



Népes volt a piac kedd reggel Székelyudvarhelyen, az árusok roskadásig rakták az asztalokat minden földi jóval. A kínálat nagyon novemberi, de nem szürke! Több helyen virít a süttők, piroslik az alma, de van még késői **saláta és spenót is**.

A helyi termelők többféle árut hoztak, az őszi betakarítás után hagymát, sárgarépat, céklát kínálnak a legtöbben. A murok és a hagyma átlagban 2-3 lej/kg-os áron kapható.



Székelyországban a hagyományos élelmiszerek mellett a helyi termékeket is lehet vásárolni. A képen látható a székelyi konyha egyik jellegzetes eleme, a székelyi konyha. A székelyi konyha a magyar konyha egyik legrégebbi és leggazdagabb ága. A székelyi konyha a magyar konyha egyik legrégebbi és leggazdagabb ága. A székelyi konyha a magyar konyha egyik legrégebbi és leggazdagabb ága.



Mint tudják, a paprika nemcsak ételízesítő, hanem gyógyhatású is. A paprika kivonatát például a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésére is alkalmazzák.



Az ökörszív nemcsak ételízesítő, hanem gyógyhatású is. A paprika kivonatát például a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésére is alkalmazzák.