

Női arcképcsarnok:

Sass Flóra 1841-1916

Hallottak már az egyetlen magyar felfedezőnőről?

Ki volt Sass Flóra?

Sass Flóra varázslatos szépségű magyar felfedező volt, a XIX. század második felében járta Afrikát férje, Samuel White Baker oldalán. Kalandos felfedezőútjukról naplót vezetett, amely csak száz év múltán került napvilágra egy padláson porosodó régi ládából. Írását nem a nyilvánosság szánta, de minden más forrásnál érdekesebben és életközelibben mesél a fekete kontinens gyarmatosításáról, a számunkra ismeretlen világ hétköznapjairól.

Hogyan lett rabszolga?

Bár Flóra gyerekkoráról nem sokat tudunk, talán még az afrikai időszakkal is kalandosabb és nehezebb lehetett életének ez a szakasza. Sass Flóra saját születése napjánál 1841. augusztus 6-át jelölte meg. 7 éves koráig Erdélyben élt székely családjában, Háromszék vidékén. 1848 őszén azonban a kislány szüleit és fiútestvérét lemészárolták a felkelő román parasztok. Flóra úgy menekülhetett meg, hogy a család román szolgálatára nagy lélekjelenléttel magának mondta a gyermekét. Később egy örmény család vette magához, s tőlük kapta Finnián családi nevét is. Maga Finnián, a család fő, Bem seregében volt őrnagy, s szabadságharc bukása után Törökország felé menekül családjával. Vidin városában a nagy fejtelenségben a kis Flórának nyoma vész, s egy évtizedig nem tudni róla semmit.

Ki volt Samuel White Baker?

1821-ben született Londonban, népes és gazdag családban. A legjobb brit iskolák után egyetemi tanulmányait a Majna menti Frankfurtban fejezte be. 1842-ben megházasodott és előbb Mauritius-szigetén, majd később Ceylonban mintagazdaságokat alapított. 1855-ben felesége sárgalázban meghalt, ezért négy gyermekével hazatért Londonba. Nagy terve van: szeretne segíteni Livingstone-nak a Zambezi-vidék felfedezésében. Am a Királyi Földrajzi Társaság elutasítja. Emiatt más elfoglaltság után nézett és a Dunát a Fekete-tengerrel összekötő vasútvonal építésén kezdett fáradozni. A Balkánra utazozott, útközben Pesten is sokat időzött. Szabadidejében vadászni járt. Meghívta Duleep Singh herceget is, akit Indiában ismert meg, s jó vadásztársa volt. Egyik útjuk alkalmával, 1859. januárjában a Dunán a jég fogságába kerültek, s így kénytelenek voltak partra szállni Vidin városánál. Körülnéztek, s eljutottak a város illegális rabszolgapiacára is. Ott látta meg a gyönyörű Sass Flórát, s nyomban ki is váltotta.

Mit kerestek Afrikában?

Ebben az időben Afrika térképét még sok fehér folt borította. A felfedezők egyik fő célja a Nílus-forrás megtalálása volt. Ennek nem csak tudományos, hanem gazdasági okai is voltak, tehát a támogatókban nem volt hiány. A Királyi Földrajzi Társaság több expedíciót is indított már ilyen célból. Az újságokból értesült Samuel White Baker honfitársai próbálkozásairól. Az az ötlete támadt, hogy ő is megpróbálhatná a forrás felkutatását. Azon kívül időt is nyerne, mert nem kell Flórát rögtön hazavinnie, hanem előbb megtanulhatja rendesen az angol nyelvet. Mivel támogatást korábban sem kapott, és mivel megtehetné, saját maga erejéből, pénzből készült fel az expedícióra, s 1861. április 15-én elindultak Kairóból a Níluson felfelé vitorlázva.

Megtalálták-e?

Tudták, hogy ugyancsak a Nílus-forrás felfedezése céljából indult el két felfedező, John Hanning Speke és James Augustus Grant erre a vidékre. Tudták azt is, hogy ők dél felől indultak, ezért Baker számításai szerint találkozniuk kellett. Valóban, 1863. február 15-én, Gondokoróban találkoztak a két megfáradt felfedezővel, akik örömmel közölték a házaspárral, hogy megtalálták a forrást. "Hátha maradt számomra is babérlevél a fán!" - mondta Baker, és a számára kedvezőtlen hír ellenére is folytatta útját. Speke és Grant ugyanis a feltételezett forrás tavát, a Viktoria-tavat megtalál-

ták, de Gondokoróig nem követték végig a Nílus folyását, így egy része még mindig ismeretlen volt. A bennszülöttek is emlegettek egy másik tavat.

Útjuk során sok megpróbáltatás érte őket. Sokszor kellett megküzdeniük a lázadó embereikkel, vad bennszülöttekkel. Sass Flóra, határozott fellépésével, és kitartó erejével többször kivívta mind férje, mind kísérőik elismerését. Útjukat siker koronázta. Felfedezték a Nílus második forrástárvát, amit Albert-tónak neveztek el. Felfedeztek egy vízest is, amely az Albert-tó előtt található a Níluson. Ezt Murchison-vízésésnek nevezték el. Hazafelé sem volt könnyebb az útjuk, de tudták, hogy már beírták magukat a történelem könyvébe. Londonban örömmel várták a sikeres házaspárt. Flórát is megismerte és tisztelte mindenki, bár a királynő sokáig nem fogadta, mert egy ideig "vadházasságban" élt együtt férjével.



(A Nílus-forrás rejtélyét megoldottak tekintették, bár nem volt az. Az igazi forrásakat csak 1934-ben a Bruckardt-Waldecker-féle belga expedíció találta meg.)

Miért mentek vissza?

1869-ben adták át a Szuezi-csatornát. Az ünnepség alatt Baker kapott egy titkos megbízást a walesi hercegtől. A Szudántól délre fekvő afrikai királyságokat szerette volna Angliához meghódítani. Ennek végrehajtására kérték fel a Kelet-Afrika szakértőként nyilvántartott Samuel Bakert. Formálisan a török szultán nevében intézkedett. Baker pasaként indult el új, veszélyes expedíciójára, melynek célja volt a nílusi rabszolga-kereskedelemszüntetése is. 1889-ben keltek útra. Bakernek nagy hatalma volt egy ideig. A mostoha körülmények, lázadások során sok embere elvesztett, őket is jobban megviselte a második expedíciójuk. Küldetésüket is csak úgy sikerült végrehajtani, hogy egy Egyiptomhoz hű helyi, megfelelő hadsereggel rendelkező törzsfőnököt tett meg Baker uralkodóvá. A rabszolgakereskedelmet csak látszólag szüntette meg: amerre járt ott sikerült felszámolnia, de amint tovább ment újraéledt az emberekkel való üzletelés.

Hogy nevezték el Flórát a bennszülöttek?

Szokatlan látvány volt Afrika belsejében a fehér nő. Csodálták Flórát, mert szép és különleges volt (pl. hosszú haja) és erős, határozott fellépése többször mentette meg férje életét. A bennszülöttek a Myadue, azaz Hajnalcsillag nevet adták neki. Negyed századdal később is emlékeztek rá.

A második útjukon készített naplója igen jelentős alkotás. Belső szemlélként, és férje iránti szeretettel írta a sorokat. Mégis hiteles képet ad a XIX. századi afrikai gyarmatosító módszerekről, körülményekről.



Második expedíciójuk után nem tértek vissza többet Afrikába. Teljes nyugalomban és csöndben élt férjével a dél-angliai Devonshireben - Baker 1893-ban halt meg, Sass Flóra 1916-ban követte őt - a hamvaikat tartalmazó szarkofág Grimleyben, egy Worcester környéki falucska templomkertjében van elhelyezve.

Utazásiak történetét, kalandjait, viszonyosságait mind Sass Flóra naplójából ismerjük, ami közel száz év múlva került csak elő. Írását nem a nyilvánosság számára írta, de ennél hitelesebb és élet közelebb írás a fekete kontinens életéről, gyarmatosításáról, az ott élő bennszülöttek hétköznapjairól még nem látott napvilágot.

Férje, Samuel Baker így ír könyve utolsó sorain: "A múlt álomnak tűnt. Valóban a Nílus forrásaitól jövök? Nem, ez nem volt álom! Előttém ül egy tanú: még fiatal arc, de bronz színű, mint az araboké, a perzselő nap barnította meg. Fáradalmaktól, betegségekkel megviselt teremtés, gondtól árnyékkolt szem - zarándokutam odaadó társa, akinek az elért eredményeket és az életemet köszönhetem: a feleségem.

ELTE Térképtudományi és Geoinformatikai Tanszék

Szem-szájnak ingere**Egyszerű zöldséges langalló**

Hozzávalók: tészta: 20 dkg liszt, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 kávéskanál sütőpor, 2 dl tej, 1 db tojás, 0,5 dl olívaolaj feltét: 1 db salátacukkini, 1 db lilahagyma, 1 db vöröshagyma, 10 dkg paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg sajt, só, bors, oregano.

Elkészítés: A tésztához összekeverjük a szárazanyagokat (liszt, szódabikarbóna, sütőpor), ízesítjük csipet sóval és oreganóval. Egy másik tálban összekeverjük a tésztához a nedves hozzávalókat (tojás, tej, olaj), majd a szárazanyaghoz öntjük. Elkeverjük a tésztát és kiolajozott hőálló tálban egyenletesen elterítjük. A tésztát betesszük a z. előmelegített sütőbe és 10 percig 175 fokon (3,5-es fokozat) sütjük, majd kivesszük a sütőből. Amíg a tészta süll, megtisztítjuk a zöldségeket és felkarikázzuk. Kevés olajon, csipet sóval és tört borssal kicsit megpároljuk a vörös- és a lilahagymát (kevés sóval könnyebben kiengedi a levét és az ízt). Rátesszük a cukkinit és a fokhagymát, beletesszük a paradicsompürés és 1 dl vízzel felöntjük, majd ízesítjük (só, bors, oregano). Ha a cukkini enyhén megpuhult, kész a feltét, amelyet egyenletesen eloszlatounk a tészta tetején. Megszórjuk reszelt sajttal és visszatesszük a sütőbe 15-20 percre, amíg aranybarnára sül a sajt.

**Tojástekercs**

Hozzávalók: 4 tojás, 1 db piros színű paprika, 1 kis marék olívaolaj, 1 fej lilahagyma, 10 dkg feta sajt, 4 szelet sonka, csipet só.

Elkészítés: A paprikát és a sajtot csíkokra, a magozott olajbogyót karikára szeljük, a tojásokat egy tálba ütjük és felverjük csipet sóval. Serpenyőt felmelegítjük és enyhén megsütjük a sonka mindkét oldalát. A sonkát kivesszük és a lilahagymát is megfuttatjuk, amíg enyhén aranybarna színt kap. Kiteszük a hagymát és megsütjük a tojáslepenyt mindkét oldalán (mint a palacsintát). Ha megsült a lepeny melegen megtöltjük, először a sonkával borítjuk, majd a sajtot, paprikacsíkot, olíva bogyó karikákat, hagymát középre helyezük, és a lepenyt feltekerjük.

Ízletes lencseleves

Hozzávalók: 25 dkg lencse, 1 db hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 db murok, 1 db (kisebb) zeller, 3 db paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 1 kávéskanál őrölt kömény, 1 kávéskanál friss koriander, só, csipet bors.

Elkészítés: Tisztítsuk meg a zöldségeket, vágjuk apró kockákra, a murkot és a fokhagymát karikára. Az olívaolajon pároljuk üvegesre a hagymát. Tegyük a hagymára a köményt, a koriandert és a borsot (vigyázzunk, ne égessük meg). Tegyük a hagymára a felaprított paradicsomot és a fokhagymát és forgassuk össze. Adjuk hozzá a többi zöldséget (a lencse kivételével) és öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje és kevés sóval ízesítsük. Fedő alatt főzzük kb. 15 percig, ekkor adjuk hozzá a vöröslencsét és főzzük további 15 percig.

Jó étvágyat!

Női sorsok: Mindenképp...

Bármennyire is szerelmesek vagyunk, sosem lehetek elég jó, mert nem izraeli zsidónak születtem.

Kishazánkban nem kevés izraeli próbál szerencsét, és közöttük is elég sok a jóképű, jómódú pasi.

Én pont az egyik csapdájába estem. Tavasszal megismerkedtünk, ő 35 éves, én 28, 10 éve él itt imponáló egzisztenciával. Nevezük Orennek. Alacsony, kopasz, nyers modorú, mégis nagyon le tudja venni a nőket a lábáról na. Szóval első randi isteni, második még jobb és már szinte minden nap együtt voltunk. Bemutatt barátainak, mindenhova együtt jártunk, állandóan nála aludtam, és ha egy napig nem látott, már el volt keseredve. Ez az álom úgy egy hónapig tartott. 1 hónap után elkezdte ecsetelni, hogy ő már 35 éves, és már a barátainak mind felesége és családja van, már ő is családra vágyik. DE! ő zsidó, bár nem vallásos, de izraeli zsidó, és mindenképp zsidó lányt és leginkább izraelit tud elképzelni maga mellett feleségként. Értém én. Tehát bármennyire is szerelmesek vagyunk, sosem lehetek elég jó, mert nem izraeli zsidónak születtem. Még ha a vallást itthon fel is veszem, kevés, mert annyira más kultúrából származunk. Nos mivel Oren mondta, hogy ő igazából csak azzal szeretne már komoly kapcsolatot, akivel a jövőt is le tudja képzelni, így - bármennyire is fáj - de ne találkozzunk többet. Ezt képes volt egy sms-ben elküldeni, miután rákérdeztem, hogy most hogy levezette életcélját, mégis mi legyen velünk. A szakítás sms-e után persze még nagyon vágytunk egymásra, 1-2 szex összejött, de inkább ezt is befejeztük, mert azt mondta, hogy neki ez így kevés belőlem, de tudja hogy nem lehet több, mert a végén mindkettőnknek fájna, mivel nincs jövője. Ok, elfogadtam. Telt az idő, és én egyre többet tudtam meg róla - másoktól. Leginkább azt, hogy mióta itt él Magyarországon, én vagyok a nagyon-nagyon sokadik magyar lány, akivel ezt eljártassa. Tehát amint komolyabbra fordulna a dolog, előadja ugyanezt a szöveget. És mint kiderült, otthon Izraelben már megtalálta álmai asszonyát egy éve, csak még nem akar hozzá hazaköltözni, mert itt nagyon jó élete van... és neki egyelőre elég, hogy havonta egy hetet látja, mikor hazamegy, persze közben bebecsúszik egy-egy magyar próbálkozás a honi lányok késő bánatára...

Szóval csajok, csak óvatosan az izraeliekkel!

<http://szakitshabirsz.blog.hu/>