

Akkor hagyott el, amikor minden tökéletesnek tűnt

Egyetlen szó nélkül hagyott itt a férjem. Olyan váratlanul, hogy még a barátainak sem árultam el a „szégyenemet”. Csak az édesanyám és az anyósom tud a történetéről. Meg a sógornóm.

Úgy érzem, a családom nem őszinte velem, nem mondják el, mit gondolnak, nem mondják el, mit mondott nekik a férjem. És azt sem mondják el, hogyan éljek így tovább a gyerekekkel.

– Nem mondom, hogy könnyen választottam párt magamnak. Biztosra akartam menni, és ezt tetézte még nagyapám örökös intelme: „Édes lányom, ha egész életedre boldog akarsz lenni, arra is vigyázz, hogy ne legyen túl nagy vagyoni különbség a férjed és közted.” Ez az intelem később életelvémmé vált. Sok udvarlóm volt, s köztük sok olyan is, aki vagyoni dolgában igencsak jól állt...

Tamás mindenben megfelelt

Az egyetemen én voltam a társasági élet rugója, tiszteltek az eszemért, a szókimondásomért, ráadásul még jól is néztem ki. Még ma is megfordulnak utána a férfiak. Volt időm és türelmem kivárni azt a férfit, aki méltó hozzám, s akihez én is méltó lehetek. Mindketten túl voltunk már a diplomán, amikor megismerkedtünk.

Tamás igazi férfiszépség és klinikai orvos volt, én tanár, akit jó nevű professzor vett maga mellé a tanszékre. Szerencsénkre mindketten elég jól kerestünk, és mindkettőnkél megvolt mintegy ráadásként a családtól kapott anyagi háttér is. És ami nagyon fontos, teljesen odavoltunk egymásért.

Szép ház, gyerekek, karrier...

Megismerkedésünk első percétől érződött, hogy illünk egymáshoz. Minden rendben volt közöttünk, a lelki oldal mellett a szexuális életünk is tökéletesen működött. Boldogok voltunk. És nemcsak addig, amíg kettesben éltünk, hanem azután is, ahogy megszületett a két gyönyörű gyerekünk. A közös baráti kör véleménye szerint is a családi stabilitás és a kölcsönös

volt, arra mindig kínosan ügyeltem, hogy a férjemet messzemenően megkíméljem a hétköznapi gondoktól.

Tamásnak egyetlen dologra kellett csak figyelnie: a jó szakmai hírére, a nevére. S hogy ehhez az otthoni háttér teljesen stabil legyen,



egy idő után búcsút mondtam az egyetemnek, és inkább az egyik középiskolába mentem tanítani, mert úgy gondoltam, érdemes feláldoznom magam Tamás karrierje érdekében.

Ezek után elképzelhető, mennyire megdöbentem, amikor egyik napról a másikra, se szó, se beszéd, otthagytott a két gyerekkel. Ahogy lenni szokott, egy nő volt az ügy háttérében.

Miért hagyott el?!

Ahogy feleszméltem, vizsgálni kezdtem házasságunk minden eseményét. Kritikusan, főként a férjem viselkedését, de a magaméval se bántam kesztyűs kézzel. És dühöngtem. Sírni csak akkor mertem, amikor magam voltam. Nem lehet igaz, hogy így elhagy, eldob bennünket a gyerekekkel együtt.

Biztos visszajön – nyugtatgattam magam éjszakánként, hiszen nem olyan fából faragták, aki képes lenne elszökni egy riherongy nőhöz.

Es így is lett. Néhány hét tombolás után visszatér hozzánk, a biztonságos fészekbe. Aztán megint elment. Én pedig csak vártam, a férjem érényre alapozva vártam, hogy végleg rájön, mi vagyunk a fontosak az életében, minket szeret. Nem lehet elszakítani az ilyen jól összeforrt láncot, mint a mi szerelmünk meg a családi meghittség.

De múltak a hónapok, és ő csak nem jött vissza! Nemcsak benne csalódtam, hanem

magamban, az ítélőképességemben is. Teljesen kétségbeestem és szinte összeomlottam.

Nyolc hónapja ment el, és azóta persze hébe-hóba megjelent a gyerekek miatt, de nem akar visszaköltözni, és egyáltalán erről az egészről beszélni. Nem tudom, meddig várjam vissza. És várjam-e egyáltalán. Azt sem tudom, mi volt a bűnöm.

Forrás: kiskegyed.hu

Egészséges finomságok

Hagymás tojáskrém

Hozzávalók: 8 db főtt tojás, 3 ek tejföl, 3 ek majonéz, 1 ek mustár, 1 ek vaj, 1 kis fej vöröshagyma, só, bors, zsenge zöldhagymaszár.

Elkészítés: A tojásokat felszeleteljük, majd egy villa segítségével összetörjük. A vöröshagymát finomra vágjuk.

Az összetört tojásokat összekeverjük a vajjal, hozzáadjuk a tejfölt, a majonézt, a mustárt.

Belekeverjük a hagymát, sózzuk, borsozzuk, jól kikeverjük, és legalább 4 órára hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek. Apróra vágott zöldhagymával díszítjük.

Almás paleo túrófelfújt

Hozzávalók: 6 alma, 5 tojás, 1/2 kg tehéntúró, 1 marék mazsola, 1 kávéskanál fahély, 4 kanál méz.

Elkészítés: Az almát megmossuk és héjastól kockákra vágjuk. Összekeverjük a mazsolával, túróval, mézzel, fahéjjal. A tojásokat habosra verjük és hozzáadjuk a túros masszához.

Kizsírított tepsibe simítjuk és forró sütőben lassú tűznél fél óra alatt megsütjük.

Epres túró torta

Hozzávalók: 20 dkg darált mák, 3 tojás, 1 citrom leve, 2 marék mazsola, 1/2 kg eper, 1/2 kg tehéntúró, 4 kanál méz, egy evőkanál rumaroma, 10 dl tejszín.

Elkészítés: A mákhoz hozzáadunk 2 kanál mézet, a mazsolát, a tojássárgákat és egy citrom levét. A tojásfehérjét habbá verjük, hozzákeverjük a mákhoz és kivajazott tortaformában 20 perc alatt megsütjük.

A tejszínt habbá verjük és felét félretesszük a díszítéshez, a többit hozzáadjuk a túróhoz. Az eper felét darabokra vágjuk és a mézzel együtt hozzákeverjük a túrókrémhez.

Miután a mákpiskóta kihült, a túrókrémmel beborítjuk, egy-egy epret egészben is belerajthatunk, aztán eperrel és tejszínhabbal tetszés szerint díszítjük.



Jó étvágyat!

Konyhai fortélyok

A rizst föl lehet melegíteni. Miután a maradékot 3-4 napig a hűtőszekrényben, vagy akár hat hónapig a mélyhűtőben tartottuk, forró víz fölött, szűrőn átgőzölhetjük.

Ha eldugul a mosogató, önts éjszakára két deci ecetet a lefolyóba. Reggel engedd tele forró vízzel, majd húzd ki a dugót.

Pogácsához reszelt sajt készítése: Legkönnyebb akármilyen sajtot úgy lereszteni, ha a turmixkeverőbe teszel egy fél-csészényi lisztet és ugyanannyi sajtot kis darabokban. Ez pár pillanat alatt olyan lesz, mint a liszt és kitűnően le van reszelve!

A hasábburgonya úgy lesz kívül ropogós, belül puha, ha kétszer sütöd meg bő forró olajban. Először csak halvány sárgára, és szedd ki szalvétára, majd a rövid pihentetés után már szép pirosasra sütheted.

A zöldborsó főzése nagy figyelmet igénylő művelet... A borsószemek egy ideig puhulnak, aztán elkezdnek keményedni! Ezt megelőzhetjük, ha lobogó sós vízben egy szál mentával főzzük puhára a szemeiket. Jól fagyasztható! Először tisztítsuk meg, 2-3 percig blansírozzuk (forrázzuk le), hagyjuk kihűlni, szárítsuk meg, és így tegyük adagolva zacskókba a mélyhűtőbe.

Panírozás ahogyan a profik csinálják :

Húst besóz, kiklopfol, fűszerez, ahogy tetszik, utána hagyni egy ideig állni. A hús felülete nem lehet nedves csillogó!! A só különben is felveszi a vizet rendesen róla. Szóval legyen száraz! Utána tojásokat beleütnei kistálba, felverni villával, majd lassan hozzáadagolni lisztet. Itt lehet kis sót adni hozzá, vagy Vegetát, ki hogyan szereti. Addig keverni, míg kb. sűrűbb palacsintátészta szerű masszát nem kapunk. Ezt az éttermekben "MACS"-nak hívják. Ebbe belemártani a húst, lecsöpögtetni a nagyját majd zsemlemorzsa (ZSEMLE! NEM KENYÉR, és lehetőleg átszitált!), és mehet a sütőolajba. Ettől a technológiától a prézli úgy rásimul a húrra, hogy lerobbantani se lehet róla és teljesen homogén szabályos lesz!! Nem válik le és nem lesz levegőbuborékos alatta.

