

וגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה... ווגם זה...

הייתם מאמינים?

כבר חודש שלם לא הופיע תימור, לא ייאמן כי יסופר" שבו אני כותבת לכם על הדברים הבלתי-מתקבלים על הדעת שקורים לי, לבני-משפחתי או לירידי הקרובים.
תשמעו את זה:

אמא שלי ואבא שלי נסעו לחופשה ביוגוסלביה. ישבו להם בבית-קפה בעיר-הנופש הנהדרת דוברובניק, וכלו איזה מאוזה, שתי כוסייני, הסתכלו על המים השקטים והסתלבטו. פתאום ראה אבא שלי איש שיושב שלושה שולחנות ממנו. האיש לא נראה יוגוסלבי ולא נראה אמריקאי ולא נראה גרמני, ולא נראה סיני. מכל אלה בחר הטיק אבא שלי שהאיש בטח ירושלמי (כמו אבא שלי עצמו). נגש אל האיש ושאל אותו בעברית: "תסלח לי, אתה במיקרה ירושלמי?"

"לא, ענה לו האיש בדוברובניק, "אני דווקא מאילת."
"מה אתה אומר?" התלהב אבא שלי, "יש לי בן כאילת?"
"כן, מה שמזו?"
"שמו..."

"מה אתה אומר, אתה אבא של... לפני חצי שעה דיברתי איתו בטלפון."

ארץ זבת חלב

דברים באותו עניין:

בלוק זהב של חברת קארט — אריזה יפה שנראית כמו מטיליזה, שבתוכה ריבועי חלבה מצויינת מצופה בשוקולד. 12.50 שקלים.

ומקיבוץ די-מרכי צינצנות דבש בר (ללא ריי סוס) בשילוב שקדים, אגוזים, בוטנים או כל

כבר סיפרתי לכם איך בשנה שעברה נסעתי לבלגיה כדי לבקר חברים, ואיך הם טילפנו אלי כמה ימים לפני נסיעתי והזמינו לעצמם מתנות. סיפרתי איך עמדת בתור לבריקות-הביטוחון בני מליה-עופה, ואיך הרגשתי כמו אידויט כשבתיקיד היד שלי היו צינצנת טחינה, צינצנת חומס, חבילת חלבה, שתי חבילות זעטר, קילו גרעינים



צלם-המערכת, אלי דסה, היה באילת, וכנראה התאהב בקטן המתוק הזה. אחרת אני לא מבינה למה הוא שם את התמונה שלו בתא המיכתבים שלי במערכת. ואולי הוא סתם מתגעגע לקיץ שלא נגמר.

הסינים באים, הסינים באים!

רותחים, מכסים במיכסה ומחכים בין 12-8 דקות, תלוי בסוג המאכל המיועד לאירוי. מורידים את המגשים מהסיר, שמים על מגש גדול ומגישים לשולחן. בשני מגשים אפשר לאדות ארוחה מלאה לארבעה סועדים.

הנה כמה הצעות: ארוחה של דג סול וירקות. על המגש התחתון מניחים צלחת (יותר קטנה מהמגש עצמו, כדי שיהיה מקום לאדים לחדור). על הצלחת מניחים ארבע פרוטות דג סול. על המגש השני מניחים קישוא תחוך לפרוסות, בצל תחוך לרבעים, פרחי כרובית, פרוטות גזר, פרר סות קולרבי וכל ירק אחר שאוהבים. שמים את מגש הירקות על מגש הדג. את שניהם מניחים על סיר שבו המים כבר רתחו ומחכים 12-8 דקות. בינתיים מכינים רוטב כלשהו (רסק עגבניות ושום, מיונית וחרדל, שמדזית, חומקייני ותב"ל יפים).

מגישים את הדג והירקות לסועדים, וכל אחד מהם מוסיף לעצמו מעט רוטב.

אפשרות שניה — אם הארוחה היא לשני אנשים אפשר להכין כבת אחת גם את המנה האחרונה. בקומה התחתונה מניחים קציצות-יבשר ולידן ירקות העונה, ובקומה העליונה פרוטות בטטה, פרוטות תפוחי-עץ וכננות שלמות. אחרי האירוי מגישים את הקציצות המאורות

אחרי שבעמל של שנים הוצאתי לעצמי שם של מלכת הקולסטרוול בארץ, מלכת החמאה, הנקניקים, שומן האוזן, הסיגריות והקפה. אחרי שעשיתי לעצמי לדגל את הבון לבריאות, את האמונה בגורל, את הזילזול במחקרים ושמתתי את מיבטחי רק במנעמיה-החיים — הנה הגיע היום ואני צריכה להתקפל.

אני לא באמת מתקפלת. אני עדיין מאמינה שהחיים נועדו, כדי לנצל אותם בתענוגות מכל סוג ולא כדאגה לעתיד הבלתי-ברור. אני עדיין מאמינה שחלק מן האושר טמון בשומן חזיר מטונג, בחמאה על לחם טרי, בקפה חריף, בסיגריות. אני עדיין מאמינה שכל מה שבריא יש לו טעם של פורמאיקה. הכל מלבד דבר אחד. איריקי? אז סדרו אותי. המציאו אוכל בריא שהוא



ה"במבוריטימר" על השולחן אוכל בריא —

נפלא. מה אני אשמך? בטח שבהתחלה בוזתי למאכלים מאורדים, אבל הסקרנות הרגה אותי וטעמתי. מאז אני כמעט מכורה לרבר הבריא הזה, לעזאזל. טוב, אבל אחרי הארוחה אני מעשנת שלוש סיגריות כדי לא להרגיש לגמרי נכנעת.

אני מדברת על כליהפלא שהסינים קוראים לו במבוריטימר, ובעברית קוראים לו מאדה נצרים. לא כתבתי עליו עד היום כי הכלי לא היה בארץ. עכשיו אפשר להשיג אותו, עם קצת מאמץ, בכמה חנויות בתל-אביב, והמאמץ כדאי לכולם, שלא לדבר על אלה מביניכם שהבריאות או הריאטה נמצאים בראש מעייניהם.

הכלי עשוי בדרך כלל משני מגשי-נצרים ומיכסה. שיטת העבודה פשוטה מאוד. ממלאים כל מגש במה שרוצים לבשל בו: ירקות, פירות, דגים, בשר, בצקים ממולאים. מרתחים מים בסיר שקוטרו כקוטר מגשי-הנצרים. מעמידים את שני המגשים זה על גבי זה על סיר שבו המים כבר

ראיתם את כלבוטק האחרון, עם המישפחה הזאת ששלחו לה מכותת-כביסה ומקרר וטלוויזיה?

אני לא רוצה לשמוע מילה רעה אחת על עם ישראל. לפחות שלושה חודשים.



נערת שקדיהרביש

דבש בר בלי ריסוס ושם לונוי

הפיצוחים בחדר. קוראים לזה פיקדיני (נגמרו השמות העבריים בקיבוצים) וכל צינצנת עולה 8.50 שקלים. זהירות! אי-אפשר להפסיק לאכול.

מכל סוג... 10 פיתות טריות של אבולעפיה שקניתי כאותו יום.

מאז אני יודעת שהמתנות הכי טובות לחברים כחול' זה אוכל ישראלי מקורי. הנה עוד שני

גם השבוע הזה עבר...

נייר כרומ, הרבה צבע, צילומים של כל המוצרים שבמבצע וציון מחיריהם. נהדר, אבל תזוהרו מזה. אני זוכרת את עצמי, בארצות-הברית, אוספת את כל העיתונים האלה, סתם כך, להנאתי. מביאה הביתה, ולמחרת היום קונה 18 פריטים שמעולם לא חשבתי לקנות. ראו הזהרתם!

שימעון ריישר ממיסעדת פפיון ברמת-השרון שאל אותי אם אני רוצה לאכול איתו חביצת דיב"ה. כלי לחשוב שניה אמרתי שאני לא אוכלת דברים פחים. גם כן אוכל — חביצת דיבשה. שימעון הסביר לי שחביצת דיבשה זה פשוט קרם-קרמל בעברית, וגם אמר לי שאני צריכה להתבייש אם אני לא יודעת את זה. אז חביצת דיבשה סירבתי לאכול, אבל להתבייש, אני כבר מתביישת שבוע. אני מקווה שגם אתם.

שמעתי בראיון בטלוויזיה: המראיין: האם נכון יהיה לומר שהשמן, אשר נמצא בתוך הכד, שימש לצרכים קוסמטיים? המראיין: אכן נכון. בחלט ניתן לומר שהש" מן, אשר נמצא בתוך הכד, שימש לצרכים קוסמטיים.

שאלת המערכת: האם הפסיקו להשתמש במי" לה "כן?" חבל!

כמו באמריקה. קודם כל פתחו כמה סופר-מרקטים ל-24 שעות ביממה, שזו חגיגה גדולה והרגשת רווחה לעקרת-הבית העובדת. עכשיו גם הוציאו לאור עיתון. חדשות היפרשוק חנוכה.

עצת קורא

הנה מיכתב שקיבלתי מהקורא מתי לשימושכם:

באחרונה התרבו מאוד הפרשיות והש" ערויות, שבהן היו מעורבים פוליטיקאים מתחילים וותיקים, כתוצאה מהדלפות פיזיות, הצהרות מטופשות והכחשות מגוונות, כדי לסייע לכל אותם השרים וה"כיס, המסתבכים לרוב בהצהרות ובהכחשות מביכות, הנני תורם לטובתם נוסחת-פלא, שתמתור להם כל בעייה. הנו" סחה מציעה, ללא תמורה, טכניקה מיוחדת להדלפות נקיות ולהכחשות אמיתיות, מבלי להסתבך.

מה שאמרתי — לא הובן. מה שהובן — הוצא מן ההקשר. מה שהוצא מן ההקשר — כלל לא נאמר. מה שלא נאמר — נאמר, אך לא לפי-רשום. ומה שלא נאמר, לא הובן ולא הוצא מן ההקשר — סולף.



ה"במבוריטימר" על האש

— וגם טעים

והירקות עם רוטב חמוץ או חריף ואת הפירות עם דבש.

לסיכום: בריא, קל ומהיר להכנה, לא משמין, יפה מאוד למראה (צבע הירקות נשמר), מתאים לארוחה.