

Női sorsok: Dilemma

Huszonhét éves vagyok, feleség és édesanya. Az egyetemen beleszerettem a tanáromba, és két évvel ezelőtt feleségül mentem hozzá. A tanárom akkor volt negyvennyolc, de jóképű, sármos pasas, így aztán senki nem gondolta rólunk, hogy nem illünk össze.

Az egyetemen minden lány szívesen vette volna, ha Tamás érdeklődést mutat irányába, és azt pletykálták, sok tanítványával volt is viszonya. De én nem csak kalandot akartam, mert fűlig beleszerettem.

Nem csak azért, mert jól néz ki, hanem mert végre találtam egy férfit, akire felnézhettem, akitől az egyetem falain kívül is tanulhattam, és aki minden tekintetben megfelelt nekem.

A barátnőim óva intettek attól, hogy érzelmileg is belekeveredjek ebbe a kapcsolatba, hiszen tudták, hogy Tamás falja a nőket. De akkor már késő volt, mert terhes lettem. Amikor elmondtam neki, félttem, hogy dühös lesz, és arra kér majd, vetessem el.

De ő csak nézett rám döbbenten, aztán felkapott a levegőbe és pörgetett, és azt hajtogatta, köszönöm, köszönöm. Ki gondolta volna róla, hogy közel az ötvenhez még mindig arról álmodozik titokban, hogy gyereke legyen.

Később elmesélte, hogy bár egész életében vágyott egy gyerekre, sose mertte elkötelezni magát egyetlen nő mellett

sem egy ilyen komoly döntéssel. De én kész tények elé állítottam akaratomon kívül, és ezt megköszöni, mert így nincs más választása, mint hogy végre megállapodjon, méghozzá mellettem, aki iránt sokkal különlegesebb érzelmeket táplál, mint bárki iránt valaha.

Az államvizsgán már óriási pocakkal jelentem meg, és amikor a diplomámat a kezembe vettem, a másikban már a fiamat tartottam. Tamás lakásába költöztünk, amiről kiderült, hogy nem az övé, csak bérlé, és amúgy sincs semmi megtakarítása, vagyona, mindenét felélte az évek során.

Pár hónap múlva állásba mentem, kénytelen voltam, mert szükségünk volt a két fizetésre. Kezdő fizetést kaptam, de sikerült mellette szabadúszóként más munkákat is szerezni, így aztán kerestem, keresek annyit, hogy Tamás tanári fizetését kiegészítve megéljünk. Azt hittem, az élet már nem is lehet kerekesebb.

Tamás ötvenedik születésnapját ünnepeltük meghitt kettecskén, amikor egyszer csak megszörcsört a telefonja. Amikor a kijelzőre pillantott, furcsán izgatott lett, és kiszaladt a szobából, mielőtt felvette volna.

Éreztem, hogy itt valami nincs rendben. Utána osontam, és a hálószoba előtt hallgatóztam. Csak szófoszlányok szűrődtek ki, mert Tamás még a csukott szobaajtó mögött is suttogva beszélt.

Azt azért hallani lehetett, hogy ingerülten, kapkodóan hadar, és annyit kihallottam, hogy: "persze, hogy kívánlak, de ennek nem ez a módja". Elsötétült előttem minden. De nem akartam, nem mertem balhézni, ezért gyorsan visszaültem a nappaliba, mintha mi sem történt volna. De onnantól kezdve figyelni kezdtem.

Észrevettem, hogy a pénzünk sokkal gyorsabban fogy, mint kellene, a közös számlánkról, ahová mindkettőnk jövedelme beérkezik, ő sokkal gyakrabban vesz le pénzt, méghozzá olyan összegeket, amik teljesen indokolatlanok.

Azt is észrevettem, hogy el-elmaradozik esténként olyan időpontokban, amikor nem tud elszámolni, és olyankor mindig kicsit zavarodottan és nagyon fáradtan tér haza. És a legfontosabb, amit észrevettem, hogy már csak úgy kéthetente ér hozzám.

Ez már egyébként hónapok óta így volt, de én annak tudtam be, hogy tudja, kimerít a gyerekek és a munka együtt, és azt is, hogy szívesebben játszom esténként a kisfiammal, mint hogy vele romantikázzak. De most minden más megvilágításba került.

Egyik nap egész délután követtem, és meg is kaptam a választ a kérdéseimre. Tamás az egye-

temről kilépve beült a kocsijába, és elment egy bevásárlóközpontba. Ezen máris megdöbbenem, mert gyűlöli az ilyen helyeket, és nekem sose segített bevásárolni.

Messziről figyeltem, miket vesz. Csupa olyan holmit tett a kosarába, ami egy háztartáshoz kell: krumplit, zöldséget, egy tálcá csirkecomb, mosogatószer, és ami a legfurcsább, körömlakklemosót. Én soha nem festettem a körmöm, nekem nincs szükségem ilyesmire.

Visszaszédelegtem a parkolóba, és vártam, hogy előjőjön. Követtem, hogy megtudjam, hová viszi a zsákmányt. Egy lakótelepre értünk, csupa egyforma ház között állt meg. Fogta a szatyrokat, és bemenet egy lépcsőházba. Saját kulcsa volt.

Nem tudom elmondani, mi játszódott le bennem azalatt az idő alatt, amíg a ház előtt vártam. Megalázottság és végtelen düh kavargott bennem, miközben rettegtem, hogy ezek szerint egyedül maradtam a

kisfiammal, hiszen nyilvánvalóan nője van.

Még mindig halálosan szerettem őt, és azt hittem, bármelyik pillanatban megszakadhat a szívem. Szerettem volna utána rohanni, és a tízeleletes ház minden lakásába becsöngetni, hogy megtudjam, milyen az a nő. De nem kellett sokáig várnom.

Úgy másfél óra múlva kéz a kézben

léptek ki a házból, Tamás arca csak úgy ragyogott, és a kiscsaj is nagyon fel volt dobva. Elindultak a közeli étterem felé. Engem szinte soha nem vitt étterembe...

Volt időm megnézni a lányt, húsz körüli, vékony, szőke. A vállán színes tetoválás, arcán erős smink. A szeme füstösre volt festve, a füleiben vagy öt karika csüngött. Azt gondoltam, hogy egy kis ócska... De nem lettem nyugodtabb.

Hazamentem a kisfiamhoz, de végig zokogtam az utat. Otthonról felhívtam a barátnőmet, aki az évfolyamtársam volt. Mindent elmondtam neki. Azt felelte, nem akart szólni nekem, mert abban reménykedett, hogy Tamás majd túl lesz ezen, és visszaáll minden a régi kerékvágásba, de ő már rág tudott a nőről.

Többször is látták őket az egyetemről mindenféle éjszakai szórakozóhelyeken, ahová én, ugye, mostanában nem járok a gyerek miatt. Kiderült, hogy a kiscsaj is ugyanarra az egyetemre jár, első éves...

Egy világ omlott össze bennem. És a legdühítőbb felismerésem az volt, hogy mindez az én hibám. Hiszen tudnom kellett volna, hogy ez vár rám. Mindig is tudtam, mindenki tudta, Tamás milyen csapodár, miből gondoltam, hogy én majd megváltoztatom?

De arra nem gondoltam, hogy annyira szemét, hogy a közös pénzünkéből vásárolgat a szeretőjének. Az a lány pont az ellentétem. Filigrán, szőke, tetkós. Tamás gyűlöli a tetoválást, és soha életében nem tetováltatná a testemre. Mit eszik rajta akkor? És miért kell egy húszéves lánynak egy harminc évvel öregebb férfit?

Nem tudom, hogyan tovább. Van egy fiam, és volt egy férjem, akit nagyon szerettem. Ismerem Tamást, ha botrányt csinál, elmenekül inkább, mert nem bírja a konfliktust. Miért ne rohanna a nőjéhez, ha itthon már nem jó neki?

Biztos vagyok benne, hogy most is csak "becsületből" van velünk, szíve szerint már rég elköltözött volna a szeretőjéhez. De ha elmenne, nagy bajban lenne, mert az én fizetésem nélkül nem tudná magukat eltartani.

Nagyon megalázónak érzem, hogy az az egyetlen adom vele szemben, hogy én keresem a sokkal több pénzt. A pénzemért van velem a férjem?

Nem tudom, mikor cselekszem okosan. Ha kivárok? Ha botrányt csapok? Ha szó nélkül elhagyom? Az a legszörnyűbb az egészben, hogy még mindig szerelemmel szerettem őt...

Erika

Szilvás édességek

Rumos szilvaparfé

Hozzávalók: Rumos szilvához: 250 g szilva, 0,5 dl finom rum, 100 g kristálycukor, 0,5 dl víz.

Krémhez: 2 egész tojás, 4 tojássárgája, 130 g porcukor, fél vaníliarúd, 4 dl habtejszín, tálaláshoz: maréknyi mandulabél.

Elkészítés: A fél deci vízből és 100 g cukorból készített szirupba tesszük a megmosott, kimagozott, negyedekre vágott szilvákat. 15 percig főzzük, majd lehűzzük a tűzről, hozzálöttyintjük a rumot, és hűlni hagyjuk.

Egy habústben kikeverjük a tojásokat a cukorral, és vaníliarudat is beletéve, vízgőz felett krémé főzzük (vigyázzunk, hogy a tál alja ne érjen bele a forró vízbe!). Amikor már kellőképpen sűrű, a tálát hideg vízbe állítjuk, ott kevergetjük tovább, amíg ki nem hűl teljesen.

A tejszínből kemény habot verünk és hozzáadjuk a kihűlt tojásos krémhez.

A krém felét egy nagyobb, vagy több kisebb formába simítjuk. Lefóliázva mélyhűtőbe tesszük, majd amikor teljesen megdermedt, rákanalazzuk a lecsöpögtetett szilvát, erre jön a maradék krém és visszatesszük a fagyaszűtőbe teljes szilárdulásig (egy éjszakára).

Szárazon felhevített serpenyőben megpörkölt, durvára vágott mandulával megszórva, és a rumos sziruppal meglocsolva tálaljuk.

Habos szilvasüti

Hozzávalók: 1 kg szilva, fahéjas cukor, prézli

Tésztához: 25 dkg liszt, 15 dkg vaj, 4 db tojássárgája, 1 cs sütőpor, csipet só, 3 ek cukor

Tetejére: 4 db tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 5 dkg kakaópor.

Elkészítés: A szilvát megmossuk, félbevágjuk, kimagozzuk, és megszórjuk fahéjas cukorral, majd állni hagyjuk.

A tésztához valót jól összegyúrjuk. Kizsírított, lisztezett tepsibe tesszük. Megszórjuk prézlivel és megrakjuk a leucrozott szilvával.

Előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük.

Közben a tojásfehérjét a cukorral felfeverjük, majd a tészta tetejére tesszük. Még 1 percre visszatesszük a sütőbe. A tepsiben hagyjuk kihűlni. Végül megszórjuk a tetejét kakaóporral és szeljeljük.

Jó étvágyat!

Hasznos konyhatippek

A zöldségek főzőlevét mártások, levesek készítésénél hasznosíthatjuk. Ha épp nincs rá szükségünk, lehűtve szobanövényeket öntözhetünk vele, hogy a vitamin-és ásványi anyag tartalma kárba ne vesszen.

Római tál

Használat előtt a római tálát a fedőjével együtt mindig áztassuk hideg vízbe, megakadályozva ezzel, hogy a sütés közben megrepedjen. A sütést hideg sütőben kezdjük és csak fokozatosan növeljük a hőmérsékletet.

A lecsót csak a végén fűszerezzük, ugyanis, ha már az elején sózzuk, a paprika túl sok levet ereszt. A paradicsom hozzáadásakor izesítsük: frissen tört borssal és sóval.

Sót a csokiba

Ha csokoládéhoz felolvasztás közben adunk egy csipet sót, akkor előhozhatjuk "rejtett" aromáit. Sokkal intenzívebb lesz az íze.

Hűtőszekrény illatosítása

Ha egy félbevágott citromot vágott felével felfelé egy kis tállra helyezünk, és a hűtőszekrény középső/ felső polcára tesszük, néhány óra alatt illatos és szagmentes lesz a hűtőnk.

Rizs főzése gyorsabban

A rizs hamarabb megfő, ha a főzés előtt 20 percre hideg vízbe beáztatjuk.

Hüvelyesek főzése

A hüvelyes zöldségek hamarabb megpuhulnak és könnyebben emészthetők lesznek, ha főzővizükbe tesszük egy picit szódabikarbónát, valamint csak forrás után sózzuk.

Ha a szárazabb mellé dobunk egy félbevágott paradicsomot, meg egy krumplit, akkor nem reped szét a bab héja.

Befőzés tartósítószer nélkül

Nem szükséges tartósítószer (szalicil, nátrium-benzoát) adni a gyümölcsökhöz, a tisztaság, a cukor és a befőzési eljárás gondoskodik róla, hogy sokáig élvezhessük a nyarat a kamrapolcra. Egy biztonsági lépést még tehetünk a tartósság érdekében: az üvegeket megtöltve, lezárva, fordítsuk fejjel lefelé (egyesekek szerint pár másodpercre, mások így tartják akár 5 percig is), így vákum keletkezik.

