

ספר | רן בן-יון

# היד שמוענות

"שקרים מהבודעם" מתעלל בפולחן השכול הישראלי

**+** כל הגברים במשפחתה של רקפת דפוקים או מתיים, בדרך כלל גם וגם. כתוצאה מכך גיבורת "שקרים מהבודעם" של תמרה אבנר היא המספרת הכי מצ' חיקה, סרקסטית, משולחת רסן או סתם משוגעת. יש לה שלל אובססיות חטטניות שאינן ניתנות לשליטה, ובראשן הצורך הכפיייתי לחקור שוב את נסיבות מותו של אחיה צביקה שנהרג במלחמת יום הכיפורים, ורקפת בעצם נוצרה כפיצוי על לכתו, כדי שהוריה לא ייצאו מדעתם. עכשיו היא סובלת מנטייה הריסטית להתאהב תמיד בגברים הלא נכונים, ובראשם עורך שטנגר, עיר רך דין חובב נשים שמבוגר ממנה בהרבה. וכמעט מובן מאליו, רקפת היא פסיכולוגית בעצמה, קב"נית צבאית שמסוגלת לאבחן באנשים אחרים הפגיעות נפשיות ממרחק קילומטר.

רקפת היא אישה מהממת שרגילה לסחרר גנבים רים בקלילות, מלכה בין הסרנים שאינה בוחלת בדבר, כך שמי שאיתה מתמכר אליה באופן בלתי הפיך ואף סופג. היא רגילה לעשות שימוש ציני וקר בגברים שבהם היא נתקלת, ואז להשליך אותם הצידה ולעבור לקורבן הבא. אבל עכשיו היא פתאום מאהבת לגמרי בע"ד עודה, ואצי



של הממסד הישראלי, עם כל הצביעות והעדר הפנים הבלתי נמנעות. אצל תמרה אבנר אין פרות קדושות וההומור וההומור הנפלא של רקפת הופך אותן לשישליקים וקבבים עסיסיים, שנבלעים בהנאה עצומה וחסרת בושה. זה אולי לא הכי גורמה, אבל זה בהחלט הכי טעים.

● **שקרים מהבודעם/ תמרה אבנר. הוצאת מטר, 219 עמ'**



## ניחוחות חוף אמאלפי בישראל

שגריר איטליה בישראל פרנצ'סקו מריה טאלו אירח בשבוע שעבר במעונו את יצרני צלחות הקרמיקה המפורסמות מהעיר וייטרי שברצועת חוף אמאלפי. בין המוזמנים: שפים מובילים והצמרת של המסעדות האיטלקיות בתל אביב, בהם הפיפים של המסעדות פיולה, אונסטו ודלאל, מפעלי חברת "סולימנה" הפכו במרוצת השנים לסמל בלתי נפרד מרצועת החוף עוצרת השימה רומית לאפולי. בני מלון ומסעדות באזור איצו את הצלחות, ומשם דרכם לשולחנות בכל רחבי העולם הייתה מהירה. לדברי ג'ובאנה סולימנה, הדור השני של מייסדת המפעל, שהגיעה לאיטליה בישראל, לאה רבין הייתה מהראשונות בארץ לאמץ לביתה את צלחות הקרמיקה הצבעוניות והאמנותיות | **מנחם גנץ**

## תרועת הפסטיבלים

עונת הפסטיבלים וההופעות עושה חשק להתלבש כמו נערות הרוק המציבות את המגזינים: שורטס צעירים, חולצה בוהמינית ומגפי גומי אמריקן איגל שמיקה קולקציות מכסונים ששובצו בהשראת הפסטיבלים, וכוללים מגוון רחב במיוחד של גזרות וצבעים (שימו לב במיוחד לגזרה המשוחררת יותר ה Loose). מחירים: 200-250 שקל | **שלי גרוס**



צלום: אמיר יונין



# בכיתה עם

# פול מקרטני

שיעור במוזיקה | יניב חלילי, ליברפול

"החלומות הגדולים נמצאים בליברפול". הביטלס: מימין פול מקרטני וג'ורג' האריסון

וגמענו את הדברים שלו בצמא. הוא הגיע כשדרגליו נעלי אולטסאה לא היית מצפה מאדם בן 70 שינעל נעליים של היפסטר.

עומר ג'ו נווה, 30, מתל אביב, כבר עשה קריירה בארץ, כשניגן עם אלישע בנאי ר10 השודרים, המי רודנר ואחרים, אבל עזב הכל בשביל להגשים חלום. "קשה להתרנס בארץ ממוזיקה, אם אתה לא עושה חלטורות או מוזיקה מזרחית. הברנז'ה המוזיקלית מאוד סגורה והחלטתי שאני רוצה לרדוף אחרי החלומות האמיתיים שלי בחו"ל. כולנו מקווים להישאר כאן בליברפול ול"עשות מוזיקה".

או כמו שרבי אלן אמרה "לתהילה מתלווים זיעה ותג מחיר". רבע מיליון שקל, ליתר דיוק – זהו הספר המפורסם לאמנויות בליברפול (ליפ"א), שהוקם על ידי וויטי אחרי שצפה בסרט "תהילה" ונשבה בחזון. הישראלים הם חלק מ750 סטודנטים מארבעים מדינות, שמגיעים לכאן להשלים תואר ראשון במוזיקה, משחק, ריקוד, סאונד ועוד. רק לתלמיד אחד מתוך 18 מועמדים מתקבל לבית הספר, שבוגריו משתלבים בתעשיית הבידור הבריטית. הסטודנטים הישראלים הגיעו לכאן דרך בית הספר הישראלי "מיוויק", שחתם על הסכם שיתוף פעולה עם ליפ"א.

### היפסטר בן 70

אוריאל פלה, 23, מבנימינה, וישי איגנשטיין, 24, מאשקלון, לומדים במקום כבר שנתיים. אחת החוויות הראשונות והחוקות של איגנשטיין הייתה כיתת אמן שעבר אצל מקרטני. "ישבנו והאזנו לשיעור שהוא נתן במשך שעה", הוא מספר, "הוא היה עם שתי רגליים על הקרקע, חמוה, נעים ונגיש בצורה קיצונית. היית מצפה שהוא יהיה מתנשא, אבל הוא היה צעיר בנפש

הסטודנטים נושמים ונושפים מוזיקה, דבר הבא לידי ביטוי באולפני ההקלטות המשוכללים, שבנו כאן בהשקעה של קרוב למיליון ליש"ט ופתוחים 24 שעות ביממה לשימוש הסטודנטים.

### "מספיק טלפון של פול"

לפני חמש שנים נחתם הסכם לשיתוף פעולה בין ליפ"א לבית ספר הגבוה ליצירה והפקת מוזיקה ב"ישראל – "מיוויק". שני המוסדות מקיימים מסלול לימודים משותף, המאפשר לכישרונות הישראליים לסיים את לימודיהם בליברפול. ביום המישי הבא יתקיימו ב"מיוויק" האודישנים השנתיים למועמדים ישראליים לתחומי מוזיקה וסאונד, והם יהיו פתוחים גם למועמדים חיצוניים. "זאת הודמנות נפלאה עבור הסטודנטים שלי, שיש להם גישה ישירה למועדונים המובילים, כמו הברמה הגבוהה ביותר ולפתח קשרים שקשה להשיג מכאן", אומר רונן חרותי, מנהל "מיוויק".



חתיכת היסטוריה. בית הספר לאומנויות בליברפול

מקרטני כבר לא תורם כסף לליפ"א, רק חסות. "זה לא מעט", אומר וויטי. "מרי פעם צריך להרים טל"פון ולהזין דברים ורק פול מסוגל לעשות את זה. המותג מקרטני עוזר לפתוח דלתות, לגייס תרומות ולהפוך את בית הספר ליוקרתית. הוא אפילו לקח כמה מבוגרי בית הספר שיעברו אותו בפריז ויטיבם שלו. מי יודע, אולי בקרוב הוא ישתף פעולה עם בוגר ישראלי מבית הספר. סוף סוף תהיה חיפושית מייד אין יזראל".



קציצות לוקוס? לא בטוח. מנה במסעדת ZINC

## הביקורת | יקיר אלקריב

# העיקר שיצאנו שבעים

סתמית ומשעממת? אולי. אבל ארוחה עסקית בסניף החדש של ZINC – המסעדה בבעלות אחיה של בר רפאלי באזור התעשייה יהוד – לפחות לא תשאיר אתכם רעבים

**+** הוא אחד הרגים היקרים בשוק, וכדי למכור אותו במסגרת של ארוחה עסקית ב79 שקל ועוד להרוויח מזה, הקציצות צריכות להיות בגודל של כפתורים.

במסעדה של שף טלוויזיוני מפורסם אבי לתי (אותה) פעם מנת קבב לוקוס שכללה ארבע "קציצות" ב160 שקל. הן היו כה זעירות, עד שהייתי בטוח שמישהו מותח אותי. וכשהבטתי שזו אכן המנה, נשבעתי שלא אבקר לעולם באף אחת ממסעדותיו של אותו שף. בכל מקרה, הקציצות שקיבלנו כאן הונחו על רוטב עגבניות חמצמץ שהוכנס שהוכן עם המאה וויי, אבל אני מטיל ספק גם בכך.

בצידו השני של השולחן, פילה הסלמון הגוש על אותו רוטב עגבניות והיה פשוט טוב; נתח גדול למדי שלא התייבש ושמר על רוב טעמיו. וגם תוספת הקינואה הייתה ראשונה קיבלנו פטריות מטוגנות בפנקו (פירורי לחם יפניים, קצת גדולים יותר מהרגילים) עם מיונו מתובל, ובשניה כרובית מטוגנת עם רוטב שהוגדר כתאילנדי.

המנות שקיבלנו הרגישו כהכרות מל"מה של המטבח על הירקות האומללים, כאילו מישהו שם גמר אומר לעשות הכל כדי להסוות את טעמיהם הטבעיים. ציפוי הפירורים היה עבה מדי, והטיגון ממושך מדי, והרטבים – בנאלים. מיונו עם פפריקה הוא רוטב שעבר מהעולם פחות או יותר עם פירוקה של להקת אבבא, וטוב שכך.

לעיקריות בחרתי במנה מפתה למדי של קבב לוקוס, עם תוספת של אורז לבן. מע"צ השני של השולחן הוזמן פילה הסלמון אפוי בתנור, עם תוספת של קינואה. על המנה שקיבלתי אני יכול לומר בביטחון: קבב זה לא היה. ולוקוס? כלל לא בטוח. אולי היה כאן בשר של דג כלשהו. לוקוס

זינקו, 9, אלמפיק 9, יהוד. מל' 03\*6200884

צלום: שאל תול