משהו בחינם

כלום אין בו, בתוך מכתש־הנחושת הישן הזה. סתם עלים יבשים, ארטישוק מיובש, פרג בלי עלים, ענף אורן וקצת שיבולים. צמחים שהתייבשו ונשארו יפים ושהיום, כלומר בימים של סוף הקיץ, אפשר למצוא אותם בכל שדה על־יד הבית של כל אחד מאיתנו.

פשוט אוספים זר גדול, מכניסים אותו לכלי שברך כלל אין מה לעשות בו ותולים באיזו פינה ריקה בבית. הנה, תיראו שרבבים יפים לא תמיד עולים בכסף. בהצלחה.

טירוף של מנה ראשונה

לפעמים אני פשוט מתביישת איך הראש שלי עובד. פעם כשהיו מזמינים אותי חברים לארוחת ערב, הייתי שמחה, קונה פרחים או יין והולכת. היום כשמישהו מזמין אותי לארוחה, אני ישר חושבת אם יצא לי משהו טוב למדור.

כשחברתי, אפרת, מעין־הוד, הזמינה אותנו לארוחת ערב ראש־השנה, ידעתי שכולנו נהנה — אנחנו ואתם. האוכל אצלה תמיד פצצה. באמת היתה ארוחה חגיגית מאוד, עם מפות יפהפיות, המון פרחים ונרות ויין ואוכל מטרף. כדי לא להכניס אתכם להוצאות מיותרות אחרי החג, הנה רק המנה הראשונה שהיא יפה, טעימה ופשוטה להכנה. לפי המנה הראשונה אתם יכולים לתאר לעצמכם איזו חגיגה היתה בהמשך.

ארטישוקים ממולאים בתרד וגבינה

2 קופסות לבבות ארטישוקים. אבל כאן צריך לשים לב כי יש שני סוגים. סוג אחד שנראה קטן ועם חלק מהעלים, והסוג השני שנראה פשוט כמו צלוחית ריקה וזה הסוג שאנחנו צריכים עכשיו.

1 חבילת תרד קפוא לא טחון

2 כפות גבינה בולגרית

2 כפות גבינה צהובה מגוררת (רצוי גבינה חריפה)

קצת חמאה, כף קמח, חצי כוס שמנת מתוקה או חלב, שן שום גדולה וכתושה, מלח, פלפל, ומעט אגוז מוסקט.

מוציאים את הארטישוקים מהקופסה ושוטפים אותם במים. מניחים אותם בתבנית אפיה. בינתיים מפשירים את התרד, מקצצים אותו בסכין, מוסיפים אותו לחמאה שבסיר. מוסיפים את הקמח ומייד אחריו, תוך כדי בחישה, החלב או השמנת. שמים את שאר הדברים, מערבבים ומורידים מהאש. מתקבלת דייסה עבה, שבה ממלאים את לבבות הארטישוקים. את הכל ביחד מכניסים לתנור מחומם ל־20 דקות.

לא להתעצל, יש עכשיו המון חגים ולפחות לאחד מהם מגיעה מנה כמו זו. בתאבון.

משאלה בכותל

חברה שלי, בעלה ובתה בת ה־5, נסעו לטייל בירושלים. בין שאר המקומות הם גם הלכו להראות לילדה את הכותל המערבי. סיפרו לה על הפיתקות שאנשים שמים בכותל וגם היא

רצתה לשים. אבא שלה ביקש ממנה שלא תטריד את אלוהים בשטויות שלה. הילדה נעלבה נורא ואמרה לו בכבי „רק רציתי לבקש ממנו שלאמא שלי תפרח עוד ילדה בבטן."

ילדים זה דבר נפלא והורים זה דבר לא מבין, מה יש לדבר?

בישול לגבר המשוחרר

מי שבורח מפסיכולוגים, הפסיכולוגים רודפים אחריו. לא יודעת מי המציא את האימרה הזאת, אולי אפילו אני בעצמי.

רק בשבוע שעבר כתבתי את דעתי בנושא. העט עוד לא יבשה, וכבר מישהו דופק לי בדלת ומביא לי מתנה, ספר בישול שכתבו שני פסיכולוגים, עמירם רביב ואשר שחם שנצ"א (שלא נצטרך אותם). שמו של הספר הוא „בישול לגבר המשוחרר" וזה כבר עושה אותו מתנה יוצאת מן הכלל לכמה וכמה גברים שהשתחררו לאחרונה.

בעיני זה יופי של ספר, בעיקר מפני שהוא מתייחס לבישול לא כאל מדע, אלא כאל כיף. באותה דרך מתייחסים שני המחברים גם אל עצמם, ואני, כידוע, מתה על אנשים שלא לוקחים את עצמם ברצינות. בקיצור ברוו לכם. הוכחתם לי שאם מחפשים היטב אפשר למצוא גם בפסיכולוגים צדדים יפים.

לפחות מתכון אחד מתוך הספר נראה לי שווה ניסוי. אז בואו ננסה ביחד. לא! לא לבוא אלי, אני אנסה במיטבח שלי ואתם בשלכם.

בצל כבוש

החומרים: 1 ק"ג בצלים קטנים עד בינוניים, מקולפים.
3 שיני שום, 1 כף מלח, 3 עלי רפנה, פלפל חריף ומים.
הוראות הביצוע בלשון הספר:

1. קח קילו בצלים. קלף, נגב את הדמעות, חרוץ בהם חריץ עמוק בעזרת סכין ושים אותם בצינצנת.
2. הוסף את השום, המלח, עלי הדפנה, הפלפל החריף, מלא במים וסגור היטב את הצינצנת.
3. הסתר אותה ל־5 לימים.
4. אכול אחד אחד.

פטנט חדש

מוצר חדש שהגיע אלינו מארצות הברית הוא ספוגית שבתוכה יש סבון קוסמטי. לספוגית צד אחד חלק וצד אחד מחוספס. הצד הרך מיועד

לניקוי עדין של הפנים במים וסבון, והצד המחוספס מיועד (כך הם אומרים) לעיסוי העור, לסילוק נקודות שמנוניות ואפילו לטיפול בפיצעי בגרות.

פיצעי בגרות עוד אין לי, אבל כמאמינה גדולה בשיטה הקוסמטית של מים וסבון, ניסיתי את הספוגית, ולפי הצבע שהיא קיבלה אחרי השימוש בה, ברור לי שהיום אני בן־אדם הרבה יותר נקי ממה שהייתי לפני עידן הספוגית.

סיפור יפה על ציפורים

עם בוא החורף מתקבצות הציפורים באירופה בלהקות, ומתחילות לנדוד דרומה לארצות החום.

השבוע ראינו להקות של דרורים בשמים. שאלתי את בעלי (שהוא הממונה על הטבע במישפחה שלנו) לאן נודדות להקות הדרורים, והוא סיפר לי שהדרורים לא נודדות בכלל. הן גרות איתנו כל השנה. אבל כשמתקרב החורף ומתקצר היום, גם הן רוצות להיות כמו כולם והן מתקבצות להן בלהקות גדולות. אחרי כמה ימים, הן פשוט מתפזרות בשקט בשקט ונשארות בארץ. אולי זה לא סיפור חשוב, אבל הוא יפה ורציתי שגם אתם תדעו אותו.