



Már kora reggel meleg van az udvarhelyi zöldségpiacon, aki teheti, árnyékba menekül a nap egyre égetőbb sugarai elől. Kellemetlen a meleg, de még mindig jobb az esőnél, mert könnyebb most árnyékot keresni, mint esőben a pocsolyákban tapicskolni.

Simó Gizella ház mellett megtermő gyümölcsökkel jön az udvarhelyi piacra. Ha kisebb is a kínálata, az szinte hetente változik. Már amikor itt van a piacon, mert ha gyümölcs nincs, akkor Gizi néni sem jön a piacra.

Azt, hogy nem itt éli az életét, mint számos kereskedő, az is mutatja, hogy a mérleg súlyaiból sincs minden méretben. Ez persze nem gond, egymás között jól egyeznek a kofák és kölcsön adják-veszik egymás nehezékeit.



„Amikor szezonális gyümölcs van, akkor járok és csak keddenként. Most ribizlit hoztam, múlt kedden egressel, fekete ribizlivel voltam. Szoktam hozni cseresznyét is de az most az idén nem

lett egy szem sem. Valószínűleg a korai fagy elvitte" - mondja a termelő.

A tavaszi fagyokat nem csak a cseresznye sínylette meg, a ribizlibokrok sem az elvárt mennyiséget hozták, meséli az asszony. Körülbelül húsz ribizlibokor van, de mindössze ez a négy láda ribizli termett, amivel ma kijött a piacra.

Korán érkezett, hogy helyet kapjon, s már szinte egy fél láda ribizli el is fogyott. Bár van érdeklődés a piros gyümölcs iránt, azért itt lesz délután kettőig is, mire elfogy az összes, véli a sükői asszony.



A piaci árulás csak mellékkereset Gizi néninek, de megéri bejárni az udvarhelyi piacra. „Megéri, mert amit behozunk, azt el tudjuk adni” – meséli eddigi tapasztalatait.

A ribizlit ha leöntjük cukorral máris kész a pompás csemege, Gizi nénitől megtudtuk, hogy kocsonyának sem utolsó.

„Ribizlikocsonyát is szoktam belőle készíteni, vagy eltenni szemesen is. Ha valaki lázas, akkor pár szemet bevesz, azt mondják arra is jó. Én úgy szoktam eltenni, hogy ledarálom, kicsavarom, s úgy megfőzöm kocsonyának. Ez kiváló mindenre ahová lekvárt használunk, például palacsintára.

Szemesen is el lehet tenni, cukorral csak ki kell dunsztolni, úgy szoktuk mi eltenni. Régen, amikor süttünk, kemencébe tettük, most a kályhán kidunsztoljuk" – tudjuk meg Gizi nénitől a házi praktikákat.

A piros ribizli kilója tíz lej, ha megkívtuk, ne halogassuk, keressük az asztalok mellett a süköi árúst, mert mint említette, kevés lett az idei termés.

Mai árak:

Piros ribizli 10 lej/kg
Fekete ribizli 15 lej/kg
Káposzta 1,5-2 lej/kg
Uborka 5 lej/kg
Paradicsom 5 lej/kg
Tárkony 3 lej/kötés
Zöldhagyma 1 lej/kötés
Murok 2,5 lej/kg
Cseresznye 10 lej
Karfiol 5 lej/kg
Karatálb 1-2 lej/kg
Zeller 4 lej/db
Petrezselyem 3 lej/kg
Hagyma 2 lej/kg
Paprika 6 lej/kg
Fodros saláta 1-2 lej/fej
Újkrumpli 1-2,5 lej/kg
Uborka 3-3,5 lej/kg
Zöldborsó 4lej/kg
Zöldpaszuly 6/kg
Alma 3 lej/kg
Tojás 70 bani/darab
Retek 3 lej/kötés
Káposzta 1,5-2 lej/kg
Méz vegyes 20, havasi 22, akác 24 lej/kg
Kajszibarack 6 lej/kg
Sárgadinnye 6 lej/kg
Szilva 8 lej/kg
Meggy 8 lej/kg