

Karácsonyi menü borsos áron

Több mint 400 lejt költünk az ünnepi enni- és innivalókra

• A fa alá való ajándékok beszerzése mellett bizony pénzbe kerül minden évben a karácsonyi menü is, nem is kevésbe, ugyanis ilyenkor mindig kicsit többet, kicsit különlegesebbet igyekszünk az asztalra tenni, mint a hétköznapokban. Egy hagyományos karácsonyi ételsor költségvetését számoltuk ki.

SZÁSZ CS. EMESE

Nem állítom, hogy minden háznál ugyanaz a karácsonyi menü minden évben, de azért nagyjából hasonló alapanyagokat vásárolunk. Legtöbb háznál elmaradhatatlan az ünnepi menüből a húsleves, a töltött káposzta, de sült hús, füstölt csülök és sonka is kerül az asztalra. Karácsonykor ugyanakkor kalács, bejgli, egyéb sütemény is dukál, sőt némi itókát is el szoktunk fogyasztani az ünnepen. Kíváncsiak voltunk, miderre mennyi pénz megy el a családi kasszából.

Sokba kerül a hentesáru

Első utunk egy hentesboltba vezetett, ahol már az eladók szerint is megkezdődött a karácsonyi hajtás, akár jó pár napra előre igyekeznek az emberek megvásárolni a karácsonyi menü hozzávalóit. „Nagyon veszik a füstölt dolgokat, a csülköt, a fehér karajt, száraz kolbászt, s nyilván a friss húsokat is” – mondja a hentesüzlet eladója. Na, de lássuk, mi mennyibe kerül. A töltött káposzta szinte elmaradhatatlan kellékét, a füstölt csülköt lehet csonttal és csont nélkül kérni, előbbinek 20, utóbbinak 25 lej kilója, egy-két kilós darabok várják a vásárlókat, de a csont nélkülit akár félbe is vágják, ha szeretnénk. Egész füstölt combokat is most vesznek a leggyakrabban, 30 lejes kilónkénti árat kérnek a három, három és fél kilós disznócombért, így egy disznólábért simán otthagytunk a hentesboltban 100 lejt.

Az ünnepi sonka kilónkénti ára 38 lej, akár egy-két kilót is vesznek ebből az emberek – tudjuk meg az eladótól. A vegyes darált húsért 13 lejt kérnek, ebből két-három kilót is hazavisznek a háziasszonyok. Kolbászból lehet szárazat, házit, pap-



Nem kevés pénzt kell otthagynunk a hentesüzletben az ünnepi menü hozzávalóiért

FOTÓ: HAÁZ VINCE

rikásat és számtalan egyéb fajtát is kérni, a friss kolbász kilójáért 21 lejt kérnek, a száraz már 38 lej körül mozog. A kocsonya is a karácsonyi időszak egyik jellemző eledele, sokan nemcsak kocsonyának valót vásárolnak, hanem kész kocsonyát kilónként 15 lejtért, abból egy család minden tagjának jut.

A karácsonyi ünnep idején a legtöbb háztartásban valamiféle sült, párolt hús is készül, ehhez vásá-

ra húst. Képzelteteli kosarunkba most egy másfél kilós csülök, egy kiló ünnepi sonka, darált hús, száraz kolbász, kocsonya, egy kilónyi karaj és marhalábszár került, ott is hagytunk 187,5 lejt a hentesnél.

Sütemény és itóka is dukál

Következő utunk a piacra vezetett, ott minden eddiginél több helyen árulták a savanyú káposz-

elkérnek egy kilóért, a zeller 7 lej. Három-négy kiló krumpli is kellene legalább karácsonyra, azt 10 lejtért lehet megvásárolni a piacon. Ha vásároltunk volna, mindezek legalább 50 lejtbe kerültek volna.

Az ünnepi asztal elmaradhatatlan kelléke a kalács, valamint a sütemény is. 25-30 lejtért lehet házi diós, mákos bejglit rendelni, ha az üzletekben keressük a kalácsokat, akkor 10 és 50 lej között mozog az árak, úgyhogy 50 lejt minimum kóstál a költségvetésünkben ez is. A házi sütemények ára is 35 lejtől kezdődik, de az egyik cukrászlaborban lehet rendelni karácsonyra gyümölcskenyeret 60 lej/kg-os áron, diós és vaníliás kifli it, mézes krémet, hólabdát 50 lejes kilónkénti áron, de aki például macaront akarna rendelni, azt 130 lejes kilónkénti áron teheti meg – tehát legalább száz lejt szánni kell süteményre is. Bor és üdítő is dukál egy karácsonyi vacsorához: bort 12 lejtért, de akár 100 lej fölötti áron is kaphatunk, mi most két üveg 35 lejessel számolunk, és a képzelteteli karácsonyi kosarunkba kerül még egy 5 literes dobozos alma 25 lejtért, illetve némi szénsavas üdítő is 15 lejtért. Utánaszámolva, innivalóra is elmegy még 110 lej, s összes-

„Bár gondunk kevesebb lenne vele, a pénztárcánk biztosan megérezné, ha étteremből rendelnénk a karácsonyi menüt.

rolják a nyakas és fehér karajokat, mindkettőből 24 lejtbe kerül egy kiló. Húslevesnek valót is kerestünk: egész csirkéért 13 lejt kérnek, aki pedig marhalábszárból szeretné főzni a levest, annak 22 lejes kilónkénti áron kell megvásárolnia

tát, 5 lejtért lehetett kapni egy kilót. Ha vesz az ember egy fejet, az másfél-két kilós, de akár nagyobb is lehet. Ugyanitt a levesnek való zöldség árát is megtudakoltuk: sárgarépából (murokból) 4 lej egy kiló, petrezselyemből 10-12 lejt is

ségében már túl is futottunk a 400 lejen, egészen pontosan 407,5 lejtbe kerültek a képzelteteli karácsonyi kosarunkba pakolt termékek.

Rendelhetnénk, de...

Kíváncsiságból azt is megnéztük, mennyibe kerülne a menü, ha egy étteremből rendelnénk házhoz. A húslevesből egy adagot 10 lejtért találtunk, töltött káposztából 4 darabot 12 lejtért adnak, úgyhogy ha hatan ülünk egy karácsonyi vacsorához, akkor 60 lejt fizetünk levesre, 72 lejt töltött káposztára, azaz 132 lejtért kapunk levest és főfogást. Flekkenből egy adagért 15 lejt is elkérnek, a köret hat lej, tehát 6 személyre 126 lejtért rendelhetünk, de az ár nem tartalmazza a savanyúságot, kenyeret, desszertet, pedig már így is elköltöttünk több mint 250 lejt. Bár gondunk kevesebb lenne vele, a pénztárcánk biztosan megérezné, ha étteremből rendelnénk a karácsonyi menüt, arról nem is beszélve, hogy milyen különbség van egy házi húsleves és egy éttermi „laskaleves” közt.