

Konyhatisztaság

A szocializmusban legfőbb érték az ember! Ahogy megbecsüljük az ember életét a korszerű fegyverek beállításával, fáradságot nem kímélő beasási munkára történő oktatással, szervezésünk és kiképzésünk egyéb idevonatkozó határozványainak oktatásával, ugyanígy meg kell az egészségét is óvni a honvéd bajtársainknak azzal, hogy az étel, — amit mindennapi táplálékul elébe adunk, — olyan legyen, ami egészségét a legkisebb mértékben sem veszélyezteti, étvágyát elősegíti.

A levegő tele van láthatatlan kártékony apró élőlények, mérgező baktériumok milliárdjaival, a betegséget okozó piszkot és szennyet hurcoló rovarok pedig állandóan azzal fenyegetnek bennünket, hogy az ellenük való kellő védekezés nélkül beszenyinezik ételünket.

Nem elég azonban csak azzal törődni, hogy az említett betegségek okozókat hatástalanítsuk, hanem követelmény az is, hogy az ételnek, amit kiszolgáltattunk, meg legyen az élvezeti értéke, hogy azt a bajtársak jó étvággal fogyaszthassák. Az élvezeti érték kitermelésében az étel ízén, szagán, színén és hőmérsékletén kívül, — mint külső körülmény, — nagy szerepet játszik az étel tisztasága.

Egyik legfontosabb követelménye a jó konyhavezetésnek a főzésnél felhasznált anyagok tisztasága. Minden felhasználásra kerülő nyersanyagot tisztítsunk, mossunk, szitáljunk, áztassunk meg, úgy hogy a felhasználásra (főzésre, illetve sütésre) kerülő anyagok a lehető legtisztább állapotban kerüljenek a készülő ételbe.

Távolról sem szabad azonban csak ezzel megelégednünk, mert a fertőzést és szennyeződést csak akkor tudjuk igazán elkerülni, ha a környezetet, vagyis a konyhát rendben és tisztán tartjuk.

Az eddig megtartott szemlék kiértékelése azt mutatja, hogy a konyha tisztasága és rendje nem üti meg azt a mértéket, amelyet a munkahelyen beosztott és ennek felügyeletével megbízott, illetve ezért felelős szakács és élm. szolgálatvezetőtől elváró dolgozó népe, amely őt erre a helyre állította. Az említett közegeknek feladatához ugyanígy hozzátartozik a konyha rendbentartása és tisztogatása, mint az étel ekészítése és az ezzel kapcsolatos többi feladatok. Még több odaadásra, még több fegyelemre van szükség e téren, mert egyes konyháktól eltekintve a nagy általánosságban az tapasztalható, hogy nem óvják eléggé a hon-

véd bajtársak egészségét, nem törődnek a betegségek megelőzésével.

Az a körülmény, hogy a kellően tisztán és rendben nem tartott konyhafelszerelés idő előtt tönkremegy, használati értékét elveszti és újat kell helyette beszerezni, egyenesen népgazdaságunk megkárosítását jelenti. A nem rendeltetés szerint használt felszerelési cikk esete majdnem mindennapi jelenség. Az a sok törött, horpadt, repedt konyhafelszerelés, amivel a szemlélő előljáró lépten-nyomon találkozik, mind megannyi kárt jelent dolgozó népünknek.

Különösen az élm. szolgálatvezetők felé hangsúlyozom, hogy hogyan követelhető meg a konyhatisztaság attól a szakácstól, aki maga is ápolatlan körömmel, szakállasan, régóta váltott ingben dolgozik, tehát mindjárt a „kezdet”-ből kellene kiindulni a felügyeletet gyakorló élm. szolg. vezetőknek, aki a konyháját rendbe akarja hozni tisztaság szempontjából. Az ilyen szakácsnak nem lesz gondja arra, hogy a konyha bútorzata, asztalok, vágódeszkák, szekrények, szekrényfiókok, polcok, kézraktár, a konyha kövezetének mosásához, sikálásához hozzászokjon, a besztott bajtársakkal ezt végrehajtsa.

Sok kívánnivalót tapasztalunk a sikálás és súrolás terén. Azok a szakács bajtársak, akiktől a szemlélő megkérdezi, hogy mikor súroltatta ezt vagy amazt a tárgyat, mindjárt készen van a válasszal, hogy „állandóan sikálják, csak nem megy le róla”. Egy kis tanáccsal szolgálók ezeknek a bajtársaknak a következők szerint: A súroláshoz és sikáláshoz erős lúgot használjunk, mert a zsíros asztalokhoz, edénymosáshoz és zsírfoltok eltávolításához ez szükséges. A lúgot (szóda, szappan) csak igen kis mennyiségben öntsük a súrolandó vagy tisztítandó helyre, sikáló kefével eldörzsöljük, majd forró vízzel elkevert kevés lúggal tovább sikáljuk, mindaddig, amíg a fatárgyak, asztalok, vágódeszkák stb. fehérek, tiszták lesznek. Ezután bő melegvízzel le kell öblíteni, lemosni a lúg maradványait, majd szárazra törölni. Az edényeket, vágódeszkákat stb. szellős-levegős helyen hagyjuk megszáradni és csak kiszáradt állapotban helyezük helyükre, mert a nedvesen hagyott és rosszul mosott edények, asztalok és szekrényrészek férgeket termelnek a konyhában, amelyeknek kiirtása nagyon nehéz. Miután a konyhaféreg, svábbogár, csótány bogarak nemcsak undort keltőek, hanem minden ételt, vagy másnapra előkészített élelmiszert is megmáznak, megfertőznek, az emberi szervezetre káros hatással vannak. Ezek a férgek kizárólag piszkos, rosszul takarított konyhában szaporodnak el. Eppen ezért a konyhák berendezési tárgyait alaposan takarítani

kell és a forró lúgot nem kell sajnálni a sikáláshoz és mosogatóshoz.

Igen alkalmas a tisztogatáshoz a hamulúg, mely a lúgos oldóhatása mellett még dörzsölőhatást is kifejt. Ezt ott használhatjuk, ahol fatüzelés van. A következőképpen készítünk hamulúgot: A tűzhelyek hamutartóiból, vagy ha a konyhában nem használunk a főzéshez fát: a közeli cserépkályhákból kiszedjük a fa hamuját és azt egy edénybe gyűjtjük. Ha az edény félig van hamuval, úgy forrásban lévő vízzel leöntjük, megkeverjük és leülepedni hagyjuk. Amint a hamulúg leülepedett, úgy azonnal lúgot nyertünk.

A tisztasághoz nemcsak a tárgyak használata utáni mindennapi súrolás és sikálás szükséges. Bármilyen szorgalmas is e tekintetben a konyhaszemélyzet, mégis fél munkát végez a tisztaság terén akkor, ha nincs figyelemmel arra, hogy a szekrények, polcok, asztalfiókok tele vannak mindenféle lim-lommal, szennyes konyharuhával, kenyérdarabokkal, szakácsok otffelejtett, el nem mosott evőcsészéjével stb. A szekrényekben tisztára mosott és eltörölt konyhafelszerelést, tiszta konyharuhán, gondosan becsomagolt, vagy jól záró dobozba rakott fűszerfélék kívül semmi mást nem szabad tartani. A felmosó, mosogató és törülgető ruhákat kimosva, kiöblítve kell kiszárítani, hogy ne elmosatlanul egy csomóban éjjeli menedéket adjanak a férgeknek, vagy szennyes állapotban ezenkívül még a férgeket étellemmel is lássák el. A mosogató és törülgető ruhákat nagyon jól kimosva, kiöblítve, kötélen szárítjuk meg. Szennyes állapotban sohasem hagyhatók. Volt olyan konyha is a szemlék során, ahol a szekrények alatt bedobált szeméttel talált a szemlélő, a többhetes piszok már tele volt mindennemű férgekkel és a szemét már bűzt árasztott. Máshol az ablakok töröttek, melyen a nem messze lévő WC-ből a legyek százai röpködtek ki és be. A szekrények tetején tisztogatás nem volt már több, mint két hónapja.

Ilyen körülmények között azután hiába nyugtatja meg magát a konyhaszemélyzet, hogy „felsúroltam és kimostam mindent és mégis kifogásolják a tisztaságomat”, mert amint említettem, csak fél munkát végez a súrolás és sikálás elvégzésével. A féreg azért mégis csak megterem.

De ha mindazokat elvégezzük is, amiket az eddigiekben említettem és még ezen felül is: féreg mégis lehet konyhánkban. Vagy az előző gondatlan szakácsoktól maradt vissza a fal vagy ajtók repedéseiben, vagy egyéb ki nem deríthető ok folytán kerül be. Meg kell tehát győződni róla, hogy van, vagy nincs. Erre legalkalmasabb idő este takarodó után, mikor az épületben csend

van. A konyhákat ki kell világítani és gyorsan körülnézni, hogy vannak-e előbújt élősdiek, férgek. Ha menekülő férgeket látunk, akkor tudjuk, hogy az csak oda menekülhet, ahol a rejtékhelye van. Meg kell tehát keresni és a fellelhető falnyílásoknál hintsük be fluorsavas nátriummal, mely fehér porféleség, a leggyorsabban ölé mérge minden élősdinek. Behintés után a nyílásokat tömjük be gipsszel, vagy malterrel. A hamulúgot is eredményesen használhatjuk e célra, ez igen célravezető, mert a hamulúggal való leforrázás a férgek petéit és tojásait megégeti. — Féregtelenítésnél különös gondot kell fordítani a tüzelőanyagot tartó ládákra, mert ezek jó búvóhelyet nyújtanak a férgeknek. A férgek legtöbbször a tüzelőanyaggal hordják be. A tüzelőanyagot tartalmazóládát legjobb súrolás után kivinni és kint hagyni a konyhából, vagy egyáltalán nem is használni.

Sok a kívánnivaló a főzőedények, kondérok és főzőüst kitararítása terén is. Az edény az, ami közvetlenül érintkezik a bajtársak mindennapi táplálékával. Nagyon nagy gondot kell tehát az edények mosogatására és tisztántartására fordítani.

Jól megjegyezni való szabály az, hogy:

1. Az ételektől kiürült edényeket azonnal el kell mosni!
2. A használatbavétel előtt az edényt ki kell törölni és kiöblíteni!

Honvédségi használatban aluminium edények és ózozott edények vannak. Ritkábban krómozott, vagy nikkelezett edények is előfordulnak. Az ózozott, krómozott és nikkelezett edényeknek mint tudjuk, a belső falán az ón, króm, nikkel igen vékony rétegű. Alatta vas vagy réz van. Az edény mosása jó melegvízzel, hamulúggal történjék (ennek hiányában szóda vagy szappan jön tekintetbe). Az edényeket nem szabad köpor, homok vagy salakhomokkal súrolni, mert az ózozott edényekről leszedi az ónt és az alatta lévő vas vagy réz mérgező hatású. Dörzsölni csak akkor szabad az edényt, ha az oldalára vagy aljára esetleg étel égett, tehát az edény oldalán vagy alján lévő égett részt kell lemosni. Köport, hamut és egyéb karcoló anyagot azonban ekkor sem szabad használni, hanem ilyenkor nedves ruhára szórt, finomra szitált fahamuval vagy egyéb hasonló egyhén dörzsölő anyaggal szabad dolgozni. Így szitált fahamuval az edény ón bevonását nem kaparjuk, sértjük meg. A hamuval és hamulúggal való mosogatás után az edényt jól kimossuk, kiöblítjük és eltöröljük. A törölgetéssel teljesen ki kell szárítani az edényt. Következő használatig csak tisztán és szárazon tehetjük félre. — Az aluminium edényeket nem szabad lúgos hatású tisztítószerekkel mosogatni, mert úgy a lúgokkal, mint a savakkal szemben rend-

kívül érzékeny és anyagát a lúg és sav megtámadja. Az alumíniumedényt ennek folytán csak melegvízzel szabad mosogatni, utána szárazra törölni. Dörzsölni lágysága miatt nem szabad.

Nem mulaszthatom el, hogy egy pár leggyakrabban előforduló tisztátalansági mulasztásra felhívjam a figyelmet. Ezek mind olyan rendellenességek, amelyeket kellő gondoskodással és egy kis törődéssel ki lehet küszöbölni.

Füstöl a tűzhely és a konyhában széngáz van, a füst piszkít. Kétségtelen, hogy a jelenlegi tűzhelyeink inkább fahasználatra alkalmasak.

De az évtizedekig tartó rablógazdálkodás, amit a tűzifával tettek, mindaddig kihat országunkra, amíg az ötéves tervünk fási-tási eredményei nem fognak mutatkozni. Addig meg kell elégednünk szénnel. A tűzhelyen szénnel is lehet tüzelni. Ügyelni kell azonban a hamislevegőre. A tűzhelyet, kéményt ellenőrizni kell. Minden légbeszívó nyílást, ami a tüzeléshez nem szükséges (főzőlapok rései, főzőnyílás és kondér közötti hézagok, kiegészítő plattni stb.) el kell zárni, a nyílásokat vasgittel betapasztani. Ha hosszú lángot akarunk, válogassuk a szenet. A kevert szénben van jobbminőségű is.

Faaprítás a konyhában történik. A port ezzel felverik, a köveket megrepedezik és ebben a féreg bújóhelyet találnak. Az épület megrázkódik, a vakolat az ételbe hull.

Sok a légy. Nincs légyfogó. A konyha fala piszkos, pókháló, ablakok, ajtók lemosatlanok. Nincs elég törlőruha. Így ki van téve a szakács annak, hogy kénytelen a szennyes ronggyal megtörölni azt az edényt, amelybe ételt fog önteni, mert a törlőruhát előbb ki kellene mosnia, amire idő nincs, mert az ebédkiosztás sürgeti. Tisztogató eszközök nincsenek, így az edények csak vízzel lesznek elmosva és szenny marad bennük, aminek az íze a másnapi étkezésnél az ételbe fő. Burgonyahámogép és húsdaráló nincs tisztítva. Konyhában sok a felesleges élelmiszer, nincs betakarva: mindent el a konyhából, ami nem odavaló. Szeméttartó kiüritetlen.

Ezek csak a főbb szempontok voltak a konyha tisztántartásánál. A részletekre nem kell rátérnem, mert az élm. szolgálatban működő bajtársak kötelmeihez hozzátartozik a konyhának és a berendezési és felszerelési tárgyainak tisztántartása. Ez a szabályzatban részleteiben sehol nincs lefektetve. Nincs rá szükség, mivel ezt anélkül is végre kell hajtani. Természetes, hogy mint ahogyan minden nap kitakarítják az irodákat és legénységi szobákat, minden reggel tisztálkodunk, ugyanúgy a konyhát is tisztán kell tartani. Előadásom célja csak az, hogy felhívjam a

figyelmet arra, hogy a konyhatisztaság még sok kívánnivalót hagy maga után. Egyik élm. szolg. vezető, amikor a felügyelete alá tartozó konyha tisztaságát kifogásolták, azt mondta: „én igazán mindent elkövetek, de próbálná csak meg valaki a konyhát rendben tartani, ahová annyi sarat hordanak be és olyan gőz van...” Ennek szavaira azt hiszem mindannyiunk válasza az, hogy „próbálja meg ő”.