

אלך נשיקות

יש לי חולשה לדמעות! כן, אני מודה בזה, וכנראה שזה גם לא יעבור לי, אז השלמתי עם החיסרון. למשל: בכל פעם שאחד הילדים עשה משהו שגרם לי ממש לכעוס עליו, או שלא עשה מה שביקשתי, וקולי הפך תקיף ובעיני עלה הרוגז - מספיק המבט המושפל והלחלוחית בעין של הזאטוט, המרמזים שהנה הנה בא הפרץ - ומיד משתנים המבט והטון וכבר אני מוצאת עצמי מנחמת ומחבקת. וכך במקום לתת מוסר, אני נותנת נשיקה ובמקום להוכיח, אני אומרת שלא נורא ותבטיח שלא תעשה כך שוב...

אבל הדמעות הכי קשות, הן אלו שמביאים הצאצאים הביתה: כשילד אחר העליב בגן או שהמורה כעסה בכיתה או כשנופלים מהאופניים וברגל שריטה אדומה וכואבת. במקרים כאלה, אני חושבת כמה טוב היה, לו הייתה לי מכונת זמן, שהיתה בלחיצת כפתור מביאה אותי לשם, לרגע הנורא, שבו כל מה שצריך, זו נשיקה קטנה מאימא. שידוע הרי שנשיקה של אמא (וכמובן גם של אבא - אנחנו לא מדירים "אבאים") יש לה כח ריפוי מופלא, שאין לשום תרופה.

אז עד שימצאו מכונת זמן פלאית מיוחדת להורים, אפשר לצייד את החברה בינתיים, בנשיקה מתוקה בכיס...

נשיקות מתוקות

מה צריך?

3 ביצים

400 ג' סוכר (כוס ועוד כף)

מה עושים?

מפרידים את החלבונים לקערת המערבל (מהחלמונים אפשר להכין בצק שמרים משובח או שקשוקה). מוסיפים את הסוכר וטורפים במזלג. מחממים את התערובת על אדים (בן מרי) עד שהקערה חמימה למגע והסוכר נמס.

מקציפים במהירות גבוהה 10 דקות עד שנוצר קצף מבריק (בשלב זה אפשר להוסיף צבע מאכל ולהקציף עוד דקה).

איך עושים?

בעזרת שק זילוף (לא חייבים צנתר כוכב), יוצרים גבעות קטנות על נייר אפיה. אופים בחום נמוך (75 מעלות) כ-4 שעות ומשאירים ליבוש בתנור מכובה עוד שעה. אורזים בשקית קטנה עם המון אהבה.

רק דברים טובים,
חביבה מור.

