



Karácsony és a disznóvágások szezonját éli a városi piac is, s kínálata is ennek megfelelő. Habár egy helyen árulnak szaloncukrot (13,5 lej kilója), még a déli órákban is sorban álltak érte az emberek. Dióbelet több helyen is lehet kapni, különböző minőségben és csomagolásban, újonnan őrlöttet is lehet kapni, takaros nejlontasakokba csomagolva.

Speciális nejlonban, kis csappal ellátva árulják a házi almalevet is, több helyen már káposztalé is van, illetve savanyú káposzta – ennek kilója átlagosan négy lej.

A zöldségek gyakorlatilag eltűntek, de a karácsonyi sütés-főzés nélkülözhetetlen alapanyagai (hagyma, fokhagyma, pirospaprika, szalonna) lépten-nyomom megtalálhatóak. A jó háziasszonyok már a következő két-három napban nekifognak sütni-főzni az ünnepekre, s ehhez az igazi, házi „kellékeket” inkább a piacon találják meg.

Ízelítő

Dióbél (kg) 26-30 lej

Őrölt dió (kg) 16 lej

Mák (kg) 30 lej

Pirospaprika (kg) 50 lej

Savanyú káposzta (kg) 4 lej

Paprika (kg) 2,5-3 lej

Fokhagyma (kg) 15 lej

Alma (kg) 3-4 lej

Vöröshagyma (kg) 5 lej