

Budapestre vonatkozó ujságcikkek		Osztályozás	
		Tárgy:	381.631
Szerző:		Hely:	
Cím: Előkészületek Budapest téli élelmiszerellátására		Idő:	" 1955 "
Látogatás a tárolóhelyeken és a tartósító üzemekben		Személy:	
Forrás:		Helyszám:	
(Hely)	Esti Rpt. 1955. X. 2.	(Idő)	(Köt. v. füz.) (Oldal)

KÖZÉRT-üzleteinkben, a zöldség- és gyümölcsboltokban, bár jól benne járunk már az őszenben, még mindig elegendő zöldségféléit, karfiolt, káposztát, burgonyát, almát, szőlőt vásárolhatunk.

Sok háziasszonyban felmerül azonban a kérdés: vajon kapható lesz-e mindez zavartalanul télen is? Feleletet kapunk erre, ha megnézzük a fővárosi tanács VB kereskedelmi osztályának tárolási tervét, amely a többi között több mint 2500 vagon burgonya, 140 vagon vöröshagyma, 156 vagon sárgarépa, 350 vagon alma, 40 vagon dió és még sok más árucikk tárolását, illetve tartósítását írja elő. A tárolóhelyeken és a tartósító üzemekben gyors ütemben folyik a munka.

Az annavölgyi barlang kazamataiban

Mintegy négy emelet mélységben tárolják az annavölgyi barlangpincében a burgonyát. Dóczy Imre elvtárs, a tárolóhely vezetője kíséri bennünket a pincében. Szükség is van vezetőre, mert aki nem ismerős itt, könnyen eltévedhet a pince óriási kazamataiban. Amerre elhaladunk, már szép rendben sorakoznak a krumplihalmok.

— Naponta 8—10 vagon burgonyát válogatunk. Minden egyes burgonya kézbe kerül, mielőtt a prizmákba raknánk — mondja Dóczy elvtárs. — A 4—5 fokos hőmérsékletet, amely a tartósításhoz szükséges, állandó szellőztetéssel biztosítjuk. Időközönként azután a prizmákat átválogatjuk. Február végén, március elején teljesen friss állapotban kerül a burgonya az üzletekbe, elárúsióhelyekre.



A diósi barlangpincében prizmázzák már a sárgarépát.

A tartósító üzemekben

Jóízű savanyúkáposzta, fahérpaprika, uborka és vegyes savanyúság készül az erzsébeti és a budaörsi tartósító üzemekben. Hatalmas, 10—15 hektoliteres hordókban savanyítják a káposztát és babérlevéllel, feketeborssal, paprikával ízesítik. Minősége vetekszik is a házilag tartósított savanyúkáposztáéval. Ezekből az üzemekből már meg is kezdődött a savanyúság kiszállítása.

A Tolbuhin körüli csarnok alatt

Utunkat a Tolbuhin körüli csarnokban végezzük. Kevesen tudják, hogy a csarnok alatt olyan hatalmas pincék vannak, amelyek száz vagon almát, s hasonló mennyiségű burgonyát, sok más árucikket képesek befogadni. Kellemes almaillat fogadja a látogatót, ha belép a pincébe. Jelenleg a Rozmaring, a kanadai ranett, a Jonathán almát és a téli körtéket válogatják. Csábítóan piroslik a szép Jonathán alma, melyről kiderül, hogy elég kényes, egyenletes, kétfokos hőmérsékleten azonban jól eláll. Az összes almafajtákra gondosan ügyelnek, többször is átválogatják a téli hónapokban.

Gondos, előrelátó munkával biztosítják tehát, hogy a főváros dolgozói a tavaszi primőrök megjelenéséig elegendő zöldségféléhez, burgonyához és gyümölcshöz jussanak.