

פטנט קטן:

משקה פיצוץ

נדיד לראש

גילי וסולי, זה צמד חמד עם דיסקוטק פרטי בבית, שמרביצים אותה חזק במסר... בות, האיש עומד מתחת מערכת חללית מהרטיים, ומשקש קוקטיילים שיגעון... עוד אף אחד, מתוך הדיסקוטק הזה בבית, לא זכה לצאת עם-ראש-לא-טוב. לאיש יש נוסחת כסף, וכל האנשים מתמססלים... מתמססלים חזק, ישר לאוירה, ועד למ' חרת בכוקר, צפים בעננים. עושה מצחיק במות, עושה לו נהדר, אף פעם בחיים עוד לא ראיתי כזאת מן תופעה, נדנדתי לו חזק, והוא עמד בפרץ. נדנדתי עוד יותר חזק, ולא נשבר. זה היה תיש על הגשר. מי יורד ראשון. בסוף, היות וה' מירשם מה, זה לא היה אני.

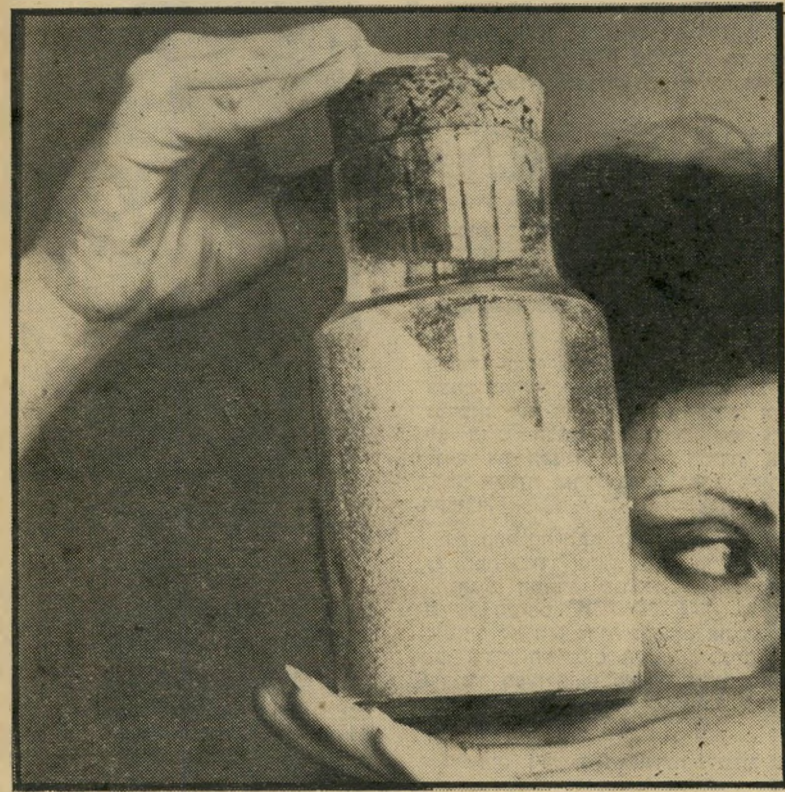
יום מיוחד

המרצה, בהרצאה שעניינה חינוך מיני למבוגרים, פנה אל הקהל. מי לשם דוגמה - שאל - מקיים יחסי-מין ארבע פעמים בשבוע? ים של אצבעות הורם. ומי מקיים יחסי-מין רק פעמיים בחודש? הפעם, מיספר הזרועות המונפות פחת בהרבה. ומי, המשיך המרצה להקשות, מקיים יחסי-מין פעם בכמה חודשים? בודדים-בודדים חודו. האם יש כאן מישהו - המשיך המרצה ביובש אקדמי לברר - האם יש כאן מישהו שמקיים יחסי-מין רק פעם אחת בשנה? מסוף האולם קם ז'לוב ענק. מתמוצץ מגיל הצביע בהתלהבות: אני! אני! מה אדוני כל כך שמח? אני לא מבין? ליבו של הז'לוב עלה על גדותיו. "זה היום! זה היום!"

קוסמטיקה

פילינג עולמי

זה לא מומלץ לכל יום, אבל אם בא לכן באיזו הזדמנות פשוט לזהור מיופי ומחלקות, הנה פיתרון. בכפרים שברומניה היו עושים את זה. קמח תירס בשביל ממליגה תמיד היה בבית? תמיד היה. רצון לעור בוהק תמיד הזה? היה. אז הנשים הממזרות של פעם, היו חופי-נות מלוא הקמח תירס באגרוף, מרטיבות את זה מעט מתחת לזרם הלוח-חלוש של מים. וכשזה היה בדרגת סמיכות של בוק,



איך זההור תוך שתי דקות חומר ממליגה

מ'פצ'פצ'ות מ'פצ'פצ'ות היטב-היטב את ה' פנים. מה שהן לא עשו, אבל אתן כן, זה למרוח אחר כך קרם לחות, ובחלק בייבי פוף שכזה, לא נתקלתן מומן. החיספוס המיוחד של גרגרי קמח תירס מוריד מהפנים את כל העודפים שכבר שבקו חיים - ומשאירים את ה' חדש לזהור מתחת, במעטה חלק ונהדר. אם לא עושים אצלכם בבית ממליגה, אין שום סיבה שלא תחזיקו את העסק בצניצנת יסופית של מלחי אמבט, שזה יהיה בהישג יד בכל שניה, שיעלה רצון שיפור מלפניכן. לא התחזיק באמבטיה כמויות גדולות, כיוון שהלחות שם מגדלת חרקים בעסק בקצב שני חרקים לדקה. זה נהדר כל הסיפור. פשוט עובד.

ניצוץ קטן של רצינוניות האיר באפלה... וכאן היא ממשיכה לתאר את הפיתרון ש' מצאה והשוכיח את עצמה, שוב ושוב, מאד תו יום.

הספר מתרכז במיוחד בפרטים הבאים: מהו הגבול בין מתירנות; תקשורת חייב בית בין הורים לילדים ואיך להפסיק ריר בים לפני שהם מתחילים, כיצד ניתן לפתח את חשיה-אחריות וכשרה-השיפוט של ה' ילד, פיתוח נכונותו של הילד לקבל על עצמו משימעת, כמרוכץ, נוגע הספר, בפני תוח האינטליגנציה ומנתה-המישכל של ה' ילד, וכיצד יכולה יכולת זו להתבטא ב' לימודים.

נורא אהבתי את הספר, כדאי לקנותו.

ערבבו, ולא יהיה אפשר להרגיש לא ב' ודקה, לא במיץ הממותק הכבד, ולא בכל גבישי הקרח. הודקה והקרח מדללים את המיץ, ונותנים ביחד איזה טעם ש' מימי. מגישים את זה לחברה, וכן, לא מספרים ממה זה עשוי. כזה טעם פצצי, וכל כך פשוט להכין, שזה כימעט מאכזב. זה משקה הכי ממזר בעולם. עולה ישר בערוצים הכי מרכזיים. סוכר נקי ואל-כהול זה טיל למות!

אימהות

כיצד להימנע

מהרס גמור

ניסים ונפלאות לארוחת הבוקר. מאת רות מינשל תרגום: פרופ' יהושפט גיבעון הוצאת "שפן" 128 עמודים

הספר הראשון בעברית, המבחר לזהורים את הדרך כיצד לנטרל את ההשפעות החיצוניות וההרסניות לילד, וכיצד ניתן להגביר את תרומתם החיובית דעיצוב אישיו' תו.

המהדורה הראשונה של ניסים ונפלאות לארוחת הבוקר הודפסה בארצות-הברית

הספר מומלץ על ידי 800 מנהלי בתי ספר בארצות-הברית.

מורים בשני בתי-ספר במערב המרכזי של ארצות-הברית עברו קורס, שהורכב על סמך השיטות המובאות בספר. התוצאה היתה, ששני בתי-הספר הנ"ל היו היחיי דים באותה עיר שבהם לא התחוללו מהור מות ומרידות סטודנטים, בסמסטר שלאחר מכן. התלמידים והמורים פתרו את כל ה' בעיות, תוך שימוש בתקשורת אינטליגנ' טית. בתוכנית חינוך למבוגרים, באלבאמה, נכלל ספר זה כספר חובה להורים.

עד היום, נחלקו הספרים על גידול יל' דים לשני סוגים עיקריים:

הסוג הראשון דן בהתלפת חיתולים ו' תזונה נכונה, ונכתב על-ידי רופאים. הסוג השני עסק בגישות הפסיכולוגיות השונות הכרוכות בנושא, ונכתב בעיקר על-ידי פסיכולוגים מיקצועיים.

הספר ניסים ונפלאות לארוחת הבוקר הוא שונה, הוא נכתב על-ידי מתנכת אמרי' קאית, שעברה על בשרה את מסלול ה' מיכולים של גידול שני ילדיה.

כפי שהיא מתארת זאת: "איך הפכתי שתי מיפלצות קטנות לשני מלאכים".

זהו ספר פשוט ושימושי, הכתוב בהומור רב ומדבר מלב אל לב. היא מתארת בו רגעים שבהם עמדה על סף הייאוש והרמת ידיים, כמו באותו יום בו "שני הנערים התקוטטו ורבו כל היום... כל מה שאמרתי להם לא השפיע עליהם כלל... צרחתי עלי' הם... שלחתי אותם אל חדריהם... היתה תשונה ומיואשת... עמדתי במיטבח והר' הרתי בעונש הגיתן על רצח כפול, כאשר



לפני 13 שנים היא נחטפה תוך שלושה שבועות.

מאז הופיעו עוד 18 מהדורות בארצות-הברית בלבד. הספר תורגם לשבע שפות ופופולאריותו לא מפסיקה לעלות. מזה מיספר שנים הוא משמש כספר לימוד תקני בקורס לניהול משק בית באוניברסי' טה במרכז משיגן.

מוסיפים את מ'הסודה בהדרגה, ומערי' בבנים עד שכל העסק ספוג. מ'הסודה נותנים את כל הרטוב, המשוע והלא- מציאותי לבשר. אפשר היה גם מ'יברו, אבל מ'הסודה מנפחים יותר, וזה מה שצריך.

פטנט רביעי - לכל העסק מוסיפים כף אחת מחוקה אבקת סודה ביקרבונט. זה מצויה על כל מדף תבלינים, מופיע תחת השם המיסחרי אבקת-סודה-לשתיה. מה זה עושה הארס הזה? מה שזה עושה לעיגות. החום של הציה שחרר מזה גוים נורא חכמים, שממלאים את הקבב בכיסיי-אוויר קטנטנים, ואז זה פשוט גך עדן לאכילה. הקבב יוצא אווירי, ולא כבד כמו בנדורה.

פטנט המישי ואחרון - מגלגלים את זה לצורה אופיינית בתוך נייר פר' גמנט. צריך אותם באורך של 15 ס"מ בערך, ובקורט של ארבעה ס"מ, ארוח של שתי אצבעות. מרוב שומן וסודה, זה לא דבר מאסיבי. רק במידות, זה פופאי ממוצע. צריך לנהוג עם זה בעדינות הכי גדולה. מה לעשות, אך בניגוד להרגלים, רק קצת נוגעים בזה יותר מדי זה תיכף מתפרק.

עתה מגיע מיבחן המומחיות האחרון. צולים את זה על גריל, ומוציאים בזמן. רק מוציאים בזמן. לא פחות מדי צלוי, ולא שנייה יותר. זה כל הסוד. ככל ש' צולים את זה מעבר לנקודת הצורך, ה' שומן גמט ומטפף, העסק מתכווץ ומת' קשה, וכל הסיפור מת באחריות מרע לרע.

אם אין גריל פתוח, אפשר להכין קבבים על הרשת, מתחת לגריל בתנור. אבל ב' שום מיקרה זה לא יבוא לטעם של הזה, המעושן. הם מוכנים כאשר הם עדיין גמישים מאוד למגע, וחוכם הפנימי-ב' יותר הוא נקודה ורודה. אם כל הבישוי' כבר "עשוי", ואין נקודה ורודה, זה עשוי יותר מדי. ועזבו אותי עם סיפור הפרנ' קנשטיין של התזונה. שבשר טחון צריך לבשל היטב. קנו אותו ממקום מהימן, עם רישיונות ומוניטין, ותיחנו ממנו עד הסוף, כמו שצריך.