



## Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

640.24

Szerző:

Cím: *Hetvenfajta kitünő húspótló étel kerül a vendéglők étlapjára*

Idő: *1957*

Forrás:

*Kis Újság  
Budapest 1957. VII. 27*

Személy:

Helyszám:

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. fűz.)

(Oldal)

Budapest nyomda NV., Közp. város háza — 1896/50

### *244* **Hetvenfajta kitünő húspótló étel kerül a vendéglők étlapjára**

Az V. kerületi Vendéglátóipari Vállalat néhány dolgozójából alakult munkaközösség hetven fajta húst helyettesítő étel receptúráját állította össze, részben már ismert, részben

#### **elfelejtett ételekből.**

Ezek közül az új húspótló ételek közül 12 fajtát a Kárpátia-étteremben mutatták be a Vendéglátóipari Üzemek és Üzemélelmezési Vállalatok vezetői és szakácsai számára. Ezeknek az ételeknek alapanyaga a

#### **zöldségféle, tojás, liszt,**

tehát mind olyan anyagok, amelyek a piacokon bőven kaphatók. Kálória- és vitamintartalmuk megfelel a követelményeknek.

Flaschner Sándor, az V. kerületi Vendéglátóipari Vállalat igazgatója elmondta, hogy a tapasztalatcsere célja ezeknek a munkaközösség által kidolgozott ételeknek kijavítása, kibővítése, hogy minél ízesebben és táplálóbban szolgálhassák fel a dolgozóknak.

Az ételbemutató

#### **töklevessel**

kezdődött, amely a főzötök magházából és zöldségből készül. Íze és színe teljesen a húsleves illúzióját kelti. Ezután következett a spárga ropogósra sütvé,

#### **töltött paprika**

hús nélkül, amely hús helyett tojással összekevert, fűszerezett finom metélttel készül.

#### **A rakott káposztában**

hús helyett gombát és tojási használtak fel. Egészen kitünő étel a

#### **vagdalt pogácsatök,**

főtt, kockára vágott tök és lórt burgonya az alapanyaga, amelyet tojással kötnek meg és palacsintatésztába burkolva sültek ki.

#### **A töltött gomba, a töltött padlizsán, a töltött burgonya**

tejjel és vajjal elkészítve, igen jóízű, tápláló ételek és olcsó áron máris fogyaszthatók a különböző vendéglőkben.