



Jövő kedd már december 24-e, a rá következő pedig szilveszter napja, elméletileg aznap is lehet kirakodás a városi piacon, de a mai volt az utolsó komolyabb ebben az évben. Jól érezhető, hogy a karácsony és a disznóvágások szezonja van, a kínálat is ennek megfelelő.

Magyar szaloncukrot három helyen árulnak, kilóját 12 lejért, legalább tizenötféle ízesítésben van. A beiglihez szükséges dióbél és mák is kapható, előbbi 26, utóbbi 30 lej kilónként. A környékbeli asszonyok most már sertésvágásból származó hentestermékeket (kolbászt, szalonnát, császárhúst, stb.) is árulnak.

Zöldség már nem nagyon van, de a karácsonyi sütés-főzés nélkülözhetetlen alapanyagai (hagyma, fokhagyma, pirospaprika, szalonna) szinte minden asztalon ott vannak. A pincékben van bőven még alma, sárgarépa, zeller, petrezselyem és burgonya is, ne feledjük, hogy idén aránylag jó termés volt ezekből, az áruk sem túl magas.

A házitójás darabja 80-90 bani, ami a karácsonyi sütemények készítéséhez is nélkülözhetetlen. Olyan különlegességeket is láttunk, mint például a korondi cserépkorsóban árult egy kilónyi házi szilvalekvár, ez 18 lejbe került.

Ízelítő

Cékla (kg) 3 lej

Murok (kg) 2-3 lej

Alma (kg) 3 lej

Káposzta (kg) 0,8 lej

Szaloncukor (kg) 12 lej