



Raffianec, kerekas utazótáska, aragáz-szekér – nagyjából ezekkel szállították haza az udvarhelyiek a keddi piacról a zakuszkának valót, de volt, aki saját személygépkocsit vagy taxit vetett be az év egyik legfontosabb piacozására.



A piac bejáratnál a tormaárusok vannak többségben – mint tudjuk, ez elengedhetetlen a savanyúságok készítéséhez – hangosan kínálják, két lej egy kötéssel. A fő attrakció azonban a zakuszka néven ismert sajátos zöldségkeverék alapanyaga, ma nagyon sokan és nagy mennyiségben vették.



Az őrményországi Osváth Irma néni rendszeresen árul a piacon évek óta. Ő is árul piros kápiaparikát, ritkán még zakuszkát is. Mint mondja, ő három kiló padlizsánhoz öt kiló gogost

A vidékünkön is nagyon elterjedt, kenyérre kenhető főtt zöldségkeverék eredetileg Örményországból jutott el hozzánk. Rengeteg féle recept van, hiszen akárcsak a lecsó esetében (ennek is szezonja van), az "ahány ház, annyi szokás" érvényesül.



A kobátfalvi 64 éves **Osváth Irma** néni rendszeresen árul a piacon évek óta. Ő is árul piros kápiaparikát, ritkán még zakuszkát is. Mint mondja, ő három kiló padlizsánhoz öt kiló gogost

tesz, illetve egy kiló hagymát. Egy kiló paradicsomot is ledarál, mindehhez egy liter olaj jár, sózza, fűszerezi.

A felsorolt mennyiségből kb. 18 üveg zakuszká lesz. "Ha paszullyal csináljuk, akkor a három kiló vinete helyett másfél-két kiló paszulyt teszünk a zakuszkához" – teszi hozzá Irma néni, aki 6-8 lejért szokott árulni egy üveg zakuszkát.