מפה לאוזן

במוצאי־השבת לקח הבעל את שני הילדים לתערוכת 40 שנות המדינה. הילדים שמחו לנסוע עם אבא שלהם. הבעל שמח לבלות כמה שעות עם הילדים ואני שמחתי להישאר קצת לבד. אחרי שיצאו מהבית טילפנו כמה חברים וזה נסגע בערך כך:

איפה אהרון?
הלך עם הילדים לתערוכה.
מה? הוא השתגע?
למה?
שמעתי שזה נורא.
ועוד אחד:
הלו. איפה הבעל?
הלך לתערוכה.
40 שנות מדינה?
כן.
אין לו משהו יותר טוב לעשות?
למה?
כי כולם אומרים שזה חנטריש.
את לא היית?
מה, אני משוגעת?
ועוד אחד:
הלו. איפה המישפחה שלך?
הלכה לתערוכה.
לתערוכה?
כן. לתערוכה.
למה? הם חולים או משהו?
למה חולים?

כי זה נורא ואיום וכיזבוז כסף וכוח.
היית?
אני צריך ללכת, כשכולם אומרים שזה קיש־קוש?
אחר־כך חזרו הבעל והילדים מהתערוכה. הם אמרו שהיו שם אלפי אנשים (כאלה שאין להם חברים כנראה) והיו כמה דברים מעניינים מאוד ובביתן של החקלאות הם התחברו לאלפקה וללאמה (חיות כאלה), וגם הצטלמו לעיתון, כשהם לוחצים את ידיהם של רונלד רגן והמלך חוסיין וכשיהיו להם פוסטר כזה בחדר.

לא סיפרתי להם על שיחות־הטלפון, כדי שלא ידעו שהם היו במקום איום ונורא וחנטריש.

עד היום הם לא יודעים.

עצות חינם

קוראה נאמנה של מדור זה הגישה תלונה לעורך שלי. הקוראה הנאמנה קראה בעיתון אחר, דווקא, פטנט עולמי כיצד לתקן סרט־וידיאו שנקרע. מדוע בעיתון אחר, התלוננה הקוראה הנאמנה, ולא בהעולם הזה?

את חושבת שזו בעייה בשבילי לפזר פה ושם פטנטים? ממש לא בעייה. אלא שאני תמיד חושבת שמה שאני יודעת אתם יודעים/ות. אבל אולי, כמו תמיד, אני טועה.

רוצה לנסות?

את יודעת, למשל, מה עושים בסרט הטייפ שיוצא ממקומו ועושה חוטים בכל הבית?

לא יודעת?

לוקחים עיפרון או עט, דוחפים לחור בקלטת ומתחילים לסובב.

רוצה עוד אחד? יש לך נמלים בבית? בטח שיש. והן נכנסות דווקא לכלי־הסוכר? בטח! ואת לא רוצה להחזיק את הסוכר במקרר? בצדק. אז מה עושים?

שמים את כלי־הסוכר בתוך כלי גדול יותר, שבו יש קצת מים. 15 שנה יכול הכלי לעמוד על השולחן ואף נמלה לא תתקרב אליו.

ואחרון חביב. יש לך אולי בבית ספטים שכבר התיישנו והתלכלכו ונמאסו?

קונים צבע פלאסטי לקירות וצובעים. ממש כמו שצובעים קיר. אם הטאפט היה בהיר, מספיקה שיכבה אחת של צבע. אם היה כהה צריך לצבוע פעמיים־שלוש. אבל מה זה לעומת קילוף הקירות מהטפטים?

בכל פעם שתירצו עוד כמה, תתלוננו אצל העורך שלי ותקבלו סידרה חדשה.

חדשות במחתרת

כבר שבועיים שאני כמעט לא יודעת מה קורה בארץ. אמנם עיתונים אני עדיין קוראת, אבל העיתונים לא יכולים לעמוד בקצב האירועים של הארץ הזאת ולכן הרדיו והטלוויזיה הם ה"מעדכן הלאומי".

כל ערב, בדיוק בחמישה לתשע, כמו סוס שיודע את דרכו לאבוס, אני קמה משולחני ורצה אל החדר שבו שוכנת אחר כבוד הטלוויזיה. בדרך, מהר־מהר אני אוספת לי מאפרה, סיגריות, גפרורים והופ, מתיישבת מול המסך, כדי לראות מולי את אירועי היום.

ומה אני רואה? שתי קבוצות של אנשים זרים, לבושים במיכנסיים קצרים, רצים אחרי כדור.

"מה, אין חדשות?" אני צועקת לעבר בן־זוגי. "היו בשמונה וחצי, כי עכשיו יש כדורגל," עונה לי האיש ובידו מסמן לי שלא להפריע, ולצאת מהחדר.

"למה לא מודיעים שהחדשות בשמונה וחצי?" אני מעיזה ומוסיפה שאלה. "כי כל הנורמלים בעולם כבר יודעים את זה," עונה לי הבן־אדם.

לאכול (גם בעניים)

שלושה סיפרי־בישול מוצלחים במיוחד ראו אור לקראת שבוע־הספר ואני משוכנעת ששלוש־תם יהיו להיטים זמן רב מעבר לשבוע זה.

הספר הראשון הוא קישוטי מזון בהוצאת סירקיס — מחיר 26 ש"ח.

לפני כמה חודשים נכנסתי לסטימצקי וראיתי שם ספר משגע על קישוטי־מזון בהוצאה אנגלית. לא יכולתי להתאפק והשארתי בחנות 39 שקלים עבור הספר.

גם רותי קינן, מהוצאת סירקיס, ראתה כנראה את הספר הזה, והציעה לקנות את הזכויות ולהוציאו בתרגום עברי. בדיוק באותה המתכונת, אבל בלי השרימפס והחזיר. ספר יפהפה, רעיונות קישוט מקסימים והוראות ברורות.

• • •

הספר השני, גם הוא בהוצאת סירקיס, הוא המיטבח הספרדי של אמי הרוסיה, מאת עופרה בורלא־אדר. בתחילת המאה הגיעה מרוסיה לישראל נערה צעירה ופגשה בירושלים את הסופר יהודה בורלא. האשכנזיה והספרדי נישאו ומנישואין אלה נוצר מיטבח מיוחד במינו.

כדי שטעם המיטבח לא יישכח ישבו עופרה בורלא־אדר ואחותה צרויה והעלו על הכתב את כל המטעמים הזכורים להן מבית אמא, ותוך כדי בישול גם נזכרו בקיטעי נוסטלגיה, שאותם שיבצה עופרה בחן ובהומור בין המתכונים.

רוצים מתכון? כדאי לכם. טעמתי את זה. קוראים לעוגיות "גריינס".

המיצרכים:

חבילה (200 גרם) מרגרינה רכה עם חלב. חצי כוס אבקת־סוכר. קורט מלח. כף או שתי כפות מים. כפית תמצית וניל או שתיים־שלוש טיפות תמצית־תורים. שתיים־שלוש טיפות תמצית־הדרים, שתיים וחצי כוסות קמח רגיל.

אופן ההכנה: מערבבים את המרגרינה ואבקת־הסוכר. מוסיפים את המלח, המים, התמציות והקמח ולשים לבצק שלא נדבק לידיים. אם יש צורך אפשר להוסיף מעט קמח. קורצים מהבצק חתיכות בגודל של אגוז גדול, מגלגלים ביד, יוצרים מכל עיגול צורת ביצה ושוטחים אותו בכף היד.

מעבירים את כל העוגיות לתבנית־אפייה משומנת, ואז, בעזרת מזלג, מהדקים כל עוגיה וחורצים עליה סימנים של שיני מזלג (בשביל היופי). אופים בתום בינוני (180 מעלות צלסיוס) כ־20 דקות. הצבע צריך להישאר בהיר מאוד.

• • •

הספר השלישי היום הוא סיפרה של נירה רוסו סלטים בהוצאת כתר ובמחיר 28 ש"ח. בעצם אסור לי לכתוב על הספר הזה מטעמי חוסר אובייקטיביות, כי:

(1) אני "מתה" על נירה רוסו, על צורת הכתיבה שלה ועל המתכונים הקלים שלה.

(2) כבר שנים רבות סלטים הם האוכל האהוב עלי ביותר (חוץ מספגטי אולי).

(3) צילומי האוכל של הצלם נלי שפר תלויים אצלי במיטבח, כדי לשמח אותי כשאני שוטפת כלים או מקלפת תפוחי־אדמה.

אז לכתוב על הספר או לא? בעצם, מה פתאום שאני אכתוב. נירה רוסו כתבה.

הנה דוגמה:

כמה תוספות לסלט מן החצר. יש אנשים, כבן־זוגי, היוצאים עם הנץ הריסוס הראשון אל נחלתם, מסתובבים בה בארשת של פיאודל גאה, ומתכננים כבר את הביקור בחנות למוצרי גינון. גם כשאיש זה שרוע על כיסא־נוח עם קפה, אין הוא חדל מלנכש ולזבל בעיני רוחו. במשך השנים גדל הדימיון בין תווי פניו לבין מיכל־ריסוס, וכבר לא איכפת לו גורל האומה ובלבד שלא תתגלה כנימה, חלילה, על האש־כוליות שלו.

זוגתו, לעומת זאת, סוקרת את גינתה במבט הזימה של ברוך לקרדה בשערי רחוב לווינסקי. בעיני טורף צרות בוחנת היא את הוורדים הקטיפתיים. רק היא יודעת באיזו אכזריות תקטום את עליהם ותעשה מהם סלט או סירופ לגלידה, ואל נא תשאלו מה היא עושה לרימונים. כל שתיל רך מעניין אותה רק אם אפשר למלוק את עליו ולשלוק אותו בסיר.

מה מן הגינה שלכם ניתן להכניס לסלט מלבד, כמובן, עשבי־תיבול טריים, אם אתם מגדלים כאלה?

כריזנטמות: מוסיפים כמה עלי־כריזנטמה צעירה וציבעונית לסלט, לטעם מודגש.

גרניום: כמה עלי־כותרת ציבעוניים של גרניום יעטרו כל סלט־חסה וגם... יוסיפו לו טעם וריח.

כובע נזיר: זהו צמח שכל חלקיו ראויים (וטעימים) למאכל.

ורדים: עלי תיפרחת קטיפתיים וצחים מוסיפים יופי וניחוח לסלט, בלי לפגום בטעמו. אין להשתמש בוורדים שעברו ריסוס.

סיגליות: עיטור סגול נהדר, וראוי בהחלט למאכל.

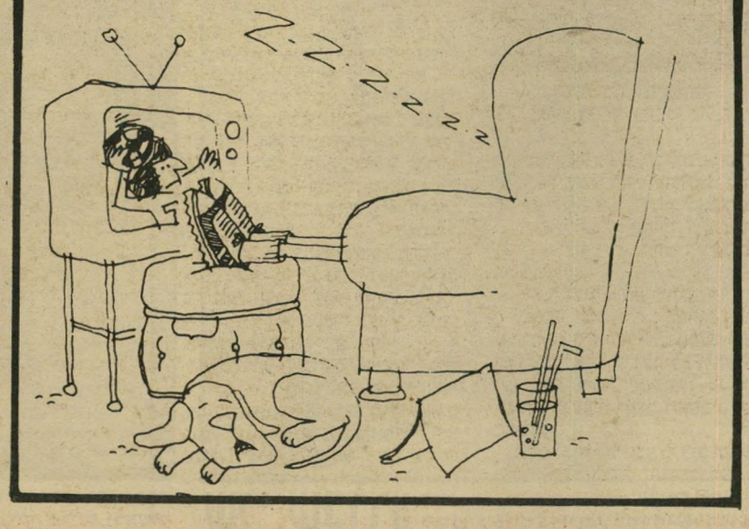
עלי עץ־לימון: שוטפים היטב עלה אחד, ומועכים אותו מעט ביד כך שיתחיל להפיץ ניחוח. עכשיו מוסיפים עלה כזה לרוטב הסלט ומניחים להם לעמוד שעה ביחד. לפני ההגשה משליכים את העלה.

עלי ורדים: מעטרים בהם כל סלט, אבל במידה: רצוי לבחור דווקא ורדים חיוורים, צהובים או ורודים למטרה זו. לקטוף ולסטוף את העלים, לקטום קצוות פגומים, אם יש, ולזרות כמה מן העלים על סלט, לפני יציקת הרוטב.

עלים ופרחים של כובע הנזיר: שוב תזכורת: הן העלים והן הפרחים מתאימים לסלט. יש להקפיד ולהשתמש בעלים רכים וצעירים, ובמעט פרחים. הפרחים יוסיפו לסלט גוון כתום לוהב נהדר, והעלים יעניקו לו טעם חריף ומעורר, הדומה לזה של גרגיר־הנחלים.

פרחי הדרים: כל פרחי ההדרים מבשמים ומקשטים סלטים ירוקים פשוטים. יש להשתמש בהם במידה: שלושה פרחים יספיקו לקערת־סלט גדולה, ואין חובה לאכלם.

עד כאן.

זהו קטע מהספר. ויש בו מתכוני־סלטים נפלאים וצילומים הכי יפים שאפשר.

עוד משהו?