

Podstawowe zagadnienia żywienia zbiorowego

Roman GÓRSKI

ROZWÓJ sieci otwartych zakładów żywienia zbiorowego i ich lokalizacja były najczęściej uzależnione od możliwości uruchamiania uspołecznionych zakładów gastronomicznych tam, gdzie istniało pomieszczenie nadające się na ten cel. Kapitalistyczne zakłady lokalizowane w zasadzie w śródmieściu, bądź przy głównych arteriach przelotowych stały się podstawą rozwoju sieci uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego. Natomiast dawał i daje się odczuwać brak pomieszczeń na przedmieściach i w osiedlach robotniczych, pomimo przeprowadzania adaptacji nadających się na uruchomienie lokali i otwieranie zakładów żywienia zbiorowego w nowobudowanych osiedlach.

Należy stwierdzić ponadto, że w szeregu wypadków rady narodowe nie zajmowały się dostatecznie zagadnieniami żywienia zbiorowego i nie doceniały roli i znaczenia, jakie te placówki miały i mają do spełnienia. Świadczy o tym fakt przekazania szeregu lokali gastronomicznych o pełnym wyposażeniu na inne cele, jak magazyny, świetlice itd. Uchwała Prezydium Rządu z 1951 r. dotycząca rewindykacji lokali pogastronomicznych, które winny być przeznaczone na cele gastronomiczne, a są obecnie użytkowane inaczej, nie została ani przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, ani przez władze terenowe z pełnym zrozumieniem przyjęta. Jej realizacja rozwiązałaby niejednokrotnie istniejące trudności na odcinku sieci i dlatego rady narodowe winny tą kwestią poważnie się zająć.

Nie rozwiązane jest dotychczas zagadnienie sieci sezonowej w miejscowościach letniskowych i uzdrowiskowych, w szczególności na Wybrzeżu. Pomimo istnienia poważnych trudności w uruchamianiu stałej sieci w tych miejscowościach, odpowiedzialni dystrybutorzy działający na tym odcinku, a w pierwszym rzędzie Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ oraz zainteresowane rady narodowe nie szukają możliwości rozwiązania tego zagadnienia przez powołanie do życia na okres sezonu ruchomej sieci sprzedaży wyrobów gastronomicznych, odpowiedniej ilości kiosków i bufetów, dla których zapleczem produkcyjnym mogą stać się zakłady pomocnicze.

Następnie należy podkreślić, że do tej pory istnieje zbyt wąski wachlarz typów zakładów gastronomicznych ograniczający się do: restauracji, jadalni, gospody, kawiarni, cukierni, baru gastronomicznego i baru mlecznego. W niedostatecznym stopniu rozwija się sieć zakładów specjalistycznych. Brak jest zupełnie jarskich oraz dietetycznych zakładów żywienia zbiorowego chociażby najbardziej typowych.

Istniejące bary gastronomiczne nie odpowiadają właściwie swojej nazwie ani z tytułu prowadzonego asortymentu produkcji, ani form obsługi. Brak jest barów samoobsługowych o typowym asortymencie podstawowych dań. Powinny istnieć bary specjalistyczne samoobsługowe sprzedające wąski asortyment dań, w produkcji których dany zakład jest wyspecjalizowany. Bary powyższe musiałyby być nastawione na szybką rotację.

Nie doceniana jest także potrzeba organizacji stoisk gastronomicznych w ruchliwych punktach miast oraz w miejscach grupujących większe skupiska ludzi. Prowadzony przez tego rodzaju stoiska asortyment produkcji powinien ograniczyć się do jednego względnie dwóch dań. Stoiska winny być w miarę potrzeby zmechanizowane i przystosowane do spełniania najprostszycich czynności gastronomicznych (podgrzewanie, smażenie). Bazą produkcyjną dla tego rodzaju sieci winna być sieć zakładów pomocniczych.

Istniejąca sieć barów mlecznych winna ulec dalszej specjalizacji przez wyodrębnienie takich placówek, jak pijalnia mleka o prostym asortymencie produkcji, o rozszerzonym asortymencie galanterii mlecznej, jadalnia mleczna itp.

ZAKŁADY POMOCNICZE

Istniejąca sieć otwartych zakładów żywienia zbiorowego dysponujących szczupłymi zapleczeniami produkcyjnymi nie jest w stanie w pełni zaspokoić rosnących potrzeb konsumentów. Rozwiązanie trudności możliwe jest jedynie przez utworzenie sieci zakładów pomocniczych produkujących półfabrykaty gastronomiczne, bądź gotowe wyroby.

Produkowane półfabrykaty jak i gotowe wyroby winny być dostarczane nie tylko do zakładów gastronomicznych, ale też w szerokim stopniu bezpośrednio indywidualnym konsumentom, bądź przez specjalnie na ten cel uruchomioną sieć, bądź przez wyodrębnione stoiska sprzedaży w zakładach żywienia zbiorowego względnie w sieci detalicznej.

ASORTYMENT PRODUKCJI

Pomimo pewnej poprawy na tym odcinku asortyment produkcji w zakładach żywienia zbiorowego jest nadal ubogi. Cały szereg zakładów nie przestrzega obowiązującego na podstawie zarządzenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego minimum asortymentowego. W wielu zakładach w jadłospisach figuruje szeroki wachlarz potraw, który w praktyce jednak jest

bardzo wąski, a to dlatego, że niektóre dania produkowane są w minimalnych ilościach.

Poważne niedociągnięcia notuje się na odcinku produkcji tanich dań podstawowych. Stan ten obecnie powinien ulec poprawie na skutek wejścia w życie nowego prowizyjnego systemu płac dla kadry produkcyjnej, przy którym jednym ze wskaźników wielkości produkcji jest przeciętna cena dania.

Należy podkreślić, że cały wysiłek aparatu produkcyjnego musi być dzisiaj zwrócony na odcinek asortymentu i jakości produkcji.

HIGIENA I ESTETYKA

Kierownicy poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego w niedostatecznym stopniu zwracają uwagę na zagadnienie higieny i estetyki. Odlegiem leży kwestia estetycznych dekoracji okien wystawowych w zakładach gastronomicznych. A przecież zorganizowany przez Stołeczną Radę Narodową i Stołeczny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego konkurs wykazał, że zakłady gastronomiczne potrafią dekoracje właściwie rozwiązać. Zarówno higiena osobista personelu obsługującego, jak i sal konsumpcyjnych pozostawiają w szeregu wypadków wiele do życzenia.

Należy stwierdzić, że odcinek higieny nie jest doceniany również przez głównych księgowych, którzy zasłaniają się brakiem kredytów na ten cel. Komisje kontroli społecznej do zagadnienia higieny i estetyki zakładów nieraz podchodzą zbyt liberalnie.

MECHANIZACJA

Przemysł gastronomiczny za mało uwagi poświęcił potrzebie mechanizacji zakładów gastronomicznych. Aparat kierowniczy nie żądał od przemysłu, aby produkował właściwy sprzęt gastronomiczny. Natomiast

istniejący sprzęt zmechanizowany jest albo niewłaściwie wykorzystany, albo w ogóle nie używany. Ponadto przemysł gastronomiczny wysuwa nieraz żądania importu maszyn specjalistycznych nie doceniając wagi prostej mechanizacji możliwej do przeprowadzenia we własnym zakresie, lub przez przemysł terenowy.

Mechanizacja podstawowych procesów produkcyjnych oraz całkowita mechanizacja zakładów pomocniczych pozwoli w pełni zaspokoić potrzeby na produkcję gastronomiczną z jednej strony, z drugiej zaś osiągnąć właściwy poziom wydajności pracy.

Przy sporządzaniu planów na 1955 r. i lata następne powinny być uwzględnione przez aparat kierowniczy żywienia zbiorowego i rady narodowe następujące zagadnienia:

Właściwy rozwój zakładów żywienia zbiorowego i ich lokalizacja.

Rozszerzanie istniejących dotychczas typów zakładów, w szczególności uruchomienie szerokiej sieci jadłodajni jarskich i dietetycznych, barów samoobsługowych o szerokim asortymencie dań podstawowych, barów samoobsługowych specjalistycznych o wąskim asortymencie typowych dań, stoisk gastronomicznych i ruchomych punktów sprzedaży wyrobów gastronomicznych oraz opracowanie specjalizacji barów mlecznych.

Uruchamianie właściwej sieci zakładów pomocniczych produkujących szeroki asortyment półfabrykatów i gotowych wyrobów.

Znaczne rozszerzenie asortymentu produkcji i podniesienie jakości produkowanych posiłków.

Mechanizacja, przede wszystkim przez nastawienie aparatu terenowego na produkcję sprzętu gastronomicznego.

Zdzisław BANASZEWSKI

Planowanie hodowli nierogacizny i gospodarki warzywniczej

ZARZĄDZENIE Prezesa Rady Ministrów, Przewodniczącego PKPG, Ministra Handlu Wewnętrznego i Prezesa GUSiK z 12 grudnia 1951 r. (Monitor Polski A-105 poz. 1517) nakłada na przedsiębiorstwa gastronomiczne obowiązek prowadzenia tuczu dla wykorzystania odpadków przed i pokonsumpcyjnych, a równocześnie zezwala tuczarniom na prowadzenie gospodarstw pomocniczych, np. ogrodniczych, warzywniczych itp.

Podstawowym zadaniem gospodarstw pomocniczych jest dostarczanie tuczarniom, które nie mogą opierać się wyłącznie na odpadkach pasz uzupełniających jak: zielonki, ziemniaki, pasze treściwe. Znaczenie gospodarstw polega nie tylko na tym, że są producentem pasz uzupełniających, ale i na tym, że stwarzają dobre warunki pomieszczenia dla tuczarni, co ma poważny wpływ na efekty tuczania.

Dopiero po wydzieleniu areалу pod pasze uzupełniające można na pozostałym planować uprawy specjalne (warzywa, nowalie). Powzięcie decyzji odnośnie ustalenia dodatkowych kierunków gospodarowania wymaga odpowiedzi na następujące pytania: 1) Ile ha wynosi powierzchnia rolna ośrodka? 2) Jaki % po-

siadanego areálu przeznaczony zostanie na uprawy pasz uzupełniających dla tuczu? 3) Ile ziemi i jakiej pozostanie pod inne uprawy?

Przed rozpoczęciem plantacji pewnych warzyw trzeba zorientować się czy warunki glebowe i klimatyczne są odpowiednie, czy uprawa tych roślin będzie celowa i w efekcie końcowym rentowna.

Na podstawie obserwacji pracy ośrodków, można stwierdzić, że tego rodzaju analiza nie jest w wielu wypadkach przeprowadzana. Gdyby kierownictwo szeregu gospodarstw znało dokładnie glebę, dysponowało księgą „historii pól“ niewątpliwie ośrodki osiągałyby inne plony. Zła technicznie uprawa ziemi, niedostateczne nawożenie spowodowały w wielu wypadkach, że pomidory, kapusta, rabarbar nie dały zaplanowanych plonów. Można to m. in. zaadresować do ośrodków rolnych zakładów gastronomicznych WZG Stare Miasto, Lublin, Łódź, Wrocław itd., które przy planowaniu produkcji roślinnej nie wykazały wystarczającej znajomości gleby i jej braków oraz nie zabezpieczyły dla poszczególnych upraw w dostatecznych rozmiarach obróbki ręcznej.

Jak już zaznaczyliśmy — gospodarstwo rolne ma być bazą paszową dla tuczarni, dlatego trzeba mu nadać taki kierunek, aby potrzeby tuczarni w tym zakresie mogły być zaspokojone. W okresie jesienno-letnim paszą uzupełniającą jest zielonka, a w okresie zimowym — kiszonka i rośliny okopowe. Dlatego też gospodarstwo winno się obsiewać mieszankami pastewnymi i okopowymi o wysokiej wartości białkowej. Pewną część powierzchni należy pozostawić pod uprawę cykorii, której liście dodatkowo wpływają na stan zdrowotny i rozwój trzody chlewnej. Następną pozycją są ziemniaki, które tylko w pewnym stopniu mogą być zastąpione obierzynami. Dla pokrycia zapotrzebowania na pasze treściwe, część areалу musi być wydzielona pod uprawę roślin zbożowych, jak: jęczmień, owies, słodki łubin, bobik lub groch. Najlepszy dla typu gospodarstw pomocniczych przemysłu gastronomicznego jest płodozmian Norfolki.

W przeciwieństwie do tego, jak powinien być zagospodarowany ośrodek, musimy stwierdzić, że w gospodarstwach albo uprawy zbożowe i okopowe przewyższają własne zapotrzebowanie, podczas gdy brak jest warzyw i kwiatów chętnie używanych przez zakłady żywienia zbiorowego dla dekoracji; albo cały areal przeznaczony jest na uprawy warzyw, zapominając o zielonce.

Ośrodki rolne i tuczarnie CZPG przystąpiły już do opracowania planów produkcji zwierzęcej i roślinnej na 1955 r. Planowane wyniki produkcyjne nie mogą być niższe od osiągniętych w latach poprzednich.

Plan powinien zapewnić gospodarstwu jak najdalej posuniętą samowystarczalność, m. in. w zakresie inwentarza. Zapotrzebowanie na pasze musi być pokryte głównie z własnej produkcji.

Sporządzenie planu rozpoczynamy od opracowania stanu użytkowania gruntów. Na podstawie map (rejestrów pomiarowych) ustalamy wielkość posiadanego areálu, a następnie dzielimy grunty na: orne bez upraw między drzewami, powierzchnię sadów z uprawą między drzewami, łąki, użytki i nieużytki. W dalszym ciągu planujemy zasiewy i zbiory posiłkując się „księgą historii pól“ oraz biorąc pod uwagę zapotrzebowanie złożone przez tuczarnię na zielonki i inne pasze, jak również przez dział zaopatrzenia na uprawy przeznaczone do konsumpcji w zakładach. Wielkość areálu przeznaczonego na poszczególne uprawy, otrzymujemy dzieląc planowaną ilość plonów przez planowaną wydajność z ha. Ustalamy też wartość produkcji poszczególnych upraw.

Najczęściej występują następujące uprawy: zboża, strączkowe (groch), okopowe (ziemniaki), warzywa (pomidory, kapusta, marchew, koper itd.) oraz sady i łąki. Plan na uprawy konsumpcyjne, poza paszą dla tuczni musi być zgodny z planem zaopatrzenia towarowego. Unikniemy wtedy sytuacji, jaka wytworzyła się m. in. w jednym z krakowskich gospodarstw, gdzie z wyprodukowanej ilości 15 000 kg pomidorów tylko 1/3 odstawiono do zakładów żywienia, a na pozostałą musiano szukać nabywcy. W podobny sposób jak plan roczny należy opracować plany produkcji roślinnej w przekroju kwartalnym.

Na podstawie planu produkcji roślinnej opracowujemy zapotrzebowanie na nawozy sztuczne. Trzeba dodać, że nie zawsze cały areal wymaga nawożenia czy to nawozami pomocniczymi, czy obornikiem. Nie będziemy nawozić wtedy, gdy stwierdzimy, że gleba

posiada w danej chwili wystarczającą ilość składników mineralnych dla danej uprawy.

Przy opracowaniu planu tuczni należy wziąć pod uwagę ilość stanowisk hodowlanych oraz ilość odpadków stałych i płynnych, jakie są do dyspozycji tuczarni w ciągu roku. CZPG ustalił następujące dzienne normy zużycia odpadków: prosięta 1 kg, warchlaki 4 kg oraz tuczniaki 7 kg.

Znając ilość stanowisk hodowlanych, ilość odpadków oraz rotację dla każdego stanowiska ustalamy ile świń możemy tuczyć w ciągu roku. Planowana ilość dni tuczni (sztukodni) razy norma odpadkowa dla sztuki winna równać się ilości odpadków, jaką otrzymamy. Mając zaplanowaną ilość sztuk hodowlanych ustalamy na podstawie przyjętych norm żywieniowych zapotrzebowanie na paszę.

Po opracowaniu ilościowego planu tuczni i zapotrze-



Zakład pomocniczy Centrala Garmazernia Kłódzkich Zakładów Gastronomicznych, na II wojewódzkim konkursie garmazeryjno-cukierniczym zajęła pierwsze miejsce dzięki masowej produkcji według receptur regionalnych.

Garmazernia zatrudnia 4 osoby, w tym kierownika oraz 3 pomoce. Garmazernia produkuje codziennie 2 500 — 3 000 zakąsek, kanapek, satatek popularnych w cenie od 1,25 — 3,50 zł za sztukę. Specjalność garmazerni stanowią przekąski z ryb i śledzi. Wyroby garmazeryjne dostarczane są oprócz placówek własnych KZG, do Przedsiębiorstw MHD „Uzdrowiska“ w Polanicy, Dusznikach i Kudowie, do sklepów MHD w Ząbkowicach i Kłodzku oraz do PSS w Kłodzku.

Kierownikiem garmazerni jest wieloletni fachowiec garmazier — mistrz sztuki kulinarnej ob. Siess, który sam opracował ponad 20 receptur regionalnych.

Obecnie garmazernia przygotowuje wiele przetworów owocowo-cukierniczych dla zakładów na okres zimowy.

K. Rubinstein, Wrocław

bowania na paszę sporządzamy kalendarz rozpoczęcia i zakończenia tuczu. Żeby maksymalnie wykorzystać stanowiska hodowlane, kalendarz musi uwzględniać wszystkie zmiany jakie zachodzą w tuczarni w planowanym okresie czasu.

Właściwie opracowane plany produkcji roślinnej i zwierzęcej pozwolą przy zastosowaniu ogólnie przyję-

tych wskaźników wydajności pracy na opracowanie zapotrzebowania na siłę roboczą.

Tuczarnie i gospodarstwa pomocnicze mają poważną rolę do spełnienia w żywieniu zbiorowym. Skupione wokół dużych miast i centrów przemysłowych powinny pomóc a nieraz całkowicie zaspokoić potrzeby zakładów gastronomicznych w zakresie mięsa i warzyw.

H. CZERSKA

Wzmożenie walki o wykonanie planowej akumulacji w gospodach

ZRÓDLEM stale zwiększającej się akumulacji socjalistycznej jest m. in. systematyczna obniżka kosztów własnych, którą osiąga się w walce ze złodziejami mienia społecznego, z przejawami marnotrawstwa, przez pełniejsze i lepsze wykorzystanie surowców, zmniejszenie nadmiernych remanentów towarowych, usprawnienie zaopatrzenia materiałowego i surowcowego, przyspieszenie obiegu środków obrotowych itd.

W zakładach żywienia zbiorowego w pionie CRS większość strat spowodowana jest nadużyciami, dlatego przynajmniej dwukrotnie w ciągu roku rozliczanie każdego zakładu jest rzeczą konieczną. Brak nadzoru i kontroli sprzyja powstawaniu wysokich mank i nadużyć często popełnianych nawet przy współudziale ludzi powołanych do czuwania nad majątkiem społecznym. Jako przykład do czego może doprowadzić brak nadzoru niech posłuży gospoda w Rynie woj. olsztyńskie, gdzie rozliczenie ujawniło manko na sumę 48 000 zł. W Potęgowie, woj. koszalińskie manko wyraziło się kwotą 450 000 zł. Oczywiście są też zakłady, a jest ich coraz więcej, które pracują dobrze wykonując i przekraczając plany akumulacji.

Do strat nadzwyczajnych, które poważnie rzutują na wysokość akumulacji należą karne odsetki i kary wadialne. Setek tysięcy złotych sięgają straty poniesione z tytułu karnych odsetek za przeterminowane kredyty oraz za przekroczenie kredytów normatywnych. Poważną przyczyną jest w tym wypadku nieprawidłowe i nieterminowe zaopatrzenie, które skłania zakłady do gromadzenia nadmiernych remanentów, przez co zmniejsza się rotacja. Wymaga to korzystania z kredytów ponadnormatywnych względnie płacenia odsetek za przeterminowanie kredytów.

Gospody powinny być zaopatrywane bezpośrednio z magazynu PZGS, tymczasem większość zakładów zaopatruje się w detalu przez co traci rabat detaliczny. W konsekwencji wpływa to na zaniżenie zrealizowanej marży. Ostatnio wydane zostało szereg zarządzeń zabraniających zakupu towarów przez zakłady żywienia zbiorowego CRS w detalu (na szczeblu GS). Odpowiedzialni za przestrzeganie tych zarządzeń są główni księgowi, którzy mają bezpośredni wgląd w faktury. Równocześnie czuwać nad tym obowiązani są instruktorzy żywienia zbiorowego, ze szczebla PZGS.

W skali ogólnokrajowej za pierwsze 4 miesiące br. marża została zaniżona o ok. 7 mln. zł przez nieudzielenie zakładom żywienia zbiorowego w pionie CRS rabatu detalicznego względnie jego zaniżanie.

W 1953 r. planowany wskaźnik marży wynosił 28,78 % w stosunku do obrotu — wykonany tylko 22,87 %. W roku bieżącym planowany 24 % — wykonany w I kwartale 19,63 %. W ten sposób nie zrealizowano planowanej akumulacji w I kwartale br. Na zmniejszenie marż

poza omówionymi czynnikami ma też wpływ nadmierne ponadplanowa sprzedaż wyrobów tytoniowych. Ponadto w szeregu województw obowiązują cenniki zaniżające marżę gastronomiczną.

Bardzo poważną pozycją w stratach są odpisy towarowe (ubytki) powstałe na skutek przyjmowania towarów zepsutych bądź niewłaściwego magazynowania. W I kwartale br. z wielu zakładów nadchodziły meldunki o za wysokich dostawach dorsza. Przywożono od razu kilkadziesiąt kilogramów dorsza mrożonego, który po odmrożeniu okazywał się niejednokrotnie zepsuty i nie nadawał się do produkcji. W zakładach brak jest lodówek, urządzeń chłodniczych i w ogóle odpowiednich magazynów. Niejednokrotnie magazynu nie ma wcale, a towary przechowuje się w kuchni. Często jednak odpisy towarowe powstają wskutek niedbalstwa pracowników. Przykładem może być zakład w Cewicach woj. gdańskie, gdzie z winy kierownika uległo zniszczeniu 4 000 papierosów oraz 94 kg przecieru pomidorowego.

Z omówionych wyżej powodów przekroczyliśmy normę ubytków. Ubytki wyniosły 0,08 % w stosunku do obrotu zamiast 0,02 %, czyli zwiększyły się czterokrotnie.

Wysokie kary wadialne płaci się za nieterminowy zwrot opakowań, które bardzo często niszczą się w gospodach nieodpowiednio i za długo przetrzymywane. Do obowiązków instruktora żywienia zbiorowego PZGS należy likwidowanie takich niedociągnięć.

Na naradzie aktywu CRS w Warszawie w maju br. omawiano szczegółowo zadania stojące przed wszystkimi pracownikami w walce o akumulację i obniżkę kosztów własnych. W referacie stwierdzono m. in., że: „w żywieniu zbiorowym podobnie jak na innych odcinkach stworzone zostały warunki pracy umożliwiające osiągnięcie wysokiej akumulacji“. Marże gastronomiczne są tak ustalone, że żaden zakład nie powinien wykazywać strat.

Na odcinku obniżki kosztów własnych i wypracowania akumulacji wykonały w pełni swoje zadania gospody województwa krakowskiego, szczecińskiego i łódzkiego, w innych natomiast sprawa ta przedstawia się gorzej. Dlatego cały wysiłek kierownictwa żywienia zbiorowego pionu CRS skierowany jest na uzdrowienie gospodarki zakładów pracujących ze stratami. Celem dalszego postępu i usprawnienia działalności żywienia zbiorowego CRS będziemy dążyć m. in. przez szeroko zakrojoną akcję współzawodnictwa pracy pod hasłem: o najlepszy zakład żywienia zbiorowego, o najlepszy powiat, tak, aby na konie IV kwartału nie było ani jednej gospody pracującej ze stratami, aby wszystkie jednostki wykonały zaplanowaną akumulację i obniżyły zakreślone planem koszty własne.

Marian PADECHOWICZ

Moje trzy grosze do sztufady

DOBRZE stało się, że artykułem „O czystość słownictwa w żywieniu zbiorowym“ („Żywnie Zbiorowe“ Nr 7/97 1954 r.) zapoczątkowano dyskusję nad ważnym, ale zupełnie zaniedbanym zagadnieniem języka technicznego w przemyśle spożywczym. Autor rozprawy Marian Zamiara zajął się językiem żywienia zbiorowego, czyli nazwami narzędzi i produkowanej żywności w kuchniach, które tworzą nie tylko mniej lub więcej lechzące podniebienie potrawy, ale bodają czy i nie najczęściej ich nazwy.

Nazewnictwo żywnościowe zaliczyć można do najstarszych w rozwoju mowy ludzkiej w ogóle. Bo zaspokajanie głodu było pierwszą potrzebą pierwotnego człowieka. Nasi przodkowie tworzyli wyrazy w zależności od potrzeb życia. Wprawdzie nie znali jeszcze wyszukanych potraw, lecz te, które spożywali musieli z konieczności nazywać. Wydawałoby się więc, że słownictwo z tej dziedziny powinno dźwięczeć najpiękniejszą polszczyzną, niechby już nie Kochanowskiego czy Mickiewicza, ale pomniejszych pisarzy. A tymczasem jesteśmy świadkami czegoś zupełnie przeciwnego.

Mniej można dziwić się słownictwu innych dziedzin, które zaczęło rozwijać się i pojawiać w rozmaitych dziełach dopiero gdzieś około XVI wieku.

Nazwy techniczne spotykane u dawnych autorów odznaczają się prostotą i mają wiele wspólnych cech z mową ludu. Znajdujemy je w słownikach: Lindego, Karłowicza — Kryńskiego — Niedzwiedzkiego, Olgebranda, „Słowniku Etymologicznym“ Brücknera i wielu innych podobnych wydawnictwach. W nich też należy szukać źródłosłów. Wśród nagromadzonych tam polskich słów mogą twórcy terminologii technicznej wynaleźć wiele pięknych wyrażen, które dałyby się dzisiaj zastosować. Także dawne słowiańskie nazwy rozmaitych narzędzi i środków żywnościowych mogą stanowić podstawę do urobienia współczesnego nazewnictwa w tej dziedzinie.

M. Zamiara słusznie oburza się na zachwaszczenie języka polskiego, które jak powiada: „uraga poczuciu godności narodowej“. W pracy jego gdzie indziej czytamy „iż w innych gałęziach przemysłu częściowo usunięto germanizmy“. Zbyt pocieszające to nie jest. Ponieważ jednak świadomość, że jest źle została rozbudzona, można mieć nadzieję, że dążymy ku lepszemu. Dowiadujemy się o tym od mistrza stolarskiego T. Witkowskiego z Golubia, który w liście do redakcji „Przyjaciela Rzemieślnika“ drukowanym w czerwcowym numerze (24/105 z 1949 r.) pisał:

„Żyjemy w dobie przelomu, przebudowy i wielkich reform, czy nie należałoby także zreformować i oczyścić nasz słownik zawodowy? Piszę w imieniu swojego fachu stolarskiego, ale prosząc, aby wszystkie rzemiosła poszły naszym śladem“.

Jeżeli ja sam zabieram głos w dyskusji, to nie dlatego abym był znawcą spraw żywienia zbiorowego. Bo to, że podobno jadam czasem piure'a zamiast ziemniaków, czy inne steki albo bryzole, nie kwalifikuje mnie na znawcę tych potraw, a tym mniej ich nazw.

Mimo to ucieszyłem się artykułem M. Zamiary, gdyż ukazał się on bezpośrednio po moim odczycie wygłoszonym w paru oddziałach Związku Literatów Polskich i w Uniwersytecie Jagiellońskim w ramach naukowych zebrań Towarzystwa Miłośników Języka Polskiego, pod przewodnictwem wiceprezesa Polskiej Akademii Nauk profesora dr K. Nitscha. Mówiłem tam o „Drogach języka polskiego do warsztatów rzemieślniczych“. Proszę czytelników o wybaczenie mi tej dygresji, legitymującej moje uprawnienia w dyskusji o języku.

Przynaglony redakcyjnym wstępem do artykułu M. Zamiary otwieram na chybił trafił L. Szczepańskiego „Kuchnię w 15 miuntach“, gdzie zaraz na str. 5 przywitany mnie patelnia i ronderek, na 6 — kotlety, na 7 — „Bevit“ (preperat drożdżowo-grzybowy Państwowej Fabryki w Szczecinie). W ten sposób zacząłem brnąć dalej w gąszcz dzikich kwiatów językowych. Dla odmiany patrzę do „Największego zbioru przepisów na konfitury“ Kulczyckiej, której galanterii odmówić nie mogę, gdyż zaprosiła mnie na kandyzy. M. Maciejko i Irena Karpińska w „Nowoczesnej praktycznej kuchni“ choć używają zamiast brytfanny-pieczeniarki, durszlak zastąpiły dziurkaczem str. 9 (wyraz o dwu znaczeniach — w biurach też jest dziurkacz), poczęstowały mnie fryturą, a na dalszych stronach pulpetami, sosem beszamelowym, rozbratlem, krokietami, rumsztykiem, rosbefem, befsztykiem, roladkami, sznyclami itd. O mało się nie otruiem, a w każdym razie strawić nie mogłem. Gorzej jeszcze wygląda książka IHŻ pt. „Recepty potraw żywienia zbiorowego“, gdyż wydawcą i autorem jest instytucja państwowa, która powinna być w kontakcie z innym także państwowym instytutem, mianowicie Polskim Komitetem Normalizacyjnym, mającym osobną komisję złożoną ze specjalistów zajmujących się tworzeniem polskiego nazewnictwa technicznego. Niewątpliwie autorzy „Recept“ mają na swoją obronę wiele słusznych argumentów. Przede wszystkim czas naglił. Należało ludziom pracującym w nowych zakładach żywienia zbiorowego dać coś do rąk, żeby wiedzieli co i jak mają robić. Musiano też liczyć się z tym, że powszechnie używane choć niepolskie terminy są tym ludziom właśnie znane. Mimo to jednak warto było obok wykoszlawionych nazw obcych podać wyrażenia polskie. Czy zatem nie słuszne byłoby przesyłanie przed wydaniem wszystkich podręczników, w których używa się nie ustalonego jeszcze technicznego słownictwa polskiego, do oceny (poprawy) Komisji Polskiego Komitetu Normalizacyjnego.

Inż. K. Stadtmüller w „Czasopiśmie Technicznym“ w numerach 21 i 22 z 1933 r. stwierdza, „że bibliografia polskich słowników technicznych wykazuje przeszło 260 prac“. Szkoda, że autorzy podręczników żywienia nie zajrzeli do nich, może niejeden wyraz stamtąd mogli byli użytkować.

W wywodach M. Zamiary znajdujemy podnieętą dla piszących, aby starali się o piękno mowy polskiej w opracowanych podręcznikach, a zarazem zachętę do tworzenia nowych, lepszych i właściwszych nazw.

Alarm w tej sprawie nie powinien pozostać bez echa. Polski Komitet Normalizacyjny, względnie jego komisja na pewno usłyszy i z chęcią, a także i z urzędu pomoże. Polskość terminologii technicznej we wszystkich dziedzinach winna stać się przedmiotem współzawodnictwa warsztatów szkolnych, zakładów doskonalenia rzemiosła i fabryk produkcyjnych.

Andrzej PORZYCKI
Dyrektor Naczelny CZKZG

Działalność kolejowych zakładów gastronomicznych

ZADANIEM kolejowych zakładów gastronomicznych jest dostarczanie najlepszego i najtańszego żywienia pasażerom PKP na dworcach i peronach kolejowych. Jest to zadanie ogromne. Obroty KZG w ciągu czterech lat działalności wzrosły mniej więcej trzykrotnie, a sieć ich obejmuje obecnie około 1100 stacji.

W pierwszym rzędzie należy zastanowić się nad tym, jakiego rodzaju posiłki są najbardziej potrzebne pasażerowi w drodze? W grę wchodzi zarówno obiad przed wejściem do pociągu wyjeżdżającego ze stacji po południu, śniadanie po przybyciu na stację docelową w godzinach rannych, jak i szklanka herbaty lub danie barowe przy dłuższym postoju pociągu na stacji, względnie przy przesiadaniu się z pociągu do pociągu. Jedynie staranna obserwacja może doprowadzić do właściwego ustalenia asortymentu potraw i artykułów konsumpcyjnych potrzebnych na danej stacji w określonej godzinie. Można jednak z całą pewnością stwierdzić, że podstawowe znaczenie dla podróżującego mają dania barowe i porcje śniadaniowe w opakowaniach, które można zabrać do wagonu. W okresie letnim dochodzą do tego napoje chłodzące, owoce i lody.

Obsługa podróżnego odbywa się w zakładach kolejowych w zupełnie odmiennych warunkach, aniżeli obsługa konsumenta w innych zakładach żywienia zbiorowego. Kolejowe zakłady gastronomiczne czynne są od 16 do 24 godzin na dobę. Godziny intensywnego ruchu, jak i tzw. godziny „martwe“ zależą od rozkładu jazdy pociągów, a na przestrzeni miesiąca czy roku — od nasilenia ruchu turystycznego, zjazdów itp. Wymaga to ułożenia szczególnie starannego planu pracy i planu zaopatrzenia towarowego oraz położenia nacisku na produkcję pomocniczą w zakresie artykułów konsumpcyjnych o charakterze nietrwałym i ograniczenia obcych dostaw towarów handlowych do takich artykułów, które mogą być przechowywane dłużej.

Przyrządzanie potraw i wyrobów garmazeryjnych napotyka w zakładach kolejowych na duże trudności raz ze względu na występującą prawie wszędzie szczupłość zapleczy produkcyjnych, dwa — ze względu na trudności otrzymania potrzebnych gatunków surowców. Utrudnia to w dużym stopniu planowanie produkcji potraw, która najczęściej musi być dostosowana do otrzymanej puli towarowej, zamiast żeby było odwrotnie. Trzeba stwierdzić, że potrawy przyrządzone z gorszych gatunków surowca nie mogą liczyć na taki zbył, jak potrawy z surowca dobrego.

Pełne wykorzystanie maszyn i urządzeń w poważnym stopniu wpływa na obniżenie kosztów własnych. W specyficznych warunkach pracy zakładów kolejowych znaczne wahania obrotów w poszczególnych dniach i godzinach utrudniają właściwe wykorzystanie maszyn, natomiast ułatwia je duża ilość godzin pracy w ciągu doby. W każdym zakładzie kwestię tę należy dokładnie przeanalizować. Wymaga to jednak personelu o dobrych kwalifikacjach, a jednocześnie zainteresowanego wynikami swojej pracy.

Sytuacja pracowników KZG nie jest pod tym względem najszcześniejsza, a obowiązujący system wynagrodzeń nie przewiduje bodźców ekonomicznych. Centralny Zarząd stoi na stanowisku, że jakkolwiek uzależnienie płac od wysokości obrotów zakładu jako całości jest konieczne, powinno się również brać pod uwagę wyniki pracy poszczególnych ogniw zakładu. Niestety zaprojektowany system wynagrodzeń, mimo palącej potrzeby wprowadzenia go w życie, czeka na zatwierdzenie od kilku miesięcy.

Jak wspomniano, zaplecza gospodarce w kolejowych zakładach są z reguły zbyt szczupłe, co jest o tyle zrozumiałe, że zakłady mieszczą się przeważnie w budynkach dworcowych budowanych w czasach kapitalistycznych. Niestety jednak i w projektach nowych budynków stacji kolejowych często pomieszczenia zakładu gastronomicznego nie zostały należycie rozwiązane. Prowadzi to nieraz do improwizowanych w ostatniej chwili zmian i adaptacji nie wróżących zasadniczej poprawy warunków pracy.

W świetle powyższych uwag wydaje się, że zagadnienie żywienia podróżnych na kolejach państwowych wymaga poważnych studiów. Kolejowe zakłady gastronomiczne jako organizacja mają już szereg cennych doświadczeń, które jednak należałoby poddać krytycznej, naukowej analizie dla wyprowadzenia właściwych wniosków na przyszłość, dotyczących zarówno kwestii wyposażenia zapleczy gospodarczych, jak i normatywów przestrzennych dla sal konsumpcyjnych, do których pasażer przychodzi najczęściej z bagażem, nie rozebrawszy się uprzednio w szatni oraz szeregu innych spraw.

Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Spożywczego powinien zainteresować się specyfiką warunków pracy w KZG i pomóc kierownictwu w należytych rozwiązaniach układu zbiorowego, szczególnie dla

O tym **WARTO WIEDZIEĆ**

TEMAT stary —
ktoś mógłby powiedzieć, że już nudny,

jedno i to samo. Stuszenie, temat stary, ale wciąż aktualny. Choć dziś jemy i piszemy trochę inaczej, warto popatrzeć w przeszłość. Od zarania naszego piśmiennictwa wsadzanie nosa pod pokrywkę, wprost do garnków korciło i fraszkopisarzy. Sypali też fraszkami o tematyce kulinarnej nie tylko pomniejsi, ale i mistrzowie pióra.

Fraszka wcale poczesną rolę odegrała w dziedzinie sztuki kulinarnej. Białolenie, zarzuty, myśli mądre, czasem natwne ale zawsze w formie krótkich dowcipnych, figlarnych często rubasznych i wyszydających wierszyków. Wiele z tych najstarszych fraszek o „jadtospisach gastronomicznych“, o ich wykonawcach do dnia dzisiejszego nie straciło na aktualności.

Weźmy chociażby fraszkę Mikołaja Reja sprzed czterystu laty o człowieku, który daremnie czekał w gospodzie na obiad i nic nie dostał, gdyż obiadu zabrakło. Pokazując więc monetę gospodarzowi tak ziośliwie mówi:

„...jakom ja z daleka nic nie jedząc krząkał,
Także się ty nastuchaj, kiedyć będę brząkał“.

W bujnej twórczości XVI wieku fraszkę gastronomiczną znajdujemy u Jana Kochanowskiego — szkoda tylko, że za

sprzedawców peronowych, których warunki pracy najbardziej odbiegają od typowych.

Zagadnienie sprzedaży peronowej nasuwa szereg trudności. Dotarcie z posiłkiem czy napojem do pasażera na peronie lub w pociągu podczas postojów leży jak najbardziej w interesie podróżującego. Tymczasem wartość obrotów ze sprzedaży peronowej jest niewysoka i najczęściej nierówna. Stąd wysokie koszty tej sprzedaży, które trzeba wyrównać obniżką kosztów własnych na innych odcinkach pracy.

Właściwej decyzji wymaga kwestia organizacji transportu. Zakłady gastronomiczne na dworcach kolejowych zaopatrują się m. in. w towary pochodzące z najbliższych źródeł, nie leżących w bezpośrednim sąsiedztwie stacji kolejowych.

Ta sytuacja stwarza konieczność zapewnienia transportu samochodowego.

Wypada jeszcze poruszyć sprawę zaliczania poszczególnych typów zakładów KZG do właściwych kategorii. Kolejowe zakłady gastronomiczne nawet na najbardziej reprezentacyjnych dworcach nie mogą lokalom zapewnić tego rodzaju wyposażenia i dać konsumentowi taki asortyment potraw, jaki otrzyma on w innych zakładach gastronomicznych I kategorii. Jakkolwiek z wyższą kategorią lokali łączy się wyższa marża, na podstawie której ustala się procentową wysokość akumulacji, dążeniem KZG powinno być obniżanie marży a osiągnięcie wysokiej akumulacji na drodze zwiększenia obrotów.

Szczególnie niesłuszne moim zdaniem jest stosowanie w punktach sprzedaży na peronach i podjazdach dworcowych cen według takiej kategorii, do której zaliczony jest zakład restauracyjny na danym dworcu. W tych warunkach sąsiadujący z kioskiem KZG — kiosk MHD czy PSS, który prowadzi sprzedaż po cenach detalicznych, jest poważną konkurencją.

Poruszone zagadnienia muszą być w najbliższym czasie rozwiązane dla dobra podróżnych. Kolejowe zakłady gastronomiczne oczekują w tym wypadku pomocy zarówno swojego resortu, jak i instytucji naukowych, a przede wszystkim IHŻ.

rubaszną. Kasper Miaskowski wyśmiesza postne „wyroby gastronomiczne” z ryb, a Jan Smolik we fraszce „o żupach” stwierdza sarkastycznie, że im kto wyżej siedzi przy stole, tym lepsze dla niego jadło, pełniejsze półmiski i większe kaski.

Warto w całości przytoczyć nieco frywolną fraszkę Daniela Naborowskiego — pisarza XVII wieku pt. „Na kucharkę”:

U stołu w kompanii dobrej się mówito,
Coby potrzebniejszego z tego dwojga było,
Czy kucharz, czy kucharka? Zgoda tak stanęła,
Że przecie przed kucharzem kucharka dank^{*)} wzięła.
Bo kucharz kiedy oraz wyda swe potrawy,
Już się żadnej u niego nie spodziewaj strawy,
Ale zasię kucharka, choćby wszystko dała,
Specjalik osobny przecie będzie miała.
Warto zapoznać się także z takim curiosum jak Olbrychtu Karmanowskiego — pacierz przed uczta:
Któryś raczył zgromadzić nas do tego stołu,
Błogosław co z korzenia i co do rosółu,
Któryś stworzył z niczego niedostępne nieba,
Racże nam dziś przeżegnać tę skibę chleba.

*) Dank: tutaj pierwszeństwo.

POD KROKODYLEM



Z roku na rok uruchamia się w Warszawie coraz to nowe, piękniejsze zakłady gastronomiczne. Sale konsumpcyjne tych zakładów na ogół spełniają wymagania higieny i estetyki. Odczuwa się w nich troskę o to, żeby były miejscem nie tylko spożywania posiłków, ale zarazem miejscem wypoczynku i rozrywki.

Zakłady gastronomiczne są także miejscem pracy. Dlatego o warunkach tej pracy należy i trzeba pamiętać już przy projektowaniu wnętrza. Powszechną jednak bolączką warszawskich zakładów gastronomicznych jest brak wentylacji.

Fotografia przedstawia jedną z sal reprezentacyjnej kawiarni „Pod Krokodylem”, niestety z powodu braku wentylacji przypominającą malowniczy grobowiec. Najślabszym punktem w kawiarni „Pod Krokodylem” są urządzenia zmywalni.

(AM)

Św. Piotrze, otwarty niedobryte sklepy,
Błogosław nam pieczenia i to mięso z rzepy,
Miła św. Heleno z miłą św. Anną,
Przeżegnaj nam te kiszki pospółem z brytfanną.
Miły św. Adamie z swą małżonką Ewą,
Przeżegnaj to co z cukrem i, to co z polewą.
Wszystkie nasze potrawy, ba! i to co z chrzanem
Błogosław nam, nasz Panie, mówmy wszyscy Amen.

Z XVII wieku pochodzi również fraszka Wacława Potockiego pt. „Bigos w żatobie”, gdzie autor drwi z dziewczyny kuchennej za nieopatrzne nalanie do bigosu atramentu zamiast octu.

W XVIII stuleciu Jakub Trembecki pokusi się o scharakteryzowanie w czterech wierszach ówczesnego jadłospisu „lekkich i gruntownych potraw”.

Grzanki, pianki; kaszki, fraszki; polewki, przelewki;
Gęś, kaphun, pieczenia, to potrawy do jedzenia;
Z szperekczkami jajecznicą jest tych potraw służebnica.
Ba, dobry też i ser z chlebem, prędka potrawa pod
niebem.

Z tego okresu mamy też fraszki gastronomiczne nieznanymi autorami, niestety nie są one ciekawe (c.d.n.)

Inż. J. CICHOBŁAZIŃSKI

Części zamienne warunkiem usprawnienia gospodarki remontowej

DLA USPRAWNIEŃ i skrócenia terminów wszelkiego rodzaju remontów, a szczególnie remontów kapitalnych maszyn i urządzeń, zarówno gastronomicznych, jak i chłodniczych, konieczne jest posiadanie w zapasie pewnej ilości gotowych części zamiennych, najczęściej zużywających się lub nawet całych wymiennych zespołów do tych urządzeń. Dotyczy to w pierwszym rzędzie urządzeń importowanych. Urządzenia te mają mniej lub więcej skomplikowane części trudne do wykonania w warsztatach niedostosowanych do tego rodzaju produkcji, ponadto wymagających specjalnych materiałów, których na rynku krajowym odczuwa się dotkliwy brak. Dorabianie pojedynczych elementów jest bardzo kosztowne w porównaniu do produkcji masowej.

Wobec tego stanu rzeczy często koszt remontu kapitalnego, przede wszystkim urządzeń chłodniczych przekracza lub dorównuje rzeczywistej wartości urządzenia. Poza tym dorabianie poszczególnych elementów pochłania znaczną ilość czasu i remont, który przy zamianie uszkodzonych części na gotowe wymagałby kilku dni — w tych warunkach przeciąga się do kilku miesięcy i dłużej. Dodatkową trudnością jest znalezienie warsztatu, który przy istniejących trudnościach zaopatrzeniowych, szczególnie w metale deficytowe, chciałby podjąć się wykonania nieraz dość skomplikowanych elementów.

Kwestia usprawnienia gospodarki remontowej maszyn i urządzeń gastronomicznych przez uruchomienie produkcji części zamiennych i materiałów pomocniczych staje się zagadnieniem centralnym, którym powinny zająć się wszystkie ogniwa począwszy od Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Ministerstwa Przemysłu Drobego i Rzemiosła, a skończywszy na zainteresowanych centralach i zarządach.

Dotychczasowe zaopatrzenie w części zamienne ogranicza się wyłącznie do importu bardzo małej ilości części zamiennych, do urządzeń chłodniczych marki „Frigera“ produkcji czechosłowackiej. Ilość ta jest niewystarczająca w stosunku do potrzeb przedsiębiorstw remontowo-montażowych Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, które są wyłącznym odbiorcą, nie mówiąc o potrzebach central prowadzących żywienie zbiorowe, które tych przydziałów nie otrzymują, pomimo posiadania własnych brygad remontowych i wysoko wykwalifikowanych fachowców chłodniarzy.

Import odpowiedniej ilości części zamiennych do urządzeń chłodniczych jest sprawą wymagającą rozstrzygnięcia w pierwszej kolejności, ze względu na poważną ilość urządzeń chłodniczych pochodzących z importu. Krajowa produkcja szaf chłodniczych (Bygdoskie Zakłady Przemysłu Terenowego) jest bardzo szczupłą ilościowo, a przy tym oparta na agregatach czeskich „Frigera“, a będąca w opracowaniu dokumentacja tech-

niczna agregatu o wydajności 350 kcal/godz. wzorowana jest na produkcji czeskiej z zachowaniem wymiarów oryginalnych czeskich agregatów typu FL-3.

Przez części zamienne do urządzeń chłodniczych należy rozumieć przede wszystkim szybko zużywające się przyrządy automatyczne, jak: termostaty szafkowe, komorowe, presostaty, zawory ekspansyjne termostatyczne i automatyczne, poza tym dławice i zawory odcinające. Do części rzadziej ulegających uszkodzeniu, jednak wymagających wymiany w trakcie przeprowadzania remontów kapitalnych należą: tłoki i pierścienie tłokowe, korbowody, a nawet wały korbowe.

Oprócz urządzeń chłodniczych znajdują się w kraju importowane w latach 1950—1953 drogie maszyny i urządzenia gastronomiczne, których znaczny procent nie został uruchomiony w związku z całkowitym brakiem części zamiennych. Należą tu przede wszystkim: segmenty wymienne wyłożone masą karborundową do mechanicznych obieraczek jarzyn „ALBA“ produkcji CSR, koła zębate cichobieżne wykonane z tworzywa sztucznego warstwowego, fenolowo-formaldehydowego przy maszynach do mielenia mięsa, świdry stalowe wykładane tworzywem sztucznym, mieszające masę przy maszynach do produkcji lodów typu „Tatra Delikata“, noże tarczowe do rozdrabniania jarzyn przy maszynach uniwersalnych typu „Hebe“, również importowanych z CSR. Są też części zamienne, których produkcję bez trudu można by uruchomić w kraju, szczególnie, że stanowią części składowe urządzeń produkowanych w kraju. Do nich należą przede wszystkim grzałki rurkowe elektryczne, przerywacze rtęciowe oraz uszczelki grafitowo-fibrowe przy naparzaczkach do kawy.

Rozwiązanie problemu części zamiennych wydaje się na pozór sprawą bardzo prostą; na podstawie zapotrzebowań zainteresowanych central, importować pewną partię części zamiennych, a inne umieścić w planach produkcji krajowej. Tak jednak nie jest. Różnorodność typów urządzeń importowanych wymaga komisijnego sklasyfikowania ich przez rzeczoznawców na typowe i nietypowe na podstawie danych statystycznych stwierdzających ilość poszczególnych typów urządzeń posiadanych. Urządzenia różnych typów, które znajdują się w małych ilościach należałoby zakwalifikować jako nietypowe i przeznaczyć je na stopniowe usuwanie z produkcji w miarę niszczenia się. Większe ilości urządzeń importowanych jednakowego typu zakwalifikować jako typowe i tym bezwzględnie zapewnić dostawę części zamiennych. Dla części zamiennych do urządzeń produkowanych w kraju należałoby opracować katalogi części zamiennych.

Sprawa planowania części zamiennych jest bardzo trudnym zagadnieniem. Przy zamawianiu części zamiennych należy dokładnie orientować się w rzeczywistych potrzebach i nie kupować za dużych ilości, aby nie stwarzać w konsekwencji nadmiernych remanentów

w magazynach. Ilość potrzebnych części zamiennych wynika z szybkości ich zużywania się. Konieczne są zatem normy zużycia części zamiennych, które do tej pory nie zostały opracowane.

Zużycie części zamiennych w dużym stopniu zależy od jakości, sposobu konserwacji i warunków pracy urządzenia. Szczególnie odnosi się to do urządzeń chłodniczych, których warunki pracy są z reguły niekorzystne ze względu na nieodpowiednie zaplecza i słabą wentylację. W zasadzie należy planować gruntowny remont

urządzeń chłodniczych z całkowitą wymianą zużywających się części co 5 lat, natomiast dla urządzeń zainstalowanych w ciężkich dla pracy agregatu warunkach nawet co 3 lata.

Szczupłe ramy powyższego artykułu nie pozwalają na wyczerpujące omówienie poruszonego zagadnienia, jesteśmy jednak przekonani, że zastosowanie w praktyce i wykorzystanie podanych wskazówek przyczyni się do usprawnienia gospodarki remontowej maszyn i urządzeń gastronomicznych.

WARSZTAT Racionalizatora

RUCH racjonalizatorski na terenie zakładów gastronomicznych jest stosunkowo młody, niemniej daje się obserwować, że wielu naszych starszych mechaników zaczyna myśleć nad sposobami usprawniającymi działalność maszyn czy urządzeń. W roku bieżącym do komórki racjonalizacji CZPG wpłynęło szereg pomysłów racjonalizatorskich.

Przy masowości ruchu racjonalizatorskiego, jaki winien mieć miejsce w zakładach żywienia zbiorowego, należy pamiętać, że większa ilość pomysłów dająca małe oszczędności przyniesie w sumie poważne zyski. Nie należy lekceważyć pomysłów racjonalizatorskich i w tych wypadkach, gdy autorzy nie mogą ich opracować z powodu braku przygotowania czy znajomości rysunku technicznego. Wniosek nawet technicznie nie opracowany, bez szkiców, pozostaje wnioskiem racjonalizatorskim.

Rozwijający się coraz bardziej przemysł gastronomiczny stwarza perspektywy do rozwoju utalentowanych i twórczych umysłów spośród pracowników zatrudnionych w zakładach żywienia zbiorowego.

Na tym miejscu będziemy informowali naszych czytelników o pomysłach racjonalizatorskich. Ze swej strony prosimy zainteresowane komórki racjonalizacji o dzielenie się z nami wszelkimi pomysłami usprawnień.

Na początek podajemy łyżkę-automat do porcjowania potraw, skonstruowaną przez instruktora kucharskiego Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych „Zachód” — Henryka Kuwika.

Główną zaletą łyżki jest to, że porcja ziemniaków czy jarzyn za pomocą niej wykładana ma jednakową wagę. Zastosowanie łyżki-automatu przyspiesza znacznie ekspedycję potraw szczególnie przy dużej ich produkcji.

Łyżka, wykonana z aluminium, posiada w swym wnętrzu — poruszaną za pomocą zębátky — przekładkę, która wyrzuca na talerz porcję przy nacisku dźwigni skonstruowanej w ręczce. Część mechaniczna łyżki jest kryta, przez co uniemożliwia przedostanie się porcji ziemniaków do jej wnętrza, a długi uchwyt łyżki zapobiega dotykaniu ręką porcji.

Zastosowanie łyżki w praktyce winno zapobiec niszczeniu się talerzy, o które nie trzeba będzie uderzać — jak to miało miejsce dotychczas — celem zrzućcia ziemniaków. Ponadto użycie łyżki polepszy wygląd estetyczny ziemniaków, które będą uformowane i ułożone na jednym miejscu, a nie porozrzucane na całym talerzu.

Ta sama łyżka może być zastosowana z powodzeniem do porcjowania lodów.

Projekt instruktora Kuwika spotkał się z aprobatą komisji usprawnień i wynalazczości CZPG, która na posiedzeniu w sierpniu br. wydała zlecenie wyprodukowania pierwszej partii 50 sztuk łyżek w równych wielkościach celem praktycznego ich wypróbowania w większych zakładach gastronomicznych. (EM)

Z zagadnień mechanizacji

ZAGADNIENIE należytej gospodarki urządzeniami zmechanizowanymi w zakładach gastronomicznych do tej pory nie znajduje właściwego zrozumienia, o czym świadczy m. in. duża ilość maszyn nieczynnych, przede wszystkim urządzeń chłodniczych. I tak: w Łódzkich ZG znajduje się obecnie bezczynnych aż 14 szaf chłodniczych, w Starogardzkich ZG od stycznia 1952 r. nieczynna sprężarka produkcji niemieckiej wymagająca przeprowadzenia zaledwie drobnych napraw uszczelniających. Katastrofalnie wygląda sytuacja w Szczecińskich ZG, gdzie nie wykorzystuje się 20 urządzeń chłodniczych. Podobny stan istnieje w wielu innych przedsiębiorstwach. Nie znaczy to, żeby nie było przedsiębiorstw, które racjonalnie wykorzystują wszystkie posiadane urządzenia. Do takich należą: ZG Nowy Sącz, ZG Gdańsk, ZG Cieszyn oraz ZG Kraków.

Aby szybciej doprowadzić do pełnego wykorzystania mocy produkcyjnej maszyn, należy w terminie odbierać maszyny przydzielane przez CZPG z przerzut. Niestety trafiają się wypadki zaniedbania tej ważnej akcji. Dyrektor Bytomskich ZG ob. Lux, przysłał do CZPG alarmujące listy, w których prosił o dokonanie przerzutu zbędnych w Bytomskich ZG maszyn. Kiedy po ich odbiór zgłoszono się, ob. dyrektor Lux odmówił jakiegokolwiek pomocy przy wysłaniu.

Na odcinku remontów, szczególnie przeprowadzanych przez przedsiębiorstwa remontowo-montażowe należy wzmocnić kontrolę wystawianych rachunków. Zdarzają się bowiem wypadki doliczania kwot za czynności, które nie były wykonane w ogóle. Właściwie do tej sprawy podchodzą WZG Praga-Południe oraz Płockie ZG, które wątpliwe rachunki reklamują w PRM.

Doświadczenia lat ubiegłych wykazały, że w odpowiednim czasie zatwierdzony plan kapitalnych remontów gwarantuje właściwe przygotowanie maszyn i urządzeń chłodniczych do sezonu letniego. Zlecenie remontów kapitalnych w ciągu miesięcy letnich jest bezcelowe, ponieważ przedsiębiorstwa remontowe nie są w stanie w tym czasie podjąć remontów awaryjnych, nie mówiąc już o remontach kapitalnych. I w tym zakresie są przedsiębiorstwa, które w ogóle nie ujęły w planie kapitalnych remontów maszyn gastronomicz-

nych. Do nich należą: Bydgoskie ZG, Inowrocławskie ZG, Słupskie ZG, Kłodzkie ZG, Legnickie ZG, Świętochłowickie ZG i Nowosądeckie ZG. W następstwie tego rodzaju zaniedbań przedsiębiorstwa te borykają się z poważnymi trudnościami.

Są przedsiębiorstwa, w których do tej pory nie, ob-sadzono etatu starszego mechanika jak: Jeleniogórskie i Elbląskie Zakłady Gastronomiczne. Często sami me-chanicy nie stoją na wysokości zadania. Natomiast przykładem właściwej postawy starszego mechanika jest ob. Grewiak, starszy mechanik WZG Praga-Śród-mieście, który dla uczczenia X rocznicy PKWN podjął zobowiązanie „**Nie ma na naszych zakładach maszyn nieczynnych i zbędnych**“, wzywając jednocześnie do współzawodnictwa wszystkich starszych mechaników pionu CZPG. Apel ob. Grewiaka podjęli: starsi mecha-nicy w Łódzkich ZG Zachód, Białostockich ZG, Rze-

szowskich ZG, Częstochowskich ZG, Poznańskich ZG, Szczecińskich ZG.

Niedoceniając przez wielu kierowników zakładów gastronomicznych zagadnień mechanizacji, brak troski o zorganizowanie właściwej gospodarki sprzętem zme-chanizowanym przynosi przedsiębiorstwom poważne straty materialne. Staranna zaś konserwacja, właściwa obsługa i systematyczne przeprowadzanie remontów zapobiega w dużym stopniu powstawaniu przedwczes-nych awarii i wpływa na sprawność maszyn.

Wiele załóg zrozumiało znaczenie mechanizacji, np. Bielsko-Bialskie ZG, gdzie zaprowadzono ścisłą ewiden-cję maszyn, sporządzono pełną dokumentację, zaplano-wano konserwację, jak również remonty. Właściwe i maksymalne wykorzystanie sprzętu zmechanizowanego w dużym stopniu wpłynęło na obniżkę kosztów włas-nych.

TECHNOLOGIA-HIGIENA-TECHNIKA

Przepisy i receptury technologiczne na pieczywo cukiernicze

(Dokończenie)

WDWÓCH ostatnich numerach „Żywienia Zbioro-wego“ drukowaliśmy przepracowane przepisy i receptury technologiczne na pieczywo cukiernicze za-twierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrzne-go — Departament Produkcji Spożywczej i Uzupełnia-jącej. Obecnie podajemy dokończenie wym. receptur.

TORT ORZECHOWY — waga 1 ciastka 65 g. Rec. Nr. 311.

Ciasto kruche rec. Nr 061: mąka pszenna 72% — 58 g, cukier — 19,3 g, smalec — 14,5 g, margaryna — 24,2 g, mleko — 4,7 g, jaja — 8,5 g, esencja — 0,5 g, mąka na podsypkę — 6,2 g, amoniak — 0,5 g.

Ciasto orzechowe: mąka pszenna — 130 g, cukier — 70 g, jaja 140 g, esencja — 2,4 g, cukier na karmel — 20 g, orzechy łuskane — 30 g.

Krem maślany: cukier — 19,3 g, masło — 123 g, jaja — 50,6 g, spirytus — 4,4 g, esencja — 2,8 g.

Kuwertura rec. Nr 036: cukier — 15 g, kakao — 15 g, ceres — 22,5 g.

Syrop nakr. rec. Nr 035: cukier — 116 g, woda — 192,3 g, spirytus — 6 g, esencja — 3 g, kwasek mle-kowy — 3 g.

Wykończenie: spirytus — 10 g, orzechy łuskane — 46 g, amoniak — 10 g.

Z produktów na ciasto kruche upiec blat w tortow-nicy. Z produktów na ciasto orzechowe upiec w tor-townicy kapsel orzechowy. Po ostudzeniu ciasto orze-chowe przekroić poziomo na 3 części, nasączyć syro-pem. Kruche ciasto nasmarować russelem z dodatkiem orzechów, przykryć kapslem orzechowym i jeszcze raz przelożyć russelem. Z wierzchu ciasto nasmarować cienko kremem i obciągnąć kuwerturą. Przybrać orze-chami. Waga 1 000 g.

TORT CZEKOLADOWY — waga 1 kg. Rec. Nr 312.

Ciasto czekoladowe: mąka pszenna 72% — 105 g, cu-kier — 90 g, jaja — 170 g, kakao — 30 g.

Russel czekoladowy rec. Nr 037: cukier — 94,7 g, masło — 184,1 g, jaja — 75,2 g, spirytus — 6,6 g, kakao — 3,3 g.

Syrop nakr. rec. Nr 035: cukier — 58 g, woda — 91,1 g, spirytus — 3 g, esencja — 1,5 g, kwasek mle-kowy — 1,5 g.

Kuwertura zast. rec. Nr 036: cukier — 36 g, ceres — 54 g, kakao — 36 g, wanilia — 0,1 g.

Wykończenie: mąka pszenna 72% — 50 g, spiry-tus — 40 g, koniak — 10 g.

Z produktów na ciasto zrobić i upiec kapsel w tor-townicy. Po ostudzeniu kapsel przekroić poziomo na 3 części, nakropić syropem, przelożyć russelem czeko-ladowym z dodatkiem spirytusu. Po przelożeniu tort obciągnąć kuwerturą, ubrać owocami. Waga 1 000 g.

TORT MOCCA — waga 1 kg. Rec. Nr 313.

Ciasto: mąka pszenna 50% — 140 g, cukier 330 g, jaja — 277 g, kawa ziarnista — 27 g.

Russel rec. Nr 037: mąka pszenna 50% — 80 g, cu-kier — 80,4 g, masło 156,2 g, woda — 5 g, jaja — 63,3 g, spirytus — 4,1 g, esencja — 3 g, kawa ziarnista — 8,4 g.

Kuwertura rec. Nr 036: cukier — 33 g, ceres — 49,5 g, kakao — 33 g, wanilia — 0,5 g.

Syrop do makr. rec. Nr 035: cukier — 4,5 g, woda — 8 g, spirytus — 0,2 g, esencja — 0,1 g, kwas mlekowy — 0,1 g.

Wykończenie: woda — 70 g, spirytus — 12 g, kawa ziarnista — 6 g.

Jaja odbić do kociołka, podgrzać z cukrem i ubić na sztywną pianę, następnie dodać mokkę i kawę drobno zmieloną. Masę szprycować na okrągłe blaty i piec w temperaturze 160°C. Na drugi dzień blaty nakropić syropem, przelożyć 2 razy russelem kawowym, do któ-rego należy dodać kawę i spirytus. Wierzch i boki tor-tu obciągnąć kuwerturą. Waga 1 000 g.

TORCIK „BRISTOL“ — waga 1 kg. Waga porcji 70 g. Rec. Nr 314.

Blaty czekoladowe „marczello“: cukier — 195,5 g, mąka pszenna — 28,1 g, kakao — 37,4 g, jaja — 360 g.

Krem śmiet. rec. Nr 016: śmietana kremowa — 595,3 g, cukier puder — 40,1 g, wanilia w laskach — 0,2 g

Syrop do nakr. rec. Nr 026: cukier — 20 g, woda — 30 g, esencja — 0,5 g, kwasek mlekowy — 0,5 g.

Wykończenie: czekolada — 1 g.

Z ciasta marczeło upiec na blasze 2 cienkie blaty. Górny blat lekko nakropić syropem. Ciasto przełożyć grubo bitą śmietaną, z wierzchu posypać tort czekoladą. Kroić w kwadraty 10 cm. Waga 1 000 g.

TORCIK WARSZAWSKI — waga ciasta 75 g. Rec. Nr 315.

Kapsle czekoladowe rec. Nr 070: jaja — 300 g, cukier — 110 g, mąka pszenna — 140 g, mąka ziemniaczana — 20 g, kakao — 42 g, marmolada — 100 g.

Krem ze śmietanki rec. Nr 016: śmietanka — 220 g, cukier puder — 34 g, wanilina — 0,1 g.

Syrop do nakr. rec. Nr 026: cukier — 140 g, woda — 170 g, spirytus — 3 g, esencja rumowa — 1,1 g, kwasek mlekowy — 1,1 g.

Pomada czekoladowa rec. Nr 039: cukier — 99,1 g, kakao — 10 g, woda — 38,1 g, syrop ziemniaczany — 17,8 g.

Przygotować kapsle czekoladowe, przekroić na dwie równe części o grubości 1 cm. Jedną połowę nakropić syropem, posmarować marmoladą, obciągnąć pomadą czekoladową. Gdy pomada na wierzchu obeschnie, ubić dobrze krem położyć na drugą połowę, równo rozsmarować i przykryć drugą warstwą kapsla, następnie obciągnąć pomadą.

TORT „STEFANKA“. Rec. Nr 316.

Blaty na torty Stefanka: masło — 156 g, cukier — 156 g, jaja — 113 g, mąka pszenna — 136 g, mąka ziemniaczana — 40 g, wanilina w proszku — 0,04 g, spirytus — 20 g.

Krem russel czekoladowy rec. Nr 037: masło — 290 g, cukier — 160 g, jaja — 145 g, spirytus — 12 g, esencja — 1,7 g, kakao — 27 g, wanilia — 0,5 g.

Kuwertura zastępcza z kakao rec. Nr 051: cukier — 67 g, wanilina w proszku — 0,01 g, kakao — 31 g, ceres — 64 g, wanilina — 0,4 g.

Masło ucierać z cukrem wbijając stopniowo jaja. Po ubiciu dodać mąkę, wanilinę, wymieszać na gładką masę. Otrzymaną masę wylać na blaty wyłożone papierem. Piec w temperaturze 160°C. Po upieczeniu i wystudzeniu 6 lub 7 blaczków przełożyć kremem russelem czekoladowym. Wierzch i boki tortu obciągnąć kuwerturą czekoladową. Waga 1 000 g.

KRUCHY TORT Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI. Rec. Nr 317.

Ciasto kruche rec. Nr 0,02: mąka pszenna 72% — 320 g, margaryna — 110 g, cukier — 110 g, jaja — 29,5 g, syrop ziemniaczany — 27 g, mleko — 13,5 g, amoniak — 1,75 g.

Krem russel rec. Nr 013: margaryna — 60 g, cukier — 60 g, jaja — 24,8 g, masło — 60 g, spirytus — 2,4 g, esencja rumowa — 1,2 g, woda — 32 g.

Galaretka rec. Nr 086: cukier — 28,5 g, woda — 150 g, żelatyna — 10,5 g, proszek cytrynowy — 0,15 g.

Wykończenie: marmolada — 90 g, owoce świeże — 170 g, okruszki — 30 g.

Z kruchego ciasta upiec blaty i przekładać marmoladą. Kremem (russel) udekorować boki, środek przybrać owocami i zalać ostudzoną galaretką. Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%. Waga 1 000 g.

Receptura powyższa ma zastosowanie do dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub ki-

logramach. Np. zamierzając upiec 3 torty z owocami świeżymi po 1,20 kg, tj. 3,60 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz ilości półfabrykatów w czasie produkcji przemnożyć przez 3,6. Otrzyma się wówczas 3,60 kg gotowej produkcji netto.

KEKS Z OWOCAMI i RODZYNKAMI. Rec. Nr 503.

Mąka pszenna 50% — 263 g, jaja — 210 g, cukier — 160 g, masło — 160 g, owoce smażone — 221 g, rodzynki — 200 g, wanilia — 2,6 g.

Mąkę przesiać, owoce pokroić, formy wyłożyć papierem, jaja odbić do kotła, dodać cukier. Całość podgrzać mieszając lekko, następnie podbić na gęstą masę. W drugim kociołku masło lekko podgrzane ucierać. Po utarciu można dodać podbite jaja i zamieszać. Z chwilą połączenia się tych dwóch mas dodać przygotowane owoce i rodzynki oraz mąkę, przy czym całość należy dobrze wymieszać. Przygotowaną masę nakładać do form równo rozprowadzając. Powierzchnię masy w formie naciąć głęboko skrobką umaczaną w tłuszczu celem uzyskania grzbietu. Formy ustawić na blachach i zapiec w temperaturze 170°C w ciągu 15—25 m. Po zapieczeniu przesadzić do pieca w temperaturze 140°C i piec ok. 30—45 minut. Waga 1 000 g.

MAKARONIKI MARCEPANOWE ok. 100 sztuk na 1 kg. Rec. Nr 739.

Marcepan: migdały — 430 g, cukier — 650 g, jaja (białka) — 220 g, olej lub margaryna do smarowania blach — 20 g, mąka pszenna 72% na podsypkę blach — 40 g.

Wykończenie: marmolada owocowa — 200 g, kwasek mlekowy — 2 g, esencja (różne smaki) — 1 g.

Migdały należy sparzyć wrzącą wodą, następnie wybrać na sito i obrać z łupin. Po oczyszczeniu rozłożyć na siatkach i postawić w ciepłe miejsce celem wysuszenia. Obsuszone migdały mieszamy z cukrem, białkami i przepuszczamy przez walec maszyny do masy marcepanowej. Walce winny być umyte tak, ażeby nie było na nich tłuszczu. 1/10 część cukru należy zostawić i dodać do masy skręconej celem dobrego wymieszania. Otrzymaną masę marcepanową szprycujemy workiem w różnych kształtach na blachy posmarowane tłuszczem i podsypane mąką. Przed włożeniem do pieca skropić wodą za pomocą strzykawki. Odpiekać w temperaturze 150—160°C (górną piec). Odpieczone ciasteczka składamy z marmoladą owocową. Gotowy towar pakujemy w torebki celofanowe lub układamy na tacy. Waga 1 000 g.

PIERNIK MAZOWSZE. Rec. Nr 831.

Ciasto rec. Nr 041: mąka pszenna 72% — 260 g, mąka żytnia 60% — 75 g, cukier — 121 g, syrop ziemniaczany — 49 g, miód naturalny — 18 g, barwnik — 0,2 g, esencja — 0,01 g, woda — 50 g.

Krem szwedzki rec. Nr 045: cukier — 120 g, syrop ziemniaczany — 20 g, woda — 40 g, margaryna — 50 g.

Kuwertura rec. Nr 036: cukier — 45 g, wanilina — 0,01 g, ceres — 55 g, kakao — 10 g.

Wykończenie: kakao — 6 g, spirytus — 5 g, marmolada — 200 g.

Cukier rozpuścić z miodem, zagotować i zaparzyć z wyznaczoną ilością mąki. Po upływie dwóch dni ciasto przerobić, amoniak i smak. W razie potrzeby dodać trochę cukru palonego dla koloru. Następnie wałkować blaty grubości 0,5 cm. Po upieczeniu złożyć blaty na marmoladę i jeden na krem. Przy wykończeniu obciągnąć piernik kuwerturą. Waga 1 000 g.

Przechowanie warzyw

PRZECHOWANIE warzyw w stanie świeżym jest obok konserwowania i produkcji pod szkłem jednym ze sposobów przedłużenia konsumpcji warzyw poza sezon letni i wczesno-jesienny. Z wymienionych tu sposobów jest to sposób najłatwiejszy i najtańszy. Mimo to w praktyce spotykamy się często z wielkimi stratami przy przechowywaniu warzyw, wynikającymi bądź z nieświadomości, bądź z lekceważenia któregoś z czynników odgrywających rolę przy przechowywaniu. Czynników tych jest wiele. Możemy je podzielić na 2 zasadnicze grupy.

Grupa I obejmuje czynniki decydujące o wartości warzyw przeznaczonych na przechowanie, tj. o ich zdolności przechowywania. Grupa II obejmuje czynniki stwarzające warunki przechowania. Obie grupy czynników są równie ważne.

Nawet przy najlepszych warunkach przechowania nie możemy oczekiwać dobrych wyników, jeżeli warzywa wzięte na przechowanie nie nadają się do tego celu. Odwrotnie nawet najlepsze warzywa nie przechowują się dobrze, o ile nie zapewnimy im odpowiednich warunków do przechowania.

I. Wartość warzyw przeznaczonych na przechowanie zależy od następujących czynników:

1. Wygląd zewnętrzny. Warzywa przeznaczone na przechowanie powinny być czyste i suche, nie zmarznięte, bez plam, pęknięć, skaleczeń czy innych uszkodzeń. Wszelkie uszkodzenia (pęknięcia, skaleczenia, obicia) stwarzają bowiem lepsze warunki do rozwoju różnych chorób, co w rezultacie powoduje gnienie warzyw w czasie przechowania. Z tego względu nie nadają się na przechowanie warzywa z tzw. przerzutów, które na skutek dalekiego i najczęściej niestaranego transportu są mocno poobijane (co nie zawsze da się zauważyć) i okaleczone. Straty przy przechowywaniu takiego towaru są ogromne, zwłaszcza przy przechowywaniu warzyw trudniej się przechowujących. Przy marchwi pochodzącej z przerzutów straty w ciągu przechowania zimowego (do połowy kwietnia) mogą dochodzić do 80%, podczas kiedy w tym samym roku dla marchwi miejscowej (transportowanej na niewielkie odległości) nie będą przekraczać 20%.

Dlatego też najlepiej przechowywać warzywa w miejscu ich produkcji, tj. w gospodarstwie gdzie zostały wyprodukowane.

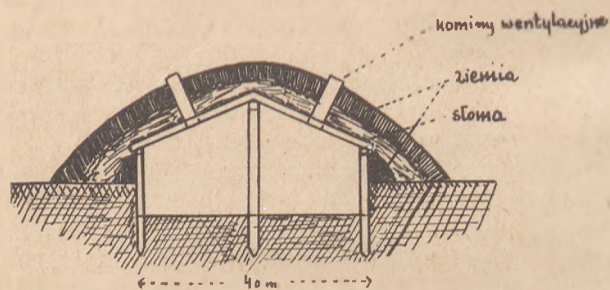
2. Zdrowotność warzyw. Warzywa przeznaczone na przechowanie powinny być jak najzdrowsze, nie tylko pozbawione wszelkich oznak chorobowych, lecz również pochodzące ze zdrowej plantacji. Tak więc i z tego punktu widzenia niewskazane jest branie do przechowania towaru pochodzącego z przerzutu o niewiadomej zdrowotności.

3. Pochodzenie warzyw (warunki klimatyczne, glebowe, nawożenie) ma również duże znaczenie. Np. nadmiar opadów, przenawożenie azotem wpływają ujemnie na przechowanie.

4. Stopień dojrzałości (wiek). Lepiej przechowują się warzywa młode nieprzejrzałe. Warzywa przeznaczone na przechowanie nie powinny być więc za wcześnie siane, aby w momencie sprzętu nie były przerośnięte (za stare). Dotyczy to specjalnie marchwi, buraków i kapusty.

5. Odmiana. Odmiany warzyw różnią się między sobą dość znacznie co do ich zdolności przechowania. Dlatego do przechowania należy brać tylko te odmiany, które przechowują się dobrze. Bardzo wyraźne różnice obserwujemy pod tym względem u marchwi, cebuli i kapusty.

Biorąc pod uwagę omówione czynniki wpływające na zdolność przechowania warzyw, widzimy, że nie możemy oczekiwać dobrych wyników przechowania kupując do tego celu przygodną partię towaru na rynku. Najlepiej byłoby, tam gdzie to możliwe, produkować warzywa na przechowanie we własnym gospodarstwie lub też zakontraktować plantację warzyw w najbliższym gospodarstwie i przechować je na miejscu. Jeżeli to możliwe, sprowadzić warzywa bezpośrednio z gospodarstwa niezbyt odległego od miejsca przechowania, po uprzednim obejrzeniu plantacji i zebraniu wiadomości co do odmiany, terminu siewu, warunków produkcji i zdrowotności warzyw. Zbiór i transport warzyw powinien być bardzo staranny, aby uniknąć obijania i kaleczenia ich. Zbiór powinien być przeprowadzony w suchą pogodę. Do transportu najlepsze będą wozy resorowe (jak platformy, resorówki) na ogumionych kołach. Zwykłe wozy na żelaznych obręczach są bardzo niewskazane.



Schemat ziemianki wentylowanej

II. Warunki przechowania. Zasadniczym powodem trudności i niepowodzeń przy przechowywaniu warzyw jest fakt, że po zbiorze z pola są one nadal organizmami żywymi, w których zachodzą w dalszym ciągu różne procesy życiowe (oddychanie połączone z wydzieleniem ciepła oraz inne przemiany chemiczne) prowadzące do rozpadu tkanek. Jednocześnie warzywa posiadające ok. 90% wody są świetnym podłożem do rozwoju organizmów chorobotwórczych powodujących gnienie. Prócz strat z powodu gnicia obserwujemy jeszcze podczas przechowania straty wywołane ubytkiem wagi na skutek oddychania i parowania warzyw, tzw. ubytki naturalne. Wędnięcie warzyw wywołane parowaniem stwarza ponadto korzystniejsze warunki do infekcji i rozwoju chorób.

Aby osiągnąć dobre rezultaty przechowania należy stworzyć takie warunki, przy których wszystkie procesy zachodzące w zamagazynowanych wawrzywach, jak również rozwój organizmów chorobotwórczych będą silnie zahamowane. Warunki przechowania regulujemy przy pomocy 3 zasadniczych czynników: temperatury, wilgotności i składu gazowego atmosfery.

1. Temperatura jest czynnikiem wpływającym w największym stopniu na warunki przechowa-

nia. Wraz z obniżaniem się temperatury maleje tempo wszystkich procesów biochemicznych zachodzących w warzywach, jak również tempo rozwoju organizmów chorobotwórczych. Pociąga to za sobą zmniejszenie strat spowodowanych zarówno ubytkami naturalnymi, jak i gniciem. Nie możemy jednak zbyt obniżać temperatury przechowania. Za niska temperatura, mimo że powoduje osłabienie procesów biochemicznych wpływa szkodliwie na same warzywa. Dla większości warzyw temperatura nie powinna spadać poniżej 0°C. Najlepsze warunki przechowania daje temperatura zbliżona do 0°C, a więc wahająca się w granicach od 0° do +1°C. Należy jak najbardziej unikać wahań temperatury od poniżej 0° do powyżej 0°C, gdyż kolejne zamarzanie i odmarzanie warzyw prowadzi w szybkim tempie do ich zgnicia.

2. Wilgotność atmosfery wpływa na intensywność parowania warzyw oraz na rozwój chorób. Im większa wilgotność tym mniejsze parowanie, a lepsze warunki rozwoju chorób zwłaszcza przy nieco wyższej temperaturze.

Warzywa różnią się między sobą znacznie pod względem swoich wymagań co do wilgotności. Największej wilgotności względnej wymagają warzywa korzeniowe, bo 90 — 95%. Przy wilgotności niższej silnie parują i więdną przez co wzrastają ubytki naturalne i obniża się wartość handlowa warzyw, jak również ich odporność na choroby. Cebula natomiast i czosnek wymagają najniższej wilgotności spośród wszystkich warzyw, bo 70 — 75%. Przy wilgotności wyższej rosną silnie korzenie, łuska czerwienieje oraz wzrasta procent cebul zgniłych. Wymagania pozostałych warzyw co do wilgotności są pośrednie i mieszczą się w podanych wyżej granicach wilgotności względnej.

3. Skład gazowy atmosfery. Przechowywane warzywa oddychając pobierają z pomieszczenia, w którym się znajdują tlen, a wydzielają dwutlenek węgla. Tego rodzaju zmiana w składzie atmosfery wpływa korzystnie na ich przechowanie. Zwiększenie zawartości dwutlenku węgla przy jednoczesnym zmniejszeniu zawartości tlenu wpływa hamująco zarówno na procesy życiowe warzyw, jak i na rozwój organizmów chorobotwórczych. Zahamowanie to jest tym większe im większa jest koncentracja dwutlenku węgla w atmosferze. Ze względu na zdrowotność warzyw koncentracja dwutlenku węgla nie powinna przekraczać 7 — 8%. Koncentracja ta współdziałając z niską temperaturą osłabia znacznie proces oddychania warzyw, jak również rozwój chorób.

W praktyce stosuje się bardzo często tzw. metodę autokonserwacji, przy której warzywa zamknięte w pomieszczeniu bez wentylacji (skrzynie lite z wiekiem kamery, kopce) oddychając zmieniają stopniowo skład atmosfery, zubożając ją pod względem zawartości tlenu, a wzbogacając w dwutlenek węgla. Zawartość dwutlenku węgla w kopcach dochodzi do 6—8%.

4. Środki chemiczne. W celu powstrzymania przechowanych warzyw od wyrastania i gnicia, przeprowadzono wiele prób z zastosowaniem różnych środków chemicznych. Opylanie czy opryskiwanie warzyw (marchwi i cebuli) różnymi chemikaliami przeciwko gniciu czy wyrastaniu w momencie składania ich na przechowanie bądź nie dawało rezultatu, bądź też wpływało ujemnie na wynik przechowania. Na

podstawie tych danych nie poleca się stosowania preparatów chemicznych przy przechowaniu warzyw.

5. Higiena przechowania ma na celu zmniejszenie porażenia warzyw w czasie ich przechowania przez organizmy chorobotwórcze. Osiągamy to przez utrzymanie magazynów do przechowania w czystości oraz coroczne ich odkażanie. Dezynfekcję przeprowadza się w lecie, po zlikwidowaniu reszty przechowywanych warzyw i przeprowadzeniu remontu magazynu. Najlepsze rezultaty daje spalenie siarki w ilości 30 g/l m³ magazynu. Po uszczelnieniu pomieszczenia siarkę sypie się na rozżarzone węgle umieszczone na kilku czy kilkunastu (zależnie od wielkości pomieszczenia) blachach rozłożonych w różnych odstępach w magazynie. Czynność tę należy wykonać bardzo szybko i niezwłocznie opuścić magazyn. Po 24 godzinach należy magazyn dobrze przewietrzyć. Sposobu tego nie poleca się przy dezynfekcji magazynów znajdujących się pod izbami mieszkalnymi. Dobre rezultaty daje również opryskanie ścian, sufitów, podłóg i półek w magazynie 1% roztworem formaliny (1 część 40% formaliny na 39 części wody). Po spryskaniu magazyn powinien być zamknięty przez 24 godziny, po czym dobrze przewietrzony.

Niezależnie od dezynfekcji zaleca się wybielenie magazynu mlekiem wapiennym przynajmniej na dwa tygodnie przed złożeniem warzyw dla umożliwienia wysuszenia go przed sezonem. Na 10 l wody daje się ok. 2 kg świeżo gaszonego wapna.

Przy przechowaniu warzyw w kopcach należy unikać zakładania ich co roku na tym samym miejscu. (d. c. n.)

SZAMPAN MLECZNY

CZPG podał recepturę na szampan mleczny, którą należy zatwierdzić według obowiązującego trybu jako recepturę regionalną.

Receptura na 10 litrów szampana opiewa: 3 litry serwatki pasteryzowanej, 7 litrów przegotowanej wody, 0,01 kg drożdży, 1 kg cukru, 0,02 kg esencji według smaku i 0,02 kg barwnika dostosowanego do produkowanego szampana (pomarańczowy barwnik do szampana oranżadowego, czerwony — do szampana wiśniowego).

Wodę należy przegotować razem z cukrem, w letniej wodzie rozprowadzić drożdże. Po całkowitym ostudzeniu dodać smak, barwnik i serwatkę; dobrze wymieszać. Otrzymany płyn natychmiast rozlać do butelek po lemoniada. Po 24 godzinach nadaje się do konsumpcji. Magazynować w chłodnym miejscu.

STOSOWANIE ZAMIENNIKÓW GRZYBÓW SUSZONYCH I ŚWIEŻYCH

MHW pismem okólnym Nr 61 z 29.VI.1954 r. podało zamienniki grzybów suszonych na ekstrakt oraz grzybów świeżych na grzyby solone. I tak 100 g grzybów suszonych odpowiada 225 g ekstraktu grzybowego, 100 g grzybów świeżych — 100 g grzybów solonych bez zalewy.

1. Ekstrakt grzybowy można używać do produkcji sosów lub zup w miejsce grzybów suszonych. Ilość grzybów suszonych określona recepturą powinna być zastąpiona ilością ekstraktu w stosunku podanym wyżej. Ekstrakt może być użyty bez gotowania.

2. Grzyby solone można stosować w każdej potrawie zamiast grzybów świeżych.

Grzyby solone należy przed obróbką termiczną wymoczyć z nadmiaru soli i bardzo starannie wypłukać na sicie pod strumieniem wody lub w wodzie kilkakrotnie zmienianej, aż do usunięcia zanieczyszczeń. Zbyteczne jest moczenie, zwłaszcza do tych potraw, w których grzyby solone łączą się z dużą ilością innych produktów (np. bigos z grzybów).

Grzyby solone przeznaczone do smażenia należy po wymoczeniu w wodzie i wypłukaniu jeszcze wymoczyć w mleku.

Kiszenie kapusty i pielęgnowanie kiszonki

JEDNĄ z najprostszych i najtańszych, a co za tym idzie najbardziej rozpowszechnionych metod konserwowania jest kiszenie. Istota kiszenia polega na wytworzeniu odpowiednich warunków dla powstania i prawidłowego przebiegu fermentacji spowodowanej działaniem bakterii kwasu mlekowego — bakterii, z którymi w życiu codziennym mamy do czynienia przy kwaśnieniu mleka. Bakterie kwasu mlekowego nie potrzebują dla swego rozwoju powietrza. Najlepiej rozwijają się w środowisku płynnym zawierającym niewielkie ilości cukru, z którego w trakcie fermentacji wytwarzają kwas mlekowy, utrudniający zachodzenie procesów gnilnych w kiszonkach. Równoległe z kwasem mlekowym przy kiszeniu powstają nieznaczne ilości alkoholu i kwasu octowego.

Kisic można grzyby, jabłka, pomidory, ogórki, a przede wszystkim kapustę. Tę ostatnią wybieramy z odmian późno dojrzewających, o głowach jasnych, zwartych, dojrzałych i delikatnym unerwieniu, np. „Amage“ czy „Magdeburgska“. Kapusta bowiem o liściach zielonych, ułożonych luźno daje produkt o ostrym, surowym zapachu i gorzko-cierpkim posmaku.

Kiszenie kapusty rozpada się na następujące etapy: 1) magazynowanie, 2) obieranie z liści, usuwanie głąbów i szatkowanie, 3) solenie i ubijanie krajanki, 4) fermentacja i 5) przechowywanie.

Najlepsze do kiszonek i najtrwalsze są beczki dębowe. Nowe, nie używane beczki należy wymoczyć w słabym, ciepłym ługu, a więc wypełnić na okres 24 godzin roztworem zawierającym 0,5 kg bieliidla na 4 wiadra wody. Codziennie należy zmieniać wodę do chwili, gdy przestanie być wyczuwalny zapach dębiny. Z beczek już używanych do kiszenia nadają się beczki po kiszonkach, miodzie, piwie, winie, wódce i inne ze względu na to, że dają się łatwo oczyścić. Beczki oczyszczamy za pomocą twardej szczotki, bieliidla, albo mydła oraz wody gorącej. Następnie wypełniamy beczki ługiem i wodą tak jak nowe, tylko na czas krótszy. Dobrze wymyte beczki przed bezpośrednim użyciem winny być jeszcze sparzone wrzątkiem. Analogicznie postępujemy z wiekami do beczek czy deszczkami mającymi służyć do przykrycia kiszonki.

Pierwszym etapem kiszenia jest — jak już wspominałam — magazynowanie. Kapusty nie szatkuje się bezpośrednio po dowiezieniu, lecz przez 2—3 dni trzyma się ją w stosach na pomostach z desek lub w koszach w temperaturze 15—18°C dla lekkiego przewietrzenia, nagrzania się oraz zbielenia i zżółknięcia liści. Ma to korzystny wpływ na smak i trwałość kiszonki. Zbyt długie przechowywanie wywołuje nadmierne straty cukru, niezbędnego składnika do wytwarzania kwasów i alkoholu. Po 2—3 dniach z kapusty zdejmujemy się wierzchnie, zwykle brudne, nadgniłe oraz zbyt zielone liście. Łodygę przecina się równo z poziomem liści. Kapustę można myć. Zabieg ten ma przyczynić się do czystszej przebiegu fermentacji, ponieważ usuwa dużą część niepożądanych drobnoustrojów znajdujących się na wierzchnich liściach główki. Mikroflora w wewnętrznych partiach główki ma bardziej typowy dla procesu kiszenia charakter niż drobnoustroje na liściach zewnętrznych.

Głoby kapusty wyborowuje się za pomocą wirującego przy szatkownicy noża, a w jego braku wycina się ręcznie po przepołowieniu główki. Istnieją poglądy, że środkowe części kapusty, a więc głąby i liście wewnętrzne są zasobniejsze w witaminę C niż powierzchnie. Dlatego drobne wióry z głąbów można mieszać z krajanką, zwłaszcza w kiszonkach sporządzanych na użytek domowy i stołowy. Wydrążone i ewentualnie przepołowione główki szatkuje się drobno. Grubość wiórków powinna mieścić się w granicach 2—6 mm. Następnie kapustę przenosi się do uprzednio przygotowanych naczyń fermentacyjnych.

Rzadko zdarza się, by kapustę kiszone bez jakichkolwiek przypraw smakowych. Najbardziej rozpowszechnionymi dodatkami są: marchew, jabłka, kminek ewentualnie koper. Na 100 kg oczyszczonej kapusty daje się 2 kg marchwi, 2 kg twardych, kwaśnych, zdrowych jabłek oraz 1/4 kg kminu czy kopru. Marchew po obraniu kroi się w paseczki; jabłka umyte daje się całe lub rozdrabnia. Sól, której ilość nie może przekraczać 3% (praktycznie stosuje się jej 2,5 kg na 100 kg kapusty) miesza się w jednym naczyniu z kminem lub koprem, w innym naczyniu marchew z jabłkami. Dodatki te stanowią urozmaicenie smaku, zapachu i wyglądu kiszonki. Ponadto kminek przyczynia się do czystszej przebiegu fermentacji dzięki zawartości olejku eterycznego. Olejki bowiem gromadzą się przy powierzchni soku i przeciwdziałają nadmiernemu rozmnażaniu się szkodliwych drożdży i pleśni.

Przystępując do kiszenia trzeba zwrócić uwagę na czystość rąk i ubrań pracowników. Większość czynności spełnia się ręcznie i niewiele pomoże troskliwe pielęgnowanie kiszonki, skoro zakażona będzie już w pierwszych godzinach produkcji.

Przystępując do układania krajanki postępuje się następująco: na dno przygotowanej beczki wysypuje się trochę kapusty, trochę soli i innych dodatków, po czym wszystko dobrze się miesza. Wymieszaną kapustę ugniatamy drewnianym ubijakiem w celu usunięcia powietrza i wywołania zetknięcia się soli z cząstkami kapusty. W ten sposób postępujemy z drugą i następnymi warstwami. Niewskazane jest mocne ubijanie pierwszych dwóch warstw kapusty, ażeby ich nie rozbić o dno beczki, gdyż wpływa to ujemnie na trwałość kiszonki. W miarę ubijania następnych warstw zwykle zaczyna występować sok. Skoro soku wytworzy się tak dużo, że będzie on przeszkadzać dokładnemu ubijaniu kapusty, należy nadmiar odlać. Ubijakiem robimy wgłębienie w środku kiszonki i wybieramy z niego sok łyżką czerpakową. Odlany sok należy przechowywać w piwnicy i używać do dolewania, gdy soku w kapuście będzie za mało.

Po napełnieniu beczki, powierzchnię kapusty przykrywamy czystymi liśćmi, wygotowaną płócienną ściereką i dobrze naciskamy, ażeby była przykryta warstwą soku. Dokładne ubicie jest niezbędnym warunkiem prawidłowego i szybkiego ukiszenia kapusty. Wywołuje bowiem wczesne obumieranie tkanek roślinnych, zmniejsza przez to straty cukrów na cele oddechowate oraz utrudnia rozwój szkodliwych bakterii tlenowych. Równocześnie stwarza się środowisko odpowiednie dla rozwoju bakterii kwasu mlekowego i sprzyja zachowaniu obficie zawartej w kapuście wi-

taminy C. Warstwa soku na powierzchni ubitej kapusty utrudnia dostęp tlenu powietrza do krajanki, daje lepsze warunki dla rozwoju pożądanego czystej fermentacji mlekowej, a utrudnia rozwój szkodliwych drobnoustrojów.

Początek fermentacji ujawnia się wydzielaniem gazu, powstawaniem piany. Równoległe zaznacza się silne zmniejszenie objętości masy kiszonki. W tym okresie wskazane jest wiercenie otworów w fermentującej kapuście dla ułatwienia wydostawania się gazów na zewnątrz.

W ciągu pierwszych dni, aż do wyraźnego zafermentowania temperatura pomieszczenia nie powinna być niższa niż 25°C, później może spaść poniżej 15°C. Jeżeli fermentacja odbywa się w temperaturze niższej proces przedłuża się, ułatwiając rozwój drobnoustrojów szkodliwych dla kiszonki. W rezultacie kapusta jest niesmaczna, mało kwaśna i ma nieprzyjemny zapach. Bardzo celowe jest dodanie do świeżo załadowanej kapusty w miarę jej ubijania 2—4% soku z prawidłowo zafermentowanej kiszonki. Sok ten bowiem zawiera właściwą mikroflorę.

Przygotowana kapusta wymaga stałej pielęgnacji,

by mogła nosić miano dobrego produktu. Zawarty w niej kwas mlekowy i sól chronią od gnicia, lecz nie chronią od pleśni. Pleśnie są największym szkodnikiem kiszonek przechowywanych przy dostępie powietrza. Niszcząc kwas mlekowy ułatwiają rozwój szkodliwych bakterii gnilnych, co może spowodować gnicie najlepszej kiszonki.

Kapusta dobrze przechowuje się w chłodnej piwnicy, w szczelnie zamkniętych, pełnych beczkach. Po napełnieniu zakłada się denko i przez otwór czopowy wlewa do pełna zalewę, po czym otwór zamyka się szczelnie kołkiem. Od czasu do czasu należy kołek wyjąć i dolewać zalewy do pełna, aby nie mogła powstać pleśń.

Kapustę przechowywaną w otwartych naczyniach trzeba trzymać w piwnicy zawsze dobrze naciśniętą i przykrytą warstwą soku. Tworzącą się na powierzchni pleśń należy często usuwać, płótno wygotowywać, a deseczki sparzać.

Przy spożywaniu kapusty należy dbać, by wyjęta z beczki nie była przetrzymywana długo na powietrzu, ponieważ obniża to jej wartość nie tyle smakową, ile witaminową.

Przechowywanie i utrwalanie owoców

OWOCE przechowuje się w specjalnych przechowalniach, względnie w chodniach. Przechowalnie owoców powinna cechować dobra izolacja zapobiegająca zewnętrznym wpływom atmosferycznym oraz odpowiednia wentylacja umożliwiająca regulowanie temperatury i wilgotności powietrza. Warunki te zmieniają się w zależności od rodzaju, gatunku i dojrzałości przechowywanych owoców. Temperatura przechowalni nie może podlegać gwałtownym zmianom. W przybliżeniu powinna ona zawierać się między 0° a —5°C, wilgotność od 75 do 90%. Przechowalnie mogą być nadziemne lub w piwnicach, czy suterrenach. Nie powinny mieć okien, gdyż światło słoneczne wywiera szkodliwy wpływ na owoce. W małej ilości owoce można przechowywać w piwnicach, układając je na słomie, papierze, czy wełnie.

Owoce magazynowane muszą być w porę zebrane, nie poobijane, należyte przesortowane, opakowane i w tym samym gatunku. W okresie przechowywania należy nad owocami mieć specjalny nadzór. W razie potrzeby często je sortować. Czas przechowywania owoców jest różny. Najdłużej utrzymują się owoce ziarniste, np. późne jesienne, czy zimowe jabłka. Owoce pestkowe, tj. śliwki, brzoskwinie, morele, wiśnie i czereśnie utrzymują się krócej, a najkrócej jagody (agrest, maliny, truskawki, porzeczki, borówki, czarne jagody).

Owoce przechowuje się przeważnie w opakowaniach. Luzem można przechowywać pośledniejsze gatunki, jak jabłka przemysłowe. Przy przechowywaniu luzem należy owoce sypać niezbyt wysoko, zapewniając do nich dostęp oraz odpowiednią wentylację. Owoce pakuje się w łubianki, kosze, skrzynie, worki lub beczki.

Owoce w lecie przewozi się wagonami-chłodniami. Transportując owoce zwykłymi wagonami krytymi, należy je ochładzać przez spryskiwanie wodą. Owoce w czasie transportu muszą mieć stały przewiew, muszą być tak ułożone, ażeby się nie obijały.

Przechowywanie jabłek. Ze względu na wielkość dzielimy jabłka na 3 grupy: droбноowocowe, średnio-

owocowe i wielkoowocowe. Ze względu na wartość konsumpcyjną — na deserowe i przerobowe (stołowe, kompotowe). Ze względu na czas zbioru — na wczesne (letnie) oraz późne (jesiennie-zimowe).

Jabłka przemysłowe, względnie przerobowe mogą być przechowywane luzem w stosach od 0,60—1 m wysokich. Pozostałe gatunki, zwłaszcza szlachetniejsze powinny się pakować najlepiej w ażurowe skrzynki, układając je według wielkości przy pomocy kalibrownic lub automatycznych sortownic. W jednym opakowaniu powinny być umieszczone jabłka o jednakowej wielkości. Przez odpowiednie układanie zapobiega się szybkiemu niszczeniu jabłek. Skrzynki wykłada się papierem i zabezpiecza wełną drzewną. Dla jabłek najczęściej używa się skrzynek znormalizowanych — 12,5 do 25 kg.

Jedna tona jabłek zajmuje w magazynie przestrzeń od 2 do 3 m³. Najracjonalniejsza jest odległość od ścian 15 do 20 cm, od sufitu 0,50 m.

Przechowywanie innych owoców. Warunki przechowywania i opakowania gruszek są zbliżone do jabłek. Gruszki są jednak delikatniejsze, dlatego w stanie dojrzałym bywają mniej trwałe i nie znoszą transportu.

Czereśnie i wiśnie można przechowywać 2 do 4 tygodni w 0°C i wilgotności względnej 90%. Pakuje się je w kosze wiklinowe, lub skrzynki klatkowe (bułgarski), względnie łubianki.

Śliwki (renklody, o kształcie okrągłym mniej trwałe, deserowe; węgierki — podłużne mniej słodkie, bardziej trwałe) pakuje się przeważnie i transportuje podobnie jak wiśnie, czy czereśnie.

Brzoskwinie i morele jako bardzo delikatne nie nadają się do przechowywania w zwykłych warunkach. W chłodni mogą się utrzymać 2 do 4 tygodni. Warunki przechowywania dla brzoskwiń i moreli takie same jak dla wiśni, czy czereśni.

Orzechy (włoskie i laskowe) dają się łatwo przechowywać w zwykłych, lecz suchych pomieszczeniach, dobrze wietrzonych i chronionych przed działaniem słońca w 4°C i wilgotności względnej 80%. Przy zbyt dłu-

gim przechowywaniu oraz pod wpływem promieni słonecznych jęlczeją. Orzechy w skorupach pakuje się w worki, wyłuszczone orzechy — w skrzynki wyściełane papierem.

Jagody są delikatne, dlatego trudne do przechowywania. Nawet krótkotrwałe przechowywanie możliwe jest tylko w chłodni przy 0°C i wilgotności względnej 85 do 90%. Do opakowania jagód używa się przeważnie łubianek wagi 0,5 i 3 kg. Jagody wymagają jak najkrótszego transportu; przed załadowaniem muszą być odpowiednio chłodzone.

Truskawki przechowuje się w chłodni do 10 dni w warunkach jak przy jagodach.

Przechowywanie owoców południowych wymaga dużej staranności, zwłaszcza gdy są niedojrzałe. Z owoców południowych najwięcej są nam znane: cytryny, cedraty, pomarańcze i mandarynki.

Opakowanie cytryn stanowią skrzynki zawierające 300 sztuk o wadze 36 kg, dalej 360 sztuk o wadze 37 kg i 490 sztuk o wadze 44 kg. Okres przechowywania zależy od dojrzałości owoców oraz od warunków przechowywania. Cytryny w czasie przechowywania dojrzewają przy ok. 10°C i wilgotności 85 do 90%. Okres przechowywania sięga 3 do 4 miesięcy, przy temperaturze ok. 4°C. Jedna tona cytryn w skrzyniach zajmuje ok. 2 do 3 m³ przestrzeni magazynowej.

Cedraty są odmianą cytryn o skórce grubej. Używane są do wyrobów cukierniczych. Warunki magazynowania takie same jak przy cytrynach.

Pomarańcze przychodzą do nas w skrzyniach o wadze 40 kg. Owoce owinięte są w bibułki przepojone związkami chemicznymi, chroniącymi je przed szybkim zepsuciem. Warunki przechowywania podobne do cytryn.

Mandarynki i grape fruity przechowuje się w warunkach podobnych do cytryn i pomarańcz. Ponieważ jednak są delikatniejsze, dlatego trudniej się przechowują.

Winogrona należą do owoców jagodowych, są trudne do przechowywania i łatwo się psują. Przechowuje się je w skrzynkach różnych rozmiarów. W magazynie 1 tona winogron zajmuje 2 do 3 m³ powierzchni.

Owoce suszone posiadają wiele tych samych wartości odżywczych co owoce świeże. Produkcja ich jest tania, przy czym przechowywanie i transport łatwy. Z krajowych owoców suszy się jabłka przeważnie w plasterkach, gruszki — w całości, połówkach lub ćwiartkach, śliwki — w całości z pestkami oraz morele bez pestek.

Susz owocowy przechowuje się w magazynach suchych, przy wilgotności względnej nie przekraczającej 80% i temperaturze 10°C. Suszone owoce podczas prze-

chowywania często atakują szkodniki, dlatego wymagają one stałego nadzoru. Szkodniki zwalczą się przez ogrzewanie lub przechładzanie suszu.

Na ogół susz pakuje się w skrzynie z bezwonnego drzewa, niższe gatunki do worków, a w detalu najczęściej w celofan.

Przetwory owocowe, do których należą: marmolady, kompoty, dżemy (konfitury), powidła, pakowane są w skrzynie lub beczki drewniane, sporządzane przeważnie z drzewa bukowego, wyłożone papierem pergaminowym, w puszki blaszane z białej blachy, niekiedy w szklane słoje. Przechowywanie i transport dokonuje się w beczkach. Przetwory owocowe łatwo wchłaniają obce zapachy, przez to nie mogą być umieszczane razem z towarami wydzielającymi woń, a nawet w ich pobliżu.

Soki mogą być słodzone i niesłodzone. Te ostatnie trudniej przechowywać. Soki umieszcza się w butelkach, a w magazynach przy przechowywaniu większych ilości — w beczkach lub szklanych balonach. Soki najlepiej magazynuje się przy 7 do 12°C oraz wilgotności względnej ponad 90%. Duża wilgotność, stała temperatura potrzebne są przede wszystkim do przechowywania soków w beczkach, gdyż zapobiega to rozsychnięciu się i wyciekaniu soku. Soki przechowywane w balonach wymagają suchego powietrza o nieco wyższej temperaturze. Przy magazynowaniu soków należy unikać działania promieni słonecznych.

Kompoty pakowane i przechowywane są w puszkach metalowych z blachy żelaznej cynkowanej wewnątrz, względnie lakierowanej lub w naczyniach szklanych. Naczynia metalowe są szczelnie zamykane na gorąco i oblutowane, zaś szklane zamykane są przy pomocy pokryw szklanych, krążków gumowych i sprężyn w kształcie metalowych pasków przytrzymujących pokrywę. Puszki z kompotem ogrzewa się w autoklawach (kotłach) do 90°C przez 30 do 60 minut, zależnie od rodzaju owocu. Przez ogrzewanie wyjąławia się owoce, zaś dodatek cukru stanowi środek konserwujący.

Mrożonki zachowują cechy i wartość świeżych owoców. Mrożonki pakuje się w małe parafinowane pudełka, które umieszcza się w dużych kartonach. Przy zamrażaniu dla uniknięcia zdeformowania owoców stosuje się niskie temperatury do —40°C. Owoce kolorowe zamraża się z dodatkiem cukru. Zapobiega to ich odbarwianiu. Mrożonki w chłodniach przechowuje się w —18 do —20°C. Mrożonki po odtajeniu nie mogą długo leżeć, ponieważ zmieniają właściwą barwę, ulegają zniekształceniu i szybkiemu psuciu. Od momentu odtajenia owoce mrożone muszą być wydane do spożycia w ciągu 4 do 6 godzin.

D. SZ.

Inż. Maria JURKIEWICZ

Zastosowanie dziczyzny w potrawach

POTRAWY z dziczyzny należą do tradycyjnych potraw polskich. Brak ich w jadłospisach spowodowany jest przysłowiowym niedowładem organizacyjnym naszego aparatu dystrybucji. Dziczyzna trafia do zakładu od przypadku do przypadku. A przecież kraj nasz jest doskonałą bazą łowiecką, która w wyniku zorganizowanej gospodarki produkcję swą zwiększa z roku na rok. Toteż już obecnie dziczyzna mogłaby stanowić zupełnie realną pozycję w wyżywieniu.

Inną przyczyną braku dziczyzny w jadłospisach jest niewłaściwy system rozprowadzenia tego surowca, to jest w całych nie oskórowanych tuszach. Zakłady posiadające ograniczone powierzchnie zapleczy produkcyjnych niechętnie przyjmują surowiec w takim stanie ze względu na brak miejsca oraz urządzeń potrzebnych do oskórowania i rozbioru tuszy.

Na tym miejscu postaramy się wskazać pracownikom działu produkcyjnego jak racjonalnie, ekonomicznie

i różnorodnie wykorzystywać dziczyznę w celu wzbogacenia asortymentu potraw, a tym samym zaspokoić potrzeby konsumentów.

Mięso dziczyzny pod wieloma względami różni się od mięsa zwierząt rzeźnych; jest bardziej chude, wodniste. Charakteryzuje się dużą zawartością substancji wyciągowych o odmiennych właściwościach smaku i zapachu niż mięso zwierząt rzeźnych. Nawet pomiędzy poszczególnymi gatunkami zwierzyny łownej istnieją znaczne różnice w smaku i zapachu mięsa.

Duża zawartość tkanki łącznej w postaci błon, ścięgien, o przewadze włókien elastycznych oraz niska zawartość tłuszczu w tym mięsie wynika z dużej ruchliwości zwierząt żyjących na swobodzie. Z punktu widzenia kulinarnego czynniki te oraz właściwości aromatyczne mają poważne znaczenie, gdyż wpływają na przydatność mięsa w poszczególnych kierunkach przerobu, a w następstwie na jakość gotowych wyrobów.

Dziczyzna bezpośrednio po odstrzale nie nadaje się do przyrządzania i konsumpcji. Mięso jest twarde, łykawa, a tym samym niesmaczne. Prawidłowy smak posiada dopiero mięso dojrzałe. W czasie dojrzewania zachodzą korzystne zmiany wpływające na podniesienie wartości kulinarnej mięsa.

Często stosuje się dojrzewanie dziczyzny w całych tuszach, chociaż doskonale przebiega ono w częściach. Bardzo dobrym sposobem i godnym polecenia jest dojrzewanie dziczyzny w jarzynach.

Poszatkowane jarzyny (marchew, pietruszkę, seler, cebulę) skrapia się olejem, dodaje liść bobkowy, ziele angielskie, jałowiec i tak przygotowaną mieszanką obkłada się mięso. Olej chroni mięso przed wysychaniem, warzywa zaś nadają mu dobry aromat. W takich warunkach dobrze przebiega kruszenie mięsa. Warzywa od mięsa zużywa się do sosów.

Wielu starych praktyków stosuje nacieranie mięsa dziczyzny mieszanką przygotowaną z aromatycznych przypraw i cukru. Listek bobkowy, ziele angielskie, jałowiec, czasami majeranek miele się drobno, miesza z cukrem i tak przyrządzoną mieszanką naciera się kawały mięsa, pozostawiając go w chłodnym miejscu na 2—3 dni. Dodatek cukru podnosi kwasowość mięsa, a tym samym przyspiesza dojrzewanie. Mięso zwierząt starych obfitujące w tkankę łączną wymaga dodatkowego dojrzewania w kwaśnej zaprawie, w tak zwanym bejcu. W czasie przetrzymywania mięsa w bejcu zachodzą w nim zmiany: mianowicie białko mięśni podlega częściowemu nadtrawieniu, zaś białko tkanki łącznej pęcznieje. Przygotowane w ten sposób mięso wymaga krótszego czasu do przyrządzenia.

Należy jednak pamiętać, że w czasie bejcowania wiele cennych składników przechodzi z mięsa do zaprawy, na skutek czego traci ono część substancji rozpuszczalnych. Dlatego też powinno się bejcować mięso tylko wówczas, gdy zachodzi tego konieczność. W żadnym wypadku nie wolno zaprawiać młodej dziczyzny, gdyż przez ten zabieg zostaje ona pozbawiona wielu cennych składników oraz dobrego smaku. Niesłuszne jest więc twierdzenie pokutujące jeszcze wśród wielu fachowców, że każda dziczyzna musi być bejcowana.

O ile bejcowanie dziczyzny nie zawsze jest wskazane, o tyle szpikowanie chudego mięsa słoniną jest zabiegiem technologicznym, bardzo pożądanym. Dodatek słoniny wpływa nie tylko na polepszenie smaku mięsa, ale na podniesienie jego wartości odżywczej — kalorycznej.

Najwłaściwszym i najczęściej stosowanym sposobem przyrządzania dziczyzny jest duszenie. W procesie smażenia poprzedzającym duszenie, mięso nabiera przyjemnego zapachu, rumianej barwy. W dalszym ciągu duszenia właściwości smakowe potęgują się przez dodatek do mięsa aromatycznych przypraw, warzyw i owoców. W czasie duszenia nawet mięso zawierające dużą ilość błon posiada warunki dostatecznego zmiękczenia. Sosy, w których dusi się mięso, stanowią doskonałe uzupełnienie wartości odżywczej i smakowej dziczyzny.

Do potraw chętnie spożywanych przez konsumentów należy dziczyzna smażona. Pieczenie ma o wiele mniejsze zastosowanie przy produkcji potraw z dziczyzny niż duszenie. W praktyce wszystkie potrawy pieczone, np. comber sarni lub zajęczy wykańcza się przez duszenie w sosie. Właściwe pieczenie ma zastosowanie przy sporządzaniu potraw z mielonej masy mięsnej, np. pasztety, klopsy, zaś pieczenie mięsa w dużych kawałkach wieloporcjowych wykańcza się przez duszenie.

Olbryzi wpływ na jakość wyprodukowanych potraw ma właściwe przygotowanie surowca oraz odpowiedni dobór składników dodatkowych. Mięso dziczyzny przed przerobem termicznym musi być oczyszczone z błon, ścięgien i powięzi. Dokładność oczyszczenia

CZAS ODNOWIĆ PRENUMERATĘ NA R. 1955

Zamówienia na prenumeratę „Żywienia Zbiorowego” na r. 1955 należy kierować bezpośrednio do listonoszów, lub do urzędów pocztowych.

Prenumeratę można zamówić na I kwartał 1955 r. do 10 grudnia br., na II kwartał 1955 r. do 10 marca 1955 r., na III kwartał do 10 czerwca 1955 r. i na IV kwartał do 10 września 1955 r. Prenumerata wynosi rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie — 9 zł.

Przestrzeganie terminów prenumeraty musi być ściśle dotrzymywane, ponieważ ilość egzemplarzy, jaką redakcja drukuje każdego miesiąca jest uzależniona od ilości egzemplarzy zaprenumerowanych.

Prosimy wszystkich prenumeratorów, czytelników i współpracowników o zawiadomienie listonosza, urzędu pocztowego gdzie wpłacili prenumeratę, względnie redakcję o wszelkich wypadkach trudności i niedokładności w otrzymywaniu poszczególnych egzemplarzy czasopisma.

REDAKCJA

zależy od przeznaczenia kulinarnego. Z dużych kawałów pieczeniowych, udźców, combrów usuwa się dokładnie wszystkie błony występujące na powierzchni mięsa, z kawałków porcjowych mięsa do smażenia — nawet błony przerastające poszczególne wiązki mięsa.

Przy sporządzaniu dziczyzny specjalne znaczenie ma dodatek przypraw aromatycznych, ich dobór i dozowanie. Przez właściwy dobór przypraw można spotęgować korzystne właściwości smakowe mięsa, a osłabić niepożądane. Obok przypraw aromatycznych dla polepszenia smaku dziczyzny dodaje się do sosów warzywa, owoce (śliwki, jabłka) oraz potrawy owocowe, np. galaretkę z porzeczek, borówki (brusznice), wino czerwone. Dodatki te nadają sosom dziczyzny specyficzny kwaśno-słodki smak. Najczęściej do przyprawiania dziczyzny stosujemy pieprz, ziele angielskie, liść bobkowy, jałowiec, kolender, niekiedy majeranek oraz kminek.

Od dawna do najbardziej atrakcyjnych i wykwintnych potraw z dziczyzny zaliczał się comber szpikowany słoniną, udziec pieczony, pieczeń z dzika. Na potrawy te przeznaczano tylko najdelikatniejsze części tuszy, tj. tylne i grzbietowe — lędźwiowe.

Co robiono z pozostałymi? Podobne pytania zadają obecnie kuchmistrze zakładów żywienia zbiorowego: co robić z przednimi częściami tuszy, jak je wykorzystać w produkcji gastronomicznej?

Części przednie tuszy zająca, sarny, słabo umięśnione tzw. przodki (bez łopatek) mogą być doskonale wykorzystane przy produkcji pasztetów z dziczyzny, które przyrządza się z dodatkiem innego mięsa, najczęściej tłustej wieprzowiny. Z łopatek sarnich, z udźców silnie uszkodzonych odstrzałem przyrządza się pieczenie zawijane z dodatkiem nadzianek i wkładek w postaci mas mielonych. Słoniną można znacznie wzbogacić asortyment tych wyrobów.

O wiele szersze zastosowanie kulinarne mają przednie części tuszy jelenia i dzika.

Przy rozbiórce łopatek wyodrębnia się duże kawały mięsa pieczeniowe, mniejsze kawałki nadające się na gulasz, paprykarz, na potrawkę, ragout i inne.

Podgardle dzika, które stanowi partię mięsno-tłuszczową, może być duszone lub pieczone razem z żeberkami i boczkiem.

Schab z dzika można piec w całości lub przyrządzić z niego potrawy smażone, np. kotlet panierowany saute, filety ze schabu, steki oraz cały szereg innych potraw, podobnie jak z mięsa zwierząt rzeźnych.

Z górnicy, rozbefu przygotowuje się półfabrykaty do smażenia i duszenia, np. szaszłyki, zrazy. Szponder, mostek i łatę najczęściej używa się na gulasz, paprykarz, ragout, niekiedy gotuje się na sztukę mięsa. Wszystkie drobne okrawki mięsa, mięso z goleni, przęga itp. z powodzeniem mogą być użyte na potrawy z masy mielonej. Tłuszcz z dzika po wytopieniu można doskonale wykorzystać przy smażeniu dziczyzny. Z kości wygotowuje się wywary do sosów.

Jak więc widać, z przednich części tuszy można w szerokim asortymencie przygotować tanie, smaczne i dostępne dla wszystkich potrawy.

Potrawy duszone z dziczyzny. Dżiczyznę duszoną, podobnie jak mięso zwierząt rzeźnych przyrządza się w dużych wieloporcjowych kawałach, w porcjowych drobnych oraz z mielonej masy mięsnej.

Pieczeń duszona. Odpowiednio dojrzałe skruszałe mięso oczyścić z błon, ścięgien, powięzi, naszpikować słoniną, uformować. Uformowane kawały mięsa posolić, oprószyć mąką, obrumienić na tłuszczu. Mięso włożyć do garnka, dodać poszatkowane jarzyny, podlać wywarem z kości, dusić pod przykryciem. Udużone mięso wyjąć z sosu, pokrajać na porcje. Sos przetrzeć przez sito, rozprowadzić do potrzebnej gęstości rosółem. Mięso wydawać wraz z sosem.

Pieczenie zawijane. Z łopatek sarnich usunąć kości, mięso rozbić na równej grubości płyty, posolić, posypać pieprzem. Brzegi mięsa założyć, zwinąć ciasno w rulon, obwiązać sznurkiem. Dalej postępować jak z uformowaną pieczenią zwykłą.

Nauka, doświadczenie techniczne, wiedza – wszystko są to rzeczy do zdobycia. Rzeczą główną jest to, aby mieć gorące bolszewickie pragnienie opanowania techniki, opanowania nauki i wytwórczości.

JÓZEF STALIN

Pieczenie zawijane nadziewane. Pieczenie zawijane można przyrządzać z dodatkiem słoniny lub masy mielonej. Na uformowany płat mięsa nałożyć takiej samej wielkości plaster słoniny lub nałożyć masę mięsną i rozsmarować równomiernie po całej powierzchni. Pieczeń zwinąć, obwiązać sznurkiem.

Ragout (z sarny, jelenia). Mięso oczyścić z grubszych błon, pokrajać na kawałki po 1—2 sztuk na porcję, posolić, posypać pieprzem, oprószyć mąką, obsmażyć do utworzenia się rumianej skórki. Warzywa obrać, pokrajać w grubą kostkę, obrumienić na tłuszczu. Mięso zalać wywarem lub wodą, dusić. Do częściowo podduszonego już mięsa dodać warzywa, pastę pomidorową. Dobrze jest również dodać czerwone wino. Sos doprawić do smaku.

Potrawki z jelenia. Potrawki z jelenia przyrządza się odmienną techniką niż potrawki z mięsa zwierząt rzeźnych. Mięso oczyszczone z łopatki, przemyć zamarynować na kilka dni. Po wyjęciu z marynaty mięso pokroić na małe kawałki, oprószyć mąką. Słoninę lub boczek pokrajać w cienkie plastry, obtopić lekko, mięso obrumienić na tłuszczu, na części tłuszczu podsmażyć cebulę, złożyć do rondla, podlać wodą lub rosółem, dodać przyprawy i dusić. Gdy mięso będzie miękkie dodać do sosu cienko poszatkowane jabłka, powidła.

Boczek duszony w kapuście. Na części tłuszczu obrumienić boczek, żeberka, włożyć do kiszzonej kapusty, dodać przyprawy (jałowiec, pieprz, kminek), gotować do miękkości. Pod koniec gotowania mięso wyjąć, pokrajać. Na pozostałym tłuszczu zasmażyć drobno posiekaną cebulę z mąką. Zasmażkę dodać do kapusty.

Potrawy pieczone (pasztet pieczony). Mięso z przodków zajęczych lub sarnich udusić w niedużej ilości wody, przestudzić, obrać z kości. Wieprzowinę i słoninę pokrajać w grubą kostkę dusić z dodatkiem cebuli. Pod koniec duszenia dodać drożdże z zająca, wątróbkę wieprzową. W sosie od mięsa namoczyć bułkę. Mięso wraz z bułką przekręcić trzykrotnie przez maszynkę, dodać jaja, przyprawy. Dokładnie wyrobić gładką masę pasztetową. Masę nakładać w formy wysypane tartą bułką lub wylouzone plastrami słoniny, piec w piekarniku.

Comber pieczony. Z combra sarny, czy zająca usunąć dokładnie wszystkie błony pokrywające powierzchnię mięsa. Combry naszpikować słoniną w poprzek do włókien mięsnych. Piec w piekarniku. Pod koniec pieczenia mięso wyjąć, wykroić porcje, włożyć do sosu śmietankowego, razem dusić.

Potrawy smażone (szaszłyk). Mięso oczyszczone dokładnie z błon i powięzi kroić prostopadle do włókien mięsnych na nieduże kawałki o grubości ok. 0,5 cm. Mięso rozbić, uformować, nadając kawałkom lekko owalny kształt. Słoninę lub boczek pokrajać na cienkie plastry. Pokrajać również w plastry duże, ładne cebule. Mięso przekładać plastrami słoniny, cebuli, przez środek przebić szpadką. Szaszłyki posypać solą, pieprzem, smażyć na tłuszczu.

Filety na grzankach. Mięso oczyścić dokładnie z błon, uformować filety. Słoninę pokrajać na duże plastry (tyle sztuk ile filetów). Obtopić na patelni i lekko zrumienić. Na wytopionym tłuszczu smażyć filety z obydwu stron, obsmażyć grzanki z bułki. Zrumienione grzanki smarować pasztetem, położyć filet, a na wierzch plaster słoniny.

Organizacja pracy w zasadniczej szkole gastronomicznej w Bydgoszczy

LIEROWNICTWO Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej w Bydgoszczy stara się nie tylko o to, ażeby młodzież nauczyć wykonywania zadań produkcyjnych, ale również ażeby umiała ona oszczędzać czas pracy, czyli pracowała racjonalnie. Z tych względów poza normalnie realizowanym programem nauczania skoncentrowano się na poszukiwaniu właściwej organizacji pracy w warsztacie szkolnym oraz nad typowaniem najbardziej racjonalnych ruchów występujących w procesie produkcji gastronomicznej.

Pierwsze obserwacje dotyczyły najprostszej techniki, jaką jest obieranie ziemniaków. Przed przystąpieniem do samego obierania 3 uczennice przygotowują stanowisko do pracy, narzędzia i surowiec. Warunki pracy dla każdej uczennicy są identyczne, gdyż tylko w tym wypadku można porównywać wyniki pracy.

Na taborecie umieszcza się wannę z ziemniakami. Ziemniaki myje się poprzedniego dnia, aby do obierania były suche. Ułatwia to pracę i utrzymanie w czystości podczas obierania.

Dookoła wanny z ziemniakami ustawia się taborety do siedzenia i taborety z miskami napełnionymi wodą, do których wrzuca się obrane ziemniaki. Miski z wodą znajdują się po lewej stronie pracujących uczennic. Po obu stronach wanny ustawia się 2 wiadra na obierzyni, a z boku dużą wannę zbiorczą z wodą soloną (0,7%). Każda uczennica ma nóż — skrobaczkę regulującą grubość obierzyni, talerz lub tacę. Uczennica lewą ręką bierze z wanny ziemniak, prawą ręką ścina jego wierzchołek, a następnie długimi ruchami od wierzchołka ku dołowi obiera ziemniak obracając go stopniowo w rękę. Na zakończenie uczennica ścina skórkę z drugiego wierzchołka. Następnie czubkiem skrobaczki usuwa oczka z ziemniaków. Po napełnieniu miski obranymi ziemniakami uczennica płucze je i wkłada do wanny zbiorczej. Ziemniaki po wyjęciu z wanny zbiorczej bezpośrednio przed gotowaniem kraje się. Czas obierania rozpoczyna się w momencie wzięcia pierwszego ziemniaka przez uczennicę z wanny, a kończy się na wrzuceniu ostatniego ziemniaka do miski napełnionej wodą.

Przy zorganizowanym w ten sposób obieraniu uzyskano następujące przeciętne wyniki obliczone na 1 kg ziemniaków:

	% odpadków	czas obierania
a) nożykiem zwykłym	25	12 minut
b) skrobaczką	18	9 minut

Zastosowanie skrobaczki zmniejszyło ilość odpadków o 7% i przyspieszyło wykonanie pracy o 25%.

Przeprowadzenie tego rodzaju doświadczeń sprzyja rozwojowi racjonalizatorstwa, gdyż pozwala na wycią-

ganie szeregu ciekawych wniosków. Po pierwsze: wydajność pracy zależy w dużej mierze od wyposażenia pracujących i ekonomiki ruchów. Po drugie: można organizować właściwie pojęte współzawodnictwo pracy, gdyż praca odbywa się w tych samych warunkach i przy pomocy jednakowego sprzętu. Nie do pomyślenia jest wprowadzenie współzawodnictwa między uczennicami, gdy jedna, na przykład, obiera ziemniaki nożem stołowym, a druga skrobaczką.

Przy skrobaniu marchwi i pietruszki organizacja pracy i przygotowanie stanowisk jest takie same jak przy obieraniu ziemniaków. Zamiast talerzy każda z uczennic ma na kolanach deskę lub tacę, a zamiast skrobaczki, średni nożyk-jarzyński. Praca odbywa się na siedząco, przez co jest mniej męczące.

Dalszym etapem były doświadczenia z zagniataniem i krajeniem ciasta na kluski. Uczennice pracują na stojąco. Z mąki przesianej na stolnicę odsuwa się nożem niewielką ilość na podsypywanie podczas wałkowania. Następnie do zrobionego w mące wgniecionego wlewa się jajka rozbite i wymieszane z wodą. Wyrabianie ciasta odbywa się od razu z całej ilości mąki, którą zagarnia się nożem, a potem zagnia-

ta rękami. Na końcu ciasto dzieli się na mniejsze kawałki i wyrabia każdy oddzielnie.

Mieszanie płynu i jaj nożem z całą ilością mąki dla 0,5 kg trwa 10 minut. Oszczędność czasu przy tym sposobie wyrabiania ciasta wynosi 20% w stosunku do innych sposobów.

Interesujące doświadczenia przeprowadzono z krajeniem łazanek. Krajenie rozwałkowanego i przesuszonego ciasta z 0,5 kg mąki na paski szerokości 1 cm, a następnie na skośne łazanki trwa 17 minut. Tę samą ilość ciasta kraje się na pasy szerokości 8 cm, układa jeden na drugi w ilości 6—10, przesuwa na brzeg stolnicy i kraje na paski o szerokości 1 cm, posuwając nożem od siebie. Otrzymane warstwy pasków bierze się po kilka na raz i kraje w skośne łazanki. Praca trwa 10 minut. Oszczędność czasu wynosi przeszło 40%.

Przy sporządzaniu makaronu, rozwałkowane i przesuszone ciasto z 0,5 kg mąki, kraje się na pasy szerokości 4—6 cm, układa jeden na drugi, a następnie przesuwa się na brzeg stolnicy i kraje makaron. Praca trwa 12 minut.

Szkola zastosowała inny sposób. Ciasto z tej samej ilości mąki układa się w pasy szerokości 8 cm. Otrzymane pasy kraje się w prostokąty takiej szerokości, jak długi ma być makaron lub kluski (makaron 6 cm, kluski 4 cm). Otrzymane prostokąty układa się jeden na drugim po 2—3 i kraje się wzdłuż pierwotnego złożenia pasków ciasta. Praca trwa 8 minut. Oszczędność czasu wynosi ok. 50%.



Poszukiwania doświadczalne przeprowadzane w Zasadniczej Szkole w Bydgoszczy nad właściwą organizacją pracy pozwalają na ustalenie norm czasowych dla określonych czynności. Ułatwi to znakomicie pracę nie tylko w szkołach, ale i w przemyśle gastronomicznym, a zarazem może przynieść poważne oszczędności w zatrudnieniu. W konkretnym wypadku szkoła w Bydgoszczy, która w początkowym okresie zatrudniała do obierania ziemniaków 4 uczennice, zredukowała już ich ilość do trzech.

Mgr inż. A. Jenicz

PODJĘLI zobowiązanie

Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych w Krakowie weszło w końcowe stadium likwidacji mank dzięki podjęciu przez wszystkie kierowniczkę zobowiązania w formie listu gwarancyjnego pod hasłem „pracujemy bez mank”. Współzawodniczące cel swój osiągają przez bieżącą kontrolę stanu kartotekowego i faktycznego, przestrzeganie norm zużycia, rozliczanie bufetu i produkcji, prowadzenie ewidencji bez zaległości i punktualne odprowadzanie utargu.

Jednocześnie wezwały one wszystkie OPDiB Mlecznych do prodjścia współzawodnictwa między okręgami na odcinku likwidacji mank. Akcja ta jest godna najszerszego rozpropagowania.

*

Odpowiadając na apel Radomskich i Stalinogrodzkich ZG, Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego z okazji 10-lecia Polski Ludowej przystąpił do długofalowego współzawodnictwa na odcinku podniesienia jakości pracy, obniżki kosztów własnych oraz likwidacji mank. Współzawodnictwo toczy się między zespołami finansowo-księgowymi pionu CZPG, MHD, MHM i ZSS.

Poza nagrodami przeznaczonymi dla wyróżniających się zespołów finansowo-księgowych przyznane będą 3 proporce przechodnie dla najlepszego zespołu finansowo-księgowego jednostki samodzielnie bilansującej w skali krajowej, wojewódzkiej i zarządu centrali w skali krajowej.

*

Pracownicy PZGS Słupsk, gospód w Dębicy Kaszubskiej, Bablice, Barcino i w Krajence dla uczczenia Miesiąca Pogłębiania Przyjaźni Polsko-Radzieckiej oraz dla zrealizowania wskazań II Zjazdu PZPR, podjęli szereg cennych zobowiązań. Zobowiązania dotyczą: 1) wykonania operatywnego planu rocznego na 1954 r. na 15 dni przed terminem, tj. do 15 grudnia br., 2) obniżenia kosztów własnych i przestrzegania przez kierowników gospód pełnych rabatów detalicznych należnych zakładom żywienia zbiorowego, 3) dostarczanie do PZGS sprawozdań GUS na jeden dzień przed terminem, 4) przeprowadzania przez kierowników gospód raz w miesiącu szkolenia zawodowego pracowników, 5) podniesienia stanu sanitarnego i estetyki zakładów, jak również szybkiego, sprawnego i grzecznego obsłużenia konsumentów.

Szereg wymienionych gospód wezwało do współzawodnictwa wszystkie gospody woj. koszalińskiego.

Od czytelników i korespondentów

W dniu 1.X. br. na wszystkich uczelniach w Polsce rozpo-

czął się nowy rok akademicki. Uroczysta inauguracja odbyła się również w Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie.

Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie powinna być bliska każdemu pracownikowi żywienia zbiorowego. Fakt, że na WSE powołano do życia Wydział Technologii oraz Wydział Ekonomiki Żywności świadczy dobitnie jak wielkie znaczenie ma w naszej gospodarce ta gałąź przemysłu i jak wielką wagę do jej należytego rozwoju przywiązuje nasza Partia i Rząd.

Zarówno metody nauczania, jak i baza materialna uczelni będą rosły z roku na rok. Normy wyposażenia dla Wydziału Technologii zostały już w tej chwili zatwierdzone na poziomie norm wyposażenia dla innych szkół inżynierskich. W niedługim czasie rozpoczyna się prace przy budowie nowego gmachu uczelni. WSE będzie dysponować 3 domami akademickimi na terenie miasteczka akademickiego w Częstochowie.

W swoim przemówieniu inauguracyjnym rektor uczelni prof. A. Czarnota podkreślił mocno, że najważniejszym zadaniem uczelni w bieżącym roku akademickim będzie należyte wykonanie przez poszczególne katedry planu prac naukowo-badawczych w powiązaniu z planami rozwoju młodej kadry naukowej. Udoskonali się praca dydaktyczna — programy poszczególnych katedr zostaną uzgodnione z sobą tak, aby stanowiły wzajemnie uzupełniającą się całość, będą też mocniej aniżeli dawniej powiązane z problemami praktyki.

W nauczaniu zerwie się z metodami szkolarskimi. Student będzie musiał pracować bardziej samodzielnie, aby wyrobić sobie szeroko rozwinięty zmysł krytyki i samokrytyki tak potrzebny w pracy zawodowej. Korzystanie z biblioteki, uczestnictwo w kołach naukowych będą wyrazem aktywnej postawy studenta przy przyswajaniu sobie wiedzy.

W roku bieżącym na Wydziale Technologii na pierwszym roku studiować będzie tylu studentów ile miejsc ma wydział. Zainteresowanie uczelnią częstochowską wzrasta, o czym świadczy też fakt, że przeszło 80% młodzieży zgłosiło się na pierwszy rok w terminie sierpniowym, co oznacza, że przyszli studenci od razu zdecydowanie obrali sobie ten kierunek studiów.

Skład społeczny studentów pierwszego roku wygląda następująco: studenci pochodzenia robotniczego stanowią 38%, chłopskiego — 34%, inteligencji pracującej — 33%, rzemieślniczego — 5%.

WSE otrzymała wyższy procent stypendiów dla studentów niż inne uczelnie ekonomiczne, co umożliwi studia niezamożnej młodzieży.

Podczas uroczystości otwarcia roku akademickiego wręczono dyplomy pierwszym magistróm, którzy tytuł ten uzyskali na studium magisterskim przy WSE. W 1954 r. Uczelnia zorganizuje także eksternistyczne studia magisterskie, które umożliwią zdobycie tytułu magisterskiego szeregowi absolwentów bez odrywania ich od pracy. Projektuje się również utworzenie studium zaocznego. W ten sposób wielu pracowników żywienia zbiorowego, którzy niejednokrotnie mają olbrzymie zasób wiedzy praktycznej, będzie mogło pogłębić ją i uzupełnić od strony teoretycznej bez konieczności przerywania pracy na okres studiów.

Z. K. — Częstochowa

**POD SZYLDEM ZZG
NA KIRACH**

DNIA 7 września poganiał nas drobny górski deszcz, głód i pragnienie, toteż spieszyliśmy do restauracji Zakopiańskich ZG u wejścia do Doliny Kościeliskiej na Kirach — jak do cichej, spokojnej przystani. O godzinie 17 z minutami znaleźliśmy się na miejscu. Rojno tu było od pijących i pijanych górali. Naród krewki i muzykalny. Porykiwaniu towarzyszyły gromkie uderzenia pięściami w stół i częsty brzęk szkła.

W rwetesie gorączkowych żądań-rozkazów uwijał się jak pstrąg bufetowy, szybko napelniał przygotowane flaszki „czystą“, a pianą z piwa kufle — pieniądze i towar szły wprost z rączki do rączki.

Zaskoczyła nas ponura atmosfera lokalu. Co subtelniejsi i mniej głodni turyści od drzwi restauracji oceniali sytuację, aby wycofać się w porę.

Znad kontuaru uprzejmy głos proponował nam do wyboru: kielbasę, śledzie w oliwie, ciastka, konserwy rybne oraz jaja.

Wobec tak „objętego“ jadłospisu ociągaliśmy się z decyzją; gorzej, że miałem apetyt na gorące danie z kuchni. Kucharka oświadczyła jednak, że nic nie ma i ostentacyjnie ogłosiła „fajerant“.

— A może jednak... upierałem się przy swoim.

Tymczasem i bufetowy przestał na nas zwracać uwagę, bo oto do lokalu wtoczyła się nowa partia górali. Od razu zaprezentowali się krzykiem o ćwiartkę. Zagłuszyli wszystkich.

Przy okienku do kuchni, skąd brałiśmy herbatę, sapał na podłodze upity góral. Oburzony zaindagowałem kucharkę w tej sprawie.

— No i cóż, zwyczajno rzec... bez zdziwienia zbyła mnie krótko.

Jeden z pijących przy sąsiednim stoliku — chudy, jak szczapa, kręcąc się ustawicznie tam i z powrotem, od stolika do bufetu, zaważał o mnie, chociaż uchylałem się ostrożnie.

Siedzieliśmy jak przystowiowe trusie. Znikł gdzieś wilczy apetyt szczególnie, że herbata okazała się chłodna, kielbasa również niedostatecznie zagrzana, a słony i rozpaczliwie wysuszony śledź w zjełczałym oleju.

Poprosiłem o książkę życzeń i żądań. Bufetowy zgiął się w pół w zakłopotaniu. Natomiast kucharka gwarząca teraz z pijącymi — przygadała arogancko: — „Niech wypisują co chcą, a od czego jest papier“. Uśmiechając się wymieniła z naszymi sąsiadami znaczące spojrzenie.

Czułem teraz na sobie wzrok obecnych, zwrócone w moją stronę nachmurzone, surowe twarze.

Zapanowało ponure milczenie pełne wyczekiwania. Ze zdenerwowania nie pisałem, a gryzmoliłem i co gorzej nie byłem w stanie swoich spostrzeżeń wyrazić należycie jasno.

Przed restauracją z piersi wydarł mi się jęk: co za ordynarna karczma. Góral przy drodze gorliwie

przytaknął, ale w głosie jego czuło było ironię:

— „Mocie racje, powinni i to zamknąć, będzie spokój...“

Od Doliny Kościeliskiej znowu zlatuje orzeźwiający powiew. Źródłana Kirowa Woda huczy i hałasuje. Droga, chociaż ocieniona chmurą, pełna jest słońca i urody życia. Tyłko mnie snuje się po głowie cierpka dygresja: przemysł gastronomiczny sam sobie sypie piasek w oczy szczyjąc się, że zlikwidował knajpy z okresu kapitalistycznego. A co kryje się pod szyldem ZZG na Kirach?

No cóż, może z pijakami lżej się pracuje, a pewno i plany idą gładko. Tradycja ta ma tutaj szczególnie stare i mocne korzenie.

KIEŁ

**POWINNIŚMY WYDAĆ NIEUBŁAGANĄ WALKĘ WSZELKIM
PRZEJAWOM DŁAWIENIA KRYTYKI...**

BOLESŁAW BIERUT

Z PRASY

WZG Wschód we Wrocławiu posiada ładną świetlicę, w której poza zebraniami nic się nie odbywa. A przecież w WZG Wschód jest dużo młodzieży, która by chętnie pracowała w zespołach chóralnych, baletowych lub innych, gdyby takie istniały. Niestety, rada miejscowa nie „zawraca“ sobie tym głowy.

(koresp. W. Banaszewski)



Przewodniczącej rady miejscowej: — Zawsze mówiłem, że wam zespół artystyczny nie jest potrzebny. I tak umiecie śpiewać i tańczyć...

Gazeta Robotnicza

CHODZI O TĘ „TROSZKĘ“



Wieczorem 26 czerwca do „Stolicy“ przyszło 4 konsumentów na kolację. Zamówiono dania gorące, wódkę, przekąski, kawę, lody. Rachunek wystawiony przez kelnera Nr 11 opiewał na sumę 402 złote.

Konsumenci poprosili o zrobienie drugiego rachunku innego kelnera. Ten za te same potrawy i napoje wystawił rachunek — 260 zł.

Warszawska Gastronomia

Z LEBY



— Mleka jeszcze nie ma, ale zanim pan dojdzie do okienka, to się zsiądzie. (wg pomysłów J. Goijana — Okrzeja, pow. Łuków)

Szpilki

Wzorowa stołówka obsługi konsumentów

OSIĄGNIĘCIA wielu przedsiębiorstw żywienia zbiorowego w ZSRR, między innymi stołówki nr 326 przy Fabryce Wyrobów Tytoniowych „Jawa“ w Moskwie wskazują, jak dobre wyniki można osiągnąć w dziedzinie podnoszenia kultury obsługi, jeśli prawidłowo organizuje się pracę.*)

Podstawą wzorowej pracy załogi tej stołówki jest socjalistyczne współzawodnictwo o wysoką kulturę obsługi. Za wyniki pracy w czwartym kwartale 1953 r. stołówce przyznano tytuł „wzorowej stołówki obsługi konsumentów“. Kierownicze produkcji E. Martynowej, Ministerstwo Handlu ZSRR nadało tytuł kuchmistrza. Kucharz T. Andrejewa została przedstawiona do odznaki „przodujący kucharz“, a kelnerka W. Wołkowa do odznaki „przodująca kelnerka“.

Na postawie wyników wszechzwiązkowego współzawodnictwa socjalistycznego za pierwszy kwartał 1954 r. stołówka otrzymała drugą nagrodę w wysokości 2 500 rubli.

Przyjrzyjmy się jak zorganizowana jest praca w stołówce.

Stołówka nr 326 ma powierzchnię około 1 000 m². Połowę tej powierzchni zajmuje przestronna i widna sala jadalna. Ściany i cztery kolumny tej sali wyłożone są płytkami ceramicznymi mlecznego koloru. Podłoga pokryta jest linoleum. Z brązu żyrandole, kandelabry na ścianach i kolumnach, jedwabne firanki w oknach, modelowane gzymsy i kapitele kolumn ozdabiają salę. Stoliki, nakryte śnieżnobiałymi obrusami, rozstawiono symetrycznie w cztery rzędy. Między stolikami szerokie i przestronne przejścia. Przy wejściu do sali — bufet, kasa, umywalnia.

W ciągu 30 minut przerwy obiadowej pracownik fabryki powinien spożyć obiad. Jak się to osiąga? Harmonogram przerw obiadowych w poszczególnych oddziałach fabryki uzgadniany jest ze stołówką. Ilość miejsc na sali pozwala na równoczesne obsłużenie pracowników każdego oddziału fabrycznego. Konsument nie musi czekać aż przy stolikach zwolni się miejsce. Oszczędza to poważnie ich czas.

Niemale znaczenie ma prawidłowa organizacja pracy kasy. Kasjer W. Zabielska pracuje w stołówce 5 lat. Poznała ona gusty konsumentów swojej stołówki, wie ile w przybliżeniu poszczególnych dań pójdzie w ciągu dnia. Przed otwarciem stołówki Zabielska rozkłada bilon według wartości w przegródkach kasy, aby przyspieszyć wydawanie reszty, stempluje bloczki oddzielnie na pierwsze danie, na drugie i na pieczywo; oderwanie bloczka z taśmy zajmuje znacznie mniej czasu niż wybijanie każdego bloczka oddzielnie.

Dzięki prawidłowej organizacji wydawania dań również kelnerki szybko obsługują konsumentów. Razem z daniem kelnerka otrzymuje nakrycie i pieczywo. Kelnerka Walentyna Wołkowa obsługuje stoły, przy których wydaje się pełne obiady. Jej metoda pracy polega na tym, że jeszcze przed pojawieniem się stołownika stawia na stole przekąski, deser i pieczywo. Gdy konsument siada do stołu Wołkowa w tej samej chwili przynosi mu pierwsze danie, a zaraz potem drugie.

Prawidłowej organizacji wydawania dań sprzyja zainstalowanie przy okienkach specjalnej płyty gazowej do podgrzewania. Na płycie ustawia się brytfanny napełnione gotowymi potrawami. Pozwala to kucharzowi szybko wydawać kelnerkom dania. Równocześnie przy płycie zmywaczki stawiają na specjalnym okienku czyste talerze; kucharzowi wystarczy tylko wyciągnąć rękę, aby wziąć potrzebny talerz.

System podgrzewania przy okienku znacznie przyspiesza pracę. Ponadto podgrzewanie pozwala zwolnić płytę w celu przygotowania następnych świeżych dań.

Klienci stołówki, pracujący w fabryce na wieczornej zmianie, obsługiwani są inaczej — stosuje się tu samoobsługiwanie. Konsument osobiście podchodzi do okienka po odbiór potraw. Wydający przyjmuje opłacony przez klienta w kasie bloczek, stawia na niewielkim podniesieniu zamówione danie i podaje konsumentowi pieczywo oraz zastawę. Taki sposób obsługiwania zwalnia stołówkę od konieczności zatrudniania jeszcze jednej zmiany kelnerek.

Dobre utargi ma bufet. Codzienny jego asortyment składa się z 10—12 zimnych przekąsek z kiełbas i kotletów, mięsa zapiekanego w cieście, pierożków, pierników itp.

Sercem przedsiębiorstwa jest jego zaplecze. W stołówce nr 326 składa się ono z kuchni, gdzie mieści się piec kuchenny, płyta do podgrzewania, kotły parowe, elektryczna patelnia, piec gazowy oraz z działów: cukierniczego, chłodniczego, przygotowawczego, owocowego, dalej z magazynu suchych prowiantów, zmywaków do naczyń kuchennych i stołowych, szatni oraz pomieszczeń sanitarnych.

Dwie mechaniczne maszyny do mielenia mięsa przetwarzają około 100 kg produktów na godzinę. Wydajność obieraczki do ziemniaków wynosi 110 kg na godzinę. Znajduje się tu również przenośne urządzenie składające się z obieraczki do ziemniaków, szatkownicy jarzyn, urządzenia do mielenia mięsa, mieszkarki do ciasta, przecieraczki, maszyny do ubijania piany i kremu.

Do dwóch kotłów parowych służących do gotowania zup para dostarczana jest z kotłowni, podobnie jak gorąca woda. Zaznaczyć trzeba, że każdy dział ma gorącą i zimną wodę. W dziale chłodniczym znajduje się lodówka. Kuchnia jest w pełni wyposażona w naczynia kuchenne i stołowe.

W zapleczu pracuje sześciu kucharzy. Kucharz A. Lemina sporządza zimne zakąski: sałatki, ryby w galarecie, śledzie itp., A. Niedorezowa pierwsze dania: barszcze, rosoly, kapuśniaki, różnorodne zupy. Kucharze Andrejewa i Aleksandrow pracują w działach: sosowym i przygotowawczym. Tak więc każdy kucharz jest odpowiedzialny za określoną grupę dań. Gdy jednak skończy przygotowanie dań swojej grupy przechodzi do pomocy na innym odcinku. Pracownicy zaplecza rozpoczynają pracę od godz. 5.30 do godz. 12.

Potrawy sporządza się metodą potokową. Półfabrykaty przygotowuje się rano i przechowuje w lodowni. Zupę gotuje się trzy razy dziennie, a drugie dania — w miarę potrzeby. Przygotowanie potraw odbywa się według receptur w oparciu o normy. Bierze się również pod uwagę zalecenia rady kulinarnej przy truście stołówek leningradzkiego obwodu Moskwy. Pierwsze

*) Według artykułu G. Preismana „Sowietskaja Torgowla“ Nr 7/54.

dania są zawsze pożywne, dobrze przyprawione; drugie — zawsze z sosem. Szeroko stosuje się przyprawy ziołowe: cynamon, goździki, pieprz, liść bobkowy.

Menu składa się zazwyczaj z 5—7 zup. 9—12 drugich dań i 2—3 porcjowych. W okresie lata są zawsze zimne zupy — zupa szczawiowa z jajkiem, świeżym ogórkiem i śmietaną, barszcz na zimno, barszcz na boćwinie, chłodniki. Wielkim powodzeniem cieszą się pełne obiady, zazwyczaj dwóch typów. Jadłospis ustala się tylko na jeden dzień, obowiązkowo różniący się od jadłospisu dnia poprzedniego.

Stołówka wydaje dania dietetyczne nie tylko posiadaczom książeczek abonamentowych i pracownikom otrzymującym dotacje od związków zawodowych, lecz każdemu zamawiającemu.

Dla pracowników przestrzegających diety wydaje się dania dietetyczne sporządzone według specjalnych receptur z najświeższych produktów o najwyższej jakości. W stołówce nr 326 można zawsze otrzymać mięso gotowane, mleko i inne potrawy dietetyczne. Żywieniem dietetycznym kieruje dyplomowana dietetyczka A. Demins, mająca 17-letnie doświadczenie i skończone kursy przy Instytucie Żywności Dietetycznej Akademii Nauk Medycznych ZSRR oraz kursy doskonalenia zawodowego. Demins śledzi najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywienia leczniczego.

Ścisłe przestrzega się pobierania próbek z poszczególnych przygotowanych potraw. Bierze w tym udział lekarz ambulatorium fabrycznego, dietetyczka i kierowniczką produkcji. Ścisłe przestrzegana jest kontrola stanu sanitarnego zaplecza. Sprzątanie odbywa się co najmniej dwa razy dziennie: przed otwarciem stołówki i w czasie przerwy.

Wielkie znaczenie ma prawidłowe przechowywanie produktów. Stołówka ma magazyn składający się z trzech komór i wyposażony w amoniakalne urządzenia chłodnicze.

Aby spopularyzować zabieranie do domu gotowych dań stołówka zorganizowała sprzedaż naczyń aluminiowych w bufecie. Tym pracownikom, którzy nie chcą kupować naczyń, wydaje się je w zastaw za niewielką opłatą.

W stołówce nr 326 nie ma płynności kadr. I tak dyrektor stołówki Jefimowa pracuje tutaj 13 lat. O rok krócej pracuje Martynowa — kierowniczką produkcji. Bufetowa Krużkowa zatrudniona jest w stołówce 10 lat. Zastępczyni kierowniczką produkcji Andrejewa i pracownik fizyczny magazynu Klimanow pracują po 8 lat.

W stołówce zorganizowano szkolenie pracowników w zakresie drugiej specjalności. Tak np. kelnerki mogą pracować jako kasjerki i bufetowe, kalkulator może zastępować buchaltera. Kucharze dobrze pracują przy wydawaniu potraw.

Kierowniczką produkcji, kuchmistrz Martynowa troszczy się o podniesienie kwalifikacji pracowników zaplecza. Dzięki temu Niedoriezowa, która została przyjęta do stołówki jako uczennica, obecnie pracuje jako kucharz II kategorii. Lemina pracowała jako zmywaczka naczyń, a obecnie jest również kucharzem II kategorii. Drożniewa była sprzątaczką, obecnie jest pomocnicą kucharza i przygotowuje się do egzaminu na kucharza III kategorii.

Andrejewa przyszła do stołówki po skończeniu kursów szkolenia kulinarnego. Tutaj zdobyła duże doświadczenie praktyczne, skończyła kursy doskonalenia zawodowego, dające jej prawo zajmowania stanowiska kierowniczką produkcji. Andrejewa prowadzi żywioną pracę społeczną. Jest przewodniczącą rady miejscowej, organizuje i sama prowadzi pracę kulturalno-oświatową.

Walka całej załogi o wysoką jakość pracy, o dobre wyniki w poszczególnych jej ogniwach, nie mogła nie odbić się i na wynikach ogólnych. W pierwszym kwartale br. obrót stołówki w porównaniu z pierwszym kwartałem ub. r. wzrósł o 14%. Udział produkcji własnej w tym samym czasie wzrósł o 33%, a dań wydano o 45% więcej. Plan obrotu w czwartym kwartale 1953 r. wykonany został w 119,9%, w pierwszym kwartale 1954 r. w 123,1%. W zakresie kosztów stołówka uzyskała oszczędność w pierwszym kwartale br. oraz ponadplanową akumulację w wysokości 5 tys. rubli.

Znaczenie tych wskaźników jest tym większe, że za cały okres pracy stołówki nie było ani jednego wypadku zepsucia się towarów, mank i braków, skarg na niską jakość, a przede wszystkim podniosła się kultura obsługi.

Czy są niedociągnięcia w pracy stołówki nr 326? Czy są jeszcze nie rozwiązane zagadnienia? Tak, są. Nie zorganizowano np. obsługiwaną nocnej zmiany pracowników fabryki, nie opracowano kwestii wcześniejszej sprzedaży bloczków lub abonamentów na pełne obiady. Są oczywiście również inne nie załatwione sprawy. Jednakże inicjatywa, umiłowanie zawodu pomogą przodującemu zespołowi rozwiązać również te problemy.

(tj)



Prof. dr Emil Paluch — **RACJONALNE ODŻYWIENIE**. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, wyd. płate 1953 r., str. 76, cena zł 2,70.

W **SERII** popularnych broszur o ochronie zdrowia wydanych nakładem Państwowego Zakładu Wydawnictw Lekarskich, na uwagę zasługuje interesująca broszura prof. dr med. Emila Palucha pt. „Racjonalne odżywianie”.

Celem broszury jest uświadomienie roli racjonalnego odżywiania w kształtowaniu się zdrowia człowieka w walce o podniesienie poziomu zdrowotności społeczeństwa. Omawiając zadania nauki o żywieniu autor wskazuje, iż „Nie

jest prawdą, że nauka o żywieniu zmierz do zastąpienia w przyszłości posiłków „pigulkami”, które dostarczą organizmowi wszystkich składników niezbędnych do życia. Byłoby to spieczne z zasadami fizjologii. Nie dająca się zaprzeczyć przyjemność jedzenia stanowi ważny czynnik w odżywianiu i bynajmniej nie koliduje z zasadami racjonalnego żywienia. Istotnym celem higieny żywienia jest tylko zmiana niektórych zakorzenionych błędów w odżywianiu, usunięcie pewnych małogów, błędnych pojęć o dostatnim odżywianiu, które są przyczyną niedoborów w odżywianiu” (str. 6).

Istotną rolę w racjonalnym odżywianiu odgrywa z jednej strony znajomość składników pożywienia, z drugiej strony — znajomość zapotrzebowania organizmu człowieka na poszczególne sub-

stancje zawarte w pokarmach. Tym zagadnieniom autor poświęca pierwszy rozdział pt. „Składniki pożywienia”. Omawiając rolę poszczególnych składników pożywienia, jak białko, sole mineralne, witaminy w budowie i odbudowie tkanek, w regulowaniu ważnych przemian życiowych oraz w zdobyciu energii niezbędnej dla utrzymania życia i wykonywania pracy, autor równocześnie wskazuje, jakie pokarmy dostarczają organizmowi tych składników oraz w jakich ilościach winny one być spożywane na dobę, aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

Szkoda, że tego rodzaju niezwykle pouczających przykładów autor nie podaje przy omawianiu innych składników produktów. Przykładów tych nie mogą bowiem zastąpić wykresy (niektóre z nich bardzo nieczytelne jak na popular-

na broszurę), czy tablice dotyczące wartości poszczególnych składników w 100 g produktu.

Szczególnie pouczające są wiadomości zawarte w rozdziale II pt. „Proste zasady w odżywianiu domowym“.

W odżywianiu domowym, w przeciwieństwie do odżywiania zbiorowego trudno jest przeprowadzać specjalne obliczenia, mające na celu ustalenie właściwych proporcji poszczególnych składników dostarczanych organizmowi za pośrednictwem pokarmów. Toteż autor podaje (str. 54) interesującą tabelę, która wskazuje w przybliżeniu ile i jakich pokarmów człowiek powinien spożywać dziennie.

Człowiek dorosły powinien spożywać co najmniej 1 szklankę mleka dziennie; dzieci oraz kobiety w ciąży i karmiące — 2 szklanki mleka dziennie. W celu osiągnięcia wyższego poziomu zdrowia pożądana jest dwukrotnie większa porcja mleka. Mleko może być zastąpione przez 100 g sera, które odpowiadają w przybliżeniu 1 l mleka. Mleko dostarcza or-

ganizmowi takich składników, jak: wapń, fosfor, białko pełnowartościowe, witaminę A oraz ryboflawinę (witaminę B₂).

Główny posiłek dzienny powinien zawierać porcję mięsa o wadze ok. 100 g lub 2 jaja, względnie porcję sera o wadze 50 g. Pokarmy te dostarczają organizmowi białko pełnowartościowe, żelazo oraz kwas nikotynowy.

Przytoczone wyżej przykładowo praktyczne wskazówki na temat zasad w odżywianiu domowym są możliwe do zastosowania bez konieczności jakiegokolwiek obliczeń czy zestawień, na które gospodynie z reguły nie mają czasu.

Wartość broszury prof. dr Palucha polega m. in. i na tym, że zawarte w niej opisy są dostosowane do warunków każdego domu.

Osobne miejsce zajmuje w broszurze opis niektórych, najbardziej typowych błędów w odżywianiu, które pociągają za sobą wiele ujemnych skutków.

Wśród opisanych błędów odżywiania na szczególną uwagę zasługuje postawie-

nie sprawy spożycia mięsa i tłuszczów. „W wielu kołach naszego społeczeństwa obfitość mięsa i tłuszczu jest uważana za ideał dobrego odżywiania“. Jest to pogląd niestuszny. Nie negując znaczenia tych pokarmów dla organizmu ludzkiego autor wskazuje, że ich nadmiar w pożywieniu nie może być należyście wykorzystany przez organizm i niekiedy jest przyczyną wielu chorób. „Ideałem dobrego odżywiania powinno być niedużo, lecz umiarkowane spożycie mięsa i tłuszczów — tyle, by zaspokoić fizjologiczne potrzeby ustroju“ (str. 59).

Na zakończenie broszury autor zamieszcza tabelę zawierającą dzienne normy żywienia dla mężczyzn, kobiet i dzieci, z uwzględnieniem charakteru pracy (lekka, umiarkowana, ciężka) oraz tabelę składników odżywczych.

Broszura prof. dr Palucha powinna odegrać poważną rolę w popularyzacji racjonalnego odżywiania i zasługuje w pełni na szerokie rozpowszechnienie.

M. L.

PRZYPOMINAMY

Ustanowienie odznaki „Wzorowego Sprzedawcy“. Celem wyróżnienia wzorowych sprzedawców, bufetowych, kelnerów i upowszechnienia przodujących metod pracy w uspołecznionym handlu i żywieniu zbiorowym, Prezydium Rządu podjęło uchwałę dnia 18.IX.1954 r. (Monitor Polski z dnia 7.X.1954 r. Nr 93) w sprawie ustanowienia odznaki „Wzorowego Sprzedawcy“. Odznaka może być nadana w dowód uznania osiągniętej wiedzy i sprawności zawodowej oraz aktywnego udziału w budowie Polski Ludowej. Ustanowione zostały 3 stopnie odznaki: I stopień — koloru złotego, II stopień — srebrnego i III stopień — brązowego.

Wyróżnieni odznaką mają — oprócz innych równych warunków — pierwszeństwo do: 1) awansu zawodowego, 2) szkolenia zawodowego, 3) przydziału mieszkań, 4) lecznictwa sanatoryjnego, 5) skierowania na wczasy pracownicze oraz 6) wszelkiego rodzaju świadczeń socjalnych.

Odnakę w jednostkach podległych Ministrowi Handlu Wewnętrznego nadaje Minister Handlu Wewnętrznego na wniosek dyrektora właściwego centralnego zarządu (centrali). Minister Handlu Wewnętrznego może za zgodą Prezesa Rady Ministrów upoważnić dyrektora właściwego centralnego zarządu (centrali) do nadania odznaki III stopnia. Odnakę pozostałym sprzedawcom, kelnerom i bufetowym nadaje Minister Handlu Wewnętrznego na wniosek zainteresowanego ministra (kierownika urzędu centralnego), jeżeli są zatrudnieni w podległych mu jednostkach.

Minister Handlu Wewnętrznego za zgodą Prezesa Rady Ministrów i po zasięgnięciu opinii Zarządu Głównego Związku Zawodowego Pracowników Handlu ustalił regulamin określający warunki uzyskania odznaki, tryb nadania i cofania, jak również wygląd oraz sposób jej noszenia.

Przestrzeżenie zasad racjonalnej gospodarki odpadkami użytkowymi i opakowaniami. Celem zapobieżenia panującemu niejednokrotnie marnotrawstwu w gospodarce odpadkami użytkowymi i opakowaniami w gospodach CRS pismem z 16.VIII. br. Nr 2186/54 poleciła: 1) rozstrzygnąć zdecydowaną kontrolę nad gospodarką odpadkami użytkowymi i opakowaniami, 2) umieszczać na porządku dziennym każdej narady roboczej zagadnienia gospodarki odpadkami użytkowymi celem pełniejszego uświadomienia załóg o gospodarczym znaczeniu odpadków jako cennego wtórnego surowca dla przemysłu, 3) zobowiązać kierowników do zorganizowania zbiórki, przechowywania i dostawy odpadków użytkowych oraz kontroli w sposób wykluczający marnotrawstwo i przeciek, 4)

wprowadzić kształki kontrolne dotyczące odpadków użytkowych. Równocześnie zobowiązano instruktorów do zaostreżenia kontroli nad gospodarką odpadkami użytkowymi.

Warunki zatrudnienia pracowników w godzinach nadliczbowych. Zwraca się uwagę na konieczność przestrzegania pisma okólnego Min. Pracy i Opieki Społecznej z 31.V.1954 r. regulującego udzielenie zezwoleń na pracę w godzinach nadliczbowych. W szczególności należy pamiętać o postanowieniu p. XI, według którego wniosek o udzielenie zezwolenia na pracę w godzinach nadliczbowych musi być uprzednio zatwierdzony przez instancje nadrzędne i zaopiniowany przez nadrzędne organa związkowe.

Usprawnienie ruchu współzawodnictwa pracy znalazło w czas w zarządzeniu

CZPG z 8.VII. br. na odcinku prawidłowej oceny wyników kwartalnych oraz w operatywnej kontroli podejmowanych zobowiązań. W myśl zarządzenia w terenie mają być powołane wojewódzkie komisje (stołeczna i łódzka) do oceny współzawodnictwa przy współdziałaniu rządów okręgowych związków zawodowych pracowników przemysłu spożywczego do oceny współzawodnictwa ogólnopolskiego.

Do czynności komisji należy: 1) ocena kwartalnych wyników współzawodnictwa ogólnopolskiego celem typowania najlepszych przedsiębiorstw, zakładów, zespołów, wytwórni ciast oraz pracowników, 2) stawianie wniosków do WZPG w sprawie ulepszeń i popularyzacji współzawodnictwa, sprawozdawczości i kontroli zobowiązań.

W przedsiębiorstwach bezpośrednio podległych CZPG oraz w OPDIBMlec, działają komisje powołane przez rady zakładowe.

Oceny wyników komisje dokonują kwartalnie. Przy eliminacji najlepszych przedsiębiorstwa, zakładu, zespołu bierzą pod uwagę nie tylko wskaźniki ekonomiczne, ale i higiena oraz estetyka, kultura obsługi, uspołecznienie itp.

Przy pracownikach indywidualnych brać należy przekroczenie norm, powstałe manka, ilość skarg i zażaleń itp. postawę społeczno-polityczną, oblicze moralne i zawodowe.

W sprawie podatku obrotowego. Rozporządzenie Ministra Finansów z 11.VI. br. w sprawie obniżenia stawek podatku obrotowego dla zakładów gastronomicznych, ogłoszone w Dzienniku Ustaw z 32 poz. 132, dotyczy zakładów gastronomicznych sektora prywatnego. Nie dotyczy natomiast uspołecznionych zakładów gastronomicznych.

W y d a w c a: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe**

Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres red.: W-wa 10, ul. Koszykowa 54 (I p.), tel. 8-18-50 i 8-05-54, w. 12.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze.

Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie — 9 zł, cena egz. 3.— zł.



Zamówienie PWG 459/Cz/54 z dn. 16.X.54. Podpisano do druku 29.X.54. Druk ukończono dnia 5.XI.54 r.

Nakład 7.260 egz. Ark. wyd. 4,4. Papier druk. sat. kl. VII A0, 60 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego Zam. 5913/C. 5-B-30706

Cena egz. 3 zł.