

A hálát nem pénzben kell kifejezni

Ugyan már fiatal felnőttként, 26 évesen megtalálta igazi útját, de onnantól nem is volt kérdés: a legjobb helyen van. Egy kis faluból jött a fővárosba, ahol megtanulva a „túlélés” szabályait, munkájában minden, amit otthonról hozott, csak a hasznára vált. Neki és a betegeknek is. A szeretet, az egymásra figyelés, az alázat és a kitartás. Mindig is szerette a betegeit, gondozottjait, ha hívták – lehetett vele és körülötte bármi –, mindig ment. Mert ezt így tartotta magától értődnél. Sári József, a Magyar Egészségügyi Szakdolgozói Kamara (MESZK) Országos Szervezet Elnökségének 2019. évi szakmai díjazottja. 36 év munkáját ismerték most el.

Sári József, ahogy a maga kicsit szarkasztikus humorával fogalmaz, lényegében a hangtárból ismerte dr. Balogh Zoltánt, a Magyar Egészségügyi Szakdolgozói Kamara elnökét. Mindent meghallgatott ugyanis, amit ő a kollégákkal kapcsolatban bárhol is nyilatkozott. Így a hangját azonnal felismerte, amikor kapta a telefonhívást. Épp egy közértben vásárolt, felvette a telefont és a szakdolgozói kamara elnöke azt kérdezte tőle: elfogadja-e a MESZK Országos Szervezet Elnökségének 2019. évi szakmai díját? Sári Józsefnek a földbe gyökerezett a lába a

meglepetéstől, aztán a kérdést sem igen értette. Hogy ő elfogadja-e?! Életében nem érte nemhogy ekkora megtiszteltetést, de bármilyen elismerő díjat sem kapott. A mai napig hihetetlen számára, hogy rá gondoltak, hiszen ő csak a dolgát tette. Az első pillanattól, amióta rátalált erre a szakmára. Most, 64 évesen nyugdíjba ment, de nem mintha a munka alól akarná kivonni magát. Sokkal inkább azért, hogy ne legyen mások terhére. Érti ugyanis, lelkiileg és fizikálisan is, hogy lassabb. Ehhez kell a fiatalság és a lendület. Persze nem kizárt, hogy majd nem

bír magával, megkeresi a módját, hogy még igazán hasznára legyen az egészségügynek.

A pályát nem gyerekfejjel kezdte

Már nem is kezdőként, 26 évesen kezdett az egészségügyben dolgozni. Tiszaörsről még gyerekfejjel jött a fővárosba, képességeit látván anyukája barátnője, aki a budapesti Szent István Gimnáziumban tanított, ragaszkodott hozzá, hogy itt tanuljon tovább. János messze kimagaslott

társai közül és jött is. Imádta a fizikát, a matematikát, de leginkább a kémia volt számára a szerelem. Érettségi után háromszor próbált a vegyészmérnöki karra bejutni, de minden alkalommal elküldték helyhiány miatt. Közben persze próbált a fővárosi miliőben túlélni. Mert itt ugye a vidéki felfogás, a naivitás és a becsület nem igazán előny a boldogulásban. Sokszor becsapták, megvezették. De mindig felállt és ment tovább. Volt hegesztő, dolgozott a postánál, mindenhol iskolát is végzett, hogy a munkát maximálisan felkészülten végezhesse. Mígnem egy nap

letért a Rákóczi út egyik mellékutcájába, innen pedig egy új élet kezdődött.

„Buták voltunk, tiszta környezetből jöttünk, ahol az adott szónak súlya volt. Amit otthon tanultunk, nem illeszkedett az itteni élethez és amint észrevették a bizonytalanságomat, rögtön megvezettek. De mindenből tanultam. Először kollégiumban, utána Árpádföldön laktam, egy szobát béreltem 500 forintért a 2100 forintos fizetésemből, ekkor 1977-et írtunk. Éreztem, hogy valami más kell. Sétáltam az Alsóerdősor utcában, ahol megláttam az akkor a Korányi Kórházhoz tartozó részleg hirdetését: táblán szólt a felhívás, beteghordókat, ápolókat keresnek. Bementem a főnővérhez, aki azonnal fel is vett. A 3-as belosztályon kezdtem, betegeket kellett tologatnom, a nővérek keze alá dolgoztam. De élveztem, hogy emberekkel foglalkozhatom” – kezdi élet-történetét a szakápoló a Wesselényi utcai igazi régi vágású polgári lakásban.

„Itt volt egy apáca, aki megtudta, hogy nekem érettségim van. Ez akkor nagy szó volt nálunk, úgyhogy azt mondta: »Ne tologassa maga itt a betegeket!« Azonnal maga mellé vett ápolónak. Beiskoláztattott, akkor a tanítási óra is beleszámitott a munkaidőbe, úgyhogy munka közben, mellett két év alatt megszereztem az ápolói képzettséget. Négy és fél évet töltöttem itt, ide köt nemcsak a szakma megismerése, hanem az első maradandó élményem is. Egy idős úr miután felgyógyult és kiengedtük, egy hatalmas csokor virággal jött vissza, hogy megköszönje, amit érte tettünk. Másnap felvágta az ereit, de fontosnak tartotta, hogy tudjuk: hálás volt nekünk” – mesél a múltjáról József.

Mi tanítottuk a segédápolóinkat

„A Korányiból eljöttem, hát ugye fiatal voltam, lógtam egy évet. Aztán beszéltem a Bajcsy-Zsilinszky Kórházba, hogy szeretnék itt dolgozni. Annak idején egyébként sokan bátran bejöttek, teljesen laikusként is. Mi pedig a szárnyaink alá vettük őket és betanítottunk mindenkit.

Magunk neveltük ki a segédápolóinkat. Időt és figyelmet nem sajnálva, hiszen közös volt a cél: a betegek minél jobb ellátása. De amúgy is az egyik vesszőparipám, hogy a fiatalokat igenis ugyanúgy meg kell becsülnünk. Ugyanazért a munkáért miért is kapjanak ők kevesebbet? Idejönnek, okosak, felkészültek, tudásban gyakran még magasabb szinten vannak nálunk. Mi persze adjuk a tapasztalatot meg a rutint. És a munka sokszor tényleg embert próbáló. Nálunk, a belgyógyászatban egyrészt 80 százaléban idős, magukat nehezen ellátni képes emberek vannak, akikhez fizikális erő és persze sok-sok emberség kell. Sajnos egyre inkább azt gondolják a családok, hogy ez egyfajta elfekvő. És ma már egyre kevésbé vállalják, hogy otthon gondoskodnak az idős szülőről, nagyszülőről. Ha esetleg vendégek érkeznek, szégyellik a kendős nénit a lakásban és akkor behozzák, hogy mondjuk kiszáradt. Sokszor emberileg is nagyon nehéz kezelni ezeket a helyzeteket. Régen, úgy látom, emberileg volt jobb az ellátottság, ma sokkal jobbak a technikai, szakmai feltételek, a védőeszközök, a pelenka, az intelligens kötszerek, a sebellátáshoz szükséges fertőtlenítők, a tisztasághoz célzottan alkalmazott vagy a betegek mozgatásában használt eszközök megjelenése mind-mind sokban könnyíti a munkánkat. Régen lepedőben tettük tisztába a betegeket, kesztyűt alig-alig használtunk, sokkal rosszabb volt a higiénia és gyakoribbak voltak a fertőzések is. Könnyebb ilyenén az ápolás, kivédünk egy sor járulékos betegséget, több idő jut másra, viszont kevesebben vagyunk, így több a munka is” – folytatja a frissen díjazott, aki viszont a szakma csúcsának, legnagyobb vívmányának a sürgősségi ellátást tartja.

A sürgősségi ellátás a szakma csúcsa

„Dolgoztam sebészeten is hat hónapot, ami rettenetesen kemény volt, bár életem másik hatalmas élménye ide köti. Egy motorbalesetes fiút szó szerint úgy kellett összeraknunk, nagyon

súlyos sérülései voltak. Épp kötözésre kellett mennie, be még bejutott, de mikor kijött, nem tudott lábra állni. Ott ült és sírt. Odamentem, ölbe vettem és úgy vittem be a szobájába. Aztán felépült, de visszajött. Kinyomozta, hogy mikor dolgozom. A kórház előtt várt egy nagy üveg whiskey-vel és megkérdezte, esetleg haza is hozhat-e. Annyira hálás volt. Amúgy ez a háladolog nagyon furcsa kérdés. A mai fiatalok egyáltalán nem szeretik, nem örülnek neki. Egyébként én sem. Egyszer egy hajléktalant hoztak be, hogy sürgős hasi műtetre van szüksége. Ilyenkor mindent leltárba kell vennünk. A kis csomagjában a kenyér- és töpörtyűmorzsák között 200 forintnyi aprópénzt találtam. Összeszedtem neki és beletettem a csomagjába. Kapott tiszta ruhát, megmosdattuk és onnantól minden nap többször bementem hozzá, figyeltem, hogy javul az állapota. Mikor elengedtük, odajött hozzám. Egy kis szalvétába oda akarta adni azt a kis pénzt, amit összeraktam neki. Természetesen nem fogadtam el, mondtam: neki nagyobb szüksége lesz rá. Nem mondom, hogy sohasem fogadtam el, de főleg az utóbbi időben már nem panaszkodhattam a fizetésemmel, miután három éve hirtelen százezer forinttal többet vihettünk haza. Túlmunkával már elfogadhatóan keresünk, de ehhez tényleg sokat kell dolgoznunk. Ez nekem mindig magától értetődő volt egyébként. Bármikor – ha esetleg beteg vagy hullafáradt voltam, vagy már messze túl a munkaidőn –, ha a beteg szólt, máris ott voltam. Vidéken nőttem fel, ahol ez természetes volt, ahogy az egymásra figyelés és a kitartás is. Tudom, hogyha valamiért, akkor biztosan a munkám miatt kaptam az elismerést. A fiataloknak azt üzenem, hogy ez egy csodálatos szakma, ami biztos megélhetést ad, ránk ugyanis mindig szükség lesz. Viszont fontos, hogy ne nyájasak legyenek, hanem okosak, felkészültek, tettekre készek és szakmailag profik. Legyenek alázattal a szakma, a betegek iránt és leginkább: emberek!" – ad még útmutatót Sári József.

Kun J. Viktória



CÍMLAP + 1 RECEPT:

Az örök kedvenc: húsleves

Sári János kedvence a húsleves. Csakis öreg állatból, legyen az marha, csirke, kakas vagy tyúk. És csakis kevés zöldséggel, hogy ne vegye el a hús ízét.

Hozzávalók 4 személyre:

- 1-1,5 kg hús – marhaszegy, lábszár, oldalas, farok, ököruszály vagy tyúk, illetve kakas
- 30-35 dkg sárgarépa
- 1 darab, 5-10 dkg-os fehérrepa
- 1 ökölnyi karalábé
- 1 cikk zeller
- só, szemes bors – gázbe csomagolva
- 25 dkg kocka-, csiga- vagy metélttészta

Elkészítés: A húsokat előkészítjük a főzéshez. Fazékba tesszük őket, majd hideg vízzel engedjük fel. A fazekat szinte teljesen töltjük fel vízzel (amennyiben 7 literes űrtartalommal dolgozunk), csak annyi helyet hagyunk, amennyi zöldséget adunk majd hozzá. Közben a zöldségeket meghámozzuk, megmossuk. Karalábéból, zellergumóból csak kis darabot adunk a leveshez, ezért a megmaradt részeket célszerű lefagyasztani a következő húsleveshez. A hús áztatása után öntsük le róla a vizet. Utána újból tegyük hideg vízbe, majd tegyük bele a fűszereket, zöldségeket. Ha a leves felforrt, hozzáadjuk az előkészített zöldségeket, a sót, a fűszereket és a petrezselyemzöldet. Így főzzük úgy, hogy ne forrjon. A húsleves annál finomabb, minél lassabban, minél hosszabb ideig fő, ezért a legalacsonyabb lángon kezdjük el főzni. Idő hiányában a kezdőponttól a lehabozásig főzhetjük magasabb lángon is. A fővő levesünket folyamatosan ellenőrizzük, majd ha habozni kezd, egy szitával vagy szűrővel lehabozzuk. Ezt a műveletet többször is megismételjük, hiszen a hab nem egyszerre keletkezik. Azért van szükség erre az eljárásra, hogy a leves ne legyen zavaros, azaz kellően tiszta legyen. Addig főzzük, amíg a hús és a zöldségek puhára főnek. A fő támpont, hogy a marhánál váljon le a hús a csontról. Marhánál minimum három óra, szárnyasoknál kicsit kevesebb. A levest kóstoljuk meg, és ha szükséges, izesítsük tovább. Ha a leves elkészült, a zöldségeket és a húst szűrőkanállal kiemeljük. A levet egy megfelelő méretű edénybe szűrjük át. Utána a húst ő külön, tormával eszi, a levest, zöldségekkel és tésztával.