



Bocsánattal legyen mondva

Gáspár Ildikó, piaci körképünk múlt heti alanya kérésére címet változtatunk.

Múlt héten Ildikó asztalánál álltunk meg beszélgetni, s egyben megpróbáltuk bemutatni, helyi termelőként miként tud érvényesülni az udvarhelyi piacon.

Ildikó jelezte szerkesztőségünknek, hogy a cikk címe kínosan érintette őt. Az idézett mondat elhangzott a beszélgetéskor, amin jót nevettünk, s remélve, hogy az olvasók is hasonlóan reagálnak, hagytuk a címben és a cikk szövegében.

Mivel piaci körképünk célja az olvasóink tájékoztatása úgy, hogy közben a helyi termelőket népszerűsítjük, ezért ezúton is elnézést kérünk.

Ma tudtam meg, hogy a piac buszállomás felőli asztalai, az első nagyobb átjáróig a helyi termelőké, az ez után következő asztalokon, már a kereskedők kínálják portékáikat. Gáspár Ildikó asztala ezen a határon húzódik, ő a helyi termelők táborát erősíti. Székelykeresztúrról érkezik, abban a korai órában, amikor legtöbbször még csak átfordulunk a másik oldalunkra. Férje fuvarozza el az áruval, de korán jönnek, mert na férfinak utána munkába kell mennie, ahol nem tolerálják a késést.

Családi vállalkozásként működtetik a kis gazdaságot, ahol mindent maguk termelnek meg. Ildikó büszkén meséli, hogy lányai is segítenek, amikor tudnak. „A nagyobbik csak nyáron, mert ő egyetemen van.” Amikor sok a munka 3-4 órabérest is megfogad, akik délután segítenek a veteményesben, vagy a fóliaházban.



„– Jöjjön máskor, amikor szép az asztalom, nyáron” – szabadkozik, miközben a kipakolt portékát fényképezem. Az asztalon, hagyma, murok, cékla, retek, pityóka is van, de ennél többféle zöldséget termelnek. „Paprika, paradicsom, fokhagyma, pityóka, mindenféle zöldséget megtermelünk” – sorolja azokat is, amiknek most nincs szezonja.

Ildikó főállásban gazdálkodik és árul, elmondása szerint sok munka van vele, de ha az ember

jól csinálja, akkor megéri kínlódni. A termékeinek a titka, hogy nem műtrágyázza, csak állati trágyát használ.

„– Megszokták a keresztúriakat s ragaszkodnak tényleg, mert tudják, hogy nem műtrágyázott, rendes állati ganéval dolgozunk, vízzel. Ez azért nem mindegy” – válaszolja az asszony, amikor arról faggatom, vannak-e visszatérő vásárlói. Minden kedden vagy ő, vagy a párja itt van az udvarhelyi piacon. Nyáron, amikor nagyobb a kínálata, egy héten kétszer is jönnek, amit nem sikerül itt eladniuk, azt havonta egyszer elviszik a segesvári piacra. „Szívesebben jövünk ide, jobban szeretem az udvarhelyi piacot” – summázza Ildikó az eddig tapasztalatokat.



Mai kiemelt ajánlata a murok, fekete retek, cékla. Reggel hat után már jönnek az emberek, munkába menet vesznek ezt-azt, de a mai nap gyengének ítélik. „– Ma még semmit nem adtam el”, meséli Ildikó, miközben az asztalon szétguruló vöröshagymákat rendezgeti halomba. „Akkor megy jobban, amikor van hónapos retek, zöldhagyma, spenót, saláta, friss zöldség, olyankor jobban vásárolnak.”



...kiváló minőségű Keresztúron termett
...20 lej/kg, arác – 25 lej/kg, vegyes – 20 lej/kg