המצרכים: ברבר (רצוי נקבה)
400־500 גרם מלח בישול.
אופן ההכנה: מפשירים, מנקים ומנגבים היטב את הברבר מבפנים ומבחוץ במגבת־נייר. (חוזרים על פעולת הניגוב פעם־פעמיים).

מרפדים תבנית־אפייה ומגביהים שוליים בנ־ייר־אלומיניום.

מפזרים סביב לשוליים מלח בגובה כ־2 ס"מ וברוחב 2 ס"מ.

במרכז התבנית מניחים מעין כרית העשויה מנייר־אלומיניום ועליה מניחים את הברבר על החזה. (בצורה זו הברבר לא יספוג את שומנו).

מכניסים לתנור שחומם מראש ואופים בחום גבוה במשך כשעה וחצי. לקראת סוף האפייה מנמיכים מעט את החום.

מגישים מיד בתוספת סלט־ירקות ומחית תפוחי־אדמה.