



Reggel, amikor a piacra értem az hittem olyan igazi keddi nagy piac van. Legalábbis a múlt héthez képest jóval többen voltak, de az egyik árus megnyugtató, hogy csak árusokból és kereskedőből van több.

És valóban, amikor jobban megnéztem a **palántaárusok tömkelege kínálta portékáját**. Most mégsem náluk ragadtam le, hanem egy ritkábban felbukkanó árusnál, a laskagomba termelőnél.

Horváth Júlia a betonasztallapok toldásában egy kis asztalon kínálta igencsak gusztusos laskagombáit.

Férjével egy éve jár Prajdról az udvarhelyi piacra, de ahogy mondja nincs sor az asztalánál. Az emberek nem igazán tudják mennyi mindenre jó a laskagomba, ezért az elején még kis, tájékoztató füzetecskéket is hozott.

„Három éve foglalkozunk a laskagombával, ide Udvarhelyre úgy egy éve járunk, de ide se minden kedden. Szoktunk menni még Parajdra, Szovátára, Nyárádremetére, Korondra. **Itt annyira nem ismerik a laskagombát**, mind a csiperkével vannak el, de kezdtem rászoktatni az embereket.

Az elején hoztam kis tájékoztató füzetecskét, amiben receptek is voltak, meg hogy kell a gombával bánni. Nem kell például előfőzni, nem kell a héját eltávolítani. Teljesen felpucolom, ezért nem kell semmit eldobni belőle, s így vannak visszajáró vásárlók is, akik egy keveset

vesznek" - meséli Júlia.



Valóban az erdélyi gasztróvilágot ki lehet szolgálni két marék csiperkegombával, mégis honnan jött az ötlet, hogy ilyesmivel foglalkozzanak?

„A férjem, amikor ment az erdőre gombáért sosem kapott, vagy nyüves volt. Azt mondta, amikor az egyetemem elvégzi, ő gombát fog termesztetni, mert nagyon szereti. Kellott neki húsz év, hogy ezt el tudja indítani. **Nagyon sok befektetés kellett**, és hol ez nem volt, hol az nem volt" - emlékszik vissza Júlia.

Tájékoztató füzetecske most nem volt, ezért meg is kérdeztem mégis mire jó a laskagomba, sőt egy receptre is kíváncsi vagyok.

„Amíg nem kezdtük termesztetni a gombát, addig én sem szerettem, őszintén megmondom **félt em is az erdei gombától**.

A románoktól elloptam a receptet, mert a magyarok annyira nem ismerik, pedig lehet tenni levesbe, köretbe, rizshez, tarhonyához. Bárhogyné lehet készíteni, ahogy csak el tudjuk képzelni.

Amit nem tudunk eladni, abból savanyúságot készítünk, különben elég sokat kellene eldobni. A kedvenc receptem például, hogy egy serpenyőbe nagyon kevés olajat teszek, a gombát

apróra összevágom és pirítani kezdem.

Én jó ropogósra szeretem elkészíteni, ezért, még mielőtt teljesen elkészülne, akkor vágok bele zöldhagymát, petrezselyemzöldet, paprikát, paradicsomot, mint a kínaiak. Majd hirtelen sokat kell forgatni, hogy ne égjen oda" – magyarázza a gombaárus.



Nem tudom a kihagyott reggeli miatt vagy a jól hangzó recept miatt-e, de összefut a nyál a számban. A formás gombákat látva kíváncsi lettem milyen körülmények közt lehet termesztani.

„A zsákokat is mi készítjük, amiben terem a gomba. A szalmát és a szénát megdarálják, erre van 2-3 betanított emberünk, ezt szezonnak megfelelően egy hónapban egyszer vagy kétszer csinálják. Ezt meghatározott ideig **hetven fokon hőkezelik**, majd a zsákokba kerül a komposzt, amibe szintén meghatározott mennyiségű micélium is hozzáadódik.

Ezt adott hőfokon kell 18 napig melegben tartani, s utána kezd teremni lassan. Ez körülbelül egy jó hónapos folyamat. **600-1200 zsák között szoktunk termesztani.** A zsákokat nagy termekbe tároljuk, amit az évszaknak megfelelően hűtünk vagy fűtünk" - foglalja össze röviden Júlia gombatermesztés folyamatát.

Ha az asztalánál járunk, mindenképp vegyünk egy kis gombát, a reggeli tojásrántottánkat is fel tudjuk dobni vele, és nemcsak.

Mai árak a piacon

Sóska: 2 lej/kötés
Hónapos retek: 1,5 lej/kötés
Zöldhagyma 1 lej/kötés
Cékla 3 lej/kg
Spenót: 5 lej/kg
Rebarbara 2 lej/kötés
Tárkony 10 lej/ kicsi befőtt üveg
Pityóka: 2 lej/kg
Alma: 2,50-3,5 lej/kg
Vörös hagyma: 2,5-3 lej/kg
Fehér hagyma: 2,5-3 lej/kg
Petrezselyem 6 lej/kg
Túró: 8 lej/1/2 kg
Reszelt torma 8 lej/kis befőtt üveg
Murok: 3 lej/kg
Fokhagyma: 15 lej/kg, 8 lej/kg az ültetni való
Tojás: 70-90 bani/db
Dióbél: 13-15 lej/1/2 kg
Tej: 6 lej/2 liter
Méz: havasi-25 lej/kg
Paszuly: 15 lej/kg
Torma: 1–1,5 lej/kötés
Káposzta: 2 lej/kg
Lekvárok: átlag 10 lej/befőtt üveg
Saláta: 2 lej/fej
Zeller: 6 lej/kg

Palánták:

Karalábé, káposzta, celler 30bani/szál

Paradicsom 1 lej/kg

Paprika 50 bani/szál

Hagyma: 10 lej/kg