

חברתי הלית, שהיא אשה מאד מודרנית ומתקדמת, מצאה פיתרון בפתרון של בדרן מיוחד לילדים. בגלל חינוך סוציאליסטי עקימתי את הפרצוף ברגע הראשון. כי הרי זו בושה גדולה לעשות משהו שיבדר לך את הילדים. אבל כשאמרה לי הלית "פעם התביישנו לקנות עוגות מכות", השתכנעתי.

מהיום שמצאתי את הבהדר שלי, שאת שמו אניגני מוסרט, אבל אפשר למצוא כמחזה בדריהב, יש לי שני ימי ספט



בשנה. יום שקט עבור כל ילד.
כדי שלא ירמו אתכם, תדעו שהבדרן שלי גותן תוכנית של ששה וחצי תמורת 1500 שקל (בכך לינואר 83). התוכנית כוללת מישחקי חברה, שירה בציבור, קוסמוס (כולל יונים שיוצאות מסוכנים ודברים ממליאים אחרים), וגם כמה סרטים במכונת הקרנה שהוא מביא איתו. באותו זמן יכולות האמהות האלגנטיות לשבת בבדר אחר, לגנום קפה עם קצפת ולגלגל שיחה תרבותית נגד עבודה שכירה בקיבוצים, למשל. אחרי שהבדרן גומר את ההצגה שלו ומקפל את הציוד, מבקשים מכל אמא לקחת את ילדיה הנחמדים וללכת הביתה. כולם מרוצים, הילדים, האמהות וגם בעלת הבית.
אגב, שני הבנים שלי נולדו בקיץ, אבל אני משתמשת בשירותי של הבדרן שלי. כי לי קר לי השנה.

מחפשים כלה מתאימה

לא ראייתי שירותים כאלה. בטח תענוג לעשות שם עיסקות בנקאיות. המישפט הר' אחרון הוא רק לתשומת ליבם של מנהלי בנקיה מורחי.

אבל נעזוב את בתייהשימוש ונעלה ל- קומת המיסעדה. בעל המקום הסביר לי שזו לא מסעדה אן בית-קפה אלא מועדון דיסקו. כמו שאני חושבת, אלא מועדון. זאת אומרת שלא כל שמק יכול להיכנס ולהזמין תומוס ומוציאים. הם לא רוצים אצלם שמקים ואין להם בכלל תומוס ומוציאים. מי שרוצה להיות חבר במועדון צריך לזוטר על 360 דולר מכספו הפרטי לטובת המועדון ואן הוא יכול לבוא מתי

יש לי הרגשה שחטפתי משהו טוב
מרחל ההזחלה. אבל חטפתי פקט. זה
שלי. העניין הוא שאני מחפשת כלה
יפה ונתמדה בשביל חתן סוג א"א. תשאלו
מאיפה יש לי חתנים מיותרים? אז ככה:
בתי לאביב נפתח אל זממן, מועדון אפוק-
ליפט, המועדון הזה נראה לי יותר כמו
קאונטריקלאב, יש בו מיסעדה, בית-
קפה, בר, מקום מיוחד לריקודים (אם
אתם חושבים על פסטיבל או סגנון —
תישארו בבית). הכל יפה כזה, מאוד מהיר
דר. מאוד חוצלארצי.

אני מקווה שבעלי אפוקליפט לא ייהרגו
אותי אם אספר לכם שמה שעשה עלי



הכי הרבה רושם זה השירותים. שירותים, אני ממוכנת לבתי-השימוש. הכל חסרי-זר ורודו, מראות גדולות, כיורים פסי-מגבות נקיות וריחניות תלויות, פרחים בעציצי-חופשה. אני מוכיחה להדור ש"באף בית-המטה, או מוסדה בארץ עוד

E.T.
GO HOME!

היום הוא פרץ בכבי קורע לב כשקרא
בעיתון שהאישיגמד שלבש את חליפת
הגומי של אייטי מות. כדי להרגיע אותו
מהבני הבית פוסק בהסחתו לו שראש
אוחו שוב לראות את הסרת (על גופתי
המתה!) שמעתי שבשווריה אסרת את הצ'
גת הסרת לפני ילדים. אני חושבת שהם
יותר חכמים מאיתנו. אם זה היה קורה
ליילד של גאולה כהן, היא בטח הייתה
אמרת שאיטי הוא סכין בבב האומה.
מה אנדיל לכם. כל הזמן אני רוצה לצרור
! HELP

500 גרם שומן של אווז
500 גרם חזה הודו
חצי כוס יין פורט או קוניאק
1 בצל גדול, 1 שן שום גדולה
אגוז מוסקט, מלח, פלפל.
מכניסים הכל בבלנדר ומפעילים עד
שהכל נהיה מישחה. בינתיים משמנים
תבנית אפיה, רצוי מפפירקס. מעבריים
את המישחה לתוך כליהפפירקס. את כל
הפפירקס שמים בתוך תבנית גדולה שבי-
חוכה כוס מים. כעכשו כולל ביחד לתנור
בחום של 150 מעלות 35-4 דקות.
את הפטטה פורסים כמו עוגה ונותנים
לכל אחד מנה עד אצחלת שלו, בלי
חוספות. זה לא אוכל של קיבוץ.

סלט חסה

נוסח פאריס

חסה אחת
חצי כוס קוביות בייקון
צפת קרוטונים
חומץ, מלח, פלפל
רוחצים את עלי החסה ומייבשים במים-
ננת (חשוב!) מעבררים לקצרת הגשה.
שמים חופן או שניים של קרוטונים. עכ"י
שיו מטגנים את קוביות הבייקון על ה-
מחבת ומסיפים אותם לקצרת החסה. ל-
שומן שנשאב מבחבת מוסיפים חומץ, מלח,
פלפל ואם רוצים שן שום כחוש ואת
כל הרוטב החם הזה שופכים על החסה.
מערבבים בקלות ואוכלים מייד כשהכל
עוד טריפטיה חם. יותר טוב מטוב מאוד.
אם יש עוד משהו שלא יודע מה זה
קרוטונים, שלא יתבייש. קרוטונים זה
פשוט קוביות לחם קטנות מטוגנות. אפשר
לקנות את זה מוכן בתוך שקיות ואפשר
לעשות את זה בבית משאריות לחם.
תווכיכם את הלחם לקוביות ומטגנים ב-
שמן, או אם רוצים שלא יהיה שמן,
אפשר למלא תבנית בקוביות לחם ולי-
הכניס לתנור ל-10 דקות. קרוטונים הו-
לכים נפלא עם סלט חסה ועם מרק בצל
או מרק אפונה.

ועוד

באותו עניין

הנה איך עושים את שני הדברים ה-
נפלאים שאדון קפלו לימד אותי.

פטה

כבוד אווז

500 גרם כבד אוח