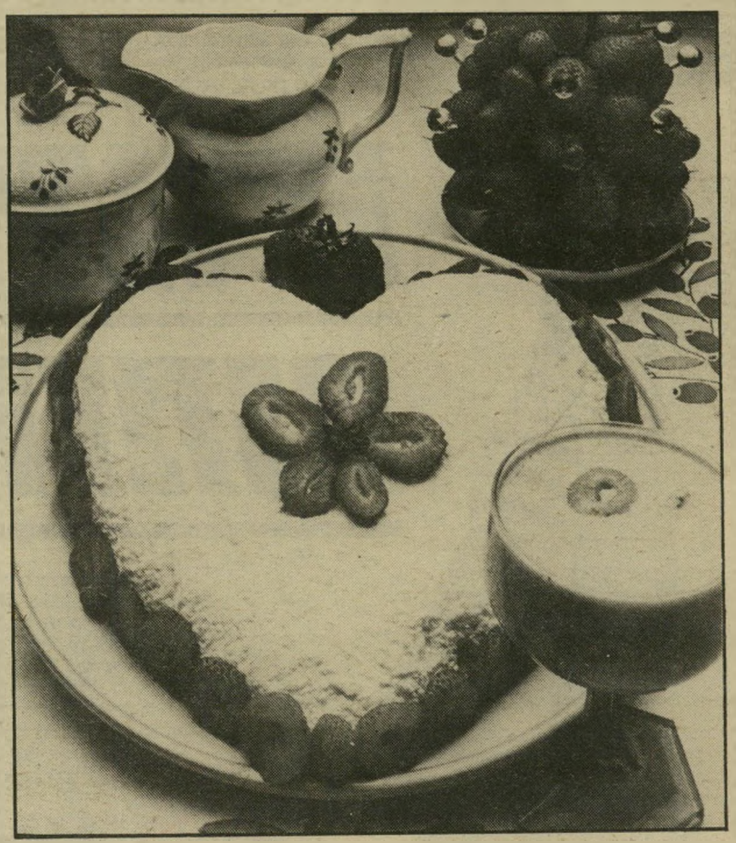
על חברות ואובייקטיביות

מזה שיש לי מדור בעיתון, הרבה אנשים מרוויחים. מרויחים יצרנים שמוצריהם מוצאים חן בעיניי, מרויחים בעלי בתי־קולנוע שהסרטים שלהם נראים לילדים שלי, מרויחים מישרדי פירסום שאני מספרת על אירועים שהם מארגנים ומרוויחים אנשים שונים, שאני נותנת להם במה להשמיע את דיעותיהם. אני מקווה שמרוויחים גם הקוראים שפה ושם מוצאים תועלת, עצה או עניין במה שאני כותבת.

היחידים שמפסידים מהעובדה שאני חתומה על הדף הזה, הם ידידיי הקרובים והאהובים. כל אחד שמוציא ספר או תקליט או כל דבר אחר שנראה לי טוב, זוכה ממני לכמה מילים חמות. רק לא המישפחה שלי והחברים שלי. ודווקא יש בין אלה די הרבה מוכשרים וחכמים וידועים. אבל להם אני תמיד אומרת „איך אני יכולה להיות אובייקטיבית בקשר אליך?" היום החלטתי שחסל סדר השטויות האלה. מי שמפסיד מהאובייקטיביות המטומטמת שלי זה אתם כקוראים, והם כיוצרים. מה שמגיע לזרים, בטח מגיע לחברים שלי. יכול להיות שדברים של אנשים קרובים נראים לי טובים או נהדרים בדרגה אחת יותר מאשר של אחרים. אז מה? אתם לא ככה?

שני ספרים של חברות שלי יצאו לאור בימים אלה, סודות מן המטבח של נירה רוסו של נירה רוסו, כמובן, ובעלת החלומות של אלונה פרנקל.



סיפרה של נירה רוסו הוא חגיגה לעקרת־הבית ולמארחת העסוקה והעצלנית. מלבד עשרות מירשמים מצויינים מחולק הספר למדורים ולארוחות שלמות. כלומר, אין צורך לשבת ולנסות להרכיב ארוחה, אלא פשוט להסתכל בתמונה של ארוחה שלמה, לראות איך זה נראה ולהפוך את הדף, כדי לדעת איך עושים הכל ביחד. ייחודה של נירה, מלבד בשלניותה הגדולה הוא בעובדה שהיא בילתה כמה שנים בארצות־הברית ומשם הביאה את כל קיצורי הדרך בבישול.

מדור מאוד אהוב עליי בספר הוא חוזרים בשש – אוכלים בשבע ויש גם מדורים שימושיים מאוד ומרגיעי עצבים, כמו הזמנו שישה... הגיעו ארבעה־עשר וגם מדור שנקרא נראה מה יש במקרר. בפירוש לא ספר בישול שיגרתי, ואני ממליצה עליו בכל לב לכולן ובמיוחד לנשים שעובדות בחוץ ואין להן זמן מיותר לבזבז. (הוצאת מודן מחיר 4,000 שקל).

הספר השני (יצא לאור שבוע אחר־כך) הוא כאמור בעלת החלומות. כתוב ומצוייר בידי אלונה פרנקל. וכאן יש לי בעיה חמורה מאוד. כשעמדה אלונה להוציא לאור את סיפרה הראשון סיר הסירים היא באה להתייעץ איתי. קראתי את הספר ומייד אמרתי לה שלספר כזה אין שום סיכוי להצליח. כמובן גם הבאתי נימוקים שונים ומשונים.

מאז יצא סיר הסירים ב־20 מהדורות בארץ וכמה וכמה מהדורות בנורווגיה, שוודיה, הולנד, בלגיה, גרמניה, יפאן וארצות־הברית. מאז יצאו לאור עוד 12 ספרים שלה, ואלונה כבר לא שאלה את דעתי בקשר לסיכויי הצלחתם.

לכמה מספריה יש תוספות שהופכות את הספר מספר רגיל למישחק. כמו בספר הלילה טוב שעל הכריכה יש כיס ובכיס יש דפים עליהם מצויירים חלומות. הילד שם דף עם חלום מתחת לכרית שלו וחושב שזה החלום שהוא הזמין לעצמו. בספר אחר המדבר על גוף־האדם, מצורף ראי לכריכה וכל ילד יכול להביט בראי ולראות את הדברים שעליהם מדברים. הספר הנוכחי בעלת החלומות גם הוא מפתיע מאוד (לא אגלה מה) והוא, כמו שאומר בני הקטן „תני לי את הספר של אלונה, אני רוצה לשחק איתו". יופי! (הוצאת מסדה. לא יודעת כמה עולה).

תשדירי שירות לחופש הגדול

(פרק ג')

יום ד' 25.7

מפני שבשבוע שעבר לקחתי אותם לראות את סופרגירל הם בפירוש חייבים לי, ואני אוהבת שאת החובות יחזירו מהר. זו הסיבה שהיום אני לוקחת אותם לראות את האופרה המוסרטת לה־טראוויאטה (קולנוע לב 1 תל־אביב, בית מיצ'ל ירושלים). אני אהנה — זה בטוח. אם הם יהנו — יופי חיי! ואם הם לא יהנו ויגידו „אופרה זה פויי", לפחות הם ידעו על מה מדובר. קצת השכלה עוד לא הזיקה לאיש.

יום ה' 26.7

רעיון המישמרות הוא רעיון נפלא. אני שולחת את שני הילדים שלי לחברים שלהם החל משעה 4 אחרי־הצהריים ועד אחרי ארוחת־הערב. בשבוע הבא אזמין את החברים האלה אלי.

אני מרוויחה יום חופש ושתי אמהות ישראליות סחוטות גם הן. הלך עוד יום.

יום ו' 27.7

כמו תמיד. טלוויזיה. ים. ארוחת־ערב קצת יותר חגיגית. מבט לחדשות וחצי סרט. אחר־כך מעבירים אותם על הידיים כשהם ישנים וכבדים מהסלון לחדר־הילדים ונשארים לבד.

יום שבת 28.7

ילדים שיש להם סבתות וסבות שילכו אליהם. אחרים שילכו עם אבא שלהם. אפשר למשוך את כל היום אם מבטיחים להם ללכת בערב לפארק הירקון ולראות את יוסף וכתונת הפסים. המחזמר מתחיל ב־8.30 וזה לא רעיון רע לקחת כמה סנדוויצים ולהגיע לפארק שעתיים קודם. על יוסף וכתונת הפסים כבר נכתבו דפים רבים, אבל לאלה שמשום מה לא קראו אותם, אספר שזהו מחזמר־פופ שנכתב על־ידי טים רייס ואנדרו לויד וובר (אוויטה, ישו כוכב עליון וקטס שהם הצלחות מסחררות בעולם). בהצגה משתתפים יותר מ־50 שחקנים וזמרים ובראשם דני בסן (מתיסלם), תיקי דיין ודני ליטני. מסוג הדברים שילדים אוהבים, אבל ההורים נהנים אפילו יותר.

יום ראשון 29.7

אם לא יצא לכם לראות את המחזמר בשבת, אז אולי תוכלו היום (יחד עם הילדים, כמובן) לראות סרט יפהפה המוצג גם הוא בכמה מקומות בארץ (נא לחפש בעיתונים) המלך והציפור. מי שכתב את הדיאלוגים לסרט והשתתף בכתיבת התסריט הוא המשורר הצרפתי הידוע ז'אק פרוור ובהחלט יש בסרט טביעת־אצבע של משורר.

הילדים יאהבו מאוד את הדמויות המצויירות ואת הסיפור הפשוט לכאורה. ההורים הנבונים ימצאו בו רבדים רבים ומעניינים. סרט שממנו יוצאים והולכים הביתה בשתיקה. מומלץ מאוד.

יום שני 30.7

שום דבר. פשוט כלום. שידעו שאפשר להישאר בבית ולראות איך מרקו הקטן (מהסידרה הלב) מחפש את אמא שלו כבר שנתיים. השוואות בין חיי מרקו ובין חיי ילדינו רצויות מאוד. שידעו הנבלות הקטנות עם איזה כפית־זהב הם נולדו אצלנו.

יום שלישי 31.7

מה דעתכם על סיור של אחרי־הצהריים בכמה גלריות לאמנות? אולי הסבר פה ושם, ניסיון להראות דברים שונים ולהשוות בין שני ציירים או יותר. במיסעדה שבה תאכלו ארוחת־ערב אפשר יהיה לדבר על מה ראינו ואם זה מצא חן ולמה. חומוס וסלט ושישליק במיסעדה זה תענוג לשני המחנות (הורים וילדים) ומה שנשאר אחרי זה, זה רק לכבס אותם טוב ולהכניס למיטה.

חופש נעים לכולכם. המשך ההצעות למעבר המיכשולים בשבוע הבא.

שרבט זה לא גלידה

במרחק שני מטר מהבית שלי פתחו את בוטיק הגלידה הכי מפואר בעיר, בלון. הזמינו אותי לפתיחה, אבל לא הלכתי. מה יש לי לעשות שם בתור בן־אדם מתעב גלידה?

אבל כמה זמן אפשר לעשות שרירים ולשמור על עקרונות? הרי יש מקומות בתל־אביב שאם אתה לא הולך אליהם לפעמים, אתה פשוט לא IN. נו, אז נשברתי, לקחתי את שני הילדים ועלינו למירפסת מול הים. אגב, אם נתעלם לרגע מעניין הגלידות, המקום ממש יפה ומה שהכי יפה הם הכלים המוגשים לשולחן (אח, אם היה בפנים איזה סופלה תרד טוב). הילדים הזמינו גלידות־ענק שעליהם התרוצצו ואפלים ושוקולדים ופירות וצימוקים ואגוזים וכל מיני בובות נייר שסימלו רעיונות שונים אודות ארץ המוצא של הגלידה. בקיצור, בכחנאליה אמיתית ללקקנים. המלצרית שאלה מה אני רוצה, ואמרתי שאני רוצה להפיל את ממשלת הליכוד. היא לא כל־כך הבינה מה הקשר, אז התפשרנו על קפה קר.

הילדים זללו ונהנו, ואני שתיתי קפר קר ונורא הצטערתי שאני לא אוהבת גלידה, כי בטח גם אני הייתי נהנית. ככה כמעט נגמר הסיפור. אילמלא שמעתי איזה גברת מזמינה מהמלצרית שרבט (שזו גלידה על בסיס מים ואהבה גדולה שלי). התעניינתי מייד אם אומנם השרבט עלה כבר ארצה והסתבר שכן. הזמנתי וליקקתי את הכוס מכל הכיוונים ואחר־כך, בלי בושה, אמרתי למנהל של בלון שבאופן דחוף ביותר יספק לי את המירשם של השרבט, כדי שקוראי ממטולה ומאילת לא יצטרכו להגיע לתל־אביב בחודשי הקיץ החמים. ובכן, כך עושים שלוש מנות שרבט דליקטס.

שרבט בטעם ליימון

2 כוסות סוכר, 1.3/4 כוס מיץ ליימון, 1 כפית ז'לטין, 1 כוס מים. קליפת ליימון מגוררת, קצת ליקר מנטה (רק אם יש), כמה עלי נענע.

ואיך עושים?

על אש קטנה בוחשים את הסוכר, הג'לטין והמים, ומביאים כמעט לרתיחה. מקררים מעט וכאשר הכל פושר מוסיפים את מיץ הלימון. כשהעיסה קרה לגמרי מכניסים אותה לפריזר לרבע שעה. מוציאים מהפריזר ובוחשים, כדי למנוע היווצרות גושים. כך עושים שלוש פעמים את הדרך פריז'ר־בחישה. אחר־כך משאירים עד שייקפא ממש.

לפני ההגשה שופכים לתוך הכלי, שבו רוצים להגיש, קצת ליקר (אבל לא מוכרחים), על הליקר

שמים את הגלידה, עליהם מפזרים קצת קליפת ליימון מגוררת וכמה עלי מנטה.

הערה: לא כראי לתת את זה לילדים — הם לא מעריכים את העניין. שיאכלו ארטיק.

רוניאלה שמי