

Női sorsok: Az agresszió fogságában

Első látásra szerelem volt ez mindkettőnk részéről. A csodálatos nyaralás után Pali már másnap megjelent a szüleim házában, bemutatkozott és engedélyt kért apukámtól, hogy találkozhasson velem. A papámnak nagyon tetszett ez a gesztus, még ha értelmetlennek tartotta is.

– Rendes fiúnak látszik – mondta. – De hát az én véleményem nem számít. Felnőtt nő vagy, aki már évek óta a saját útját járja. Azt csinál, amit akarsz.

Pali hevesen udvarolt, és pár hét múlva megkérte a kezemet. Igent mondtam, bár a tempó túl gyors volt nekem.

– Szeretjük egymást, mire várunk? – kérdezte Pali.

Mire én elkezdtem volna tervezgetni, ő már kész tényeket közölt. Nem tudtam eldönteni, hogy bosszantsan-e a határozottsága, vagy inkább örüljek, hogy mindent elintézett. Végül persze hagyta, hogy elsodorjon a lendülete.

É p í t k e z n i kezdünk. Eleinte próbálkoztam azzal, hogy elmondjam a véleményemet, de hamar rájöttem, hogy nem kíváncsi rá. Meghallgatott ugyan, de aztán úgyis úgy történt minden, ahogy ő szeretne volna. Furcsa volt, de szerettem és elfogadtam a helyzetet. A házunk pedig gyönyörű lett.

Sokat dolgoztunk mindketten. Egy különösen fárasztó nap után nem volt kedvem vacsorát készíteni, bár minden este meleg ételt tálaltam. (Pali elvárta a gondoskodást, nekem pedig nem esett nehezemre.) De aznap valahogy minden összejött és úgy gondoltam, tökéletes lesz néhány szendvics salátával.

– Hahó! – köszönt be a nappaliba. – Nem érek semmilyen finom illatot...

– Szia! Nem főztem ma, csak összedobtam pár szendvicset – kiáltottam ki a konyhából. Amikor beléptem, kezemben a tálcával, Pali haragos tekintetét láttam.

– Mi vagyok én, nyúl? – kérdezte, miközben a zakóját dühösen a kanapéra dobta. – Egész nap ezt a pillanatot várom, és tessék... Pár szál zöldség – mondta, és megvetően túrt a salátába.

Én is dühös lettem, levágtam a tálat az asztalra.

– Szerintem teljesen normális kaja. Fáradt voltam, sokat dolgoztam.

– Ó, a kisasszony elfáradt – mondta gúnyosan. – Meg ne szakadjon érted a szívem! Fél óra múlva valami normális vacsorát akarok látni az asztalon!

Szólni sem tudtam a döbbenettől, csak megcsóváltam a fejemet. A következő pillanatban Pali teljes erőből pofon vágott.

Szembesülés az agresszióval

– Nekem ne rázogasd a fejed, mert ha én rázom meg, véged! – sziszegte az arcomba. Megrémültem. Soha nem láttam még ilyennek. Lükettett a pofon helye, de a legjobban a lelkem fájt. Megütött! Pali megütött – csak ez dörömbölt az agyamban. Sírva rohantam be a szobába és magamra zártam az ajtót. Fogalmam sem volt, hogy mit tegyek, soha életemben nem találkoztam addig erőszakkal. A szüleim még egy legyet sem bántottak, nemhogy engem! Fel akartam hívni anyut, Encit – de nem mertem. Vajon mit szólnának? Végül álomba sírtam magam.

Másnap Pali kopogására ébredtem. Iszonyúan fájt a fejem, először nem is emlékeztem, mi történt. Aztán persze eszembe jutott minden...

– Mit akarsz? – kérdeztem a zárt ajtón át.

– Ne haragudj, szívem – kérte. – Nem tudom, mi ütött belém. Biztosan a sok munka, a problémák, a stressz... De tudod, miattunk csinálom, hogy minél hamarabb jöhessen egy-két baba. Hogy biztonságban tudjalak téged és a gyerekeinket...

Lassan elfordítottam a zárat. Pali szinte berobant a szobába. Átölelt, megcsókolt. Már éppen kezdtem azt hinni, nem is volt igaz a tegnapi esti pofon, amikor megszólalt:

– Szeretlek, ezt soha ne feledd el. De vannak szabályok, amiket neked is be kell tartanod. Többek között elvárom, hogy mindig legyen vacsora – és közben határozottan szorosabban ölelt, szinte fájt.

Iszonyúan féltem

Ma már tudom, hogy ekkor kellett volna összepakolni és elhagyni őt, de nem tettem. Ettől a naptól fogva azonban valami megváltozott. Pali gyakran volt ideges, olyankor kiabált, volt, hogy ledobálta a könyveket a polcra, csak azért, mert az egyiket nem találta a helyén. Olyan is előfordult, hogy a nappaliban hagyott szárítót felrúgta:

– Nem gondolnám, hogy ennek itt a helye, ugye? – üvöltötte.

Teljesen tanácstalanul álltam a dührohama előtt, nem mertem senkihez se fordulni. A szüleimmel, a barátainkkal kedves volt, mindenkit elvarázsolt. Biztos voltam benne, hogy senki sem hinne nekem és engem hibáztatnának.

Egy délután kicsit később értem haza a munkából. Vásárlás, tisztító – elszaladt az idő, rohantam, hogy még legyen időm vacsorát készíteni. Összeugrott a gyomrom, amikor megláttam a garázsban Pali autóját. Próbáltam mosolyogni.

– Hát te? – kérdeztem. – Ilyen korán?

– Korán? Gondoltam, meglepem az én kis feleségemet. Erre mi történt? Ő lepett meg engem! Már két órája lejárt a munkaidőd! Hol voltál?

Mielőtt válaszolhattam volna, már záporoztak is az ütések. Nem tudom, mennyi ideig ütött, és hogyan kerültem a földre. Egyszer csak abbahagyta, hallottam, ahogy beült a kocsi és elszárgult. Órákig álltam a zuhany alatt, próbáltam lemosni magamról a vért, a szennyet... Szerettem volna meghalni.

Pali reggel jött haza. Nem tiltakoztam, amikor megcsókolt. Félttem tőle, és nem akartam felingerelni. Nem kért bocsánatot, úgy tettünk, mintha semmi sem történt volna.

Ezután szinte heti rendszerességgel vert. Mindig volt valami, ami annyira felidegesítette, hogy nekem esett. Teljesen megváltoztam: nem jártam sehová, még a szüleimhez se. Gyakran volt rajtam napszemüveg, hogy ne látszódjanak a szemem körüli véraláfutások. Még nyáron is hosszú ingeket hordtam, hogy eltakarjam a kék foltjaimat.

A húgom kiborult

Enci egyre komorabban figyelte az apró jeleket. Próbáltam őt is kiiktatni az életemből, de nem tudtam megszakítani vele a kapcsolatot. Szükségem volt valakire, különben teljesen elvesztettem volna. Már nem emlékszem, hogyan derült ki, de tudom, Enci teljesen megdöbben.

– Te nem vagy normális, Emese! Mióta tart ez a terror? – szegezte nekem a kérdést.

Pontosan tudtam a választ: egy éve.

– Egy éve ver rendszeresen, és te hagyod?

Fuldoklott a felháborodástól. Ekkor gondoltam először arra, hogy talán mégsem én vagyok a hibás... Enci fel akarta hívni aput, azt akarta, azonnal költöztek el.

– Ne mondd el nekik! – kérleltem. – Majd megoldjuk valahogy, jó? Most már, hogy te tudod, könnyebb – sírva borultam a nyakába, és ő szoroson átölelt, mint aki meg akar védeni minden rossztól.

Kiderült, hogy Enci aggódott miattam és szólt a szüleinknek. Apám azonnal autóba ült a sógorával, és száguldottak a házukhoz, anyu, a nagynénim és Enci utánuk. Szerencsére még időben érkeztek. Senki nem értette, hogyan tűrhettek, és hogy miért nem kértem segítséget. Hosszú volt a gyógyulás, míg megértettem az erőszak lélektanát. De Pali tudta, hogyan keserítse meg az életemet: nem egyezett bele a válásba.

– Ne is törődj vele – mondta Enci. – Egyszer majd belefárad. Te meg élj végre normálisan, boldogan!

Ilona



Karácsonyi sütik

Csokis kókuszcsók

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 25 dkg kókuszreszelék, 1 kiskanál méz, 5 dkg liszt, 1 citrom reszelt héja; a bevonáshoz: 10 dkg étcsokoládé vagy tortabevonó.

Elkészítés: A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, belekeverjük a mézet, a citromhéjat, a lisztet és a kókuszreszeléket. Sütőpapírral kibélelt tepsibe a masszából két megnedvesített teáskanál segítségével kis halmokat rakunk, a tetejüket csúcsosra formázzuk.

Előmelegített sütőben 150 fokon 25-30 perc alatt megsütjük. Hagyjuk kihűlni, majd a csúcsukat a vízfürdőn megolvasztott csokiba mártjuk.

Rumos-diós szaloncukor

Hozzávalók: ½ kg cukor, 1,5 dl víz, ½ kg tejpor, 10 dkg kakaó, 15 dkg darált dió, 15 dkg vaj, ½ dl rum.

Elkészítés: A cukrot felfőzzük a vízzel, forraljuk 3 percig, hozzáadjuk a kakaóval elkevert tejpórt, majd fél perc főzés után levesszük a tűzről. Keverjük bele a diót és a rumot, majd folyamatosan keverés mellett a vajat is. Mikor már sűrűsödik, öntsük kivajazott tepsibe, és hagyjuk dermedni két napig. Vizes késsel vágjuk formára.

Egészséges szaloncukor

Hozzávalók: 50 dkg mazsola, 20 dkg őrölt mandula, 10 dkg kókuszreszelék, 2 bio citrom reszelt héja, csipet őrölt fahéj, 5 dkg méz (elhagyható).

Elkészítés: A mazsolát hagyjuk állni 5 percig forró vízben, majd szűrjük le, és a méz kivételével a többi hozzávalóval aprítóban dolgozzuk morzsalékos masszává. Gyúrjuk össze a mézzel vagy egy kevés vízzel, majd készítsünk kis hurkákat belőle, és hagyjuk egy pár órát száradni. Mártogathatjuk olvasztott csokoládéba.



Jó étvágyat!

Kipróbált mézeskalácsreceptek

Egy jól bevált mézeskalácsrecept legalább akkora kincs, mint a nagy húslevesének a leírása. Van aki a zsírra, van aki a pihentetésre esküszik. Most jöjjön két kipróbált recept, amiben senki nem fog csalódn.

Gyömbéres mézeskalács

Hozzávalók: 8 evőkanál kristálycukor, 2 egész tojás + 2 tojássárgája, 2-3 kávéskanál mézeskalács-fűszerkeverék vagy 1 kávéskanál fahéj, 1 kávéskanál szegfűszeg, ¼ kávéskanál gyömbér, 7 dkg zsír, 7 dkg vaj vagy margarin, 2 evőkanál tejföl, 10 evőkanál méz, 1 teáskanál szódabikarbóna, 60 dkg liszt, 1 csipet só.

Ki süsse? Aki szereti a nagyon puha mézeskalácsot, és nem fél zsírt használni.

Elkészítése: A zsírt, a mézet és a margarint

megolvasztjuk. Közben a lisztbe belekeverjük a fűszerkeveréket a cukrot, a és a szódabikarbónát és a sót, ha ezzel végeztünk, akkor mehet bele a tojás és a tejföl is, majd a felolvasztott zsírt, méz és margarin. Az egészet jól összedolgozzuk, majd egy éjszakán át pihentetjük. Belisztezt deszkán kinyújtjuk és szaggatjuk. A zsírtól különleges íze lesz, a tejföl pedig garantálja, hogy puha maradjon.

Porcukros szalalkális mézeskalács

Hozzávalók: 25 dkg méz, 5 dkg vaj, 3 egész tojás, 10 dkg porcukor, 1 evőkanál fahéj, 1 kávéskanál szegfűszeg, 2 teáskanál szalalkáli, 70 dkg liszt.

Elkészítése: A vajat a mézzel felolvasztjuk. Közben a lisztbe belekeverjük a cukrot, a szalalkáliat a fahéjat és a szegfűszeget, majd beleütjük a három tojást és a mézes keveréket, ha túl folyós lenne a tészta, még lisztet is tehetünk hozzá.

Ki süsse? Aki szereti, ha egy picit keményebb a tészta, de nem kell félni, ez sem lesz cipőtalp.

