

Merj egy kicsit naivabb lenni!

Manapság a legtöbbször becsmérő jelenléssel bír a naivság, és senki nem akarja, hogy így nevezzék a háta mögött. Pedig lehet, hogy van mit tanulnunk és irigyelnünk az ilyen emberektől.

Ki a naiv?

Aki túlságosan bizakodó, olyan dolgokat is elhisz, melyeknek valóságtartalma kérdéses. Nem ostoba, csupán feltétlen bizalommal fordul embertársai és az élet felé. A naivság szinonimája a hiszékenynek, vagyis annak a típusnak, aki nem kérdőjelezi meg mások állításait, ígéreteit.

A naiv emberben nincsenek kétségek, képes rábízni magát a körülötte lévőkre anélkül, hogy félné egy lehetséges negatív végkifejletől. Ha belegondolunk, ez ilyen beállítottság nem is hangzik olyan elviselhetetlennek, ugye? Mégis...

Mindannyiunknak ismerős a sztori, amikor egy rossz külsejű, gyanúsán viselkedő alak megkönyékez egy naiv arra járó, és egy rettenően hazugságszagú történet okán pénzt kér tőle. A naiv illető pedig mindenki más várakozásait és a józan megfontolást megcáfolva ad neki a saját zsebéből, pedig hiába hangzik el az ígéret a gyanús alaktól, hogy majd visszajuttatja a pénzt, ez szinte biztosan nem történik meg. Ilyenkor szánjuk a naiv illetőt, amiért csúnyán átvérték.

Am sokszor van egy csavar a történetben. Hetek múlva érkezik egy boríték, vagy váratlanul felbukkan a korábbi gyanús alak, és sokszorosan, hálálkodva adja meg tartozását az öt megszánó idegennek. A naiv szerencsétlenül hirtelen hős lesz, aki az életbe vetett feltétlen bizalmával előbbre jutott, mint az öt szánó gyanakvók. Ez az ismerős sztori a naivitás ősi diadala.

Néha jó hiszékenynek lenni

A naiv szóhoz társított kellemetlen jelentés arra utal, hogy aki megbízik másokban, azt sokszor át is verik. Persze aki óvatos és gyanakvó, azt ugyanolyan sokszor próbálják meg átvenni, de neki legalább van esélye rájönni arra, ha hazug irányba tartanak a dolgok. De vajon megéri minden egyes helyzetben öröklődni és gyanakodni akkor is, ha az esetek nagy százalékában nincs hamis szándék az aktuális kérés vagy ajánlat mögött?

Nem lenne jobb nyugodtnak és gondtalanul maradni mindaddig, míg egy valódi ok bukkan elő, ami miatt idegeskedhetünk? Igen, óvatos gyanakvással megelőzhető néhány átverés és igazságtalanság. Naiv hiszékenységgel viszont megelőzhető a gyomorfekély és az embertársainktól való indokolatlan félelem. Röviden megfogalmazva: az átverhetőségnek megvan a napos oldala is.

Nem átlagos hozzáállás, átlagon felüli siker

Sokszor a naiv emberek azok, akik különösebb erőfeszítés nélkül is áthágják a határokat és meglepő eredményekre jutnak. Amit egy racionálisan gondolkodó, óvatos ember sosem tudna (merne) vállalni – mondjuk a feltétlen hitet abban, hogy merész vállalkozását sikerre viheti – azt egy könnyen bízó személy álmatlan éjszakák nélkül, ösztönösen teszi. Ha a végeredmény valószínűleg mindkét esetben ugyanaz lesz, csak az odavezető út kevésbé

stresszes a naiv számára, akkor ugye megéri egy nyugodtabb, könnyedebb felfogás szerint élni?

És ha minden csak akkor ijesztő és lehetetlen, ha annak látjuk, akkor egy hiszékeny idealista szemében a határ a csillagos ég, akkor jó vagy rossz tulajdonság a hiszékenység? Gondoljunk csak bele, hogy a történelem nagyjai sem óvatossággal írták be magukat az emlékeztetőnkbe, és minden óriási siker óriási kockázatok talapzatára épült.

Áldás vagy átok?

Kétségkívül emberi kapcsolataink, barátaink, a szeretet és boldogság a legfontosabbak. Minden anyagi természetű dolog csak másodlagos. Márpedig a naivítás a másokba vetett bizalom olyan mély érzése, aminek megélése nyugalmat, biztonságérzetet teremt. Amíg ez megvan, még a pénzügyi, egzisztenciális problémákkal is könnyebb megbirkózunk.

Fontos megemlíteni, hogy egy naiv ember nem hülye, tehát ugyanolyan hatékonysággal ismeri fel és oldja meg a problémáit, mint aki kevésbé bizakodó, de emberi kapcsolataiban nem bukkan fel az állandó és sokszor felesleges kételkedés. Hogy ez áldás vagy átok, arról lehet vitatkozni. Még ha csak minden második csalódásra jut is egy kellemes meglepetés (mint az utcán pénzt kérő és azt vissza is juttató gyanús alak sztorijában), az emberekhez való fesztelen hozzáállás nyugalma talán bőven kárpótolja a hiszékenyeket.

A naivítás próbája

Nem kell hinned benne, hogy bármiféle előny származik a naivitásból, de ha épp kedved van, tehetnél egy próbát. Egyetlen napon át viselkedj úgy, mintha feltétlen bizalommal viseltetnél minden ember, helyzet, ígéret és lehetőség iránt: tedd félre, ne mutasd ki gyanakvósodat, mondj igent és higgy el mindent! Csak egy nap az egész, de lehet, hogy a végére olyan új lehetőségek nyílnak meg előtted, amikből korábban kizártad volna magad.

Forrás: kiskegyed.hu



Szem-szájnak ingere

Fokhagymás zellerkrémleves

Hozzávalók: 1 nagy zellergumó, 2-3 kisebb burgonya, 1 kicsi sárgarépa, 1 fehérrépa, 2-5 gerezd fokhagyma, zellerzöld vagy petrezselyem, 1,5 dl tejföl vagy tejszín, pirított zsemle- vagy kenyérkocka (ha más nincs, akkor levesbetét), só, bors, őrölt szerecsendió.

Elkészítés: Megpucoljuk a zellert, a krumplit, a sárgarépát és a fehérrépát is, kisebb darabokra vagdoszuk mindet, hozzádobáljuk az ízléses mennyiségű fokhagymagerezdeket, és sósborsos vízben feltesszük főzni.

Ha megpuhultak, botmixerrel leturmixoljuk az egészet, ha túl sűrű lett, akkor felöntjük egy kevés vízzel. Ízlés szerint adunk hozzá szerecsendiót, belekeverjük a tejfölt vagy tejszín, összeforraljuk és a tetejét zellerzölddel vagy petrezselyemmel megszórva, pirított zsemlekockával tálaljuk.

Bögrés gyümölcskása

Hozzávalók: 1 l tej, 1 bögre (3 dl-es) hajdina- vagy köleskása, 3/4 bögre cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás, 2 evőkanál vaj, fahéj, gyümölcs.

Elkészítés: A kását a tejben kis lángon puhára főzzük (vigyázni kell, mert ahogy sűrűsödik, könnyen leég, ezért gyakran meg kell kevergetni). Ezalatt a cukrot a tojással, a vajjal, a fahéjjal és a vaníliás cukorral habosra keverjük.

Ha megpuhult a kása, hozzákeverjük a tojásos krémet, összeforraljuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a gyümölcsöt. Melegen és lehűtve is nagyon finom.

Ez az alaprecept, de elkészíthető bármilyen gyümölcs-fűszer kombinációban. Kiváló az almás-fahéjas, epres-citromhéjas és őszibarackos, de persze a variációk száma végtelen!

Túrós fánk sütőben sütvé

Hozzávalók: 2 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 evőkanál porcukor, 30 dkg rétesliszt, 1 tojássárga, csipetnyi só, 3 dkg vaj; a töltelékhez: 25 dkg tehéntúró, 10 dkg mazsola, 1 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojássárgája.

Elkészítés: 1 dl tejbe belekeverjük a szétmorzsolts élesztőt és a porcukrot, majd letakarva felfuttatjuk. Mély tálba szórjuk a lisztet, beleöntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgáját, a sót, a vajat, és annyi tejjel dagasztjuk be a tésztát, hogy közepesen kemény legyen. Langyos helyen, tiszta ruhával letakarva duplájára kelesztjük.

Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Nagy fánk- vagy pogácsaszaggatóval (esetleg vizespohárral) kiszaggatjuk. Ezután még 10 percig hagyjuk kelni.

Közben elkészítjük a töltelék: az áttört túró összekeverjük a tojássárgákkal, a megtisztított mazsolával, a porcukorral és a vaníliás cukorral. Minden 2. tésztadarab közepére teszünk egy kis töltelék, majd ráteszünk egy másik korongot, a széleit vilálal lenyomkodjuk.

A fánkokat kivajazott tepsire, egymástól 2 centis távolságra tesszük, és az előmelegített, forró sütőben 10 percig erős lángon sütjük, ezután a lángot takarékra mérsékelve addig sütjük, amíg a fánk szép színt kap.

Jó étvágyat!

Szépség Tipp Hideg-meleg vizes zuhany

Reggelente egy hideg-meleg vizes zuhany rengeteg előnnyel jár. Felébreszt, felpezsdíti a vérkeringést, szebbé teszi a bőrt, tornáztatja az ereket. Különösen hatékony, ha torna után végezzük. Összeköthetjük testradírozással is. A meleg víz jót tesz az ízületeknek, izmoknak, ellazít. A hideg összehúzza az ereket, a vér áramlása felgyorsul. Az immunrendszerünk is erősödik tőle.

Kezdjük meleg vízzel egy percig, majd váltsunk hidegre maximum 15 másodpercre. Ezt a folyamatot ismétljük ötször-hatszor, és meleg vízzel fejezzük be.

A még tökéletesebb hatásért hagyjuk a levegőn megszáradni a bőrünket. Utána a kedvenc testápolónkat jó alaposan masszírozzuk a bőrbe, és garantáltan jól indul a nap.