

Zywnienie **ZBIOROWE**

65



STYCZEŃ 1955 R.

1

U progu ostatniego roku planu sześciolat- niego	1
Zadania transportu wobec służb zlecają- cych przewozy — St. Chyczewski	2
Normy pracy dla załadunku i wyładunku drobnicy — M. Chwaliński	3
Gospodarowanie stawką finansową w dzie- jących urzędzeniach socjalnych — M. Matras	5
Piętnujemy nadużycia na rzecz konsu- menta — St. Praga	7
Spostrzeżenia i uwagi: Cieszy- my się że jest lepiej — K. Bogdanow- ska; Więcej uwagi zaopatrzeniu Nowo- hutnickich ZG — J. Majewski; Zbudzić z letargu rady kulinarne — T. Bociań- ski	8

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECH-
NICZNY

Pozazakładowa sprzedaż wyrobów wła- snych — M. Walens	9
Badania jakości produkcji metodą poglą- dową — T. Burczyk	10
Warsztat racjonalizatora	10

TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWARO-
ZNAWSTWO

Jednodaniowe pełnowartościowe posiłki — S. Seweryn	12
Pączki — tradycyjny przysmak — K. Ko- łodziejski i R. Waszkiewicz	13
Straty przy niewłaściwej obróbce ziemni- aków — Cz. Tederko	15
Sposoby zapobiegania psuciu się margary- ny — Wł. Królikowski	16
Normy jakościowe raków, ryb i przetwo- rów rybnych — D. Sz.	18
Korzystamy z doświadczeń ZSRR: Mrożone półfabrykaty i wyroby garnieryjne — N. Bieriezin	20
Półka księgarska (przegląd ostatnich wy- dawnictw)	21
Przypominamy (zarządzenia i przepisy)	22
Ponadto: Przeczytaj i zapamiętaj; Z prasy; O tym warto wiedzieć; Dro- biazgi	



Najbogatsze źródło żelaza stanowią z owoców: porzeczki czarne i czerwone, jagody, maliny i żurawiny (11 mg Fe na 100 g owocu). W obecnej porze roku żurawiny powinny znaleźć zastosowanie tak w żywieniu dzieci jak i ludzi dorosłych. Żurawiny stanowią doskonały dodatek do kwaszonej kapusty. Kisiele z nich przyrządzane są smacznym deserem, poza tym można z nich przygotowywać konfitury, marmolady, galaretki i soki. Nadają się do przechowywania w stanie surowym przez kilka miesięcy. Żurawiny zdrowe, przecierane, oczyszczone zsypuje się do słoików, które po zawiązaniu pergami-
nem przechowuje się w suchym, chłodnym pomieszczeniu.

Jad kiełbasiany wytwarzany jest przez bakterie o tej samej nazwie. Zatrucia jadem kiełbasianym występują po spożyciu zakażonych konserw jarzynowych oraz przetworów mięsnych, jak kiełbasa, szynka i konserwowane mięso (w puszkach).

Objawy zatrucia występują po 18—36 godz. po spożyciu zakażonego produktu. Zapobieganie zatruciu polega na używaniu do konserwowania świeżych produktów (dokładnie umytych warzyw, w celu usunięcia ziemi) oraz ogrzewaniu produktów w wysokiej temperaturze. Ogrzewanie toksyny w temperaturze 70° do 80°C przez godzinę niszczy ją całkowicie. W większości przypadków, ale nie we wszystkich, w konserwowanej żywności przy obecności jadu kiełbasianego następuje psucie charakteryzujące się obecnością gazu i cuchnieniem. Puszki są często wydęte, z bombażem, mięso jest miękkie, śluzowate, zapachem przypominające zapach zjeżdżającego masła lub sera. Inne artykuły puszkowe, jak np. szpinak, fasola strączkowa, mimo obecności jadu kiełbasianego nie dają powyższych zmian organoleptycznych. Spożywanie wyrobów zatrutych jadem kiełbasianym może spowodować porażenia mięśni i zaburzenia mowy. Śmierć następuje na skutek porażenia mięśni oddechowych.

Najłatwiej jest gotować jarzyny bez wody systemem „wieżowym“, tzn. gdy jedno naczynie postawione na drugim ogrzewa się parą wydobywającą się z naczynia poprzedniego. Niestety, system ten nie zdaje egzaminu w przygotowywaniu masowym posiłków. W żywieniu zbiorowym do gotowania bez wody służyć może każde naczynie ze szczelnie przylegającą do niego pokrywą zatrzymującą parę wewnątrz naczynia. Z chwilą zagotowania się jarzyn trzeba zmniejszyć płomień, aby temperatura pozostawała na tym samym poziomie.

Aby otrzymać całkowicie przejrzystą galaretkę należy roztwór przeznaczony na galaretkę sklarować. Do tego celu używa się białko jaja, natomiast do galarek rybnych może być użyta ikra rybia. Wywary przeznaczone do sklarowania zakąsek powinny być uprzednio zakwaszone, aby doprowadzić do ścięcia także tych białek, które ulegają wytrąceniu w środowisku kwaśnym. Galarety, które nie zostały poddane zakwaszeniu przed sklarowaniem, matowieją po zatknięciu z marynatami, którymi są dekorowane zakąski. Wywar przeznaczony na galaretkę zakwasza się przez dodanie octu, a następnie wprowadza się do niego białko w postaci piany i mieszając ogrzewa do momentu zagotowania wywaru. Piana poruszana trzepaczką absorbuje ścięte białka, które powodują mętność wywaru. Za sklarowany należy uważać wywar zupełnie czysty. Następnie precedza się go, gdy jest jeszcze gorący, najlepiej przez lnianą ściereczkę o niezbyt gęstym splocie. Gdy wywar jest gorący wówczas szybciej odbywa się proces cedzenia, gdyż wywar nie zastyga na ściereczce. Wywar studzi się aż do oznak skrzepnięcia galarety.

NA OKŁADCE: EKSPONATY CUKIERNICZE PRACOWNI „LUDOWA“ Z POZNAŃSKICH ZG—WSCHÓD, KTÓRA ZDOBYŁA PIERWSZĄ NAGRODĘ NA KRAJOWEJ WYSTAWIE CUKIERNICZEJ W WARSZAWIE.

WARUNKI PRENUMERATY

Prenumerata wynosi: kwartalnie 9 zł, półrocznie 18 zł, rocznie 36 zł. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze do 10 każdego miesiąca poprzedzającego kwartał.

Reklamacje z tytułu nieregularnego doręczania czasopisma należy zgłaszać w miejscu zamówienia i opłacenia prenumeraty.

Zamówienie PWG 3/Cz/55 z d. 21.12.54. Podpisano do druku 8.I.55. Druk ukończono 10.I.55.

Nakład 6660 egz. Ark. wyd. 5,3. Papier druk. sat. kl. VII A0/60 g. Zakłady Graficzne Dom Słowa Polskiego. Zam. 7339-C B-6-812

Adres Redakcji

Warszawa, ul. Koszykowa
54 tel. 8-18-50, 8-05-54 w. 12
Redaguje kolegium

Godziny przyjęć w dni
powszednie od 9—12

Redakcja nadesłanych rękopisów nie zwraca

WYDAWCA: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Przedsiębiorstwo Państwowe, Warszawa, ul. Poznańska 15

U progu ostatniego roku planu sześcioletniego

ROK 1955 jest ostatnim rokiem planu sześcioletniego. Wysiłki załóg we wszystkich dziedzinach gospodarki narodowej będą skierowane na wykonanie i przekroczenie zadań bieżącego roku, a tym samym całego sześcioletniego planu.

W przemyśle gastronomicznym zostanie położony nacisk na wykonanie zadań postawionych przez II Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, to jest na pełne zaspokojenie potrzeb ludzi pracy tak pod względem ilości, asortymentu jak i jakości posiłków.

Zakłady gastronomiczne zanotowały w ubiegłym roku znaczne osiągnięcia, szczególnie na odcinku poprawy wskaźników ekonomicznych. W głównym pionie otwartego żywienia zbiorowego w Centralnym Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego następujące przedsiębiorstwa wykonały przed terminem Narodowy Plan Gospodarczy na r. 1954: Wrocławskie, Łódzkie, Inowrocławskie, Wrocław-Zachód, Płockie, Bielsko-Bialskie, Rybnickie, Stalinogród-Zachód, Krynica, Zakopane, Świętochłowice, Nowy Sącz, Tarnowskie Góry, Nowa Huta, Lublin, Gniezno, Chorzów, a z barów mlecznych Białystok. Do dnia 10.XII.1954 r. w skali krajowej plan obrotu wykonano w 96,14%, zaś plan produkcji własnej w 88,09%. W tym samym okresie w r. 1953 wykonanie planu obrotu wyniosło 85,2%, a produkcji własnej 66,8%.

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne w skali krajowej wykonały operatywny plan obrotu za 11 miesięcy 1954 r. w 93,1%, produkcji własnej w 88,6%. Obroty w r. 1954 w stosunku do obrotów r. 1953 wzrosły o 9,9%, a obroty produkcją własną o 6,7%.

Przed terminem roczny plan obrotów NPG wykonały: Lubelskie, Kieleckie, Olsztyńskie, Koszalińskie i Rzeszowskie KZG. Zaznaczyć należy, że na 1.XII.1954 r. KZG Lublin wykonał plan produkcji własnej w 108,6%, Szczecin w 134,4% Zielona Góra w 102,1%; na 5. XII. 1954 r. KZG Koszalin w 104,3%, a na 15.XII.1954 r. KZG Bydgoszcz oraz Olsztyn.

W pionie ZSS w skali krajowej wykonanie planu obrotu za 11 miesięcy wyniosło 104,6%, produkcji własnej — 101,4%. Wskaźniki procentowe wzrostu w r. 1954 w porównaniu z r. 1953 w obrotach wyniosły 112,2%, w produkcji własnej 111,4%. Z oddziałów okręgowych pierwsze o wykonaniu NPG zameldowały: Poznań (10.XI.1954 r. — 131,6%) i Białystok (23.XI.1954 r. — 122,3%).

W pionie CRS dynamika wzrostu obrotu za 3 kwartały 1954 r. do analogicznego okresu 1953 r. wyraziła się wskaźnikiem procentowym 124,1%, a produkcji 118,0%. Według meldunków już w dniu 10 grudnia 1954 r. NPG w skali ogólnokrajowej w zakresie obrotu został wykonany w 100,5%, przy czym o przedter-

minowym wykonaniu planu obrotu zameldowały WZGS Białystok (30. X. 1954 r.), Olsztyn i Koszalin (10. X. 1954 r.), Poznań (14.XI.1954 r.), Radom (25.XI.1954 r.) i województwo warszawskie (27.XI.1954 r.).

Do wykonania przed terminem zadań planowych ujętych w Narodowym Planie Gospodarczym przyczyniły się zobowiązania załóg z okazji 10-lecia Polski Ludowej, 37 Rocznicy Rewolucji Październikowej i warty zaciągane w związku z wyborami do rad narodowych.

Mimo tych niewątpliwych osiągnięć jakość produkcji wciąż nie zaspokaja wymagań konsumentów. Duża część zakładów pracuje źle. Zakłady przemysłu gastronomicznego obsługują dziennie blisko 2 miliony ludzi pracy. Już ta ogólna cyfra wskazuje jak wielkie znaczenie ma sprawne i odpowiednie obsłużenie mas pracujących. Trzeba więc źle pracujące dyrekcje i zakłady podciągnąć do przodujących wykorzystując najlepsze doświadczenia i przykłady.

W ostatnim czasie w przedsiębiorstwach gastronomicznych wszystkich pionów odbywały się narady partyjno-ekonomiczne. Narady te w całej ostrości ujawniły przyczyny błędów i niedomagań zakorzenionych w pracy załóg. Istota ich sprowadza się do braku poczucia obowiązkowości i niedostatecznego uświadomienia pracowników. Uwzględniając nowe zadania w nowej sytuacji, na naradach partyjno-ekonomicznych przeanalizowano możliwości kompleksowego wykonania zadań na odcinku produkcyjno-handlowym. Ogólnie rzecz biorąc osiągnąć to można przez:

- 1) podniesienie pracy kierownictw wszystkich szczebli na wyższy poziom,
- 2) stałe podnoszenie poziomu ideologicznego i zawodowego pracowników m. in. w oparciu o szkolenie przyzakładowe,
- 3) bieżącą kontrolę wykonania zarządzeń i dyrektyw, a zarazem uchwał narad partyjno-ekonomicznych,
- 4) zebrania kierownictwa z aktywnym udziałem pracowników dla analizowania działalności przedsiębiorstwa i zakładu.

Na wyższy poziom trzeba podnieść pracę ideologiczno-organizacyjną podstawowych ogniw partyjnych, przy czym członkowie partii winni przodować w pracy zawodowej. Kierownictwa natomiast muszą współpracować w szerokim stopniu z podstawowymi organizacjami partyjnymi. Muszą informować organizacje partyjne o zadaniach stojących przed nimi. Z kolei organizacje partyjne poprzez swoich członków muszą mobilizować załogi do sprawnego wykonania zadań oraz przeprowadzać kontrolę wynikającą z uprawnień statutu.

Niestety nie wszystkie jeszcze podstawowe organizacje partyjne korzystają w pełni z uprawnień statutu

w zakresie kontrolowania działalności przedsiębiorstw gastronomicznych. Jednocześnie nie wszyscy kierownicy dostrzegają główną siłę napędową w podnoszeniu na wyższy poziom pracy swych zakładów w podstawowych organizacjach partyjnych.

Również więcej uwagi należy poświęcić młodzieży. W zakładach gastronomicznych pracuje coraz więcej młodzieży, która przychodzi po ukończeniu szkół zawodowych względnie w ramach naboru. Z przeprowadzonej analizy wynika, że poważna część tej młodzieży pozostaje poza organizacją zetempowską. Idzie zatem o to, aby podstawowe organizacje partyjne wraz z kierownictwem przedsiębiorstw przykładaly więcej wagi do rozbudowy kół ZMP i opiekowały się ich pracą. Wpłyne to na podnoszenie się poziomu ideologicznego i zawodowego wśród młodzieży.

Dzięki stałemu podnoszeniu świadomości ideologicznej i zawodowej, wśród personelu będzie rosło głębokie poczucie odpowiedzialności za udział w procesach produkcyjnych i handlowych. Załogi przemysłu ga-

stronomicznego będą szerzej posługiwać się konstruktywną krytyką i samokrytyką, ujawniać błędy i niedomagania, wskazywać źródła i drogi prowadzące do ich usunięcia. W takich warunkach załogi przemysłu gastronomicznego będą mogły podnieść na właściwy poziom wydajność pracy, rozwijać ruch współzawodnictwa i racjonalizatorstwa.

Wysoki stopień mobilizacji załóg we wszystkich pionach żywienia zbiorowego pozwoli wykonać zadania roku 1955 — ostatniego roku planu sześcioletniego w zakresie zużycia surowców, kosztów rzeczowych i osobowych, akumulacji. Jednym z najpoważniejszych źródeł socjalistycznej akumulacji wpływającym na wzrost dochodu narodowego jest obniżka kosztów własnych. Dlatego zadania obniżki kosztów własnych postawione przed zakładami żywienia zbiorowego muszą być bezwarunkowo wykonane.

Nie wolno przy tym tracić z oczu konsumenta — człowieka pracy, jego wymagań i życzeń odnośnie produkcji, obsługi oraz warunków, w których spożywa posiłki.

Stanisław CHYCZEWSKI

Zadania transportu wobec służb zlecających przewozy

TRANSPORT, jakkolwiek wykonuje czynności pomocnicze w stosunku do zasadniczej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego, niemniej odgrywa poważną rolę. Od transportu bowiem zaczyna się proces produkcji, a w przypadku zakładów pomocniczych stanowi on przedłużenie procesu produkcji, ponieważ wyprodukowane wyroby muszą być dostarczone do punktów konsumpcji. Stąd tak ważne dla prawidłowej gospodarki przedsiębiorstwa jest sprawne funkcjonowanie transportu tym bardziej, że usług tego rodzaju nie produkuje się na zapas. Transport winien być zawsze przygotowany do wykonania wszystkich zadań, jakie przed nim stawiają potrzeby gospodarcze. Obowiązkiem transportu jest zapewnić zakładom zbiorowego żywienia dużą częstotliwość i punktualność dostaw, a równocześnie higieniczne warunki przewozu artykułów przeznaczonych do masowego spożycia.

Wykonanie tych zadań uzależnione jest zarówno od dostatecznej ilości środków transportowych dostosowanych typem i tonażem do potrzeb przemysłu gastronomicznego, jak i od sprawnej organizacji przewozów oraz właściwych form współpracy z użytkownikiem.

Szeroki asortyment towarów z uwagi na swe właściwości i względy sanitarne musi być przewożony oddzielnie lub w ogóle innym środkiem transportowym. Dlatego przy przydziale środków transportowych dla potrzeb przemysłu gastronomicznego nie można kierować się ogólnie praktykowanymi zasadami, uzależniającymi przydział taboru od wielkości masy przewozonej, a należy uwzględniać wyjątkowe warunki transportu.

Duża różnorodność przewożonych ładunków wymaga dostosowania taboru, który by typem nadwozia i nośności pojazdu odpowiadał stawianym potrzebom. Park samochodowy winien składać się przede wszystkim z furgonetek o ładowności 0,5 tony do przewozu wyrobów cukierniczych, garmażeryjnych i innych lekkich ładunków występujących najczęściej. Praktyka wyka-

zała, że ten typ pojazdu znajduje szczególne zastosowanie w przemyśle gastronomicznym i winien stanowić ok. 40% taboru. W mniejszych przedsiębiorstwach samochody te mogą być używane do rozwózki mięsa, przez co zapewni się higieniczne warunki przewozu. Do pozostałych przewozów używa się zwykle samochodów ciężarowych o nośności 1,5 najwyżej 2,5 tony. Jedynie w przedsiębiorstwach wielozakładowych mogą być wykorzystane samochody o nośności 3,5 tony do przewozu ładunków masowych. Samochody o większej ładowności nie znajdują zastosowania w przemyśle gastronomicznym.

Ponieważ zasięg pracy transportu w zasadzie zamyka się w granicach miejscowości będącej siedzibą przedsiębiorstwa, a więc transport pracuje na stosunkowo małym promieniu, pozornie mogłoby wydawać się, że można używać taboru konny. Jednak — jak wyżej wspomniano — konieczność zapewnienia z jednej strony punktualności dostaw, z drugiej — rozwózkowy charakter pracy transportu, gdzie towar załadowany w jednym punkcie dostarczany jest do kilkunastu a nawet do kilkudziesięciu zakładów wskazują, że tabor konny z uwagi na małą szybkość nie spełni tych zadań. Poza tym w szeregu miejscowości istnieją ograniczenia w ruchu pojazdów konnych. Dlatego służyć on może jedynie do przewozu surowców pomocniczych i opału, które w większych ilościach dostarczane są do zakładów względnie do przewozu odpadków pokonsumpcyjnych. Tabor konny należy traktować jako uzupełnienie taboru mechanicznego, ale nigdy nie można całkowicie opierać się na jego pracy. Transport obsługujący zbiorowe żywienie musi posługiwać się przede wszystkim taborem mechanicznym.

Tabor winien być stale w pełnej sprawności eksploatacyjnej, od której przecież zależy czy wysłany towar zostanie na czas dostarczony do miejsca przeznaczenia. Dlatego stała i fachowa konserwacja taboru to jedno z najbardziej odpowiedzialnych zadań służby transpor-

towej. Obsługa techniczna ma więc zasadnicze znaczenie w gospodarce samochodowej. Od jakości przeprowadzonej obsługi zależy czy samochody pracują sprawnie.

Niedostateczna konserwacja taboru, niefachowa obsługa techniczna sprawiają, że samochody wymagają nie przewidzianych i kosztownych napraw. Wskutek tego powstają długie przestoje pojazdów, co z kolei musi doprowadzić do zakłóceń zarówno w pracy transportu, jak i zaopatrzeniu zakładów. W konsekwencji niewłaściwej gospodarki niejednokrotnie trzeba korzystać z usług transportu obcego, którego tabor z uwagi na wysoki tonaż nie jest absolutnie przystosowany do potrzeb przemysłu gastronomicznego, a poza tym jest kosztowny.

Aby więc transport był tani i niezawodny, obsługa techniczna musi być przeprowadzona w pełnym zakresie i to przez kierowców, których obowiązkiem jest dokonywanie obsługi codziennej, jak i przez kierownictwo techniczne, które winno z góry ustalić dokładne harmonogramy obsługi technicznej I i II stopnia.

Przystępując do omówienia organizacji przewozów należy zaznaczyć, że jest to wspólne zadanie zarówno służby transportowej jako gospodarza taboru, jak i służby zaopatrzenia jako użytkownika. Na tym odcinku musi istnieć ścisłe współdziałanie pomiędzy transportem a zaopatrzeniem. Obowiązkiem pracownika służby handlowej jest nie tylko zaopatrzenie zakładów w potrzebne surowce, ale również troska o koszty dostawy tych surowców; podobnie każdy transportowiec zatrudniony w przemyśle gastronomicznym musi dbać o celowe i ekonomiczne wykorzystanie taboru, ale jednocześnie pamiętać o zadaniach, jakie ma do spełnienia żywienie zbiorowe.

Równocześnie transport musi zawsze mieć dużą elastyczność pracy, aby tym sprawniej wykonać swoje obowiązki. Podobnie i praca służby zaopatrzenia winna uwzględniać zadania transportu i nie może mieć charakteru przypadkowego działania. Musi to być praca planowa, skoordynowana tak z dostawcą jak i z odbiorcą, gdyż tylko wówczas zlikwiduje się nadmierne

przestoje pojazdów, obniży koszty przewozu i zapewni właściwe warunki pracy dla transportu.

Przed wszystkim obowiązkiem służby zaopatrzenia jest wcześniejsze przygotowanie dokumentacji odbioru towaru, aby samochody z chwilą zgłoszenia się po towar mogły być załadowane, a nie jak to niejednokrotnie ma miejsce — oczekiwały na załatwienie formalności papierkowych. I tu dużym ułatwieniem jest zarządzenie Nr 85 Ministra Handlu Wewnętrznego, które obliguje służby zaopatrzenia do zawierania z centralami handlowymi umów o planowy odbiór towaru. Zrozumiałe jest, że wykorzystanie wynikających stąd uprawnień leży przede wszystkim w interesie odbiorców, gdyż zarządzenie zobowiązuje do ustalenia dokładnych harmonogramów odbioru towaru.

Mając zatem zapewniony przez dostawcę termin wydania towaru można z góry ustalić terminy dostawy do zakładów i opracować szczegółowe rozdzielniki. Gdy zleceniodawca ma w ręku pełną dokumentację towaru, powinien złożyć komórce transportowej zlecenie przewozu wraz z dokładnym rozdzielnikiem. Zlecenie musi być dostarczone w dniu poprzedzającym jego wykonanie. W zleceniu należy podać nazwę i wagę ładunku oraz miejsce i termin odbioru towaru. W ten sposób umożliwia się planową pracę transportu, zapewniającą racjonalną eksploatację taboru.

Służba transportowa na podstawie otrzymanych zleceń ustala dzienny plan pracy taboru. Dokonuje doboru środka transportowego odpowiednio przystosowanego do przewozu danego rodzaju towaru i łączy poszczególne zlecenia dla zbiorczego ich przewozu, o ile na to pozwolą rodzaj ładunku i terminy odbioru, celem maksymalnego wykorzystania ładowności pojazdu. Znajdąc terminy i miejsca odbioru towaru oraz punkty dostawy ustala w sposób celowy i ekonomiczny trasy przewozu, aby ograniczyć puste przebiegi do koniecznego minimum. Wreszcie przygotowuje dokumenty przewozowe i wyznacza zadania dla poszczególnych załóg.

W ten sposób operatywne (miesięczne) plany przewozu ładunków sprowadzone są do jednego dnia pracy taboru z rozbięciem na poszczególne jednostki przewozowe.

Mieczysław CHWALIŃSKI

Normy pracy dla załadunku i wyładunku drobnicy

W WARUNKACH różnorodnej działalności zakładów gastronomicznych prawidłowe funkcjonowanie transportu odgrywa ważną rolę. Głównym czynnikiem, który może się przyczynić do usprawnienia służby transportowej, jest wprowadzenie takich zasad wynagradzania robotników transportowych, aby stworzyły bodziec materialny do szybkiej dostawy towarów do zakładów gastronomicznych.

Obecnie normy dla załadunku i wyładunku masowego mają tylko nieznaczne zastosowanie. Ładowacze (robotnicy transportowi) wynagradzani są według systemu czasowo-premiowego. Oprócz płacy zasadniczej otrzymują premię od wykonania planowanych zadań przedsiębiorstwa gastronomicznego lub przedsiębiorstwa transportowego. System ten nie stwarza materialnego zainteresowania robotników wynikami wykonywanej pracy. Stąd nagminne stosowanie pracy w godzi-

nach nadliczbowych, powodujące znaczne opóźnienie i nieregularność dostaw.

CZPG podjął się opracowania zasad normowania pracy dla za- i wyładunku wielopunktowego i różnorodnego. Wprowadzenie jednak norm akordowych uwarunkowane jest przestrzeganiem zasad racjonalnej organizacji pracy. Dotychczasową pracę taboru charakteryzuje niepełne wykorzystanie ładowności, zbyt duża ilość jałowych przebiegów, nie uzasadnione przestoje przed magazynami centralnymi, przed wytwórniami i zakładami gastronomicznymi.

Drugim ważnym momentem jest wzmocnienie odpowiedzialności użytkowników przewozów, którzy do tej pory nie czują się odpowiedzialni za nieoszczędne dysponowanie wozami przydzielonymi na stałe lub na godziny. Pojazdy niejednokrotnie zupełnie niepotrzebnie wykonują wielokilometrowe kursy lub podjeżdżają

pod obce magazyny. Nie uzgadnia się często terminu załadunku i pojazd czeka na wypisanie dowodu przesyłkowego.

Praca winna odbywać się według harmonogramu. Każdorazowy harmonogram należy sporządzić poprzedniego dnia, aby jak najekonomiczniej wykorzystać przydzielony użytkownikom tabor. Dowody przesyłkowe powinny być doręczane do magazynu spożywczego i rozbieralni mięsa w dniu poprzedzającym ekspedycję lub parę godzin przed nią zaś kierownik magazynu lub wyznaczony do tego pracownik winien sporządzić harmonogram kursu samochodu, kierując się jego ekonomicznym wykorzystaniem. Następnie należy przygotować towar do wysyłki według kolejności ustalonych harmonogramów.

Normy i nowe stawki akordowe dla za- i wyładunku masowego, ogólnie obowiązujące w centralach handlowych i przemysłowych podległych MHW, zostały ogłoszone w Monitorze Polskim Nr A-37, poz. 542 z 10 maja 1952 r. Natomiast opracowanie projektów

NAJSERDECZNIJSZE ŻYCZENIA
NOWOROCZNE

PRZESYŁA WSZYSTKIM CZYTELNIKOM, AUTOM,
KORRESPONDENTOM ORAZ ZAŁOGOM ŻY-
WIENIA ZBIOROWEGO

REDAKCJA

norm dla za- i wyładunku drobnicy biorąc pod uwagę odmienne warunki działalności transportowej, pozostawiono inicjatywie poszczególnych instytucji. W związku z tym w dotychczasowej praktyce stosowane są różnorodne metody, kryteria i wskaźniki ustalenia norm.

Uporządkowanie zagadnienia, określenie jednolitych ramowych wytycznych normowania prac za- i wyładunku drobnicy w przedsiębiorstwach handlowych winno iść w kierunku opracowania takich metod, które by w pewnym stopniu nawiązywały do zasad, norm i stawek ustalonych dla za- i wyładunku masowego.

Normy CZPG zostały opracowane na podstawie kilkumiesięcznych badań przeprowadzonych metodą technicznego normowania pracy. Dla każdej grupy towarów kilkakrotnie obliczono — przy pomocy fotografii dnia roboczego — czas zużytkowany na poszczególne czynności wykonywane przy za- i wyładunku drobnicy, jak wyładunek, dokumentacja odbioru, przejazd między punktami itp.

W wyniku zestawionych obliczeń przyjęto na okres próbny dla wyładunku drobnicy bazę 4 tony (480 min.). Dla tej bazy opracowano poniższą tabelę współczynników pracochłonności (grupa I) w zależności od ilości obsłużonych punktów, przyjmując jako czas akordowy poza wyładunkiem:

a) 6 min. na jeden punkt odbioru na zryczałtowane średnio czynności związane z odbiorem towaru (dokumentacją),

b) 4 min. na jeden punkt obsługi na zryczałtowany średni czas przebiegu międzypunktowego przy przeciętnej odległości 1 km,

c) 2 min. na jeden tonopunkt na zwiększony czas wyładunku w związku z rozdrobieniem towaru.

Zryczałtowany średni czas przebiegu dla platonów (wozów konnych) ustalono w wysokości 10 min. Dla drobnicy standaryzowanej, tj. dostarczanej w całości na każdy punkt w pojemnikach, w opakowaniach jednostkowych o wadze od 20 kg wzwyż oraz jednolitej strukturalnie i dostarczanej luzem na poszczególne punkty odbioru przyjęto bazę 8 ton. Nie uwzględniono 2 min. na jeden tonopunkt (grupa II tablicy współczynników).

Tak więc po wprowadzeniu norm akordowych w skład wynagrodzenia ładowacza wchodzi następujące elementy płac: zarobek akordowy za faktyczną za- i wyładowaną ilość ton przy towarach masowych oraz za ilość ton umownych przy za- i wyładowaniu drobnicy wielopunktowej, wynagrodzenie za przestoje wynikłe nie z winy pracownika, za godziny nadliczbowe, za czas przebiegu pojazdów przy przewozie towarów masowych, względnie drobnicy wielopunktowej przy dużych odległościach oraz za czas przejazdu od bazy transportowej do pierwszego punktu wyładunku i od ostatniego punktu do bazy transportowej.

Zarobek akordowy oblicza się przy:

a) za- i wyładowaniu towarów masowych mnożąc ilość ton przez stawkę akordową na jedną tonę. Otrzymałą sumę dzieli się przez ilość pracowników danej brygady,

b) za- i wyładunku drobnicy wielopunktowej — mnożąc faktyczną ilość ton przez właściwy współczynnik pracochłonności według współczynników pracochłonności. Otrzymaony w ten sposób tonaż umowny mnoży się przez stawkę akordową na jedną tonę zgodnie z tabelami opracowanymi na podstawie Monitora Nr A-37, poz. 542 z dnia 10 maja 1952 r. Otrzymałą sumę dzieli się przez ilość pracowników danej ekipy.

W przypadkach, jeżeli wynagrodzenie akordowe pracownika z przyczyn od niego niezależnych okaże się niższe od wynagrodzenia godzinowego należnego mu za tenże okres czasu pracy, należy wypłacić wynagrodzenie do wysokości odpowiadającej wynagrodzeniu godzinowemu. W przypadkach przestojów powstałych nie z winy pracowników i stwierdzonych protokolarnie otrzymują oni wynagrodzenie według stawki godzinowej.

Pracownicy zatrudnieni przy pracach nienormowanych otrzymują stawki godzinowe oraz dopłaty za godziny nadliczbowe, jak również za pracę w niedziele i święta na zasadzie stawki godzinowej według zbiorowego układu pracy.

Pracownicy zatrudnieni przy pracach normowanych otrzymują dodatkowo wynagrodzenie za czas przepracowany w godzinach nadliczbowych, jak również w niedzielę i święta w wysokości: 50% — za pierwsze 2 godziny, 100% — za następne godziny, obliczone według stawki godzinowej zgodnie z zaszeregowaniem.

Czas zużyty na poszczególne przebiegi, nie włączone tabelami współczynników do katalogowych norm czasu wyładunku, rozliczany będzie na następujących zasadach:

a) przebiegi od bazy transportowej do punktu załadowania i od ostatniego punktu wyładowania do bazy transportowej do 4 km włącznie à 0,50 zł,

b) przebiegi powyżej 4 km — 10 km à 1,20 zł,

c) przebiegi powyżej 10 km na zasadzie stawki dniówkowej i rzeczywistego trasowego kilometrażu.

W wyniku przeprowadzonej analizy wykonania norm system akordowy dla ładowaczy przy drobnicy wielopunktowej w zasadzie zdał egzamin. Należy podkreślić, że przyczynił się on do wyższego wykorzystania ładowności środków transportowych oraz do szybszej i terminowej dostawy towarów do zakładów gastronomicznych. Wzrosła wydajność pracy. W dużej mierze została zlikwidowana praca w godzinach nadliczbowych.

Dla dalszego usprawnienia systemu zachodzi konieczność wprowadzenia dodatków konwojenckich dla szoferów, obliczanych w zależności od średniego wykonania norm przez ładowaczy obsługujących dany samochód. Dodatki konwojenckie usunęłyby tendencje kierowców do przedłużania czasu pracy, co w dużym stopniu przyczyniłoby się do pełniejszego wykorzystania środków transportowych oraz do obniżenia kosztów. Zachodzi również konieczność opracowania dodatkowych tabel współczynników pracochłonności w zależności od wielkości tonażu i stopnia wykorzystania ładowności samochodów ciężarowych.

Po przeprowadzeniu dodatkowych badań, lepsze zasady akordowego wynagradzania ładowaczy przy załadunku drobnicy wielopunktowej będą mogły być stosowane we wszystkich przedsiębiorstwach transportowych.

Maria MATRAŚ

Gospodarowanie stawką finansową w dziecięcych urządzeniach socjalnych

PRZEWAŻAJĄCA liczba dziecięcych urządzeń socjalnych prowadzi żywienie dla swych wychowanków. Do tych urządzeń zalicza się wszystkie formy placówek opieki całkowitej, a więc domy dziecka, pogotowia opiekuńcze, specjalne zakłady wychowawcze, a z placówek opieki częściowej: przedszkola, świetlice z dożywianiem, kolonie, obozy, półkolonie, domy wczasów dziecięcych i internaty. Żywnienie w żłobkach, gdzie prowadzi się specjalną kuchnię dla niemowląt, wymaga oddzielnego omówienia. Dzieci będące na wczasach w mieście lub na wycieczkach również korzystają z posiłków, które zakupywane są w postaci gotowej w zakładach gastronomicznych.

W placówkach, w których dzieci przebywają całą dobę (formy opieki całkowitej, domy wczasów dziecięcych, obozy, kolonie i internaty) — przygotowuje się pełne, całodzienne wyżywienie. W innych natomiast urządzeniach liczba oraz jakość wydawanych posiłków dostosowana jest do czasu przebywania dziecka w placówce. Tak dziecko przebywające w przedszkolu 9 godzin w ciągu dnia otrzymuje 3 posiłki, dziecko przebywające 5 godzin tylko obiad. Na półkolonii wydawane są 3 posiłki, w świetlicy zaś, gdzie czas przebywania dziecka określa się na 4 godziny — 1 posiłek.

Stawki finansowe na żywienie dla wszystkich form dziecięcych urządzeń socjalnych obliczane są w oparciu o ustalone przez Państwową Komisję Planowania Gospodarczego normy żywieniowe, które określają ilości poszczególnych artykułów żywnościowych. Normy te dostosowane są do wieku dzieci, czasu pracy i za-

Tablica współczynników stosowanych w transporcie drobnicowym

Ilość punktów	Grupa I drobnica różnorodna		Grupa II drobnica standaryzowana	
	samochody	platony	samochody	platony
1	—	—	1,3	1,4
2	—	—	1,4	1,4
3	—	—	1,4	1,5
4	—	—	1,4	1,5
5	—	—	1,5	1,6
6	3,4	3,7	1,5	1,6
7	3,5	3,9	1,5	1,7
8	3,7	4,2	1,6	1,8
9	3,8	4,5	1,6	1,9
10	4,1	4,8	1,6	2,0
11	4,2	5,1	1,7	2,1
12	4,4	5,5	1,7	2,2
13	4,6	6,0	1,8	2,3
14	4,9	6,5	1,8	2,5
15	5,2	7,1	1,9	2,6
16	5,4	7,7	2,0	2,8
17	5,7	8,5	2,0	3,1
18	6,1	9,4	2,1	3,3
19	6,4	10,5	2,2	3,6
20	6,8	11,9	2,2	4,0

Przykład

Dwóch robotników wyładowało z samochodu 3 tony drobnicy w 10 zakładach. W tablicy współczynników znajdujemy współczynnik dla 10 punktów wyładunku — wynosi on 4,1. Przez pomnożenie tonażu faktycznego przez współczynnik otrzymuje się tonaż umowy $3 \times 4,1 = 12,3$ ton umownych. Od ilości ton umownych oblicza się następnie wysokość wynagrodzenia.

Na przykład normy żywieniowe dla domu wczasów dziecięcych są wyższe niż dla domów dziecka ze względu na profilaktyczny charakter tej formy. Normy żywieniowe nie ulegają zasadniczo zmianom. Zmieniać się może stawka finansowa w zależności od kształtowania się cen. Obowiązujące obecnie normy ustalone zostały według cen z dnia 3 stycznia 1953 r. W stosunku do tych stawek Ministerstwo Finansów poleciło zastosować dwukrotne obniżki cen, jakie miały miejsce na przestrzeni półtora roku. W stawce finansowej obniżka odnosi się do cukru, masła, w niektórych przypadkach nabiału (sezonowa obniżka). Poza tymi przeliczeniami normy finansowe na żywienie nie uległy zmianie. Należy podkreślić, że przy każdej obniżce cen, w przeliczeniach norm żywieniowych na wartość pieniężną, uwzględnia się zmiany cen tylko dla artykułów objętych stałym cennikiem, nie uwzględnia się natomiast cen dla owoców i warzyw, ponieważ ulegają one wahaniom okresowym.

Stawka finansowa na żywienie stanowi część normy finansowej przewidzianej na utrzymanie placówki. Obejmuje ona dwie pozycje: żywienie dzieci i żywienie personelu. W dziecięcych urządzeniach socjalnych przyjęto zasadę, że pracownik ma prawo do korzystania z posiłków w tej samej ilości i tej samej jakości co dziecko za odpłatnością 25% rzeczywistego kosztu. Jeśli jednak z żywienia korzystają nieprawie inne osoby, jak dzieci i członkowie rodzin pracowników nie zwracając całkowitego kosztu żywienia — wpływa to proporcjonalnie na obniżenie poziomu ży-

wienia dzieci. Toteż na korzystanie z żywienia można zezwalać osobom trzecim tylko w przypadkach wyjątkowych, a i wówczas należy bardzo dokładnie przestrzegać wpłacania należności.

Zadaniem kierownictwa dziecięcej placówki socjalnej jest zapewnienie jak najlepszego żywienia przy jednoczesnym zachowaniu normy finansowej. Aby dać dziecku wartościowe posiłki, dążąc stale do podnoszenia poziomu żywienia, a jednocześnie jak najoszczędniej wydatkować kredyty — placówka powinna prowadzić racjonalną gospodarke, która między innymi polega na: sprawnym zaopatrzeniu w produkty, dobrze zaopatrzonym magazynie, przygotowywaniu zapasów i sporządzaniu przetworów, wykorzystaniu odpadków i resztek jedzenia, prowadzeniu pomocniczego tuczu, dobrym wykorzystaniu ogródka przy placówce, umiejętnym wykorzystaniu sezonowych artykułów, wykorzystaniu zaopatrzenia w artykuły żywnościowe z nadwyżek gospodarczych.

Aby zapewnić dzieciom pełnowartościowy posiłek, intendent czy kierownik kuchni powinien posługiwać się zalecanymi jadłospisami*). Jadłospis powinien być sporządzony co najmniej na okres 10-dniowy i zgadzać się z normą jakościową.

Warunkiem stosowania się do jadłospisów jest sprawne zaopatrzenie placówki i dobrze zagospodarowany magazyn. Szczególnie produkty takie, jak pieczywo, mleko, masło, mięso świeże, niektóre gatunki warzyw czy owoców muszą być dostarczane do placówki codziennie, o jednakowym czasie. Najmniejsze bowiem zakłócenie w dostawie psuje organizację pracy i wprowadza zamieszanie. Równie ważne jest zaopatrzenie w produkty nie ulegające szybkiemu zepsuciu, jak: ziemniaki, buraki, marchew, mąka, cukier, kasza, wędliny. Nie ma bowiem nic gorszego w gospodarstwie jak codzienne zakupywanie niezbędnych produktów w granicach dziennego zapotrzebowania. Podnosi to znacznie koszt transportu, zabiera czas, wprowadza nieporządek. Ze sprawą tą wiąże się bezpośrednio zagadnienie magazynu. Niestety w wielu naszych placówkach nie ma odpowiednich pomieszczeń na przechowywanie artykułów żywnościowych. Bywa i tak, że w nowobudowanych urządzeniach socjalnych magazyny nie spełniają należycie swych zadań, np. są ogrzewane, mają złą wentylację itp. W takich przypadkach gospodarka jest trudna i o wiele kosztowniejsza.

Ze sprawą zaopatrzenia wiąże się potrzeba przygotowania zapasów zimowych. Ziemniaki i warzywa kupowane w jesieni są zawsze tańsze, można także wówczas wybrać lepsze gatunki. Toteż każda placówka, która posiada warunki do przechowania tych produktów przez okres zimowy, powinna zakupić odpowiednie ilości (co łatwo obliczyć na podstawie norm żywnościowych) tych produktów. Aby uniknąć trudności finansowych, kierownictwo placówki powinno złożyć wniosek do banku o uruchomienie kredytów w potrzebnej wysokości. Nie należy się obawiać, że wyczerpanie niemal całkowite kredytów przewidzianych na wyżywienie przed końcem roku kalendarzowego — stworzy trudności. Dobrze zaopatrzona placówka da sobie w tym wypadku radę, aby tylko miała trochę pieniędzy zarezerwowanych na opłacenie środków żywności kupowanych bieżąco (masło, mleko, pieczywo). W sumie, w gospodarce całorocznej system ten przy-

niesie poważne oszczędności o ile zakupione produkty będą przechowywane w dobrych warunkach i nie ulegną zepsuciu.

W niektórych wypadkach warto robić własne przetwory. W tym celu należy wykorzystać warunki lokalne. Domy dziecka położone w okolicach lesistych mogą z powodzeniem przeprowadzać suszenie grzybów, jeśli posiadają własny sad — suszenie owoców spadłych przedwcześnie z drzew, także suszenie owoców dzikiej róży. Placówki posiadające piwnice powinny kwasieć kapustę, ogórki. Ceny tych artykułów na rynku są również o wiele wyższe niż wówczas, gdy się je sporządza we własnym zakresie.

Dziecięce urządzenia socjalne mają możliwości zakupywania artykułów żywnościowych na wolnym rynku w tym wypadku, gdy ceny tych artykułów z nadwyżek gospodarczych są niższe niż w handlu społecznym lub gdy placówki handlu społecznego nie mogą danego artykułu dostarczyć. Dla akcji kolonijnej Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wydało specjalne zarządzenia, w których podano spis tych produktów, w jakie kolonie dziecięce powinny zaopatrzyć się bezpośrednio u producentów. Kierownictwo placówek w wielu przypadkach nie wykorzystuje tych możliwości, ponieważ taki sposób zakupywania produktów połączony jest z stosunkowo dużymi formalnościami. Każdy rachunek na produkty zakupione na wolnym rynku musi być opatrzony kilkoma podpisami: sprzedającego, kupującego i akceptującego. Banki wymagają także stwierdzenia wysokości ceny danego artykułu w handlu społecznym. Wymogi te jednak muszą być spełniane w celu uniknięcia nadużyć. Niemniej możliwość takiego zaopatrywania placówek istnieje i znalazła swe odbicie w kalkulacji cen dla niektórych artykułów, np. masło. Gospodarz placówki powinien więc uwzględniać i te możliwości w celu podniesienia poziomu wyżywienia i racjonalniejszego wykorzystania funduszy.

Wreszcie trzeba wspomnieć o konieczności wykorzystywania resztek jedzenia i odpadków, np. obierzyny ziemniaków i warzyw, zlewki zup itp., które mogą być z dużym pożytkiem wyzyskane przy tuczu świń. Każda placówka posiadająca odpowiednie pomieszczenie powinna tuczyć świnię. Jest to oczywiście dodatkowa praca dla personelu, przynosi jednak duże korzyści i opłaca się najbardziej spośród wszelkich dodatkowych pomocniczych chowów królików czy drobiu. Nie wymaga ona również specjalnego nastawiania placówki, ani też pielęgnacji tak troskliwej jak chów drobiu.

Na zakończenie jeszcze czynnik obniżenia „kosztów własnych“ wyżywienia — ogródek przy placówce. Otóż ogródek taki znajduje się niemal zawsze przy placówkach położonych na wsi lub w mniejszych miastach, czy też na przedmieściach. Mały kawałek ziemi uprawiany być może przy pomocy dzieci, które w ten sposób odbywają swoje zajęcia świetlicowe. Ogródek taki powinien dostarczyć placówce warzyw łatwo ulegających zepsuciu, nowalijek, jak szczypior, koper, sałata. Czasem warto w ogródku założyć kilka okien inspektowych. Niewielkie nawet ilości warzyw uzyskane w ten sposób przynoszą poważne oszczędności. Oczywiście pracownicy placówki, którzy pragną prowadzić tucz, czy też założyć pomocniczy ogródek powinni zaznajomić się przede wszystkim z materiałami fachowymi, aby dobrze poznać zagadnienie zanim przystąpią do pracy.

*) Materiały takie można znaleźć w „Żywieniu Zbiorowym“, w publikacjach Ministerstwa Oświaty (np. dla kolonii letnich), wreszcie w literaturze fachowej (np. praca Sabiny Witkowskiej pt. „Normy żywienia dzieci i jadłospisy“).

Piętnujemy nadużycia w stosunku do konsumenta

ZAKŁADY gastronomiczne zostały powołane po to, aby dostarczać konsumentom zdrowe, smaczne, o pełnej wadze posiłki. Tymczasem w poważnej ilości zakładów gastronomicznych mamy codziennie do czynienia z typowym działaniem na szkodę konsumenta zarówno już w procesie produkcji, jak i w samej sprzedaży. Setki protokołów mówią o niewłaściwym i niezgodnym z recepturą produkowaniu i porcjowaniu dań i zakąsek, a niedolewaniu do pełnej miary różnego rodzaju napojów.

Dla przykładu weźmiemy woj. wrocławskie. Przeprowadzona w styczniu ub. r. inspekcja branżowa we Wrocławskich Zakładach Gastronomicznych — Zachód zanotowała w restauracji „W-Z” o 4 dkg mniejszą wagę jednostkową kotletów schabowych w stanie surowym od wagi przewidzianej przez normatyw. Kwietniowe protokoły inspekcji branżowej wykazują, że w restauracji „Krakowska” 10 porcji kiełbasy poznańskiej ważyło 18 dkg za mało. W restauracji „Robotnicza” szef kuchni ob. Rałowski z zużytego surowca na 90 kotletów siekanych wyprodukował 97 porcji i wydawał do konsumpcji kiełbasę smażoną o wadze 6 dkg zamiast 8 dkg porcja. W restauracji „Staropolanka” szef kuchni ob. Sidorowicz w okresie 1—6 kwietnia ub. r. wyprodukował 301 kotletów schabowych, zużywając jedynie 14,3 kg schabu, tj. tyle ile według receptury potrzeba na 99 kotletów, a pozostałe 202 kotlety „schabowe” sporządził z mięsa tańszego (łopatki), oszukując w ten sposób konsumenta.

Poważne oszustwa dzieją się i przy bufetach. W restauracji „Odra” bufetowa ob. Kowalczyk 6 kwietnia ub. r. 160 g wódki podała jako zamówione 200 g. To samo miało miejsce w barze „Wisła” i w restauracji „W-Z”, gdzie bufetowa ob. Skorzevska zamiast zamówionych i zapłaconych 7 kwietnia ub. r. 200 g wódki podała tylko 159.

Nielepiej, jeśli niegorzej dzieje się we Wrocławskich Zakładach Gastronomicznych — Wschód. Inspekcja branżowa przeprowadzona w tymże przedsiębiorstwie w czerwcu ub. r. stwierdziła poważne nadużycia. W barze „Tosca” szef kuchni ob. Rządzička zamiast wyprodukować z pobranego mięsa bez kości w ilości 5,7 kg — 72 sznycle siekane przyrządziła 93 sztuki, tj. o 21 porcji więcej. „Wypracowana” kosztem konsumenta nadwyżka została sprzedana „na lewo”, a pieniądze podzielone między zainteresowanych pracowników. W barze „Nysa” do 30 porcji zupy pomidorowej dodano zamiast 0,6 l śmietany — tylko 0,25 l, a w restauracji „Hutnik” szef kuchni ob. Stadnicki zużył do produkcji 80 porcji barszczu z botwinką 1,5 l śmietany zamiast przewidzianego recepturą 2,7 l. Szef kuchni restauracji „Słowiańskiej” ob. Rogacki rozliczył się z zużytych rzekomo do dekoracji sznyceli pomidorów, których w rzeczywistości konsument nie oglądał.

Zjawisko bijącej konsumenta po kieszeni kalkulacji cen potraw w jadłospisie jest w zakładach gastronomicznych nagminne. Inspekcja branżowa Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych — Wschód wykazała, że w barze „Tosca” 3 i 14 czerwca ub. r. za zupę fasolową pokierano 2,30 zł zamiast 2,20 zł, za sałatkę rybną 4,20 zł zamiast 4,05 zł. W barze „Powszechnym” sałatka z jaj kosztowała 4,20 zł zamiast

4,00 zł. W restauracji „Sielanka” za kiełbasę suchą luksusową liczono cenę 8,45 zł zamiast 8,35 zł, a w restauracji „Wiejska” za porcję kiełbasy zwykłej 3,75 zł zamiast 3,60 zł. Wymienione przykłady nadużyć nie wyczerpują oczywiście ich listy.

Nielepiej działało się i dzieje i w innych przedsiębiorstwach województwa wrocławskiego. Kontrola branżowa Legnickich Zakładów Gastronomicznych wykazała w lutym ub. r., że w restauracji „Ludowa” zamiast 100 g ogórka podano 50 g, zamiast 100 g buraczków — 60 g, zamiast 100 g marchewki — 60 g. W kawiarni „Adria” zaparzano kawę w czajniku, a pozostałości były ponownie przypalane i używane do dalszej produkcji kawy. W restauracji „Bałtyk” za porcję śledzików marynowanych liczono cenę 2,10 zł zamiast 1,35 zł.

Nie przestrzega się receptur i niewłaściwie porcjuje również w Jeleniogórskich Zakładach Gastronomicznych. W czasie kontroli branżowej w czerwcu ub. r. stwierdzono w restauracji „Myśliwska”, że szef produkcji ob. Sieradzka wydawała porcje boczku o wadze 40 g zamiast 50 g, porcje kiełbasy mortadeli po 40 g zamiast 53 g, porcje kiełbasy myśliwskiej po 90 g zamiast po 100 g. Podobne przekroczenia miały miejsce w zakładach „Ratusz” i „Klubowa”. Ta sama Sieradzka wyprodukowała 60 porcji zupy ogórkowej z surowca przeznaczanego na 30 porcji oraz 56 sznyceli siekanych z ilości surowca wystarczającej według receptury jedynie na 30 porcji.

Protokół z kontroli Jeleniogórskich Zakładów Gastronomicznych wykazuje dalej, że wszystkie zakłady nie sporządzają prawidłowej kalkulacji potraw i zakąsek i pobierają od konsumenta z reguły wyższe niż wartość potraw ceny.

Nie tylko na terenie woj. wrocławskiego, ale we wszystkich przedsiębiorstwach kraju spotykamy się każdego dnia ze szkodliwą działalnością załóg zakładowych. Nie można jednak nie zauważyć i pewnej poprawy w poziomie pracy zakładów, którą osiąga się w wyniku działania inspekcji branżowej CZPG oraz innych czynników kontrolno - instruktażowych, jak również stałego szkolenia poszczególnych służb aparatu żywienia zbiorowego. Protokoły pokontrolne z najbliższego okresu wykazują coraz większą liczbę zakładów gastronomicznych, które praktycznie stosują w produkcji obowiązującą recepturę i starają się, aby obsługa była uprzejma i szybka. Dla przykładu podaję, że na ogólną liczbę 22 zakładów kontrolowanych w czasie 17—23 września ub. r. w Poznańskich Zakładach Gastronomicznych w 8 nie stwierdzono usterek na odcinku produkcji.

Na zakończenie wypada zastanowić się nad tym, jakie są przyczyny powstawania nadużyć. Typowe nadużycia rodzą się stąd, że odpowiedzialni pracownicy kuchni nie posługują się obowiązującymi recepturami w produkcji, „wygospodarowują” kosztem konsumenta nadwyżki na wyżywienie personelu zakładowego. Porcjowanie odbywa się na „oko” bez sprawdzenia normatywnej wagi. Często jednak spotykamy się z faktami świadomego popełniania kradzieży artykułów spożywczych ze strony personelu kuchennego. Wśród bufetowych i kelnerów wszystkie nadużycia należy złożyć na karb ich nieuczciwości.

Cieszymy się, że jest lepiej

RESTAURACJA kolejowa — to do niedawna brudna, zaśmiecona, duszna izba, w której z trudem można było odychać, a dłuższy pobyt przyprawiał o ból głowy. Nienakryte, różnego kształtu stołki nie zachęcały do spożywania posiłków, raczej swoim wyglądem odbierały apetyt. Określenie kelnera, że jest to coś „białe, brudne, a jak się go uoia to ucieka”, w tym specjalnie wypadku szerokie znajdowało pokrycie.

Pracownicy, których zajęcia wymagają częstych wyjazdów, od dłuższego czasu zauważyli poprawę tego stanu rzeczy. Jednym z przejawów, to wprowadzenie nakrywania stołków konsumpcyjnych białymi obrusami. Jakże jednak opłakany przedstawiają one widok przy końcu dnia używalności — zalane piwem, usmarowane resztkami potraw, zatłuszczone, wypalone papierosami.

Wytrwałość z jaką kolejowe zakłady gastronomiczne walczą o higienę i estetykę, o wychowanie podróżnego konsumenta, nie zostaje bez pozytywnych wyników. Oto przykład: kiedy 28.VIII ub. r. w godzinach wieczornych nau-czyciele uracający z konferencji sierpniowych wstąpił do restauracji kolejowej w Stańnogrodzie, byli mile zaskoczeni widokiem sali konsumpcyjnej. Czyste ściany, skromne, gustowne dekoracje, zamieciona podłoga, kosze na śmiecie i... świeże powietrze. Celowo i praktycznie ustawione stołki nakryte były białymi obrusami, a dla ochrony przed szybkim zabrudzeniem ułożone na nich tafle szklane wzmocnione drucianymi siatkami. Na każdym stołku świeże kwiaty w czystym flakoniku i popielniczka.

Również schludnie wyglądał personel — żeński w granatowych fartuchach z białymi „zaslonkami” czepeczkami — męski w białych, czystych marynarkach.

Przyjemnie odpoczywało się przy skromnym posiłku i gorącej herbacie podanej w czystych szklankach. Dopiero głos zapowiadającego odjazd naszego pociągu przypomniał, że to restauracja kolejowa i czas w dalszą drogę.

Taką może być każda restauracja kolejowa przy uśmiałym staraniu kierownictwa. Kwalifikowanego i społecznie uśmia omiłego personelu i... przy kulturanych podróżnych. Właśnie na wychowanie podróżnych należy zwrócić większą uwagę. Już sam czysty, jasny, estetyczny wygląd sali konsumpcyjnej staje się hamulcem w niewłaściwym ustosunkowaniu się do otoczenia, w zaśmiecaniu, rozlewaniu, pluciu, brudzeniu sprzętu, sali i urządzeń. Większa ilość koszy na papierę i odpadki, z którymi liczni podróżni nie wiedzą co zrobić i po imi najwłaściwej wygody rzucają na podłogę. Więcej napisów nawołujących do utrzymania porządku i czystości, więcej mocnych apeli do podróżnych o mniej wrażliwych uszach, plansze ośmieszające brudasów.

Trzeba systematycznie wszystkich wychowywać w szacunku dla pracy, dla trudu drugich, we właściwym stosunku do własności wspólnej, społecznej.

Ważnym czynnikiem w pracy nad wychowaniem podróżnych korzystających z bufetów i restauracji kolejowych, to odpowiednie wyszkolenie i wychowanie personelu usługowy. Jego postawa, sprawność, schludność, takt w odnoszeniu się do podróżnego-konsumenta oraz zrozumienie społecznej roli swej pracy — mogą wiele.

Na większych dworcach o dużej przelotowości pasażerów należałoby obok restauracji organizować bary samoobsługowe, przewidzieć w nich podługę łatwą do zmywania oraz stołki i urządzenia nie ulegające łatwo zniszczeniu.

Cieszymy się, że jest już znacznie lepiej na odcinku żywienia podróżnych, ale pragniemy, aby było całkiem dobrze we wszystkich dworcowych punktach żywienia.

K. Bogdanowska
Kraków

WIĘCEJ UWAGI ZAOPATRZENIU NOWOHUTNICKICH ZG

Duże znaczenie dla należytego zaopatrzenia w Nowohutnickich ZG w surowce ma uchwała rządu w sprawie priorytetu zaopatrzenia Nowej Huty. W zasadzie wszystkie centrale dostarczają towar w ilościach i asortymencie zgodnym z zamówieniami NZG. Szczególnym wyjątkiem jest Ogrodniczy Zakład Handlowy, który dostarcza jarzyny w złym gatunku, co odbija się ujemnie na jakości produkcji, a ponadto nie daje kuchmistrom możliwości rozliczenia się z towarem. Kuchmistrz albo pokrywa z własnej kieszeni manko o ile przestrzega receptury, albo sporządza mniejsze porcje, na czym cierpi konsument.

Dalsze braki w pracy OZH to poziom cen i niewłaściwa klasyfikacja jarzyn. W sezonie letnim nierzadko jarzyny na wolnym rynku były o 30 — 50% tańsze aniżeli w OZH.

Za powyższy stan rzeczy ponosi odpowiedzialność również Wojewódzka Komisja Cennikowa, która mimo stosunkowo częstego uaktualniania cennika warzyw nie nadążała za zmianą cen wynikłą z podaży na wolnym rynku.

Wysoka cena nowalijek wpłynęła na to, że potrawy z nich przyrządzane nie znajdowały chętnych nabywców. Stąd też zły styl pracy OZH zmusił NZG jeszcze w lipcu ub. roku do używania starej kiszownicy kapusty do produkcji, co nie było przyjęte z zadowoleniem przez nowohutnickich konsumentów.

Usilne starania ze strony NZG o możliwość bezpośredniego zakupu u producenta nie dały właściwie żadnego rezultatu.

Jarzyny i mięso dostarczane są zakładom dwa lub trzy razy tygodniowo bezpośrednio w centrali. Magazyn w przedsiębiorstwie jedynie rejestruje ten zakup w kartotekach magazynowych. Pozostałe towary zakupywane w Przedsiębiorstwie Hurtu Spożywczego są dostarczane do magazynu centralnego w większych partiach, następnie rozprowadzane do poszczególnych zakładów w miarę zgłaszania zapotrzebowań.

Zakłady gastronomiczne w Nowej Hucie odczuwają poważny brak śledzi solonych. Otrzymywany od dłuższego czasu miesięczny przydział starczy zaledwie na jeden tydzień. Tymczasem robotnicy nowohutnicy najchętniej ze wszystkich potraw garmażeryjnych konsumują w różny sposób przyrządzane śledzie.

Należy też wspomnieć o pieczywie dostarczonym dość nieregularnie, zwykle koło południa przez Krakowskie Zakłady Piekarnicze. W związku z tym NZG zmuszone są często kupować pieczywo w detalu, co utrudnia im pracę, a nieraz w ogóle występuje chwilowy brak tego podstawowego artykułu.

Niedociągnięcia w zaopatrzeniu NZG powinny być usunięte dla dobra konsumentów. Jedną z przyczyn ich istnienia jest brak planowych umów rocznych na dostawę określonej ilości towaru, w określonym asortymencie i gatunku. Na dowód z tego np. Zakłady Piwowarsko-Słodownicze przedstawiły taką umowę w dniu 31.VII.1954 r. z ważnością od 1.I.1954 r. Zawieranie umów w III kwartale z ważnością wstecz od początku roku mija się z celem, jest zbudną formalnością wymaganą przez centralne zarządy.

Roczna umowa między dostawcami a przedsiębiorstwami kupującymi winna być zawarta w I kwartale najpóźniej do 31 marca i powinna być w niej uwzględnione postulaty odbiorcy. Często zdarza się natomiast, że ilość towaru, na które umowa opiewa, narzucane są rozdzielnikami rad narodowych lub centralnych zarządów, co w konsekwencji staje się przyczyną zbędnych sporów i procesów w komisji arbitrażowej.

Zakłady żywienia zbiorowego powinny przestać już być miejscem upłyniania wszelkich niechodliwych nadwyżek towarowych. Powinny to należycie zrozumieć wszystkie zainteresowane instytucje i przedsiębiorstwa hurtu. Szczególne znaczenie ma zaopatrzenie w Nowej Hucie, gdzie zakłady gastronomiczne obsługują budowniczych: pierwszego socjalistycznego miasta w Polsce.

Jan MAJEWSKI
Nowa Huta

ZBUDZIĆ Z LETARGU RADY KULINARNE

Pod koniec 1953 r. zarządzeniem CZPG zostały powołane rady kulinarne przy stołecznym i wojewódzkich zarządcach przemysłu gastronomicznego. Mówiąc generalnie zadaniem rad kulinarnych jest troska o jak najlepsze wykonanie planów asortymentowego i jakościowego. Droga do tego jest usprawnianie pracy, przeprowadzanie badań nad produkcją, opinowanie regionalnych receptur, organizowanie konkursów i szkolenia przywzrostkowe.

Jak w świetle powyższych założeń kształtuje się praca rad kulinarnych? Po prostu — albo pracują słabo, albo w ogóle nie pracują. Typowym przykładem jest Rada Kulinarne przy Stołecznym Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego. Rada powołana do życia jeszcze w r. 1953 uchwaliła statut, w którym członkowie zobowiązali się zbierać co miesiąc. Opracowano tymczasowy regulamin na mocy którego podzielono czynności w zespole. Wszystko przemawia za tym, że praca powinna tutaj wrzeć. Niestety rada kulinarne przy SZPG do listopada 1954 r., a zatem przez rok swojego istnienia zebrała się zaledwie jeden raz.

Wniosek: stołeczny i na ogół wojewódzkie zarządy przemysłu gastronomicznego za mało interesują się pracą swoich rad kulinarnych i nie przejawiają większej iniejaotywy, aby zbudzić je z letargu. A życie woła o to coraz mocniej.

Warto zaznaczyć, że w Związku Radzieckim docenia się znaczenie rad kulinarnych, które istnieją nie tylko przy zakładach otwartych, ale również przy stołkach robotniczych.

Tadeusz BOCIANSKI
Warszawa

Pozazakładowa sprzedaż produkcji własnej

CELEM wprowadzenia udogodnień dla świata pracy oraz poprawienia struktury obrotu zakładów gastronomicznych powinny rozszerzyć działalność i gotowe wyroby produkcji własnej sprzedawać na targach, jarmarkach, na boiskach sportowych, na plaży oraz konsumentom na wynos. Należy również przyjmować zamówienia na urządzenie wszelkich uroczystości rodzinnych, jak przyjęcie weselnych, imieninowych itp. Zakłady wreszcie powinny zaopatrywać bufety w wyroby garmazeryjne na różnego rodzaju imprezach i zabawach.

Aby zapewnić powodzenie tej nowej formie sprzedaży, trzeba ją odpowiednio i umiejętnie zareklamować, zorganizować oraz ustalić warunki sprzedaży pozazakładowej dla konsumenta.

R e k l a m a s p r z e d a ż y p o z a z a k ł a d o w e j. Jednym z pierwszych i najważniejszych czynników rozpowszechnienia sprzedaży wyrobów gastronomicznych poza zakładem jest właściwa reklama, dlatego należy ją odpowiednio spopularyzować przez umieszczenie estetycznych wywieszek w oknach wystawowych zakładu. Można również położyć na stolikach sali konsumpcyjnej ulotki reklamujące sprzedaż pozazakładową. Jeśli na stołach są płyty szklane można ulotki podłożyć pod szkło. O warunkach i formie sprzedaży pozazakładowej należy ogłaszać w prasie miejscowej. Należy też podać przez radiowęzeł krótkie, lecz wyczerpujące informacje o nowej formie sprzedaży pozazakładowej.

H i g i e n a s p r z e d a ż y p o z a z a k ł a d o w e j. Sprzedaż wyrobów gastronomicznych poza zakładem musi odpowiadać wszelkim warunkom sanitarno - higienicznym. W czasie obsługi jarmarków, targów, kiosków itp. pracownicy powinni zakładać czyste białe fartuchy z rękawami, a kobiety białe chusteczki na głowy.

Sprzedaż powinna odbywać się pod dachem, aby w razie deszczu nie zalewały się naczynia i potrawy. Stolik, na którym odbywa się sprzedaż, należy przykryć jasną, czystą ceratą; potrawy dowozić w czystych łańkach lub garnkach szczelnie przykrytych. Wszystkie potrawy i naczynia należy zabezpieczyć przed kurzem i muchami. Potrawy podawać świeże i gorące. Potrawy i napoje zimne podawać w naczyniach parafinowanych. Pieczywo i zakąski podawać na serwetkach. Gotowe potrawy nakładać na talerzyki przy pomocy łyżek i widelców.

O r g a n i z a c j a s p r z e d a ż y p o z a z a k ł a d o w e j. Na stoisku targowym lub innym należy ustawić odpowiedni zapas naczyń stołowych. Potrawy należy dowozić z zakładu w miarę zapotrzebowania. Jeśli jest to możliwe podgrzewać na miejscu. Zamówione potrawy winno się wydawać szybko i sprawnie, aby konsumenci nie tracili czasu na długie czekanie. Każde stoisko na targach, jarmarkach itp. powinny zasadniczo obsługiwać dwie osoby przynajmniej w czasie największego nasilenia sprzedaży. Jedna osoba powinna przyjmować pieniądze, druga porcejonować i wydawać zamówione potrawy i napoje. Należy przestrzegać odbioru brudnych naczyń, które winny być

ustawiane w miejscu niewidocznym dla konsumenta. Na zakończenie dnia winno się sporządzać zestawienie utargu. Zakład powinien być zorientowany jaki jest miesięczny obrót ze sprzedaży pozazakładowej.

W a r u n k i u r z ą d z a n i a p r y w a t n y c h p r z y j ę c i o k o l i c z n o ś c i o w y c h. Zamówienia na urządzenie przyjęć okolicznościowych w prywatnym domu konsument powinien zgłaszać do kierownika zakładu zasadniczo na 3 dni naprzód. W wypadku, gdyby konsument zgłaszał zamówienie w dniu urządzenia przyjęcia, kierownik zakładu może zaproponować wybór potraw z asortymentu w danym dniu lub dorobienie niezbyt pracochłonnych potraw z surowca znajdującego się w magazynie. Należy uzgodnić z kierownikiem datę urządzenia przyjęcia, zestawienie potraw, potrzebne naczynia na zamówione potrawy, wagę surowca na takie potrawy, jak ryba w galarecie, mięso pieczone w całości itp. oraz ilość porcji gotowych wyrobów, np. pasztecików, kanapek itd. Konsument może zgłosić swoje życzenia lub zasięgnąć fachowej porady w sprawie elementów dekoracyjnych.

Przy zamawianiu potraw na wynos lub na przyjęcie okolicznościowe konsument pokrywa koszt surowca, a przy odbiorze gotowych wyrobów reguluje całkowite koszty związane z produkcją potraw. Należy pamiętać, że w koszcie potraw mieści się koszt surowca plus marża obowiązująca według kategorii zakładu.

Po zgłoszeniu zamówienia konsument powinien dostarczyć zakładowi wszystkie potrzebne naczynia na potrawy gotowe. Na życzenie konsumenta zakład może wypożyczyć swoje naczynia na zamówione potrawy. Należy wtedy pobrać zastaw za wypożyczone naczynia według cen hurtowych. Naczynia konsument powinien zwrócić zakładowi po upływie trzech dni. Transport naczyń oraz gotowych potraw konsument organizuje we własnym zakresie i na własny koszt.

Zakład powinien także przyjmować zamówienia konsumenta na potrawy dietetyczne dla dorosłych lub dzieci do spożycia na miejscu jednorazowo lub na przeciąg określonego czasu. Możliwości produkcji potraw dietetycznych należy reklamować w sposób podany w rozdziale „Reklama“.

A s o r t y m e n t p o t r a w s t o s o w a n y c h w s p r z e d a ż y p o z a z a k ł a d o w e j. Asortyment potraw sprzedawanych na targach, jarmarkach itp. należy dostosować do pory roku, upodobań oraz możliwości nabywczych konsumentów. W asortymencie potraw należy uwzględnić napoje zimne i gorące oraz dania barowe. Jeśli mają popyt zupy, to uwzględnić zupy tanie a pożywne, np. grochówka, fasolowa, kapuśniak na żeberkach itp.

Przy napojach zimnych i gorących uwzględnić piwo ciemne i jasne, lemoniady i oranżady, herbatę, mleko, kawę zbożową mleczną.

Przy daniach gorących barowych uwzględnić kielbasę na gorąco, serdelki na gorąco, parówki na gorąco, bigos, flaki, sałatki, paszteciki, kanapki, jaja na twardo.

Spis potraw i napojów wraz z podaniem cen należy umieścić na widocznym i dostępnym dla konsumenta miejscu.

Maria WALENS

Badanie jakości produkcji metodą poglądową

JAKOŚĆ produkcji we wszystkich przemysłach jest zagadnieniem, któremu w obecnej chwili poświęca się najwięcej uwagi. Zagadnienie jakości w przemyśle tak młodym, jakim jest przemysł gastronomiczny, nabiera szczególnie dużego znaczenia. Z zagadnieniem jakości produkcji wiąże się ściśle jej kontrola.

Przemysł gastronomiczny nie dysponuje dotychczas laboratoriami, w których można by przeprowadzać badania jakości produkcji potraw pochodzących z zakładów żywienia zbiorowego. Istniejące i działające laboratoria Państwowej Inspekcji Handlowej, oraz Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych często nie są w stanie zaspokoić nawet własnych potrzeb. W związku z tym korzystanie z ich usług jest bardzo ograniczone.

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, zdając sobie doskonale sprawę z doniosłości zagadnienia, jeszcze w r. 1953 opracował tymczasowy regulamin przeprowadzania badań jakości wyrobów cukierniczych — tytułem próby.

Pierwsze próby, jakie odbyły się na terenie całego kraju dowiodły celowości kontroli, gdyż jakość tego samego gatunku pieczywa cukierniczego pobranego z kilku pracowni znacznie się różniła. Próby zmobilizowały załogi poszczególnych pracowni do podniesienia produkcji wyrobów cukierniczych na wyższy poziom.

Obecnie na podstawie uzyskanych doświadczeń CZPG rozszerzył zakres prób na: wyroby garmazeryjne, wyroby kuchni, napoje produkcji własnej gorące i zimne oraz na lody. Komisja przeprowadzająca ocenę jakości uwzględniła przy wyrobach garmazeryjnych, cukierniczych i kuchni: przestrzeganie receptury (waga gotowego wyrobu), wygląd, świeżość, smak, temperaturę i ewentualnie aromat np.: przy kawie, herbacie.

W skład komisji wchodzi: dyrektorzy produkcyjno-handlowi, kierownicy produkcji poszczególnych przedsiębiorstw, instruktorzy żywienia zbiorowego, kierownicy pracowni cukierniczych, garmazerni, szefowie kuchni w zależności od badanego asortymentu wyrobów. Zapraszani bywają także konsumenci. Zadaniem komisji jest bezstronna i całkowicie indywidualna ocena przedstawionych do badania próbek.

W celu zagwarantowania obiektywnej oceny komisja otrzymuje próby ponumerowane nie znając ich pochodzenia. Nazwę zakładu, czy pracowni, z której zostały pobrane podaje się dopiero przy ogłaszaniu wyników próby. Każdy z członków notuje swoje uwagi w specjalnie do tego celu przeznaczonych karnetkach.

Po zakończeniu oceny — w dyskusji — uczestnicy mają możliwość podzielenia się swymi uwagami, omówienia wykazanych niedociągnięć i przedyskutowania przyczyn ich powstawania.

Dla przykładu podajemy, że na terenie Warszawy w pierwszej ocenie jakości kawy kawiarnię „Zgoda“ i „Niespodzianka“ odpadły w ogólnej klasyfikacji ze względu na złą jakość, jak również brak przepisowego litrażu. Po upływie 10 dni przeprowadzona ponownie próba w kawiarni „Niespodzianka“ przyniosła jej drugie miejsce, a kawiarni „Zgoda“ — szóste na ogólną ilość 10 kwalifikowanych zakładów.

Również próby wyrobów cukierniczych przeprowadzane w Warszawie wskazują na poprawę jakości pieczywa cukierniczego. W pierwszej próbie czołowe trzy miejsca zajęły: pracownia cukiernicza Nr 3 z ul. Wareckiej, pracownia cukiernicza Nr 4 z ul. Marszałkow-

skiej i pracownia cukiernicza Nr 2 z ul. Rutkowskiego. W wyniku następnego oceny pracownia cukiernicza Nr 2 zajęła pierwsze miejsce, wykazując lepszą jakość wyrobów i szerszy asortyment.

Przeprowadzane badania dają możliwość porównania poziomu pracy poszczególnych załóg, co w konsekwencji powinno przynieść nie tylko lepszą jakość produkcji, ale i szerszy asortyment dań oraz wyrobów. Zakłady żywienia zbiorowego, wykorzystując uwagi fachowców wchodzących w skład komisji, niechybnie będą dążyły do wykonania nałożonych na nie zadań zabezpieczenia konsumentowi korzystającemu z ich usług zdrowego, smacznego i racjonalnie sporządzonego posiłku.

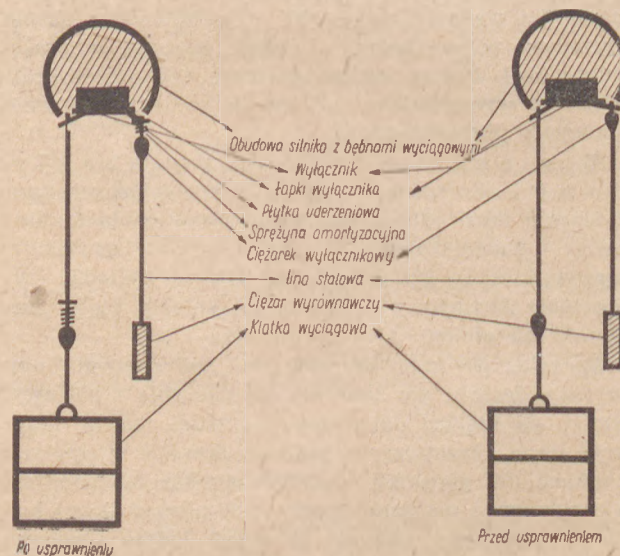
T. BURCZYK



AMORTYZATORY PRZY WINDZIE WYCIĄGOWEJ

W wielu zakładach żywienia zbiorowego korzysta się z wind wyciągowych do przesyłania potraw z kuchni na salę konsumpcyjną, gdy pomieszczenia te znajdują się na różnych poziomach.

Pracownik PSS w Czechowicach ob. Augustyn Benek opracował i wprowadził w życie projekt założeń



nia amortyzatorów sprężynowych na krańcowych położeniach liny nośnej. Amortyzatory pozwalają na łagodne zatrzymywanie się windy. Unika się silnych wstrząsów, naczynia nie tłuką się, a potrawy nie wylewają, zachowują taki wygląd, jaki im nadano w kuchni. Amortyzatory zmniejszają do minimum awarie windy.

Restauracja PSS w Czechowicach po wprowadzeniu usprawnienia znacznie zmniejszyła koszty stłuczek i reperacji windy.

Pomysł racjonalizatorski zdał egzamin.

PRZYWRÓCILI DO ŻYCIA

Gospoda PSS w Czechowicach prowadzi dużą jadalnię. Ręczne obieranie jarzyn i ziemniaków znacznie utrudniało pracę. W związku z tym zaczęto robić starania o uzyskanie kredytów na zakup potrzebnej maszyny. Chociaż nie zostały one uwieńczono powodzeniem jadalnia otrzymała maszynę,

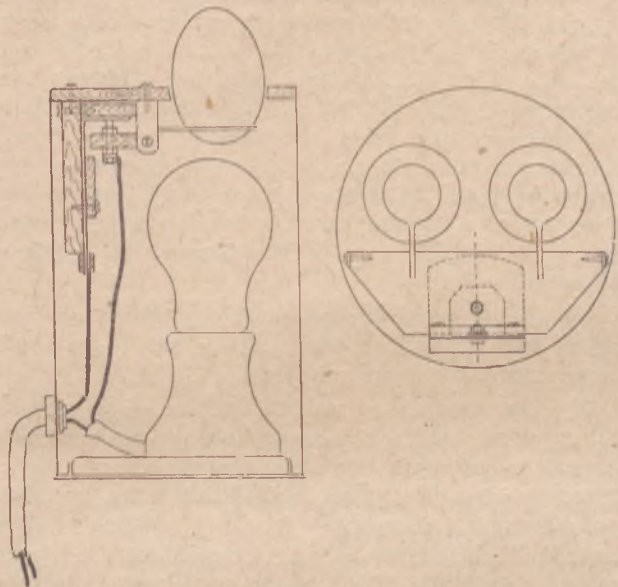
która pozwala na mechaniczne obieranie i krajanie ziemniaków i jarzyn.

Warto przyjrzeć się w jaki sposób tego dokonano. Ślusarze ob. Augustyn Benek i Rudolf Budniak znaleźli w materiałach przeznaczonych na złom zniszczoną maszynę. Sami oczyścili ją, dorobili noże i korbę napędową. Po remoncie oddali do użytku pracowników jadłodajni.

Przykład godny naśladowania, powinien nakłonić wszystkich pracowników żywienia zbiorowego do przejrzania wybrakowanych urządzeń i zastanowienia się nad tym czy nie można ich jeszcze doprowadzić do stanu używalności.

DROBIAZG, KTÓRY PRZYNOŚI OSZCZĘDNOŚĆ

Aparat do prześwietlania jaj — zwykle pudełko z jednym lub dwoma otworami i wmontowaną w środku żarówką elektryczną. Aparat taki powinien znajdować się w każdym zakładzie żywienia zbiorowego,



gdyż umożliwia on kontrolę świeżości jaj przed przyjęciem ich do magazynu i wydaniem do produkcji.

Ob. Konrad Śpiewok kierownik sklepu PSS w Stalinogrodzie wprowadził ulepszenie do aparatu przez wmontowanie urządzenia, które pozwala na automatyczne włączenie prądu w chwili gdy jajko włożymy do otworu i automatyczne jego wyłączenie w momencie gdy jajko wyjmemy. Daje to oszczędności w zużyciu energii elektrycznej, a także jeszcze bardziej upraszcza proces prześwietlania jaj.

TARCZA DO ROZDRABNIANIA JARZYN I OWOCÓW

Tarcza z blachy żelaznej cynkowanej ma w środku otwór do nakładania jej na wał obrotowy silnika jakiegokolwiek maszyny do rozdrabniania jarzyn. Średnica tarczy wynosi 30,5 cm, grubość 0,8 mm. W tarczy jest 160 wierconych otworów — 80 o średnicy 10 mm, 80 o średnicy 4 mm. Brzegi otworów są wygięte do góry jak w tarce ręcznej na wysokość 5 do 6 mm. Układ otworów ma kształt luków biegnących od środka tarczy do brzegu.

Usprawnienie ob. Józefa Gajewskiego kierownika garmażerni ZSS z Zakładu Stołówek i Bufetów w Warszawie, polegające na zastosowaniu tarczy do rozdrabniania jarzyn wykazuje wiele zalet w stosunku do zwykłego rozdrabnia-

nia maszynowego, gdzie maszyna tnie jarzynę na plastry, które następnie trzeba ręcznie krajać na paski. Zabiera to dużo czasu, a ponadto jarzynę częściowo pociętą przez maszynę i wyjętą na stoły tracą w znacznym stopniu wartości witaminowe przy dłuższym zetknięciu się z powietrzem.

Oszczędność czasu przy użyciu tarczy jest bardzo znaczna. Jedna osoba w ciągu 1,5 godz. czasu może rozdrobnić mniej więcej taką ilość jaką 4 osoby rozdrabniają przez 10 godzin.

UŁATWIA PRZYRZĄDZANIE SAŁATEK

Szef kuchni i garmażer ob. Stanisław Hipp pracownik PSS w Otwocku opracował projekt maszynki do krajania ugotowanych ziemniaków. Urząd Patentowy uznał pomysł za oryginalny.

Maszynka składa się z żelaznej ramki, w którą wmontowana jest siatka z cienkich stalowych drucików. Konstrukcja bardzo prosta. Ugotowany, obrany i przekrajany na pół ziemniak przeciska się jednym ruchem przez siatkę drucianą. Zarówno czas potrzebny na rozdrabnianie ziemniaka czy innych jarzyn jest przy użyciu maszynki znacznie krótszy niż przy użyciu zwykłego noża, jak i części rozdrobnione są równiejsze, przez co ładniej wyglądają.

Maszynki tego typu powinny znaleźć szerokie zastosowanie w zakładach gastronomicznych. Ponieważ znacznie zaoszczędzają czas rozdrabniania jarzyn, mogą wyeliminować przygotowywanie większej ilości sałatek z rana na cały dzień, co wpływa ujemnie na ich wygląd i smak.

I ODCEDZANIE MOŻNA USPRAWNIĆ

Garnek z ziemniakami, makaronem czy kluskami, które chcemy odcedzić, ustawia się na podstawę górnej części wywrotki i przymocowuje łańcuchem. Górna część wywrotki jest w przeciwieństwie do dolnej ruchoma. Następnie przy pomocy ręcznej dźwigni garnek przechyla się i odlewa wodę.

Pomysł racjonalizatorski ob. Michała Zmarzęłego kierownika sekcji żywienia zbiorowego w Nisku zwiększa bezpieczeństwo pracy, gdyż przy ręcznym odlewaniu istniała zawsze możliwość poparzenia się wrzątkiem lub parą. Ponadto wywrotkę obsługuje jedna osoba, gdy przy ręcznym odcedzaniu zajęte były najczęściej dwie osoby.



placze kawiarni jest nowoczesnie urządzone. Kawiarnia „Muranów” zdobyła sobie popularność. Na zdjęciu: bufet kawiarni „Muranów” prezentuje bogaty wybór firmowych kremów, galaretek i owocowych napojów.

Dzielnica Muranów w Warszawie ma swoją nowoczesną kawiarnię: lokal obszerny i przyjemny, meble odcień szafirowy, zharmonizowany o barwie „marmurku”, którym wyłożone są kolumny. W łóżkach stoją wygodne kanapki. Również za-

Jednodaniowe pełnowartościowe posiłki

WCELU rozszerzenia asortymentu dań typu obiadowego, jak również udostępnienia konsumentom pełnowartościowych i stosunkowo tanich posiłków wprowadzona została sprzedaż obiadów jednodaniowych, tzw. „zup z wkladką“. Posiłki jednodaniowe charakteryzują się tym, iż sporządzane są w formie zawieszistych zup, których głównym składnikiem jest: kasza, fasola, groch, ziemniaki, a tzw. „wkladkę“ stanowią: mięso, wędliny, głowizna, podroby itp.

Posiłki jednodaniowe nie ustępują zarówno pod względem kalorycznym, jak i wartości witaminowych oraz soli mineralnych, obiadom dwudaniowym, dlatego winny znaleźć coraz szersze zastosowanie w zakładach gastronomicznych. Odnosi się to szczególnie do zakładów położonych w pobliżu ośrodków przemysłowych, większych arterii komunikacyjnych o dużym nasileniu ruchu oraz do stołówek pracowniczych, tam gdzie konsument pragnie szybko i tanio zjeść gorący pełnowartościowy posiłek.

W zależności od zestawień produktów użytych do zupy z wkladką można osiągnąć wysoką kaloryczność. Np. zupa fasolowa z wkladką głowizny wieprzowej dostarcza 1026 kalorii, barszcz ukraiński z mięsem wołowym — 849 kalorii, podczas gdy przeciętnie obiad dwudaniowy ma 700 — 1000 kalorii. Jednocześnie zawartość białka w omawianych posiłkach wynosi przeciętnie od 20 — 40 g, czyli około 30 — 65% dziennego zapotrzebowania organizmu na ten składnik. Szczególnie dużą zawartością białka, jak i wysoką kalorycznością odznaczają się zupy z wkladką, których głównym składnikiem jest groch lub fasola.

Ważnym momentem dla konsumenta jest również przystępna cena obiadów jednodaniowych, która przeciętnie waha się o 40 — 50% poniżej ceny obiadów dwudaniowych.

Wskazówki technologiczne na zupy z wkladką

Kolejność czynności: 1) przygotowanie wywaru z kości, mięsa i jarzyn, 2) przygotowanie głównego składnika (np. strączkowe, kasze), 3) porcjowanie mięsa przeznaczonego na wkladkę do zupy, 4) podprawianie zupy (zasmażka itp.), 5) przyprawianie zupy (zielenina), 6) porcjowanie zupy i wydawanie.

Wywar z jarzyn i kości powinien zawierać rozpuszczalne ich składniki w stanie jak najmniej zmienionym. Do wywaru przechodzą głównie z jarzyn — sole mineralne i witaminy, z mięsa — białka, zaś z kości — niewielkie ilości tłuszczu. Wywar z kości i jarzyn przygotowuje się w następujący sposób:

a) kości lub kości z mięsem oplukać, porąbać na małe części, zalać zimną wodą i gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki mięso i ścięgna przyrośnięte do kości nie zmiękną. Mięso przeznaczone na wkladkę po oplukaniu gotować razem z kośćmi pod przykryciem na wolnym ogniu,

b) gdy mięso przy kościach jest na dogotowaniu, do wywaru należy dodać obrane i oplukane jarzyny, przy

czym wkładać je kolejno w zależności od czasu potrzebnego do ich ugotowania np. marchew wcześniej, kapustę i cebulę przy końcu, gdyż te ostatnie gotują się szybciej,

c) gdy jarzyny i mięso są już miękkie, wywar odcedzić i połączyć z innymi składnikami zupy, jarzyny zaś pokroić lub przetrzeć.

Cechę charakterystyczną każdej zupie nadaje główny jej składnik. Od niego zależy nazwa oraz smak i zapach zupy. Główny składnik dominuje w zupie nad wszystkimi innymi i musi być ilościowo tak dawkowany, aby wybijał się jego smak. Głównym składnikiem zupy może być: fasola, groch, kasza, kluski, pomidory. Gotuje się je na odcedzonym wywarze z jarzyn lub osobno. Po przetarciu przez sito łączy się z wywarem jarzynowym, oczywiście dodając także wywar, na którym gotował się główny składnik.

Ugotowane mięso przeznaczone na wkladkę porcuje się po 0,05 kg. Gotowe porcje układa się na półmisku i umieszcza w ciepłym miejscu.

W skład podprawy wchodzi tłuszcz oraz większa lub mniejsza ilość mąki. Szczególnie do zup z wkladką należy stosować podprawę, gdyż nadaje ona zupie jednolitość i zawieszistość. Najbardziej łatwą techniką podprawiania jest wlanie do zupy zawiesiny mąki z wodą lub śmietaną. Bardziej pracochłonna jest podprawa z zasmażki, czyli zawiesiny z mąki, tłuszczu i wywaru z zupy.

Następna czynność tj. przyprawienie polega na dodaniu do gotowej zupy takich dodatków jak: zielony koper, pietruszka, utarty czosnek z majerankiem itp.

Zupę po wykończeniu należy odstawić i podgrzewać w małych garnkach partiami, gdyż stojąc na ogniu zupy gęstnieją i tracą swój właściwy świeży wygląd i smak. Szczególnie jest to ważne przy zupach z wkladką, bowiem z zasady są one bardziej gęste i zawiesziste.

Zupę należy łączyć z porcjami mięsa oraz innymi dodatkami, jak kluski, kasza, knedle dopiero przy wydawaniu konsumentom. Wyważone porcje mięsa, podrobów lub kielbasy kłaść bezpośrednio na talerz i zalewać gorącą zupą.

Porcja zupy z wkladką winna wynosić przeciętnie 550 — 600 ml., w tym wkladka mięsa winna ważyć netto 0,05 kg. Do jednej porcji zupy z wkladką należy podawać chleb w ilości 50 — 100 g.

Przykładowo podajemy receptury na następujące zupy z wkladką:

Barszcz ukraiński z mięsem w ołowym. Ilość w kg, na 10 porcji. Kości wieprzowe — 1 kg, wołowina przednia — 0,80 kg, włoszczyzna — 0,40 kg, ziemniaki — 1,5 kg, fasola biała — 0,50 kg, pomidory świeże — 1,00 kg, buraki ćwikłowe — 0,50 kg, kapusta słodka — 0,50 kg, śmietana — 0,20 l, liście bobkowe, sól, cukier, ocet, zielenina plus mąka — 0,07 kg, chleb — 1,00 kg.

Wartość odżywcza 1 porcji zupy: kalorii 849, wit. B — 32,6 g, tł. — 24,0 g, Ca — 202,2 mg, Fe — 8,0 mg, wit. A — 2170 j. mn., wit. B₁ — 668 mg, wit. C — 88,2 mg.

Zupa jarzynowa z żeberkami. Ilość w kg na 10 porcji. Żeberka — 1 kg, włoszczyzna — 0,50 kg, kapusta słodka — 1 kg, pomidory — 0,50 kg, liście bobkowe — 0,001 kg, chleb — 1 kg, makaron — 0,30 kg, sól — 0,03 kg.

Wartość odżywcza 1 porcji zupy: kalorii 659, wit. B — 22 g, tł. — 29 g, Ca — 125,8 mg, Fe — 4,9 mg, wit. A — 1795 j. mn.

Zupa ziemniaczana z wieprzowiną: Ilość w kg na 10 porcji. wieprzowina (biodrówka) — 1 kg, włoszczyzna — 0,50 kg, cebula — 0,25 kg, mąka pszenna — 0,05 kg, sól, pieprz, majeranek, ziemniaki — 3 kg, tłuszcz — 0,10 kg, chleb — 1 kg.

Wartość odżywcza 1 porcji zupy: kalorii 802, wit. B — 19,4 g, tł. — 40,1 g, Ca — 85,5 mg, Fe — 4,2 mg, wit. A — 1160 j. mn. wit. B₁ — 295 mg, wit. C — 33 mg
inż. A. SEWERYN

Pączki — tradycyjny przysmak

WPRODUKCJI cukierniczo-mącznej jest szereg wyrobów, które mają charakter sezonowy. Produkują się je w okresach świątecznych czy w określonych porach roku. Wyroby świąteczne to mazurki, odlewy cukrowe jak: dziadki mrozy, jaja, kurczęta, zajaczki itp. Z pewnymi porami roku związana jest produkcja lodów, ciastek ze świeżymi owocami i pączków. W innych okresach albo brak jest surowców, np. świeżych owoców, albo nie ma popytu, to jest zainteresowania ze strony konsumentów danymi wyrobami. Konsumentów w zimie czy wczesną wiosną lub jesienią nie żądają lodów; pączki zaś odwrotnie, nie mają nabywców w lecie. Wpływa na to fakt, że pączki, które smaży się na smalcu, oprócz tego że są bardzo smacznym deserem, są jednocześnie kalorycznym pożywieniem poszukiwanym raczej w chłodniejszych okresach.

Większość półfabrykatów i wyrobów gotowych w ciastkarstwie poddawana jest obróbce termicznej w piecu, część zaś podgrzewana lub prażona na ogniu. Tylko dwa rodzaje wyrobów cukierniczych — faworki i pączki — są poddawane obróbce termicznej w smalcu doprowadzonym do wysokiej temperatury.

Już od wielu lat pączki zyskały sobie wielką popularność i stały się do pewnego stopnia tradycyjnym przysmakiem okresu zimowego. Chociaż są produkowane od października do kwietnia, największy popyt na nie przypada w czasie karnawału, a zwłaszcza jego ostatnich dni. Z reguły w tzw. „tłusty czwartek” ciastkarnie nie są w stanie dostarczyć żądanej ilości pączków. W okresie karnawału produkcja pączków stanowi około 50% całej puli ciastek.

Dla uzyskania pączków o dobrej jakości należy zwracać uwagę na właściwy przebieg procesu technologicznego. Bardzo ważnym czynnikiem, który wpływa na jakość pączków jest temperatura pomieszczenia, w którym są one produkowane. Pączki podczas procesu technologicznego wymagają niemal cieplarnianej atmosfery, troski i pielęgnacji. Podstawową czynnością przy produkcji ciasta na pączki jest sporządzanie rozczynu.

Po przesianiu mąki należy w czystym pobielanym naczyniu podgrzać mleko do temperatury około 26°C—30°C. Jest to temperatura, w której proces rozmnażania się drożdży jest bardzo szybki. W zależności od sposobu sporządzania ciasta ręcznie lub mechanicznie należy przygotować kocioł lub mieszarkę. Do przygotowanego kotła wlewamy podgrzane mleko, do którego dodaje się rozkruszone drożdże. Następnie drożdże rozprowadzamy dokładnie w mleku aż do zupełnego ich rozpuszczenia. Do otrzymanej mieszaniny wsypujemy mąkę i całość dokładnie wyrabiamy na jednolitą masę. Konsystencja rozczynu powinna być wolna. Po dokładnym wymieszaniu rozczynu należy zgarnąć z boków naczynia osiadły na nich rozczyn, a wierzch posypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce, najlepiej w pobliżu pieca lub w garowni. Jeśli temperatura pomieszczenia jest odpowiednia (około 45°C) proces rośnięcia nie powinien trwać dłużej niż 1 godzinę. W trakcie rośnięcia następuje fermentacja alkoholowa — cukier gronowy rozkłada się na alkohol i dwutlenek węgla. Dostatecznie wyrośnięty rozczyn poznaje się po tym, że zwiększa on swoją objętość przynajmniej o 100%, na powierzchni posypanej mąką tworzą się pęknięcia oraz występuje dość intensywny zapach alkoholu. Oznaki te dowodzą, że rozczyn dojrzał już dostatecznie i że można przystąpić do sporządzania ciasta.

Wpierw jednak należy przygotować potrzebne na ten cel surowce, rozpuścić tłuszcz, wybić jaja ze skorupki. Przed wybijaniem należy jaja prześwietlić w owoskopie. W przeciwnym wypadku wybijanie jaj powinno odbywać się pojedynczo do małego naczynia. W trakcie wybijania jaj należy organoleptycznie sprawdzać ich świeżość. Następnie jaja przelewa się do większego naczynia dodając cukier oraz takie dodatki, jak skórka pomarańczowa lub gorzkie migdały. Esencje aromatyczne dodaje się bezpośrednio do ciasta.

Jaja z cukrem podgrzewa się do temperatury około 40°C. Podgrzewanie jaj z cukrem ma na celu podniesienie temperatury sporządzonego ciasta, a tym samym przyspieszenie procesu rośnięcia, jak również dokładnego rozpuszczenia cukru. Podgrzaną mieszkę wlewa się do rozczynu, dokładnie z nim miesza, a następnie dodaje się stopniowo mąkę i wyrabia ciasto. Pod koniec wyrabiania ciasta dodaje się chłodny, rozpuszczony tłuszcz. Całość należy dobrze wyrobić na jednolitą masę o wolnej konsystencji.

Wyrobione ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce, aby częściowo wyrosło. Przy odpowiedniej temperaturze pomieszczenia ciasto rośnie 30 — 40 minut. Wyrośnięte ciasto należy powtórnie wyrobić. Następnie z gotowego ciasta kroi się pączki. Jeśli ciasto pączkowe dzieli się przy pomocy dzielarki, należy odważać z niego kawałki o pożądanej wielkości, które przegniata się i formuje w kształcie okrągłych bochenków. Uformowane bochenki należy spłaszczyć i włożyć do dzielarki. Dzielarka przecina je na 30 równych kawałków, które układa się obok siebie na stole lub deskach posypanych mąką.

Krojenie ręczne odbywa się w ten sposób, że ciasto dzieli się na kilowe kawałki, z których trasuje się — formuje ciasto w podłużne wałki i kroi się z kolei na kawałki o równej wielkości. Pokrojone kawałki układamy odciętą stroną do góry, jeden obok drugiego, na stole posypanym mąką. Na wierzch układanych pączków nakłada się marmoladę, a następnie zawiąza się pączki nadając im charakterystyczny

kulisty kształt. Zawijanie polega na schowaniu marmolady do środka pączka w taki sposób, żeby naokoło była otoczona warstwą ciasta równej grubości. W wypadku, gdy pączek jest źle zawinięty, nieodpowiednio sklejonny lub gdy przez wierzchnią zbyt cienką warstwę ciasta widoczna jest marmolada, pączki przy smażeniu rozwijają się i pękają wskutek czego marmoloda dostaje się do gorącego smalcu i powoduje zbyt szybkie przepalenie się tłuszczu.

Z krajowej narady cukierniczej



W dniach 23 i 24 listopada 1954 r. odbyła się w Warszawie Krajowa wystawa Cukiernicza. Ekspozycję wystawiło 40 pracowników CZPG należących do 27 terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

Za produkcję masową pierwszą nagrodę w kwocie 3 000 zł otrzymała pracownia „Ludowa” z Poznańskich ZG — Wschód, tym samym Poznań utrzymał palmę pierwszeństwa uzyskaną na Krajowej Wystawie Cukierniczej w 1953 r. Drugie miejsce i 2 000 zł nagrody otrzymała pracownia przy ul. Polna 28 z Warszawskich Zakładów ZG — Kawiarnie. Warto przypomnieć, że Warszawa na poprzedniej wystawie uzyskała 9 miejsce. Trzecią nagrodę w kwocie 1 500 zł uzyskała pracownia Nr 1 Krakowskich ZG — Zachód.

Ogółem Poznań wystawił 120, Warszawa — 137, Kraków — 115 gatunków ciastek.

W produkcji indywidualnej pierwszą nagrodę w kwocie 1 500 zł otrzymał J. Stiwa z Krakowskich ZG — Zachód, drugą 1 000 zł B. Wojtaszewski z Poznania i trzecią 1 000 zł — C. Urbański również z Poznania.

Na zdjęciu u góry, stoisko warszawskich kawiarni, u dołu — ekspozycję krakowskich zakładów gastronomicznych.

Zwinięte pączki układa się na deski obciągnięte płótnem i posypane mąką. Pączki układać należy w odstępach około 5 cm jeden obok drugiego. Ułożone pączki lekko spłaszczamy. Czynność ta ma na celu nadanie im odpowiedniego kształtu. Nie można jednak spłaszczać zawiniętych pączków w wypadku gdy do produkcji ciasta była użyta mąka zawierająca niski procent glutenu. Pączki powinny rosnąć przy piecu lub na tzw. garze. Pożądane jest również podgrzewanie ich w trakcie rośnięcia przez wsuwanie desek do pieca na okres 2 — 3 minut.

W czasie rośnięcia pączków należy rozpuścić smalec i podgrzać go do odpowiedniej temperatury. Im bardziej są pączki wyrośnięte, tym smalec do smażenia musi być gorętszy. Do kotła ze smalcem wkłada się siatkę z pączkami ułożonymi spodem do góry. Najpierw smaży się górną połowę pączków to jest wierzch. Z chwilą kiedy wierzch pączków zanurzony w smalcu ma już odpowiedni kolor świadczący o upieczeniu, odwraca się pączki patyczkiem zastruganym na końcu tzw. „szpalerem” na drugą stronę dla usmażenia spodu pączka. Aby otrzymać jednolity kolor należy w ciągu smażenia, po odwróceniu pączków i częściowym ich usmażeniu wtłoczyć je głębiej w gorący smalec okrągłą siatką drucianą. Przed wyjęciem pączków z kotła należy sprawdzić „szpalerem” przez nakłuwanie czy pączki są usmażone. Jeżeli pączki nie są usmażone widoczne będzie na „szpalerze” surowe ciasto.

Usmażone pączki wyjmuje się za pomocą siatki, a następnie obciąga się je na ciepło glazurą. Glazurę do pączków przygotowuje się z pomady z dodatkiem wody przygotowanej lub syropu od owoców oraz esencji i spirytusu. W celu osiągnięcia odpowiedniej glazury należy pączki po wyjęciu ze smalcu posmarować cienką warstwą marmolady o rzadkiej konsystencji i wysokim procencie cukru za pomocą płaskiego pędzelka. Ujemną stroną tego systemu jest jego wielka pracochłonność. Inną metodą mniej pracochłonną jest dodanie do glazury około 7% marmolady. Pączki będą miały wówczas powierzchnię pokrytą świecąca powłoką z glazury.

Właściwie wykonane pączki mają kształt kulisty o powierzchniach górnej i dolnej lekko spłaszczonych. Barwa powierzchni pączka powinna być jednolita, ciemnobrazowa, pokryta cienką warstwą błyszczącej glazury. Nie we wszystkich jednak częściach kraju cieszą się popytem pączki o jednolitym kolorze. Np. na Pomorzu wygląd zewnętrzny pączków uważany jest za właściwy, gdy mają tzw. obrączkę, to jest białą obwódkę dookoła pączka. Uzyskujemy ją nie przyciskając pączków drutem w trakcie smażenia.

Receptura na pączki zatwierdzona przez MHW Departament Produkcji Spożywczej i Uzupełniającej opatrzona numerem 252. Proporcja na 1 kg gotowego wyrobu: mleko 120 g, drożdże 25 g, jaja 80 g, jajazółtka 90 g, cukier 65 g, skórka pomarańczowa 10 g, wanilina 0,1 g, mąka pszenna 50%, — 300 g, masło — 110 g, dżem morelowy — 200 g, tłuszcz do smażenia — 170 g i 285 g pomady, która składa się ze 182,04 g cukru, 32,76 g syropu ziemniaczanego, 70,2 g wody.

K. KOŁODZIEJSKI

R. WASZKIEWICZ

Cukiernicy

Straty przy niewłaściwej obróbce ziemniaków

PRACOWNICY zatrudnieni przy obieraniu ziemniaków powinni znać budowę i rozkład substancji odżywczych w bulwie po to, aby zdawali sobie sprawę, jakie straty mogą wynikać przy niewłaściwej obróbce surowca.

Młoda bulwa ziemniaczana pokryta jest z zewnątrz naskórkiem (1), który w miarę dojrzewania złuszcza się, a na jego miejsce powstaje gruba warstwa korkowa (2). Ochrania ona bulwę przed wysychaniem i uszkodzeniem. Pod korkiem leży warstwa komórek korkotwórczych (3), z których w okresie wzrostu bulwy powstaje korek. Dalej pod warstwą korkotwórczą występuje cienka warstwa miększu korowego, zwana też korą pierwotną (4). Składa się ona z komórek wypełnionych ziarnami skrobi. Sok komórkowy miększu korowego zawiera często barwnik nadający bulwie charakterystyczne dla danej odmiany zabarwienie. Warstwa miększu korowego jest stosunkowo cienka, mianowicie 2—4 mm, rozciąga się do wiązek sitkowo-naczyniowych (5). Komórki od strony zewnętrznej warstwy miększu korowego, tzn. tuż pod warstwą korkową, posiadają zdolności tworzenia zielonego barwnika roślinnego zwanego chlorofilem. Ta właściwość powoduje zielenienie ziemniaków trzymanyh na świetle. Poniżej wiązek naczyniowych znajduje się miększ rdzeniowy, którego warstwa od strony naczyniowej nazywa się rdzeniem zewnętrznym (6). Wnętrze bulwy zajmuje tzw. rdzeń wewnętrzny (niewidoczny na rysunku). Komórki rdzenia wewnętrznego są stosunkowo ubogie w skrobię. Najobficiej skrobię występuje w komórkach położonych w pobliżu wiązek sitkowo-naczyniowych zarówno w miększu korowym, jak i w rdzeniu zewnętrznym. Brak jej jest zupełnie w tkance korkowej i w leżących pod nią komórkach korkotwórczych. Ogólna zawartość skrobi w ziemniakach, w zależności od odmiany, waha się od 14 do 24%.

Substancje azotowe najobficiej występują w zewnętrznej warstwie miększu korowego oraz w miększu rdzenia wewnętrznego. Ogólna zawartość związków azotowych obliczonych jako białko waha się od 1,4% do 3,1% wagi bulwy, w tym związków azotowych rozpuszczalnych w wodzie od 1,3% do 2,8% i nierozpuszczalnych w wodzie od 0,1% do 0,3%. Duża rozpuszczalność związków azotowych w wodzie przemawia przeciwko moczeniu w wodzie rozdrobnionych ziemniaków.

W miększu korowym mieści się również prawie cały zasób **s o l a n i n y**. Jeżeli np. zawartość solaniny w całej bulwie wynosi 7,5 mg% (na 100 g masy bulwy 7,5 mg solaniny), to ilość jej w obierzynach w tym przypadku dochodzi do 15 mg%. Ilość solaniny w świeżo zebranych dojrziałych ziemniakach waha się od 2—10 mg%. Największe skupiska solaniny występują w „oczka” i kielkach.

Działanie światła słonecznego wywołuje wzrost solaniny w miększu korowym, przy równoczesnym jego zielenieniu. Solanina jest związkiem trującym. Wielkość trującej dawki solaniny nie została dotąd ustalona. Według niektórych autorów ziemniaki zawierające powyżej 20 mg% solaniny nie powinny być spożywane, gdyż mogą wywołać zatrucie. Objawy zatrucia solaniną są bardzo różnorodne. W ciągu kilku lub kilkunastu godzin po spożyciu trującej dawki występuje stan ogłuszenia, drżenie kończyn, wytrzeszcz oczu,

utrudniony oddech i nierówne bicie serca. Prócz tego pojawiają się zaburzenia przewodu pokarmowego, biegunka i torsje. Przy silnym zatruciu po 1 do 3 dni może nastąpić śmierć. Przy zatruciach słabych, które objawiają się zawrotami i bólem głowy oraz zaburzeniami w przewodzie pokarmowym — chory powoli dochodzi do zdrowia.

Specjalnie więcej miejsca poświęciliśmy solaninie, aby zwrócić uwagę na konieczność starannego usuwania kielków i zielonych bulw przy obieraniu, gdyż mogą one być przyczyną zatruc konsumentów. Białe kielki, pędy i zielone bulwy nie powinny być również wrzu-



Podłużny przekrój bulwy ziemniaczanej:
1 — naskórek — epidermis, 2 — warstwa korkowa, 3 — warstwa korkotwórcza, 4 — miększ warstwy korkowej, 5 — wiązki naczyniowe, 6 — miększ rdzenia zewnętrznego.

cane do odpadków spasných przez świnię lub bydło, gdyż solanina działa trująco także na organizmy zwierzęce.

Substancje mineralne koncentrują się w bulwie ziemniaczanej, głównie w zewnętrznej części miększu korowego, najobficiej zaś w wierzchołku bulwy, tzn. po przeciwnej stronie tzw. „podstawy”, która była przyrośnięta do korzenia. Część jądrowa bulwy, a w szczególności podstawa bulwy jest stosunkowo uboższa w substancje mineralne. Ilość związków mineralnych w bulwach ziemniaczanych waha się od 0,6% do 1,2%, w tym rozpuszczalnych w wodzie od 0,5% do 0,9%, nierozpuszczalnych od 0,1% do 0,3%.

W i t a m i n a C (kwas askorbinowy) gromadzi się głównie w strefie wiązek naczyniowych. Od tej



Schemat rozmieszczenia substancji odżywczych w bulwach ziemniaka:
1 — skrobię, 2 — substancje azotowe, 3 — substancje mineralne, 4 — kwas askorbinowy (witamina C).

strefy zarówno w stronę zewnętrzną, jak i wewnętrzną bulwy zawartość witaminy C maleje. Ilość witaminy C waha się od 1 do 50 mg na 100 g ziemniaków w zależności od odmiany, stopnia dojrzałości i warunków przechowywania. Ze względu na to, że ziemniaki są wciąż jeszcze u nas masowo spożywane, stanowią poważne źródło tej dla organizmu niezbędnej witaminy.

Wpływ sposobu obierania na wartość kulinarną ziemniaków. Z rozkładu substancji odżywczych w bulwie ziemniaczanej widoczne jest (rys. 2), iż największe straty przy obieraniu ponosimy w substancjach azotowych i mine-

ralnych. Przy grubszym obieraniu również w skrobi i witaminie C.

Substancje azotowe, znajdujące się w największym skupieniu w zewnętrznej warstwie miękisza korowego, prawie całkowicie odchodzą z obierzynami, zarówno przy obieraniu ręcznym, jak i maszynowym. Mówiąc o stratach substancji azotowych, należy wyjaśnić wiążące się z tym zjawiskiem ciemnienie powierzchniowe mięszu obranych ziemniaków.

Wśród wielu praktyków rozpowszechniło się mniemanie, że mechaniczne obieranie jest nieprzydatne, ponieważ powoduje ciemnienie ziemniaków i obniżenie ich smaku. Pogląd ten opiera się na obserwacji szybszego ciemnienia (przy dostępie powietrza), ziemniaków obieranych maszynowo w porównaniu z obieraniem ręcznym. W rzeczywistości ciemnieją tak jedne jak i drugie z tą różnicą, że w obranym mechanicznie zjawisko to występuje znacznie szybciej wskutek większego uszkodzenia komórek i oswobodzenia większej masy soku komórkowego na powierzchni bulwy. Dodatek kwasów do wody, w której znajdują się obrane ziemniaki, opóźnia proces ciemnienia. To spostrzeżenie starano się wykorzystać w praktyce. Robiono próbę zanurzania obranych ziemniaków do 0,3% roztworu kwasu solnego na 10—15 minut. Uzyskano przez to przedłużenie okresu przechowywania obranych ziemniaków, przy dostępie powietrza bez ciemnienia w okresie 14—18 godzin w temperaturze 20 do 24°C i 24 godzin w temperaturze 8 do 10°C. Jednak sposób ten nie znalazł uznania, ponieważ kwas solny, używany do celów przemysłowych, zawiera domieszki chemiczne szkodliwe dla zdrowia konsumentów.

Przed kilkoma laty Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywności Zbiorowego w Moskwie (NITOP) opracował sposób zapobiegania ciemnieniu obranych i oczyszczonych z „oczek“ ziemniaków przez zanurzenie ich w azurowych koszach na kilka minut w 1% roztworze kwaśnego siarczynu sodowego. Następnie w tych samych koszach ziemniaki zanurzane są do basenów z czystą wodą dla spłukania z nich roztworu siarczynu sodowego. W ten sposób potraktowane ziemniaki przechowują się w koszach na otwartym powietrzu bez ciemnienia, w temperaturze pokojowej 16 — 18°C w ciągu 24 godzin, w kamery chłodnej przy 5 do 7°C w ciągu 48 godzin.

Stosowanie tego sposobu zabezpieczania ziemniaków przed ciemnieniem zostało dozwolone w zakładach żywności zbiorowego w ZSRR przez władze nadzoru sa-

nitarnego. Obecnie w Moskwie duże stołówki posługują się tą metodą na szeroką skalę. Na Węgrzech opisany sposób utrwalania ziemniaków prowadzono w dużych rozmiarach w zakładach żywności zbiorowego w Budapeszcie. U nas przeprowadzane są również próby w tym zakresie. IHŻ w Warszawie opracował metodę utrwalania ziemniaków przed ciemnieniem przy pomocy 1% roztworu kwasu siarkowego. Metoda ta jest obecnie sprawdzana na skalę techniczną.

Od rozwiązania zagadnienia ciemnienia ziemniaków zależy w przyszłości rozszerzenie mechanicznego obierania, a nawet możliwość zcentralizowania obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków dla zakładów żywności zbiorowego.

Obecnie dla opóźnienia ciemnienia ziemniaków stosuje się zwykle zanurzanie do zimnej wody niezwłocznie po obraniu. Odcina się w ten sposób dostęp tlenu do ziemniaków. Jednak nie jest to całkowicie skuteczne, gdyż w wodzie znajduje się pewna ilość rozpuszczonego tlenu, który wystarcza, by po pewnym czasie ziemniaki zaczęły ciemnieć. Z drugiej strony moczenie ziemniaków w wodzie pozbawia ich pewnej części substancji odżywczych, które przechodzą do roztworu. Są to sole mineralne, witamina C, cukry i związki azotowe. Według badań uczonych radzieckich w ciągu 6 godzin moczenia ziemniaków w wodzie ubywa z nich do 0,18% suchej masy z bulw całych i do 0,61% z bulw pokrajanych w kostkę. Po 18 godzinach ubytek wynosi 0,23% z bulw całych i 0,72% z bulw pokrajanych w kostkę. Surowe ziemniaki zawierają przeciętnie 25% suchej masy. Ubytek 0,62 do 0,72% suchej masy odpowiada 2,48% do 2,88% masy bulwy.

Ubytki witaminy C przy obieraniu ziemniaków są ściśle związane z grubością obierzyn. Według badań Łobanowa w bulwach wagi od 50 do 90 g, przy ilości odpadków powyżej 20%, na każdy 1% odpadków ubytek witaminy C wynosi średnio 0,88% ogólnej jej zawartości w bulwie. W bulwach cięższych powyżej 170 g — 0,64%. Dla ilości odpadków w granicach od 19 do 20% Łobanow obserwował wahania w stratach witaminy C od 0,47 do 0,90%. Przy ilości odpadków w granicach 9—11% z każdym procentem odpadków ubywało 0,3—0,5% kwasu askorbinowego, niezależnie od wielkości bulw. Przy najczęściej spotykanej ilości 25% odpadków straty witaminy C przy średniej jakości bulwach wynoszą 22%, a przy ziemniakach dużych — 16%, jej ogólnej zawartości.

Mgr inż. CZ. TEDERKO

Sposoby zapobiegania psuciu się margaryny

MMARGARYNA jest mieszaniną tłuszczowo-wodną. Tłuszcz stanowią najczęściej ciepłe i utwardzone oleje roślinne o temperaturze takiej, jaką posiada masło. Natomiast na część wodną składa się woda, serwatka lub mleko. Stosunek ilościowy części wodnej do tłuszczowej w margarynie jest w zasadzie taki, jak w naturalnym maśle. Właściwie wyprodukowana dobra margaryna winna mieć konsystencję podobną do masła, barwę kremową lub żółtawą, smak świeży.

Poza wymienionymi składnikami margaryna zawiera w małych ilościach jeszcze: 1) substancje utrwalające połączenie wody w oleju, 2) środki utrwalające mieszaninę w warunkach smażenia, a więc w wyższej temperaturze oraz przeciwdziałające pryskaniu, 3) środki

nadające margarynie żądany aromat, 4) dodatki wpływające na smak, 5) barwniki potrzebne do nadania margarynie żółtawej barwy, 6) środki konserwujące, czyli przeciwdziałające rozwijaniu się drobnoustrojów, 7) substancje chemiczne przeciwdziałające utlenianiu się tłuszczu itd.

Dzięki różnorodnemu składowi margaryna może łatwo wykazywać braki gatunkowe, kwalifikujące ją jako „towar zły“ i nieodpowiedni do spożycia.

Wady jakościowe margaryny można podzielić na 3 zasadnicze grupy: 1) wady wynikłe na skutek zastosowania niewłaściwych surowców głównych lub pomocniczych, 2) wady spowodowane niewłaściwie przeprowadzonym procesem produkcyjnym, 3) wady wywoła-

ne nieodpowiednim obchodzeniem się z gotową margaryną, np. złym sposobem przechowywania i transportu.

Personel zakładów gastronomicznych może mieć duży wpływ na niedopuszczenie do zaistnienia wad margaryny ze względu na obchodzenie się z nią, przechowywanie i transport.

W czasie przechowywania margaryna podlega różnym rodzajom psucia się. Jej specyficzna budowa i skład warunkują następujące zasadnicze typy procesów pogarszających jej jakość:

1. Procesy fizykochemiczne: a) samoutlenianie części tłuszczowej, b) samoutlenianie niektórych dodatkowych.

2. Procesy mikrobiologiczne: a) jęłczenie części tłuszczowej, b) utlenianie tejże części, c) zmiany substancji dodatkowych.

3. Procesy fizyczne: a) wysychanie części wodnej, b) wysychanie obcych substancji lotnych.

Procesy fizykochemiczne. Każda substancja tłuszczowa w zetknięciu z powietrzem podlega procesom samoutleniania. Procesy te prowadzą do powstawania związków chemicznych charakteryzujących się nieprzyjemnym smakiem i zapachem, w pewnych wypadkach nawet szkodliwych dla zdrowia człowieka. Utlenianie przyspiesza wzrost temperatury, światło słoneczne oraz zawartość w tłuszczu niektórych metali (miedź, żelazo) i olejów utlenionych.

Procesom w dużym stopniu zapobiec można przez magazynowanie margaryny w niskich temperaturach i bez dostępu światła.

Procesy mikrobiologiczne. Część wodna margaryny zawierająca takie substancje, jak cukier i skrobia, szczególnie podatna jest dla rozwoju drobnoustrojów, które powodują rozszczepienie tłuszczów prowadzące do powstania w margarynie wolnych kwasów tłuszczowych. Wzrost zawartości wolnych kwasów tłuszczowych odbija się szybko na smaku margaryny, jak również na jej wartości odżywczej.

Oprócz procesu rozszczepiania tłuszczu drobnoustroje powodować mogą utlenianie produktów charakteryzujących się odrażającą wonią. Obecność ich daje się wykryć powonieniem dyskwalifikując artykuł.

Drobnoustroje rozwijają się szybko w części wodnej margaryny, stanowiącej dla nich doskonałą pożywkę dzięki obecności cukru i skrobi. W rezultacie powstać mogą kwasy organiczne.

Należy pamiętać, iż wszystkie procesy mikrobiologiczne odbywają się w całej masie margaryny w przeciwieństwie do procesów samoutleniania, zachodzących w zasadzie na jego powierzchni. Ponadto procesy te zazębiają się tworząc szczególne niebezpieczeństwo szybkiego i znacznego pogorszenia jakości margaryny. Procesom tym zwłaszcza łatwo podlega margaryna mleczna, mleko krowie jest znakomitą pożywką dla

drobnoustrojów. Margaryna wodna jest już znacznie odporniejsza.

Celem zapobieżenia omawianym procesom należy chronić margarynę przed dostaniem się do niej drobnoustrojów. Należy zwrócić uwagę na nieuszkodzenie opakowania fabrycznego, na czystość środków transportowych oraz pomieszczeń magazynowych. Procesy drobnoustrojowe ulegają przyspieszeniu na skutek wzrostu temperatury. Przeciwnie, temperatury niskie doskonale hamują rozwój drobnoustrojów i ich działalność.

Przez dłuższy czas można przechowywać margarynę w temp. poniżej 0°C. Doświadczenie stwierdziło, iż margaryna przechowywana w temp. -15°C po upływie 18 miesięcy była zupełnie świeża i nie różniła się w jakości od co tylko wyprodukowanej. Należy przypomnieć, że wilgoć także sprzyja rozwojowi drobnoustrojów, które dostają się do margaryny na skutek zwilgnięcia opakowania. Zatem magazyny, w których przechowuje się margarynę powinny posiadać właściwą wilgotność.

Procesy fizyczne Na skutek długotrwałego magazynowania margaryny w wysokiej temperaturze następuje wysychanie części wodnych. Ma to szczególnie miejsce wówczas, gdy margaryna składowana jest długi czas w nieodpowiednich warunkach. Powierzchnie bloków lub kostek margaryny wysychając żółkną i produkt przybiera nieprzyjemny „olejowy” wygląd.

Zdarza się, iż margaryna posiada nieprzyjemny zapach. Często jest to spowodowane złymi warunkami transportu lub magazynowania. Dzięki sąsiedztwu z artykułami o szczególnie silnym zapachu (ryby, nafta itp.), zapach ten zostaje wchłonięty przez margarynę dyskwalifikując ją jako produkt stołowy.

Uważny transport i właściwe magazynowanie pozwoli zachować margarynę w należytych stanie.

Jeszcze raz należy podkreślić, iż podstawowymi warunkami dostarczenia konsumentowi dobrej margaryny są: 1) szybki transport w pojazdach - lodowniach, 2) właściwe magazynowanie w chłodniach i lodówkach, 3) szybkie rozprowadzenie.

W naszych zakładach żywienia zbiorowego wymagania te nie są ściśle przestrzegane, natomiast w Związku Radzieckim na te sprawy kładzie się duży nacisk. W okręgu Wielkiej Moskwy sklepy detaliczne otrzymują margarynę wprost z fabryki, z bieżącej produkcji dziennej przy pomocy samochodów - lodowni. Ilość jaką otrzymują odpowiada zapotrzebowaniu, tak że produkt w sklepach nie zalega i klient ma zawsze świeży towar.

Nasze zakłady żywienia zbiorowego winny dążyć do podobnego rozwiązania tak ważnego zagadnienia, od którego zależy stopień zdrowotności i smak spożywanych przez nas pokarmów.

Mgr inż. Władysław KRÓLIKOWSKI

**Nie dotykaj gotowych potraw ręką
przy nakładaniu na talerze i półmiski**

DO obrotu mogą być dopuszczone raki, ryby i przetwory rybne o jakości zgodnej z obowiązującymi normami. Zgodność z normami względnie warunkami technicznymi powinna być stwierdzona dla każdej jednorodnej partii. W przypadku braku znaków „KT” lub świadectw jakości obowiązuje zaświadczenie jakości rzeczoznawcy.

Nabywca obowiązany jest przyjęty towar zabrać jak najprędzej z magazynu sprzedawcy. Odbioru dokonują rzeczoznawcy względnie komisja*). Sprzedawca winien zapewnić warunki do właściwego odbioru towaru. W przypadku braku tych warunków odbiór odbywa się w składzie nabywcy.

Przy dostawie kolejną raków, ryb i przetworów rybnych z wyjątkiem wyrobów garmażeryjnych, odbiór jakościowy dokonuje się na stacji docelowej. Odbiór raków żywych, ryb świeżych, wędzonych i marynat następuje od chwili powiadomienia przez kolej o nadejściu przesyłki w okresie od kwietnia do końca września najdalej w ciągu 2 godzin; solonych — 12 godzin, konserw — 48 godzin. W okresie od października do końca marca raki żywe, ryby świeże, mrożone, wędzone i marynaty odbiera się najpóźniej do 6 godzin, solone do 24 godzin, a konserwy do 48 godzin.

Ryby dostarczone muszą być ważne na szali dziurkowanej w partiach po 40 kg natychmiast po wyjęciu z wody. Przejściowo trwające osłabienie ryb na skutek manipulacji handlowej nie dyskwalifikuje je jako żywe, zdrowe. Ogólna ilość ryb śniętych nie powinna przekraczać 10%.

Nabywca ma obowiązek odmówić przyjęcia towaru w razie stwierdzenia, że towar w bezpośrednich opakowaniach jest nieprzesortowany według klas, jakości i asortymentu, względnie nieprawidłowo ułożony; opakowanie bezpośrednio towaru, a więc skrzynki, beczki, faski, puszki itp. okrycia nie są właściwie znakowane lub etykietowane; opakowanie jest zniekształcone; w skrzyniach z rybami wędzonymi brak jest papieru ochraniającego towar od stykania się ze skrzynią; w skrzyniach z rybami mrożonymi, wędzonymi, konserwami, prezerwami i marynatami brak jest kartek kontrolnych z podaną datą produkcji lub zamrożenia oraz nazwą zakładu produkcyjnego.

W przypadku rozbieżności zdań pomiędzy nabywcą i sprzedawcą co do zakwalifikowania towaru decyduje orzeczenie upoważnionych rzeczoznawców powołanych przez Państwową Inspekcję Handlową lub orzeczenie Laboratorium Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, czy Państwowej Inspekcji Handlowej co do cech jakościowych, których stwierdzenie może nastąpić tylko w drodze badania laboratoryjnego.

Gdy zachodzi wątpliwość co do przydatności towaru, nabywca ma prawo pobrania próbek do analizy laboratoryjnej z każdej jednorodnej partii. Pobranie próbek powinno być protokołarnie stwierdzone przy udziale przedstawiciela sprzedawcy. Pobranie próbek dla dokonania oceny jakościowej, ich opakowanie oraz ilość powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami. Pobrane próbki powinny być prawidłowo przechowane i niezwłocznie oddane do analizy, a nie później niż w ciągu 6 godzin od chwili pobrania, jeżeli przepisy szczegółowe nie stanowią inaczej.

Nabywcy przy przesyłkach kolejowych przysługuje prawo wniesienia reklamacji, co do jakości otrzymanej przesyłki licząc od chwili wyładowania z PKP przy rakach, rybach żywych, świeżych i wędzonych w ciągu 12 godzin, przy rybach mrożonych, marynatkach i prezerwach w ciągu 24 godzin, przy innych przetworach w ciągu 4 dni od chwili otrzymania reklamacji.

W przypadku stwierdzenia wad towaru, których nie można było ustalić podczas odbioru nawet przy największej staranności, winna być zgłoszona reklamacja do sprzedawcy w terminie co do raków i ryb

żywych, świeżych i wędzonych w ciągu 12 godzin, co do ryb mrożonych, marynat i prezerw w ciągu 24 godzin, co do innych przetworów w ciągu 48 godzin od chwili wykrycia wad.

Obniżenie jakości towaru spowodowane niewłaściwym przechowywaniem przez zakład od momentu odbioru nie może być uznane za wadę i stanowić podstaw do reklamacji.

W celu zapewnienia normalnego przebiegu zaopatrzenia rynku sprzedawca obowiązany jest zamiast towaru nieprzyjętego z powodu istotnych wad wydać towar inny w miarę możliwości w tym samym asortymencie w ciągu 3 dni od chwili dyskwalifikowania.

Świeże i zdrowe ryby słodkowodne odznaczają się błyszczącą powierzchnią skóry o barwach naturalnych. Łuska z trudem dają się wyciągnąć, skrzela są czerwone o świeżym zapachu, oczy wypukłe, twarde, mięso jędrne, elastyczne. Po naciśnięciu palcem dołek wyrównuje się. Zapach ryby jest swoisty. Ciało nie ma uszkodzeń, natomiast pokryte jest cienką warstwą przezroczystego śluzu.

Z ryb morskich przede wszystkim świeży i zdrowy dorsz ma skórę gładką, błyszczącą. Dopuszczalne występowanie białych plam powstałych na skutek odleżyn. Zapach charakterystyczny dla ryby świeżej. Konsystencja mięsa jędrna, elastyczna. Lekki nacisk palcem ponad linie boczna nie pozostawia trwałych wgłębień. Kolor mięsa białawy odpowiadający rybie świeżej. Ryba odgłowiona, usunięte z niej wszystkie części przewodu pokarmowego, organów wewnętrznych, skrzek oraz resztek krwi.

Ryby przeznaczone do zamrożenia muszą odznaczać się wszystkimi cechami i warunkami charakteryzującymi ryby zupełnie świeże.

Ryby wędzone mają barwę skóry w zależności od gatunku od ciemnobrunatnej do jasnozielistej. Ryby wędzone w skrzyniach powinny mieć zbliżoną barwę i skórę jednolitą. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia skóry obnażające mięso. Smak i zapach właściwy gatunkowi ryby wędzonej, delikatny, przyjemny. Mięso ryby wędzonej o konsystencji w zależności od gatunku od lekko suchej do jędrnej, miękkie lecz kruszące się o barwie białawej lub różowożółtawej. Mięso łososia i troci ma kolor czerwony (łososiowaty), smak lekko słonawy o charakterystycznym posmaku składników dymu. U łososia wędzonego na zimno smak mięsa wyraźnie słony.

Ryby solone, jak śledzie w beczkach powinny być ułożone prawidłowo warstwami mniej lub więcej zwartymi. Górna warstwa powinna tworzyć tzw. lustro, a zatem ułożona brzuskami do góry. Śledzie oraz solanka winny wypełniać całą beczkę. Śledzie w beczce dojrzałe (wysolone). W każdej beczce śledzie winny mieć rozmiary zbliżone. Śledzie typu jarmuckiego winny mieć konsystencję mięsa ścisłą, zwartą i jędrną; śledzie typu szkockiego i matiasów — konsystencję miękką, bardziej luźną. Mięso mocno słone bez obcych smaków. Zapach charakterystyczny dla śledzia solonego. Barwa mięsa od białożółtawej do różowobrunatnej. Znakowanie beczek ze śledziami zgodne z zawartością co do gatunku oraz wagi netto z tolerancją do 2% w górę i w dół.

Dorsze solone muszą być ułożone prawidłowo warstwami mniej lub więcej zwartymi. Dorsze i solanka winny wypełniać beczkę. Dorsz winien być odgłowiony i dokładnie wypatroszony. Skóra dorsza lekko pomarszczona o jednolitym kolorze brunatnoszarym. Barwa mięsa żółtawa. Konsystencja zwała i ścisła. Mięso mocno słone bez obcych posmaków. Dopuszcza się pewną ilość soli nie rozpущzonej w solance. Inne cechy jakościowe jak przy śledziach solonych.

Ryby świeże powinny być umieszczone w skrzyniach netto 40 kg; ryby wędzone w skrzyniach netto 3 kg, 5 kg i 10 kg; ryby solone w beczkach 55 kg, 60 kg, 100 kg i 110 kg. Ryby w skrzyniach powinny być ułożone estetycznie, ściśle i równoległe do ściany czołowej grzbietami do góry.

*) Odbiór jakościowy raków, ryb i przetworów rybnych regulują: zarządzenie MHW nr 376 z 28.V.1953 r. (Dz. U. MHW nr 13/53 r.), zarządzenie Przewodniczącego PKPG nr 293 31.VII.1951 r. oraz Instrukcja nr 10 MIW i Min. Przem. Mięsn. z 7.V.1954 r. (Dz. U. MHW nr 10/54).

Puszki konserw rybnych muszą być szczelnie bez wypukleń (bombaże), czyste bez plam rdzy. Na wieczku puszki (kody) nadruk tłoczony określający datę, miejsce produkcji i asortyment. Puszki oklejone etykietą lub litografowane. Zawartość puszek zgodna z etykietą. Puszki muszą być wypełnione całkowicie rybą, tuszami rybnymi, dzwonekami, względnie kawałkami tuszy lub masą rybną oraz zalewą. Konsystencja mięsa lub masy rybnej właściwa danemu asortymentowi. Smak i zapach przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny dla danej konserwy. Barwa uzależniona od asortymentu, w puszcze jednolita. Lustro, czyli główna warstwa estetyczne. Kości w zależności od asortymentu lekko lub całkowicie skruszałe.

Konserwy rybne powinny znajdować się w puszkach blaszanych o pojemności: 0,3 kg, 0,12 kg, 0,28 kg, 0,40 kg netto. Marynaty w puszkach o pojemności: 0,75 kg, 1,5 kg i 3 kg netto, w baryłkach o pojemności 3 i 2,5 kg netto.

Waga ryb przy standardzie K. Z. 1 dla jednej sztuki waha się od 1 do 2,5 kg, przy standardzie K.Z.2 dla jednej sztuki od 0,5 do 1 kg.

Marynaty powinny posiadać opakowanie zabezpieczające produkt przed wyciekami zalewy. Na opakowaniu musi być widoczna waga oraz zawartość. Opakowanie zawiera ryby marynowane, przyprawy i kwaśną zalewę wypełniającą wnętrze całkowicie. Ryba w postaci tuszu, filetów, względnie całego ciała winna posiadać smak aromatyczny, „kwaskowaty” właściwy użytym przyprawom i dojrzałej rybce marynowej. Zapach przyjemny, aromatyczny, konsystencja mięsa miękka, delikatna, w kolorze białawym z odcieniem lekko-żółtawym do szaroróżowego. Zalewa kwaskowata o silnym aromacie stosownie do użytych przypraw.

Jakość przetworów rybnych (konserw, marynat) powinna odpowiadać obowiązującym normom technologicznym.

Organa kontroli technicznej, ewentualnie kontroli jakości sprawdzając czy raki, względnie ryby odpowiadają normom, zobowiązane są nie dopuścić do obrotu:

Raki nieświeże oraz raki żywe z uszkodzonymi pancerzami, z brakującymi dwoma szczypcami. Zabroniona jest również sprzedaż raków gotowanych z wyprostowanymi odwłokami (nierozwiniętymi).

Ryby żywe z silnymi uszkodzeniami mechanicznymi oraz wyraźnymi objawami chorobowymi (wrzody, zniekształcenia ciała itp).

Ryby świeże (śnięte) mające czy głęboko wpadnięte i mętne, skrzela szarobrunatne pokryte gęstym, mętym śluzem o nieprzyjemnej woni, skórę silnie odbarwioną z wyraźnymi odleżynami pokrytą maziłym śluzem, łuskę łatwo oddzielającą się od skóry, mięso miękkie przy nacisku palcem pozostawiające wgłębienie, łatwo oddzielające się od kręgosłupa o barwie żółtawej, wewnątrz jamy brzusznej z oznakami rozkładu.

Ryby solone o mięsie poślizgłym, zapachu stęchłym, gnilnym, amoniakalnym i rozkładającym się bez solanki.

Ryby mrożone wykazujące cechy dyskwalifikujące w temperaturze wyższej niż -1°C oraz natychmiast po rozmrożeniu w wodzie o temperaturze nie wyższej niż 8°C . Czas zamrażania wynosi od 2 do 6 godzin w zależności od wielkości ryby.

Ryby wędzone, spleśniałe, oślizgłe o stęchłej i nieprzyjemnej woni, o smaku gorzkim, niedowędzonym lub przepalonym, zarobaczonym.

Konserwy, prezerwy z bombażowanymi uszkodzonymi puszkami lub słoikami nie posiadające znaków „KT” na wieczku puszki, czy słoika.

Marynaty bez zalewy o mięsie rozpadającym się; wyroby garmażeryjne (galaretki, pasztety itp.) o niewłaściwej, rozplywającej się konsystencji, spleśniałe, o nieprzyjemnym smaku i zapachu wskazujące na rozpoczęty rozkład.

Przechowywanie raków, ryb i przetworów rybnych musi być dokonywane w sposób zapewniający im zachowanie cech jakościowych. W celu zapobieżenia po-

gorszeniu się jakości raków, ryb i przetworów należy:

Raki żywe przechowywać w chłodnych pomieszczeniach w temperaturze od 0 do 15°C bez wody po uprzednim obsuszeniu pancerza z resztek wilgoci. Raki żywe nie powinny być przechowywane w zakładzie dłużej niż 24 godziny. W czasie przechowywania co 2 godziny należy wysortować raki nieżywe jako nie nadające się do konsumpcji i zakażające pozostałe. Raki osłabione, mało ruchliwe ze zwisającymi szczypcami należy sprzedawać w pierwszej kolejności jako gotowane.

Ryby żywe należy przechowywać w basenach odpowiednio przygotowanych tzn. wymytych z zanieczyszczeń, napełnionych świeżą wodą i posiadających stały jej przypływ. W braku basenów, ryby żywe można przechowywać w beczkach lub kadziach z wodą, którą należy zmieniać co kilka godzin. Ryby, które usnęły w wodzie należy natychmiast usunąć i postępować z nimi jak z rakami świeżymi. Ryby przetrzymywane w wodzie po usnięciu szybko ulegają zepsuciu.

Ryby świeże (śnięte) należy przechowywać przekładane drobno tłuczonym lodem, który w miarę topnienia uzupełniać świeżym. Woda ze stopionego lodu nie powinna gromadzić się w skrzyniach z rybami, lecz spływać na zewnątrz.

Ryby mrożone należy przechowywać w stanie zamrożonym. Po rozmrożeniu należy postępować z nimi jak z rybami świeżymi. Trzeba jednak pamiętać, że ryby odmrożone szybko się psują.

Zakłady nie mające możliwości przechowywania ryb w stanie zamrożonym zapewniającym należytą ich jakość, powinny być codziennie zaopatrywane w nowe partie. Ryb mrożonych nie należy okładać lodem, ponieważ wówczas szybciej następuje rozmrożenie. Wskazaniem natomiast jest ustawienie skrzynek z rybami mrożonymi na lodzie.

Ryby wędzone należy przechowywać w chłodnych suchych pomieszczeniach. Nie wskazane jest przechowywanie ryb wędzonych w chłodniach. Ryb wędzonych nie należy myć. Dla przywrócenia połysku można je przetrzeć niewielką ilością oleju. Skrzynki z rybami należy ustawiać tak, żeby między skrzynkami był przepływ świeżego powietrza.

Ryby solone należy przechowywać w pomieszczeniach chłodnych. Śledzie tłuste nie mogą być przechowywane w temperaturze wyższej niż 18°C i nie niższej niż -15°C . Beczki winny być całkowicie wypełnione solanką (laką), którą należy uzupełniać w miarę potrzeby. Solankę można przyrządzać ze zwykłej kuchennej soli. Solanka posiada dostateczne stężenie jeżeli włożony do niej przedmiot np. ślęź solony lub kartofel nie tonie.

Ryby wyjęte z beczki do innych naczyń również należy przetrzymywać w solance pokrywającej je całkowicie. W magazynie beczki zamknięte powinny być ułożone w pozycji leżącej. Położenie beczek należy zmieniać co 3 dni o pół obrotu, aby wszystkie ryby były równomiernie zanurzone w solance.

Konserwy należy przechowywać w suchym, chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w temperaturze od 0 do 12°C . Winny one być ułożone luzem lub w skrzyniach tak ustawionych, ażeby miały zapewniony przepływ powietrza. Konserwy należy ustawiać na drewnianych kratkach, podkładkach lub regałach, a nie bezpośrednio na podłodze, a równocześnie asortymentami i według daty produkcji. W pierwszym rzędzie muszą być sprzedawane te konserwy, które noszą najstarszą datę produkcji.

Marynaty, prezerwy, galarety, pasztety itp. wyroby garmażeryjne bez względu na rodzaj opakowania są artykułem krótkotrwałym, przeznaczonym na szybką konsumpcję. Przechowywać je należy w chłodnym miejscu o temperaturze nie wyższej niż 16°C , najlepiej jednak w lodówkach. Pozwala to na dłuższe magazynowanie. W zasadzie zakłady nie powinny posiadać większego zapasu marynat i prezerw jak na 5 dni, a wyrobów garmażeryjnych na 1 dobę. Trzeba pamiętać, że najmniej trwale marynaty są z cebulą.

D. Sz.

N. BIERIEZIN

Laureat Nagrody Stalinowskiej

Mrożone półfabrykaty i wyroby garmażeryjne

WLATACH powojennych rozwinęła się nowa gałąź przemysłu gastronomicznego — produkcja mrożonych dań gastronomicznych*). Asortyment tych dań obejmuje zarówno najprostsze, jak i najbardziej skomplikowane wyroby gastronomiczne z mięsa, ryb, drobiu, przyrządzane z dodatkiem rozmaitych sosów i przypraw.

Najbardziej rozpowszechnione są tanie wyroby mrożone z ziemniaków. Powszechnie wiadomo, że jakość świeżych ziemniaków przy zamrażaniu znacznie się pogarsza. Jeśli jednak smażone w oleju i pokrajane w podłużne paski ziemniaki lub puré z ziemniaków z odpowiednimi przyprawami zapakować w nieprzepuszczający wilgoci celofan i szybko zamrozić, to mogą być one przechowywane w temperaturze -18°C nawet przez pół roku, przy czym potrawy te nie tracą swych właściwości smakowych. Chrupiące, podsmażone ziemniaki można przed podaniem odgrzać lub też spożywać na zimno.

Pokrajany chleb lub wszelkiego rodzaju bułki zachowują świeżość, jeśli zapakuje się je w nieprzepuszczający wilgoci celofan, szybko zamrozi i przechowa w temperaturze poniżej -18°C .

Surowe i pieczone paszteciki mogą być — przy zachowaniu takich samych warunków opakowania, zamrażania i przechowywania — wyrabiane w wyspecjalizowanych w tym kierunku fabrykach. Wyroby te można przez dłuższy czas magazynować i przewozić na znaczną odległość.

Wiele rozmaitych mrożonek produkuje się z farszu mięsnego i rybnego. Szczególnym powodzeniem cieszą się: krokiety przygotowane z farszu filetów dorszowych lub łososiowych, który przyrządza się z gnecionymi ziemniakami i korzeniami w odpowiednich proporcjach: knedle z surowego farszu dorszowego gotowanego na korzennym rosolu lub na mleku; budynie z ryb i ziemniaków; różne pasztety z mięsa i wątroby oraz najrozmaitsze warzywne dania faszerowane. W postaci półfabrykatów produkuje się siekane kotlety i befsztyki, do których dodaje się kawałki masła potrzebne do ich odsmażenia.

Duże zainteresowanie wzbudza produkcja filetów z ryb oraz wyrobów z drobiu, wołowiny i wieprzowiny.

Z produkowanych na skalę przemysłową mrożonych gotowych dań gastronomicznych, zakąsek i delikatesów zawsze można zestawić różnorodny jadłospis począwszy od ostrych przekąsek, zup, drugich dań aż do deserów, kawy, kakao, ciastek, serników i keksów.

Znaczenie tej nowej gałęzi produkcji przemysłu gastronomicznego polega na tym, że umożliwia ona podawanie wielkiej ilości i w bogatym wyborze dań w równych pod względem wagi porcjach niezależnie od miejsca położenia przedsiębiorstwa oraz od sezonu.

*) Według artykułu zamieszczonego w Nr 5/1954 miesięcznika „Sowietskaja Torgowla”.

Produkcja mrożonych dań gastronomicznych posiada szereg zalet w porównaniu z produkcją konserw i przechowywaniem w chłodniach produktów surowych. Mrożone dania w opakowaniu nie wymagają sterylizacji cieplnej, a ich smak, konsystencja oraz właściwości żywieniowe nie podlegają charakterystycznym dla sterylizacji zmianom. Mrożonki dań z wieprzowiny, śledzia, skumbrii są trwalsze niż odpowiednie produkty surowe w jednakowych warunkach przechowywane.

Bezpośrednie działanie powietrza w komorze chłodni na produkty znacznie pogarsza ich jakość. Dlatego też zmniejszona przepuszczalność opakowania jest najważniejszym warunkiem trwałości mrożonych wyrobów gastronomicznych przy ich magazynowaniu. Dla mrożonych wyrobów gastronomicznych stosuje się pudełka z kartonu parafinowanego lub z drobnokrystalicznej parafiny. Pudełka te stanowią podstawowe opakowanie sztywne, zapewniające zachowanie kształtu wyrobu i częściowo zabezpieczające produkty od wysychania lub zwilgocenia. Wnętrze pudełka wyścieła celofan — zwykle lakierowany, pokryty np. warstwą syntetycznego, specjalnie w tym celu wyprodukowanego kauczuku. W ostatnich czasach do opakowania mrożonych wyrobów gastronomicznych coraz szerzej stosuje się folię aluminiową.

Na proces technologiczny produkcji mrożonych dań mięsnych, rybnych czy innych składają się następujące operacje:

1) wybór surowców żywnościowych w takich gatunkach, które najlepiej — bez uszczerbku dla jakości lub z najmniejszym uszczerbkiem — poddają się procesom cieplnym i chłodniczym, przy czym najlepiej znoszą długotrwałe przechowywanie w chłodniach;

2) oczyszczenie i przygotowanie do procesów kulinarnych podstawowych surowców;

3) przyrządzenie potraw, opakowanie gotowych dań lub ułożenie przygotowanych porcji w formach porcjowych odpowiadających rozmiarami ustalonemu opakowaniu, do którego następnie wkłada się każdą porcję przyrządzonego dania;

4) zamrażanie pudełek z porcjami, paczek lub brył zawierających wyroby gastronomiczne;

5) magazynowanie mrożonek;

6) wysyłanie produktów z chłodni do lodówki odbiorcy bez przerywania łańcucha chłodniczego (na specjalnych statkach posiadających urządzenia chłodnicze, w wagonach lub samochodach-chłodniach, w chłodzonych pojemnikach).

Wymagania stawiane jakości surowców w wypadku przyrządzania mrożonych wyrobów gastronomicznych nie mogą być niższe niż dla potraw przyrządzanych do bezpośredniego spożycia.

Nie wszystkie wyroby gastronomiczne jednakowo zachowują się w warunkach zamrożenia, dlatego produkcję powinno poprzedzać przeprowadzenie odpowiednich prób i doświadczeń w warunkach laboratoryjnych. Np. smażoną na ruszcie wołowinę w nielicznych tylko wypadkach używa się do przyrządzania mrożonek. Przy przechowywaniu w chłodni traci ona częściowo smak i nabiera nieprzyjemnego zapachu.

Sosy używane są nie tylko jako smakowy składnik dań, ale też jako ochrona mięsa lub ryb przed wysychaniem i kiśnięciem.

Dla utrzymania wysokiej jakości mrożonych wyrobów gastronomicznych wszystkie składniki potrawy powinny być pakowane jednocześnie.

Ogólne zasady ważne ze względu na specyfikę przedsiębiorstw wytwarzających mrożonki gastronomiczne sprowadzają się do ścisłego przestrzegania ustalonych i doświadczalnie sprawdzonych proporcji poszczególnych składników receptur. W warunkach tej produkcji nawet niewielkie zmiany mogą doprowadzić do niepożądanych następstw. Czas trwania procesu cieplnego powinien być z reguły krótszy od czasu trwania tego procesu przy zwykłym przyrządzaniu danego dania. Przekroczenie czasu trwania procesu cieplnego doprowadza często do obniżenia aromatu, do odbarwienia zwłaszcza warzyw, do pojawienia się odcieni brązowych, do niewłaściwego dla danego produktu zapachu i smaku.

Dla szybkiego zamrażania produktów korzysta się z urządzeń i aparatów różnych systemów.

Przy dostawach mrożonych produktów do sieci handlowej korzysta się z samochodów wyposażonych w urządzenia chłodnicze lub w suchy lód. Szczególnie interesujące są specjalne pojemniki chłodzone, które

mogą utrzymać temperaturę produktów na poziomie -18°C . Pojemniki te mogą być wykorzystane w sklepach jako chłodzone lody, spod których sprzedawca wyjmuje mrożonki w celu okazania ich lub sprzedaży nabywcy.

Operacje odmrażania i odgrzewania wydają się nieznacznie proste, jednakże należy przeprowadzać je umiejętnie aby uniknąć utraty neutralnego aromatu i obniżenia jakości produktów. Np. przy odgrzewaniu produktów zawierających wołowinę należy unikać doprowadzenia produktu do stanu wrzenia. Podgrzewać można różnymi sposobami w zależności od opakowania produktów i źródła ciepła. Potrawy w opakowaniu aluminiowym mogą być odgrzewane bezpośrednio na palniku gazowym, płytce elektrycznej lub w gotującej wodzie. Produkty opakowane w gęste woreczki z papieru pergaminowego lub z lakierowanego celofanu można odgrzewać w wodzie.

Odrzewanie niezależnie od zastosowanego sposobu i od rodzaju potrawy wymaga 15—20 min. czasu, a potrawa po odgrzaniu powinna być spożyta od razu.

Dla uzyskania produktów wysokiej jakości konieczne jest staranne opracowanie procesu technologicznego szerokiego asortymentu mrożonych wyrobów gastronomicznych i delikatesów oraz ustalenie dokładnych receptur, sposobów zamrażania, opakowania i przechowywania. (f)



Inż. Anna Rościszewska - Zawitkowska — **ZYWIENIE DIETETYCZNE**. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 264, cena zł 13.

Praca — jak wskazuje jej układ — przeznaczona jest zarówno dla pracowników żywienia zbiorowego zajmujących się żywieniem dietetycznym, jak i wszystkich innych osób interesujących się tym zagadnieniem. Po części wstępnej, w której autorka daje charakterystykę składników odżywczych pożywienia, wartości odżywczych zasadniczych artykułów spożywczych oraz przebiegu procesów trawienia, wchłaniania i przyswajania strawionych pokarmów, przechodzi do omówienia żywienia przy najczęściej spotykanych chorobach występujących w formie przewlekłej lub w okresie wyrównania. Nakreślone zasady żywienia mogą znaleźć zastosowanie przy leczeniu indywidualnym lub w zakładach specjalistycznych.

Z myślą o stołówkach dietetycznych, domach czasów leczniczych i sanatoriach w rozdziale III autorka systematyzuje omówione choroby w 4 zasadnicze grupy, dla których wskazania dietetyczne są zbliżone. Dla tych grup ustalona odpowiadające im diety standardowe. W ostatnim rozdziale znajdujemy 300 recept na określone diety.

Władysław Wróblewski i Jerzy Kurcusz — **ORGANIZACJA ODDZIAŁÓW ZAOPATRZENIA ROBOTNICZEGO**. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 212, cena zł 11.

Praca ujmuje w zwięzłej formie zasadnicze problemy dotyczące tworzenia oddziałów zaopatrzenia robotniczego,

omawia ogólne zasady planowania działalności OZR oraz kwestie pracy i płacy. Następnie rozdziały poświęcono poszczególnym agendum OZR, jak żywienia zbiorowe, handel detaliczny itd. ze szczególnym zwróceniem uwagi na ich cechy charakterystyczne, wynikające z przynależności organizacyjnej do OZR. W części końcowej książki autorzy poruszają kwestie przejmowania i gospodarki majątkiem trwałym, księgowości oraz kontroll.

Zadaniem omówionej pracy jest zwrócenie uwagi na sprawy nie zawsze w praktyce właściwie rozwiązywane, a jednocześnie dostarczenie materiałów potrzebnych pracownikom OZR do doszkalania się.

Tadeusz Sentek — **KALKULACJA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 100, cena zł 3,80.

Praca jest popularnym wykładem zasad kalkulacji w zakładach żywienia zbiorowego. W pierwszej części omówiono znaczenie prawidłowej kalkulacji dla polityki cen realizowanej przez państwo socjalistyczne oraz ogólne zasady kalkulacji. Specjalny rozdział poświęcono zasadom obliczania cen zakupu i sprzedaży w wypadku, gdy mamy do czynienia z rabatem. Następnie autor zajmuje się zagadnieniem kalkulacji poszczególnych grup towarowych, występujących w zakładach żywienia zbiorowego. Nie pomija również ważnej kwestii analizy kalkulacji i marż, która gwarantuje osiągnięcie przeciętnej marży w produkcji.

Książka przeznaczona jest w zasadzie do użytku szkolnego jako podręcznik zastępczy do nauki zasad kalkulacji dla IV klasy technikum gastronomicznego. Przy końcu każdego rozdziału zamieszczone są pytania ułatwiające kontrolę zdobytych wiadomości.

Witold Perkowicz — **DOMOWY WYRÓB WIN I MIODÓW**. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 44, cena zł 2.

Broszurka przeznaczona jest dla gospodarstw domowych, gospód ludowych czy zakładów pomocniczych, które we własnym zakresie przyrządzają wina, miodowy pitne i napoje orzeźwiające. W części ogólnej omówione są kolejne czynności, jakie wykonuje się przy przyrządzaniu wina i zachodzące procesy chemiczne.

W części szczegółowej znajdujemy przepisy na niektóre wina i napoje. Ponieważ mamy w kraju wiele owoców nadających się do przerobu na wina, broszura może pomóc w ich właściwym wykorzystaniu.

Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie — **PORADNIK DLA KOMITETÓW CZŁONKOWSKICH SPÓŁDZIELNI SPOŻYWCÓW**, opracowanie Marianna Niczmana. Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza — 1954, str. 96.

Komitety członkowskie jako jeden z organów samorządu spółdzielni spożywców powinny odegrać poważną rolę w walce o usunięcie niedociągnięć na odcinu handlu i żywienia zbiorowego. Broszurka ma ułatwić skierowanie działalności komitetów członkowskich na właściwe tory i jak głosi jej tytuł — pomóc w wykonaniu nakreślonych przez II Zjazd Partii zadań.

Poza materiałami dotyczącymi form organizacyjnych i samej techniki pracy komitetów broszura zawiera szereg wskazówek dotyczących wykonywania przez poszczególnych członków komitetów konkretnych zadań z zakresu kontroll placówek gospodarczych, przeprowadzania zebrań i narad z konsumentami i innych prac.

A. Nowak — ORGANIZACJA, PLANOWANIE I SPRAWOZDAWCZOŚĆ ZAPATRIERZENIA W GMINNYCH SPÓŁDZIELNIACH. Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 188.

Książka przeznaczona jest do użytku pracowników spółdzielni samopomocowych, przede wszystkim pracowników gminnych spółdzielni i ma na celu ukazanie zasadniczych zagadnień dotyczących zaopatrzenia wsi przez gminną spółdzielnię. Zawiera materiały szkoleniowe. Pozwolą one pracownikom GS na podniesienie swoich kwalifikacji zawodowych, co ma tak duże znaczenie z uwagi na poważną rolę, jaką w życiu gospodarczym odgrywa gminna spółdzielnia, która z jednej strony zapewnia chłopu zbyt produkcji rolnej po optymalnych cenach, a z drugiej — dostarcza wsi artykułów konsumpcyjnych i narzędzi produkcji.

Praca podzielona jest na 3 zasadnicze części. Część I organizacyjna poświęcona jest m. in. zagadnieniom organizacji pionu CRS, wiejskiej sieci handlowej, zakupu, magazynowania i sprzedaży towarów. Część II omawia sprawy planowania, co może być pomocne dla pracowników GS do właściwego opracowania planów zaopatrzenia wsi w ilościach i asortymencie odpowiadającym potrzebom nabywców.

Część III dotyczy sprawozdawczości. Instruuje szczegółowo m. in. przy pomocy wzorów zamieszczonych w tekście, w jaki sposób należy sprawozdania sporządzać.

J. Grzeszyk i J. Mejzels — ŻYWIENIE ZBIOROWE. ZBIÓR PRZEPISÓW PRAWNYCH. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 1954.

Książka przeznaczona jest dla radców prawnych przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego, pracowników zakładów żywienia zbiorowego, pracowników wydziałów handlu przyzwoć rad narodowych i komisji planowania gospodarczego. Stanowi ona zbiór przepisów prawnych zebranych i opracowanych na dzień 15 września 1954 r. i obejmuje 120 aktów normatywnych i wyciągów z nich.

Książka podzielona jest na rozdziały odpowiadające poszczególnym zagadnieniom.

R. Górski, E. Pawłowski i M. Wlerzblicki — ORGANIZACJA I TECHNIKA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO. Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 264, cena zł 8,80.

Książka została zatwierdzona do użytku szkolnego jako podręcznik dla technikum gastronomicznego klas II, III, IV wydziału technologii żywienia zbiorowego.

Podręcznikowy charakter książki zmusza autorów do ujęcia szerokiego wachlarza zagadnień w formie zwężonej i popularnej. W książce poruszono m. in. sprawy organizacji władz żywienia zbiorowego, przedsiębiorstwa terenowego i zakładu gastronomicznego w sensie podziału funkcjonalnego jego pomieszczeń, wyposażenia i stanowisk pracy oraz zagadnienia organizacji i techniki zaopatrzenia, gospodarki opakowaniami itp. Czytelnicy znajdą też rozdziały dotyczące gospodarstw pomocniczych i transportu.

Ostatnią część książki autorzy poświę-

cają na zagadnienia nie bezpośrednio związane z działalnością gospodarczą, jak współzawodnictwo, reklama, akcja socjalna itd.

Inż. Zofia Czerny — KSIĄŻKA KUCHARSKA. Wydanie drugie uzupełnione. Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 495.

Praca przeznaczona jest dla gospodyń domowych. Ma na celu ułatwienie przygotowywania posiłków w domu, a jednocześnie zapoznanie osób z niej korzystających z zasadami racjonalnego odżywiania. Zagadnienia te oraz materiały

dotyczące planowania codziennego pożywienia, zasadniczych procesów kulinarnych, narzędzi pracy i ich konserwacji znajdziemy w I części książki, która ma w pewnym sensie charakter dydaktyczny. W II części podano ponad 1000 przepisów na różne posiłki, a więc: zakąski, zupy, potrawy jarskie, półmieszne, mięsne, sosy, desery, napoje i ciasta. Książka ilustrowana jest ciekawymi zdjęciami. Są to najczęściej fragmenty niektórych czynności. Fotografie mogą ułatwić nauczenie się prawidłowego wykonywania tych prac.

PRZYPOMINAMY

Obecność kierowników zakładów w godzinach największego nasilenia ruchu. Kontrole przeprowadzone przez aparat MHW wykazują, że często kierownicy są nieobecni w zakładach w godzinach największego nasilenia ruchu, jak również nie zostawiają żadnego zastępstwa. Nieobecność kierownika uniemożliwia konsumentom bezpośredni z nim kontakt, co wpływa ujemnie na stopień i jakość pokrycia potrzeb konsumentów. MHW pismem z 12.10.1954 r. Nr 22-I-F-54/7 polecił: 1) zobowiązać kierowników względnie ich zastępców do przebywania w zakładach w godzinach największego nasilenia, szczególnie w porze wydawania posiłków obiadowych i kolacji, 2) kierownik sali lub jego zastępca zobowiązany jest do bezwzględnego przebywania na sali w godzinach nasilenia, 3) w zakładach na miejscu widocznym winny być umieszczone wywieszki z podaniem imienia i nazwiska kierownika oraz jego zastępcy.

Jakość węgla. MHW pismem z 13.10.1954 r. Nr 22-III-D-103/33 zawiadomiło, że według obowiązujących przepisów określone przedsiębiorstwa handlu opałem mają obowiązek pokrywania zapotrzebowania zakładów żywienia zbiorowego w 50% węglem grubym i w 50% drobnym, jednak w takim asortymencie, żeby paliwo mogło być całkowicie zużyte. Gdyby te wytyczne nie były przestrzegane w praktyce, należy o tym powiadomić centralę.

Oplaty za działalność rozrywkową wnoszone przez konsumenta bez względu na ich formę (dodatek procentowy, bilety wstępu) według wyjaśnienia MHW (okólnik 233) dolicza się dodatkowo do obrotów.

Wynagrodzenie pracowników z dodatkiem funkcyjnym za godziny nadliczbowe w niedziele i święta. Na podstawie pisma MHW Dep. Zatrudnienia i Płac z 4.10.1954 r. w przypadkach zatrudnienia w niedzielę lub dni świąteczne pracownika pobierającego dodatek funkcyjny, należy wypłacać wynagrodzenie za pracę w godzinach nadliczbowych z ustawowym dodatkiem za niedzielę (dzień świąteczny), jeżeli nie otrzymuje ekwiwalentu w postaci godzin wolnych w innym dniu pracy.

Kalkulacja cen potraw z warzyw i owoców. Jedną z przyczyn uzasadnionych skarg konsumentów jest niezgodna z obowiązującymi przepisami kalkulacja cen potraw z warzyw i owoców. W związku z tym MHW zwraca uwagę na ścisłe

przestrzeganie obowiązujących przepisów, a w przypadkach zmiany cen na warzywa, owoce i runo leśne należy natychmiast ceny potraw z wymienionych produktów zmienić.

Ograniczenie sprzedaży napojów alkoholowych. MHW pismem okólnym Nr 27 z 27.7.1954 r. Nr 6-XIV-Rep. 563 ograniczyło sprzedaż detaliczną oraz wyszynku napojów alkoholowych. 1) Na sprzedaż wszelkich napojów alkoholowych potrzebne jest zezwolenie wydziału handlu przyzwoć właściwej rady narodowej. 2) Zakazana jest sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych na obszarze zabudowań fabrycznych i przemysłowych, w lokalach i miejscach przeznaczonych do ćwiczeń sportowych oraz w domach ludowych i lokalach oddanych do użytku służby publicznej czy na zabawy szkolne. 3) Całkowity zakaz sprzedaży i podawania napojów alkoholowych niepełnoletnim oraz uczniom, jak również osobom nietrzeźwym. 4) W kawiarniach poza likierami innymi napojów alkoholowych sprzedawać nie wolno. 5) MHW wprowadziło zakaz stosowania nadmiernej reklamy przy sprzedaży napojów alkoholowych oraz udzielania nabywcom jakichkolwiek ułatwień, np. sprzedaży alkoholu poza kolejką. 6) Na żądanie organizatorów zabawy przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego obowiązane są urządzić bufety bezalkoholowe.

Usprawnienie wypłat zasiłków rodzinnych i chorobowych. Przeprowadzona kontrola przez organa Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej stwierdziła, że zakłady pracy wypłacają znaczne sumy na skutek wadliwego obliczania, względnie wypłacają osobom nieuprawnionym lub bez niezbędного udokumentowania. Zgodnie z pismem okólnym Nr 17 Ministra Handlu Wewnętrznego z 12.8.1954 r. wyjaśniamy: 1) wypłata zasiłków rodzinnych i chorobowych należy do normalnych zadań zakładu pracy; 2) odpowiedzialnymi za prawidłowe obliczenie i terminowe przelewanie składek oraz odsetek, a także za prawidłowość i terminowość wypłat zasiłków są kierownik zakładu pracy i główny księgowy; 3) niezależnie od kontroli ze strony głównych księgowych kontrola nad czynnościami referentów zasiłkowych winna być tak zorganizowana, by obliczanie zasiłku sprawdził drugi pracownik. Powinno to przejawiać się w parafowaniu listy wypłat; 4) dyrektorzy przedsiębiorstw gastronomicznych powinni ściśle współpracować z organizacją związkową, a w szczególności z komisją socjalno-ubezpieczeniową rady zakładowej. Wyrażać się to powinno w okresowych protokołach kontroli ze strony czynnika społecznego.

Uspornienie współpracy między przedsiębiorstwami transportowymi i gastronomicznymi. Celem zlikwidowania pustych przebiegów i zbędnych przesto-
jów CZPG nałożył na komórki handlowe obowiązek: 1) składania do transportu zapotrzebowań na przewozy w dniu poprzedzającym wykonanie zlecenia; wyjątek od powyższej zasady może mieć miejsce w sporadycznych wypadkach, jak wyżywienie wycieczek, organizacja imprez itp.; w zapotrzebowaniu należy podać termin i miejsce odbioru towaru, rodzaj, wagę ładunku, miejsce dostawy, czas przewozu oraz ilość pracowników ładunkowych przy spedycji; 2) przygotowania w przeddzień dokumentów odbioru (faktur) oraz rozdzielnika na zakłady o ile towar ma być dostarczony bezpośrednio do zakładów.

Tam, gdzie istnieją warunki, powinny przedsiębiorstwa gastronomiczne przekazywać przedsiębiorstwu transportowemu spedycję artykułów masowych, jak: ziemniaki, mąka, cukier, rozwózkę lodu itp.

Korzystanie z transportu obcego może mieć miejsce tylko w wypadku, gdy transport własny jest w pełni wykorzystany. Wynajem obcych środków transportowych należy do przedsiębiorstwa transportowego na zlecenie przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Sprawy sporne, zgłoszone wymogł i żądania przedsiębiorstw w stosunku do transportu powinny być rozpatrywane na kwartalnych wspólnych naradach produkcyjnych.

Sprawy handlowe — Zarząd Główny Towarzystwa Przyjaźni Polsko-Radzieckiej zwrócił się do Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z prośbą o wprowadzenie do dekoracji wystaw i wnetrz placówek handlu uspołecznionego elementów propagujących przyjaźń polsko-radziecką. Okręgowe zarządy TPPR w miarę możliwości dostarczają odpowiednich materiałów propagandowych i ustalają tematykę zgłaszającym się jednostkom handlu uspołecznionego. Przed każdym świętem narodowym, czy obchodem komunikować się należy z Okręgowym Zarządem TPPR, który udzieli fachowych porad i pomocy.

W sprawie liczników odległości. W związku z zarządzeniem Ministra Transportu Drogowego i Lotniczego z 22.II.1954 r. (Monitor Polski A-63 poz. 829) przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego posiadające tabor mechaniczny powinny zaopatrzyć wszystkie posiadane pojazdy mechaniczne w sprawnie działające liczniki odległości. Licznik musi być zaplombowany przez posiadacza pojazdu o ile

nie został zaplombowany przez fabrykę, która wyprodukowała pojazd, lub przez zakłady naprawy pojazdów mechanicznych uprawnione do plombowania licznika.

W myśl § 3 pkt. 2 tegoż zarządzenia pojazdy mechaniczne nie zaopatrzone w sprawnie działające zaplombowane liczniki odległości nie będą dopuszczone do ruchu. Zamówienia na liczniki przyjmuje placówka „Motozbyt”.

Wykorzystanie urzędzeń gastronomicznych oraz ściśle ich ewidencjonowanie. Minister Handlu Wewnętrznego wydał zarządzenie z 7.VIII.1954 r. (Dz. Urz. MHW Nr 16) w sprawie ewidencji i prawidłowego wykorzystania urzędzeń gastronomicznych. Zarządzenie wymienia urządzenia techniczne, maszyny, aparaty i przyrządy stosowane w zakładach gastronomicznych, które mają cechy trwałych środków pracy i mogą stanowić wyodrębnioną pozycję inwentarza.

Kierownictwo zakładów gastronomicznych ma obowiązek właściwie wykorzystywać urządzenia gastronomiczne i założyć kartki ewidencyjne, powołać komisje klasyfikacyjne i prowadzić systematyczny wykaz urządzeń.

Zwroty produkcyjne. W związku z wprowadzeniem receptury netto z dniem 1.X.1954 r. na sporządzanie potraw (zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7.V.1954 r.) nałożony został obowiązek racjonalnego wykorzystania surowca przy przygotowaniu dań. Pozostałości te określone są mianem „zwrotów produkcyjnych”. Zwroty produkcyjne obejmują: kęsy, tłuszcz i okrawki mięsne. Wyodrębnione zwroty są masą surowcową do przygotowania innych dań i muszą być traktowane jak każdy inny surowiec, a zatem podlegają takiemu samemu rozliczeniu ilościowemu i wartościowemu na arkuszu Zb-14 „Rozliczenie produktów (wydanych) zużytych przez kuchnię”. Na wszystkie rodzaje zwrotów produkcyjnych ustalone są ceny.

Waga porcji. Zgodnie z zarządzeniem Nr 544 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z 24.XII.1953 r. § 5 poz. 1 (Dz. U. MHW Nr 4 z 24.III.1954 r.) MHW — Departament Żywienia Zbiorowego pismem z 8.10 br. polecił zakładom gastronomicznym umieszczać w jadospisie wagę porcji potrawy. Dotyczy to wyrobów dla których wielkości porcji ustalone już zostały „zasadniczymi recepturami gastronomicznymi” na podstawowe potrawy mięsne oraz sosy, na podstawowe potrawy półmieszne, rybne oraz przekąski mięsne, na produkcję kawiarnianą oraz na niektóre pozycje z załącznika do pisma okólnego Nr 84 z listopada 1952 r. nie anulowane zarządzeniem Nr 209 i 260.

Z PRASY

W GOSPODZIE NR 1 PSS W KRAŚNIKU NIE MA WCAŁE WIDEŁCÓW.

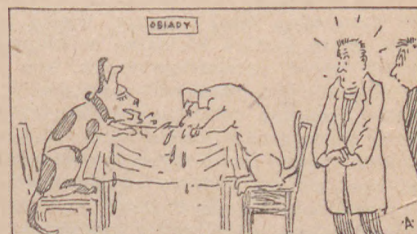


UNIWERSALNY WIDELEC POMYSŁU ZARZĄDU GOSPODY PSS W KRAŚNIKU Sztandar Ludu.

*

W GOSPODZIE W SOSNOWICY (POW. WŁODAWA) PANUJE WIELKI NIEPORZĄDEK.

PRAWDZIwą PLĄGĘ STANOWIĄ WŁÓCZĄCE SIĘ BEZKARNIE PSY, CZASAMI PORYWAJĄCE POSIŁKI NAWET Z TALERZY.



UPRZYWILEJOWANI GOŚCIE Sztandar Ludu

Zawieranie umów na wyroby gastronomiczne. MHW pismem z 16.II.1954 r. w oparciu o § 11 zarządzenia Nr 266 z 10.7.1954 r. polecił zawieranie pisemnych umów pomiędzy zakładami produkującymi wyroby garmazeryjne dla detalu a przedsiębiorstwami handlu detalicznego.

Działy obrotu towarowego zobowiązane są do zawierania umów z producentami wyrobów garmazeryjnych dla detalu niezależnie od tego, kto zaopatruje zakłady w wyroby garmazeryjne. Równocześnie zakłady zaopatrujące w wyroby garmazeryjne sklepy MHD winny zawrzeć takie umowy z dyrekcjami tych przedsiębiorstw.

W sprawie jakościowego odbioru przetworów zbożowych. W Dzienniku Urzędowym MHW Nr 14 z dn. 10.VII.1954 r. została ogłoszona instrukcja Nr 11 Ministra Handlu Wewnętrznego z 12.V.1954 r. w sprawie odbioru jakościowego przetworów zbożowych. Instrukcja szczegółowo omawia jakość przetworów zbożowych, opakowanie, przewóz, magazynowanie, badania organoleptyczne i składniki zbożowo-mączne.

Prosięta i warchlaki do tuczu wolno nabywać bezpośrednio od hodowców rolników.

POTRAW POZOSTAŁYCH Z DNIA POPRZEDNIEGO
NIE ŁĄCZYĆ ZE ŚWIEŻO PRZYGOTOWANYMI

O CHIŃSKIEJ KULTURZE KULINARNEJ

Na ogół niewiele wiemy na temat kuchni chińskiej. Wiedza w tym zakresie nie wybiega poza ogólnikowe wiadomości o wielkiej ilości oraz różnorodności potraw chińskich i o tym, że potrawy zupełnie inaczej przyrządza się aniżeli u nas. Warto przeto zapoznać się bliżej z wrażeniami na temat chińskiej kultury kulinarnej przewiezionymi przez Adolfa Hoffmeistra, który niedawno powrócił z Chin. Hoffmeister zwleździł Chiny w grupie artystów czeskich, słowackich, niemieckich i polskich (tych ostatnich reprezentował znany malarz Aleksander Kobzdej). W miesięczniku czechosłowackim „Vlzi-va lidu” Nr 3 i 4 z 1954 r. znajdujemy jego wiele interesujących, a zarazem żywo podanych informacji na omawiany temat.

Autor relacji jest pełen podziwu dla wysokiego poziomu chińskiej kultury kulinarnej, mającej wielowiekową tradycję. Stosunek Chińczyków do jedzenia jest zupełnie inny aniżeli nasz. Przyrządzanie oraz spożywanie potraw traktowane jest w Chinach jako istotna część kultury narodowej.

Już przed pięćmi tysiącami lat Chińczycy doszli do przekonania, że właściwie wszystko nadaje się do jedzenia. Opanowali sztukę smacznego przyrządzania wszystkiego, co rodzi ziemia, co dostarczają rzeki i morze. Wielce interesującym faktem jest to, że kultura kulinarna w Chinach rozwinęła się nie tylko wśród uprzywilejowanych klas społecznych. Dobry smak kulinarny cechował wszystkich a nie wyłącznie feudałów, cesarski dwór oraz cesarskich urzędników. W Chinach nieraz miały miejsce klęski głodowe spowodowane powodzią, suszą lub owadami szkodnikami. Bywały okresy, podczas których biedota wiejska żywiła się korą z drzew. Wyzyskiwany najemnik rolny nie mógł sobie pozwolić na więcej aniżeli jeden posiłek dziennie — i to w dodatku niewystarczający. Mimo to jednak uciskani lud chiński zachował wrażliwość na wysoką jakość i estetykę pokarmów.

Jedzenie stało się w Chinach swoistym obrzędem. W czasie obiadu, który ma wyraźnie uroczysty charakter, ustają wszelkie prace. Ruch na ulicach zamiera. Personel zamyka sklepy i wywiesza na drzwiach tabliczkę z napisem: „Zamknięte. Jemy obiad”. Nawet rykszarz, który spożywa posiłek siedząc na chodniku, odmawia przewiezienia pasażera. Posiłki są spożywane gromadnie, zgodnie ze starym przysłowiem chińskim — „niedobrze jest jeść tylko we dwóch lub pięciu tylko we czterech”. Istnieją pewne obyczaje obowiązujące. Na przykład, dań powinno być o jedno więcej aniżeli biesiadników. Jada się przy okrągłym stole, aby wszyscy siedzieli w równej odległości od miski.

Zawód kucharza był i jest w Chinach wysoko ceniony. Wymaga on doskonałej znajomości przyrządzania rozlicznych potraw, nieraz bardzo skomplikowanych. Są potrawy, które trzeba zamawiać u kucharza na tydzień naprzód, gdyż poszczególne składniki wymagają długotrwałego procesu przygotowania. Potraw jest mnóstwo. Mają one piękne, poetyczne nazwy. Jak głosi tradycja cesarz chiński jadł każdą potrawę tylko jeden raz w życiu. Kucharzowi cesarskiemu groziło ścięcie głowy, gdyby ośmielił się podać dwa razy tę samą potrawę w ciągu życia jednego cesarza.

O tym, jak w Chinach ceni się sławnych kucharzy świadczy fakt, że kucharz został mianowany członkiem chińskiej akademii nauk. Jeden z dawnych poetów chińskich był jednocześnie znanym mistrzem sztuki kulinarnej. Napisał książkę kucharzką, które zdobyły sobie dużą poczytność.

Gospody chińskie mają poetyczne nazwy. Od dawien dawna chlubią się swoimi specjalnościami. Np. pekińska restauracja pod nazwą „Pekińska kaczka” jest właśnie słynna z doskonałe przyrządzanych pieczonych kaczek.

W Chinach nie jada się chleba. Podstawą pożywienia jest — jak wiadomo — ryż. Bardzo rozpowszechnione są potrawy rybne. W Chang-czou hoduje się specjalną rybę, która ma wyjątkowo delikatny słodki smak. Żywi się ona korzonkami lotosu. Potrawy rybne przyrządza się rozmalcie. Nieznane u nas sposoby przyrządzania ryb zupełnie zmieniają ich smak. Sład i niespodzianki dla osób nie znających kuchni chińskiej. Np. karp podany na stół ma smak tortu; gotuje się go bowiem w miodzie.

Bardzo smaczne są chińskie zupy rybne. Często podaje się je z całą głową w talerzu. Lubianą potrawą są krewety przyrządzane w różny sposób, np. zmieszane z orzechami wło-

skimi i zalane białym, pachnącym kremem. Kraby jada się w kombinacjach wprost trudnych do wyobrażenia.

Nieraz w Chinach podawane są potrawy jajeczne. Nieprawdą jest jakoby Chińczycy jadali zgniłe jaja. Gdyby tak było jak głosi plotka, wówczas nazwanie kogoś „zgniłym jajem” nie mogłoby być jednym z najbardziej obraźliwych chińskich przezwisk. Natomiast prawdą jest, że Chińczycy przyrządzają znakomitą potrawę z jajek, które oblepia się specjalną mieszaniną iłu z otrębami, a następnie zakopuje do ziemi na szereg miesięcy, gdzie podlegają fermentacji. Ugotowane na twardo są doskonałe w smaku.

Popularne są potrawy z wężów z dodatkiem kwiatu białej chryzantemy. Węży sprzedawane są w Chinach na targach jak u nas kury. Handlarze zapisują nazwiska klientów reflektujących na węża i pobierają „zaliczkę”. Następnie wąż karmiony jest przez dłuższy czas w klatce. Gdy jest już dostatecznie długi i tłusty dzieli się go na kawałki i oddaje klientom.

Na północy i w centrum Chin ukoronowaniem obiadu jest zawsze pieczona kaczka. Recepta na „kaczkę pekińską” jest przekazywana z pokolenia na pokolenie już od tysiąca lat. W restauracjach Chin północnych częstują goście na obiad b-ranina, którą gotuje się bezpośrednio na stole biesiadnym przy pomocy specjalnego urządzenia przypominającego samowar. Biesiadnicy sami przyrządzają tę potrawę maczając cieniutkie płatki mięsa baraniego przed spożyciem w różnych ostrych sosach. Wodę, w której gotowane są płatki baraniny, po dodaniu różnych przypraw wypija się jako zupę.

Zupy podają w Chinach na obiad między różnymi potrawami. Często są one bardzo słodkie. Podobnie podawane są również tzw. „man-tchou” przypominające kształtem małe bułeczki, a nadziane masą kasztanową lub bobową, orzechami czy też migdałami. Odpowiednikiem naszej leguminy jest potrawa słodka spożywana w środku obiadu, a nie na jego zakończenie. Taką potrawą powszechnie lubianą jest np. „pa-sien” (osiem jedwabnych nici). W skład jej wchodzi m. in. palony cukier, który ciągnie się długą nicią za pałeczkami, którymi biesiadnicy nabierają sobie potrawę z miski stojącej na środku stołu. Przy tej okazji biesiadnicy mają zabawę — współzawodniczą ze sobą, czyja nić będzie najdłuższa. Wchodzi na krzesła ciągnąc nić cukrową nieraz aż do samego sufitu. Zwycięzca, a więc ten którego nić jest najdłuższa, jest oklaskiwany przez współbiesiadników.

Prócz dań specjalnych, szczególnie cenionych, mających często wyraźny charakter regionalny, podawane są w całych Chinach dania traktowane jako zwykłe z warzyw, młodych pędów bambusu, sol, kapusty, cebuli, chrzanu, kukurydzy lub makaronu z mięsem wieprzowym, wołowym czy też kurzym — w gęstych sosach. Sosy mają różny smak. Są ostre, palące, słodkie lub mdłe.

W gospodach na zakończenie posiłku podają miskę ryżu, którego spożyła gość winien grzecznie odmówić na znak, że jest już zupełnie syty. Przy obiadach codziennych na dnie miseczek znajduje się ryż, na który nakłada się poszczególne potrawy.

Owoce stanowią bardzo ważną część chińskiego pożywienia. Jest ich wszędzie pełno. Na południu kraju są najtańszym posiłkiem. Jabłka, gruszki, ananasy, papaje, mango, pomarańcze, cytryny, melony, brzoskwinie, orzechy, kasztany, daktyle, figi, banany, czereśnie i inne wchodzi w skład codziennego pokarmu Chińczyka. Doskonałym smakiem odznaczają się m. in. orzechy „il-czchi” przypominające nieco w smaku suszone śliwki.

Niezmiernie ważnym elementem kuchni chińskiej są korzenie. Samego pieprzu jest w Chinach co najmniej osiem gatunków. Tajemnice kulinarne kucharzy chińskich polegają w znacznej mierze na umiejętnym dawkowaniu różnego rodzaju korzeni.

Do obiadu pija się często w Chinach ciepłe lub zimne wino ryżowe. Jak wiadomo najbardziej rozpowszechnionym w Chinach napojem jest herbata. Wody nie pija się w ogóle ze względów zdrowotnych. Herbatę podaje się przed posiłkiem i po posiłku oraz w ciągu całego dnia, natomiast nigdy podczas posiłku. Herbata w Chinach jest bardzo mocna; zużywa się około łyżeczki na jedną filiżankę wody.

Są dwa podstawowe rodzaje herbaty chińskiej: czarna i zielona. Tę ostatnią pija się bez cukru. Herbatę podają w Chinach zazwyczaj wszędzie i przy każdej okazji: w teatrze, w sklepach, w pocelgu, w urzędzie, na zebraniu, na odczytaniu, na widowiskach sportowych itp. w naczyniach z wleczkiem, aby wolniej stygła.

Na zakończenie trzeba jeszcze zaznaczyć, że chińska kuchnia jest lekkostrawna.

A. M.

DROBIAZGI

I POLONISTOM ZDARZAJĄ SIĘ POMYŁKI

Boy Żeleński przedmowę do słynnych „Słówek“ zakończył uwagą o sławnym profesorze polonistce, który następujący wiersz z „Grobu Agamemnona“ J. Słowackiego — „tu cząbry smutne gór spalonych pachną“ takim opatrzył objaśnieniem. „Comber, pieczeń sarnia lub cieleca“. Tymczasem cząbry — cząbry to wonna roślina używana jako przyprawa i w tym znaczeniu słowa tego użył Słowacki w swoim wierszu.

Pomyłka wywołała wiele uśmiezków stała się też powodem wycofania tomu dzieł Słowackiego celem przedrukowania kartki.

WIĘC O TYM WIEDZIANO JUŻ DAWNIEJ

Przed siedemdziesięciu laty znakomity felietonista i pisarz rosyjski Antoni Czechow, w jednym ze swoich opowiadań pt. „Założona Książka“ (co nie oznacza bynajmniej założonej książki, lecz książkę zażaleń), dowodził jak potrzebnym i w zasadzie demokratycznym zwyczajem jest prowadzenie przez instytucje książek zażaleń oraz jak wiele mogą z nich nauczyć się zarówno kierownicy zakładów, jak również dociekliwi klienci.

NIECHLUBNE ŹRÓDŁO DOCHODÓW SZLACHTY

Według obliczeń St. Szczepanowskiego w publikacji „Nędza Galicji“, w latach osiemdziesiątych ubiegłego stulecia z karczem żyto na tamtym terenie 150 000 arendarzy.

W „Wiadomościach Statystycznych“ z r. 1878 w tablicach dotyczących wyśzynku napojów spirytusowych znajdujemy, że dochód z wódki w r. 1874 wynosił w całej Galicji — 3 917 311 zł i 21 centów. Na

ten dochód pracowało 23 269 szynków. Zageszczenie szynków było tak wielkie, że przeciętnie jeden przypadał na 233 mieszkańców. W r. 1902 w Galicji było 21 046 szynków,

zaś szkół ludowych zaledwie 4 048.

Trzeba dodać, że od r. 1875 karczma pozostaje w posiadaniu szlachty, która ma też monopol na wyśzynk alkoholu.

ZABAWNA OPOWIEŚĆ O GŁĘBOKIM SENSIE

Wasilij Ażajew w słynnej powieści „Daleko od Moskwy“ taką opowiada anegdotę.

— Pewnego razu przyszedł chłopak i prosił, żeby go przyjęto na sklepowego. Kupiec obejrzał go ze wszystkich stron i pyta: „A czy ty nadajesz się na sklepowego mój kochany? To praca niełatwa, wymaga sprytu“. — „Co w tym trudnego? Widywałem przecież tych sklepowych“. „Spójrz no mój kochany, ca tam jedzie drogą?“ — „Jakiś tabor przejeżdża“. — „Co to za tabor? Co wiezie?“ — dopytywał się kupiec. — „Skocz i dowiedz się“. Chłopak pobiegł, wraca zdyszany i mówi: „To chłopci owies wiozą“. Na to kupiec: „A dokąd go wiozą?“ — „Nie spytałem oto. Czy mam pójść jeszcze raz?“ — „Oczywiście trzeba się dowiedzieć. Tylko się śpiesz, bo już daleko odjechali“. Znowu pobiegł chłopczyna. Wrócił cały mokry. — „Wiozą owies do wsi Popówki“ — „A po cóż tam wiozą nie pytałeś?“ — „Nie, zapytać“ — „Zapytaj kochanie. Tylko, że ich już nie widać“. — „Głupstwo, ja ich dogonię“. Zmęczył się setnie chłopczyna ledwie nóg nie pogubił. „Wiozą na sprzedaż do kupca Syzobriuchowa“. — „Po ile? Po ile chcą za pud?“ — „Ach nie zapytałem“ powiada chłopak z żalem, ale już sam nie proponuje, że się dowie. Kupiec radzi: „Mógłbyś dowiedzieć się jednak po ile za pud...“ „Cóż było robić, musiał chłopak pędzić za taborom jeszcze raz. Długo nie wracał. Wreszcie wpada zziębnięty, ledwie dyszy. — „Po rublu za pud“ — powiada i wali się z nóg. — „A czy nie odstąpiłby mi chłopci tego owsa, gdybym im dorzucił po dziesiątce na pudzie“ — pyta kupiec. Ale spojrzął na chłopaka i widzi, że ten jest już bez sił. Woła więc swego starszego sklepowego. — „Jakiś tabor przejeżdża koło nas. Nie wiesz Timofieju, kto to był?“ — „Wiem — odpowiada subiekt — to chłopci, wieźli owies do Popówki, do kupna Syzobriuchowa, po rublu za pud. Ale są gotowi odstąpić. Na własną odpowiedzialność dorzuciłem im piąta. Zawrócili już, zaraz tu podjadą. — „Zrozumiałeś? — pyta kupiec chłopaka. Nie nadajesz się na sklepowego“.

