הייתם מאמינים?

כבר חודש שלם לא הופיע תת־מדור „לא ייאמן כי יסופר" שבו אני כותבת לכם על הדברים הבלתי־מתקבלים על הדעת שקורים לי, לבני־משפחתי או לידידי הקרובים.

תשמעו את זה:

אמא שלי ואבא שלי נסעו לחופשה ביוגוסלביה. ישבו להם בבית־קפה בעיירת־הנופש הנהדרת דוברובניק, אכלו איזה מאזה, שתו כוס־יין, הסתכלו על המים השקטים והסתלבטו. פתאום ראה אבא שלי איש שיושב שלושה שולחנות ממנו. האיש לא נראה יוגוסלבי ולא נראה אמריקאי ולא נראה גרמני, ולא נראה סיני. מכל אלה ביחד הסיק אבא שלי שהאיש בטח ירושלמי (כמו האבא שלי עצמו). ניגש אל האיש ושאל אותו בעברית: „תסלח לי, אתה במיקרה ירושלמי?"

„לא," ענה לו האיש בדוברובניק, „אני דווקא מאילת."

„מה אתה אומר?" התלהב אבא שלי, „יש לי בן באילת!"

„כן, מה שמו?"

„שמו..."

„מה אתה אומר, אתה אבא של... לפני חצי שעה דיברתי איתו בטלפון."

ארץ זבת חלב

כבר סיפרתי לכם איך בשנה שעברה נסעתי לבלגיה כדי לבקר חברים, ואיך הם טילפנו אלי כמה ימים לפני נסיעתי והזמינו לעצמם מתנות. סיפרתי איך עמדתי בתור לבריקות־הביטחון בנמל־התעופה, ואיך הרגשתי כמו אידיוט כשבתיק־היד שלי היו צינצנת טחינה, צינצנת חומוס, חבילת חלבה, שתי חבילות זעתר, קילו גרעינים

נערת שקדי־הדבש

דבש בר בלי ריסוס ושם לועזי

מכל סוג ו...10 פיתות טריות של אבולעפיה שקניתי באותו יום.

מאז אני יודעת שהמתנות הכי טובות לחברים בחו"ל זה אוכל ישראלי מקורי. הנה עוד שני דברים באותו עניין:

בלוק זהב של חברת קארט — אריזה יפה שנראית כמו מטיל־זהב, שבתוכה ריבועי חלבה מצויינת מצופה בשוקולד. 12.50 שקלים.

ומקיבוץ יד־מרדכי צינצנות דבש בר (ללא ריסוס) בשילוב שקדים, אגוזים, בוטנים או כל הפיצוחים ביחד. קוראים לזה פיקדילי (נגמרו השמות העבריים בקיבוצים?) וכל צינצנת עולה 8.50 שקלים.

זהירות: אי־אפשר להפסיק לאכול.

גם השבוע הזה עבר...

כמו באמריקה. קודם כל פתחו כמה סופר־מרקטים ל־24 שעות ביממה, שזו חגיגה גדולה והרגשת רווחה לעקרת־הבית העובדת. עכשיו גם הוציאו לאור עיתון. חדשות היפרשוק חנובה.

נייר כרומו, הרבה צבע, צילומים של כל המוצרים שבמיבצע וציון מחיריהם. נהדר, אבל תזהרו מזה. אני זוכרת את עצמי, בארצות־הברית, אוספת את כל העיתונים האלה, סתם כך, להנאתי. מביאה הביתה, ולמחרת היום קונה 18 פריטים שמעולם לא חשבתי לקנות.

ראו הזהרתם!

● ● ●

שימעון ריישר ממיסעדת פפיון ברמת־השרון שאל אותי אם אני רוצה לאכול איתו חביצת דיבשה. בלי לחשוב שניה אמרתי שאני לא אוכלת דברים פיחס. גם כן אוכל — חביצת דיבשה.

שימעון הסביר לי שחביצת דיבשה זה פשוט קרם־קרמל בעברית, וגם אמר לי שאני צריכה להתבייש אם אני לא יודעת את זה. אז חביצת דיבשה סירבתי לאכול, אבל להתבייש, אני כבר מתביישת שבוע. אני מקווה שגם אתם.

● ● ●

שמעתי בראיון בטלוויזיה:

המראיין: האם נכון יהיה לומר שהשמן, אשר נמצא בתוך הכד, שימש לצרכים קוסמטיים?

המרואיין: אכן נכון. בהחלט ניתן לומר שהשמן, אשר נמצא בתוך הכד, שימש לצרכים קוסמטיים.

שאלת המערכת: האם הפסיקו להשתמש במילה „כן"? חבל!

עצת קורא

הנה מיכתב שקיבלתי מהקורא מתי דויד. לשימושכם:

באחרונה התרבו מאוד הפרשיות והשערוריות, שבהן היו מעורבים פוליטיקאים מתחילים וותיקים, כתוצאה מהדלפות פזיזות, הצהרות מטופשות והכחשות מגוחכות. כדי לסייע לכל אותם השרים והח"כים, המסתבכים לרוב בהצהרות ובהכחשות מביכות, הנני תורם לטובתם נוסחת־פלא, שתפתור להם כל בעייה. הנוסחה מציעה, ללא תמורה, טכניקה מיוחדת להדלפות נקיות ולהכחשות אמינות, מבלי להסתבך.

מה שאמרתי – לא הובן.

מה שהובן – הוצא מן ההקשר.

מה שהוצא מן ההקשר – כלל לא נאמר.

מה שלא נאמר – נאמר, אך לא לפירסום.

ומה שלא נאמר, לא הובן ולא הוצא מן ההקשר – סולף.

צלם־המערכת, אלי דסה, היה באילת, וכנראה התאהב בקטן המתוק הזה. אחרת אני לא מבינה למה הוא שם את התמונה שלו בתא המיכתבים שלי במערכת. ואולי הוא סתם מתגעגע לקיץ שלא נגמר.

הסינים באים, הסינים באים!

אחרי שבעמל של שנים הוצאתי לעצמי שם של מלכת הקולסטרול בארץ, מלכת החמאה, הנקניקים, שומן האווז, הסיגריות והקפה. אחרי שעשיתי לעצמי לדגל את הבוז לבריאות, את האמונה בגורל, את הזילזול במחקרים ושמתי את מיבטחי רק במנעמי־החיים — הנה הגיע היום ואני צריכה להתקפל.

סתם.

אני לא באמת מתקפלת. אני עדיין מאמינה שהחיים נועדו, כדי לנצל אותם בתענוגות מכל סוג ולא בראגה לעתיד הבלתי־ברור. אני עדיין מאמינה שחלק מן האושר טמון בשומן חזיר מטוגן, בחמאה על לחם טרי, בקפה חריף, בסיגריות. אני עדיין מאמינה שכל מה שבריא יש לו טעם של פורמאיקה. הכל מלבד דבר אחד. אורקיז אז סידרו אותי. המציאו אוכל בריא שהוא

ה„במבו־סטימר" על השולחן

אוכל בריא —

נפלא. מה אני אשמה? בטח שבהתחלה בזתי למאכלים מאודים, אבל הסקרנות הרגה אותי וטעמתי. מאז אני כמעט מכורה לדבר הבריא הזה, לעזאזל. טוב, אבל אחרי הארוחה אני מעשנת שלוש סיגריות כדי לא להרגיש לגמרי נכנעת.

אני מדברת על כלי־הפלא שהסינים קוראים לו במבו־סטימר, ובעברית קוראים לו מאדה נצרים. לא כתבתי עליו עד היום כי הכלי לא היה בארץ. עכשיו אפשר להשיג אותו, עם קצת מאמץ, בכמה חנויות בתל־אביב, והמאמץ כדאי לכולם, שלא לדבר על אלה מביניכם שהבריאות או הדיאטה נמצאים בראש מעייניהם.

הכלי עשוי בדרך כלל משני מגשי־נצרים ומיכסה. שיטת העבודה פשוטה מאוד. ממלאים כל מגש במה שרוצים לבשל בו: ירקות, פירות, דגים, בשר, בצקים ממולאים. מרתיחים מים בסיר שקוטרו כקוטר מגש־הנצרים. מעמידים את שני המגשים זה על גבי זה על סיר שבו המים כבר רותחים, מכסים במיכסה ומחכים בין 8־12 דקות, תלוי בסוג המאכל המיועד לאידוי. מורידים את המגשים מהסיר, שמים על מגש גדול ומגישים לשולחן. בשני מגשים אפשר לאדות ארוחה מלאה לארבעה סועדים.

הנה כמה הצעות: ארוחה של דג סול וירקות. על המגש התחתון מניחים צלחת (יותר קטנה מהמגש עצמו, כדי שיהיה מקום לאדים לחדור). על הצלחת מניחים ארבע פרוסות דג סול. על המגש השני מניחים קישוא חתוך לפרוסות, בצל חתוך לרבעים, פרחי כרובית, פרוסות גזר, פרוסות קולרבי וכל ירק אחר שאוהבים. שמים את מגש הירקות על מגש הדג. את שניהם מניחים על סיר שבו המים כבר רתחו ומחכים 8־12 דקות. בינתיים מכינים רוטב כלשהו (רסק עגבניות ושום, מיונית וחרדל, שמן־זית, חומץ־יין ותבלינים).

מגישים את הדג והירקות לסועדים, וכל אחד מהם מוסיף לעצמו מעט רוטב.

אפשרות שניה — אם הארוחה היא לשני אנשים אפשר להכין בבת אחת גם את המנה האחרונה. בקומה התחתונה מניחים קציצות־בשר ולידן ירקות העונה, ובקומה העליונה פרוסות בטטה, פרוסות תפוחי־עץ ובננות שלמות.

אחרי האידוי מגישים את הקציצות המאודות והירקות עם רוטב חמוץ או חריף ואת הפירות עם דבש.

לסיכום: בריא, קל ומהיר להכנה, לא משמין, יפה מאוד למראה (צבע הירקות נשמר), מתאים לאירוח.

אלי דסה, העולם הזה

ה„במבו־סטימר" על האש

— וגם טעים

ראיתם את בלבוטק האחרון, עם המישפחה הזאת ששלחו לה מכונת־כביסה ומקרר וטלוויזיה?

אני לא רוצה לשמוע מילה רעה אחת על עם ישראל, לפחות שלושה חודשים.