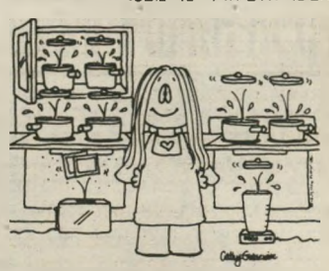
סיבה למסיבה

זה די מעצבן שדווקא בהעולם הזה אין מדור־בישול. בעיקר זה מעצבן כי העולם הזה הוא העיתון היחידי במדינה היהודית שקיבל אישור מן הרבנות שלא להתחשב בחוקי הבשר־חלב־חזיר־שרימפס.



חשבתי לעצמי שאולי אתם, קוראים יק־רים, תצאו להפגנה או שתיים בעניין האין־מדור־בישול אצלנו. אבל לא יצאתם. ואני רוצה להאמין שלא יצאתם להפגנות לא מפני שהעניין נראה לכם לא די רציני, אלא מפני שקר בחוץ ואתם עצלים, ואולי אתם שומרים את זכות ההפגנה למשהו שנראה לכם חשוב עוד יותר. אבל מה חשוב יותר ממרק חם בחו־רף, לעזאזל?

שמונה קיבוצים ברחבי הארץ הקימו מיסעדות וקראו להן „רשת מיסעדות על הדרך". הקיבוצים הם דוברת, הדרוף, עין־גב, עין־גדי, ידמרדכי, חפץ־גדר, ד בטח שכחתי אחד מהם. במשך כל חוד־ש־החורף ינישו במיסעדות האלה צלחת מרק חם בשקל אחד לכל חיילי ישראל. יותר פעם, יותר חם ויותר חכם מכל התרומות האלה, שמבטיחים ולא מקי־מים, לחיילים.

טוב, במילא לא תמיד אני מתנהגת יפה. במילא לא תמיד אני מתחשבת בכם. במילא לרוב אני עושה במדור הזה, כמו שאומרים היום, מה בראש שלי.

ובראש שלי עכשיו זה לדבר על מרקים, לכתוב על מרקים, להכין מרקים וכמובן לא־כול. ואגב, אם תסכימו להזיז את היד הקפואה שלכם לכיוון הנייר והעט ואם תכתבו לי שאהבתם שיש פתאום מדור־בישול, אז אולי פעם בכמה זמן יהיה כאן מדור־בישול, במקום מדור התלונות הרגיל.

זה תלוי בכם.

שני המרקים התורנים אצלנו בעונה זאת הם מרק תפוחי־אדמה וכרישה ומרק תרד.

ניסיתם לטפטף לתוך צלחת מרק־עוף כמה טיפות לימון? תנסו כדאי לכם.

שניהם, לפי מיטב מסורת הבית הפרטי שלי, קלים מאוד להכנה, לא־יקרים ויש להם טעם וצורה של מרקים מאוד מכובדים. אגב, כל הכמויות, לכל המרקים בעמוד זה, הם לשישה סועדים (אמא, אבא, שני ילדים ושני אורחים).

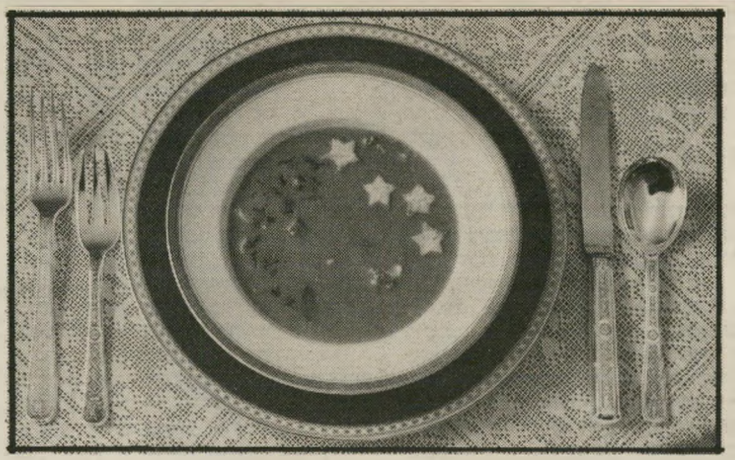
● ● ●

● מרק תרד

המיצרכים: שתי כוסות מים; שתי כו־סות חלב (אפשר חלב רזה); אבקת מרק־עוף; 10 מדליוני תרד (קונים את זה בכל סופרמר־קט); חופן צנוברים; חופן קוביות־לחם מטו־גנות (לא מוכרחים).

אופן ההכנה: שמים בסיר את המים, החלב ואת מדליוני התרד. מחממים הכל ביחד עד שהמדליונים הקפואים נמסים. מוסיפים את אבקת־המרק ואת הצנוברים. מבשלים דקה או שתיים.

מגישים בקערות ומוסיפים לחם קלוי, אם רוצים.



● מרק תפוחי־אדמה וכרישה

המיצרכים: שתי כרישות (קוראים לזה גם פורי או ברסה) רק החלק הלבן ומעט מן הירוק; שני תפוחי־אדמה בינוניים; כף אבקת מרק־עוף; ארבע כוסות מים; גביע שמ־נת חמוצה או מיכל שמנת מתוקה או חצי מכל אחר מהם; פילפל שחור; שמיר קצוץ.

המילה העברית „מרק" מופיעה בבר בחנ"ך. בספר שופטים פרק ו', פסוק ב' כתוב: „קח את הבשר... ואת המרק שפוך..."

אלוהים יודע איזה מרקים איומים הם בישלו עציון על־הם לשפוך אותם. אבל זה בבר עניין לגסטרונומיה ולא לאקדמיה ללשון העברית. שסיפרה לי על המרק הזה־כי.

אופן ההכנה: רוחצים את הכרישה ופורסים לפרוסות עגולות. מקלפים את תפוחי־האדמה וחותכים לקוביות. שמים ב־סיר, מוסיפים מים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את אבקת־המרק. מכסים את הסיר, מורידים את האש לבינונית ומבשלים עד שתפוחי־האדמה מתרככים. מעבירים חצי מכמות הכ־רישות ותפוחי־האדמה המבושלים למעבד־

מזון. מוסיפים מעט ממי־המרק ואת השמנת החמוצה או המתוקה (או החצי־חצי). מפעילים את מעבד־המזון וטוחנים הכל כחצי דקה.

את התערובת מחזירים לסיר שבו נמצאת שארית המרק. בוחשים, מחממים שוב, מוסי־פים פילפל ומעט שמיר קצוץ ומגישים.

מיקרא: בכל פעם שאתם פוגשים בספר־בישול עברי או בעיתון ישראלי „אבקת־מרק בטעם עוף", תדעו לכם שהם התכוונו למרק עוף. אבל לא נעים להם משומר־הכשרות. אותו הדבר גם לגבי „רצועות הודו מעושן". תאפינו לי שהם מתכוונים לבייקון. אבל מתחנפים לדתיים.

ורה, חברתי הצ'כית־הונגרית־פולניה, היא, לדעתי, אלופת המרקים. ממנה לקחתי שני מתכונים, שרק כתיבת שורות אלה וזיכרון המרק מפעילים את בלוטות־הרוק שלי.

● ● ●

● מרק שיכורים הונגרי

המיצרכים: 300־ 400 גרם של רגל חזיר מעושנת (בכל איטליז לא־כשר); קופסת כרוב כבוש; חצי כרוב טרי חתוך; 50 גרם גריסי פנינה; פפריקה אדומה; אבקת מרק־עוף; שמונה כוסות מים; פיטריות יבשות (אם יש בבית); גביע שמנת חמוצה.

אופן ההכנה: מבשלים את הרגל (חתוכה עם העצם) והמים בסיר סגור במשך שעה. מוסיפים את כל שאר החומרים, מלבד השמנת החמוצה, ומבשלים על אש קטנה עוד שעה עד שעה וחצי.

מורידים מהאש, מוסיפים את השמנת הח־מוצה, בוחשים ומגישים.

מורידים מהאש, מוסיפים את השמנת הח־מוצה, בוחשים ומגישים.

● ● ●

ועל מרק בירה כבר שמעתם? כשאני שמע־תי עליו, צחקתי כל הדרך עד למכולת, שם קניתי את המיצרכים, והלכתי הביתה להכין מרק מצחיק, אשר ידעתי שיצחיק את כל בני משפחתי. גם חששתי שהוא יגמור את חייו בפח־הזבל, אבל זה לא קרה. אני לא יכולה להגיד שזה הדבר הכי טוב שאכלתי בחיי, אבל זה בהחלט המרק הכי שונה. אולי כמו תיאטרון אחר בעכו, יש גם מרק אחר בפולניה (כן, המתבון משם).

● ● ●

● מרק בירה

המיצרכים: חמש כוסות בירה; מעט קינמון טחון; שני מסמרי ציפורן; שני חל־מונים; גביע שמנת חמוצה; קוביות־לחם מטו־גנות; קוביות גבינה קשה.

הנה טיפ ברמה גבוהה: כל אחד יודע שמרק־עוף אמיתי צריך להכין מעוף אמיתי. אבל יודע גם שאושים בעלי אי־קיו מסויים ומעלה לא מסוגלים לאכול את העוף הלבן הנורא. שיוצא מן המרק הזה. ומצד שני גם חבל להם לזרוק אותו לזבל.

וזה אתם שואלים.

לא צריך לקנות עוף. בסופרמרקטים ברחבי הארץ, במחלקת הבשר, יש משהו שנקרא עצמות עוף למרק. זה מה שנשאר אחרי שמורידים מהעופות את השוויצלים והפולקעס. הם מוכרים את הדבר הזה בארבעה שקלים לק"ג וק"ג אחד עושה מרק אדיר. דרך אגב, המחיר הזה נלקח מהסופר של רחוב בן־יהודה. ומכאן אני מסיקה שבמקום אחר זה עולה חצי. יש לי הסיבות שלי להאמין בזה.

אחרי שמבשלים מרק, מה הבעייה להעיף לזבל עצמות?

תגידו כמה כסף חסכתי לכם החורף הזה.

אופן ההכנה: להכניס את הבירה, הקינמון והציפורן לסיר ולהביא לרתיחה. לבשל דקה או שתיים. לערבב את השמנת עם החלמונים, לצקת מהר־מהר, תוך כדי בחישה, לתוך הבירה החמה.

להגיש במרקיות ולפזר מלמעלה קוביות־לחם וקוביות־גבינה.

לסה בסיסדות כל המרקים יוצאים סמיכים, ובבית לא? כי במיסעדות פשוט מוחנים חלק מהחוכן ומחזירים לסיר. פשוט כך־כך.

מרק מצויין שאכלתי במלון שרתון (בחורף אני אוכלת רק בשכונה שלי). אכלתי, נהניתי, נידנדתי, וקיבלתי את המתכונים.

● ● ●

● מרק דלעת

המיצרכים: 300 גרם דלעת; שש כפות יין לבן; שתי כוסות מים (ואחר כך עוד); חמי־שה גרגירי פילפל שחור; שני עלי דפנה; מלח; מעט זעפרן; מעט כוסברה; 50 גרם חזה אווז מעושן חתוך לרצועות; קמצוץ עירית; חצי כפית דבש.

אופן ההכנה: מטגנים את הדלעת חתו־כה לקוביות במעט מרגרינה. מוסיפים את היין, המים ואת עשבי־התיבול (כדאי להכניס את עשבי־התיבול בתוך בד דק קשור). מבשלים כ־20 דקות, עד שהדלעת מתרככת.

מוסיפים מלח, דבש ואיזה תבלין נוסף שרוצים, ואת חתיכות האווז המעושן. מעבי־רים הכל למעבד־מזון בעל להב פלדה ומרס־קים. מחזירים לסיר ומוסיפים מים, כדי לקבל את הסמיכות הרצויה. להשבחת הטעם אפשר להכניס כ־20 גרם מרגרינה בטעם חמאה. מגישים חם ומקשטים בעירית קצוצה.