

# Kuchyňské polotovary konzervářenského průmyslu

ING. J. HLAVÁČEK,

Jihomoravská Fruta, Modřice u Brna

---

Sjezd Společnosti pro racionální výživu, který se konal v říjnu 1958 byl pro pracovníky konzervářenského průmyslu podnětem k tomu, aby zaměřili svoje úsilí k vývoji kuchyňských polotovarů a přispěli tak k zabezpečení žádoucího kvalitativního zlepšení veřejného stravování. V zimě 1958/59 byl dokončen vývoj prvotních vzorků, které byly předvedeny zástupcům ministerstva vnitřního obchodu v červnu 1959. Podle jejich připomínek byl pak v létě téhož roku vývoj dokončen. Vcelku se jednalo o více jak 100 druhů různých polotovarů, vesměs vhodných pro veřejné stravování a z části i pro maloobchodní síť. Počátkem roku 1960 byly prováděny praktické zkoušky v závodní jídelně KNV v Brně s dobrými výsledky. Hromadná výroba nemohla být zahájena, neboť nebyly vyhlášeny příslušné ceny. Teprve na základě usnesení vlády č. 1133 z prosince 1960 přistoupili jsme na jaře 1961 k výrobě a dodávkám těchto polotovarů některým vybraným závodům veřejného stravování. Vedle prvotních polotovarů (jako např. loupané zeleniny, speciální sterilované zeleniny, sterilovaných jablečných řezů, neupravených luštěninových protlaků) byly dodávány upravené polotovary (např. koncentrovaný vývar z kostí), dále polohotové pokrmy (koncentrované polévky, koncentrované omáčky, upravené zeleniny, předsmažené bramborové hranolky atd.). Polotovary byly dodávány jednak nesterilované pouze zchlazené ve speciálních kovových nádobách a určené k okamžité spotřebě v závodech veřejného stravování, jednak sterilované v normálních konzervových sklenicích, či plechovkách.

Zkušební výroba a dodávky ukázaly, že zájem o průmyslově vyráběné kuchyňské polotovary byl především v závodních jídelnách, v jídelnách školních družin a v restauračních závodech nižších cenových tříd nebo pracujících ve stísněných poměrech. O sterilované kuchyňské polotovary měly zájem zejména malá venkovská pohostinství. Při zkušebních dodávkách polotovarů se tehdy markantně projevila nevyjasněnost základních koncepcí, které neřešilo zmíněné vládní uznesení ani žádné jiné další základní směrnice. To bylo příčinou, proč konzervářský průmysl v nastoupené cestě nepokračoval a vlastně ani pokračovat nemohl. Od té doby uplynuly již čtyři roky. Mnohé se mezi tím vyjasnilo a původní zamýšlená koncepce se změnila. Konzervářský průmysl zaměřil své úsilí výlučně na polotovary konzervované, dlouhodobě skladovatelné a o těch uvedu několik podrobností.

Z ovocných polotovarů jsou již několik let vyráběny sterilované jablečné řezy k přípravě moučníků. Přinášejí velkou úsporu práce a času při přípravě závinu. Krájené proslazené ovoce prosypané cukrem je rovněž určeno k přípravě moučníků. Nedoceněny jsou doposud sterilované ovocné protlaky, zejména jablečný protlak přírodní nebo slazený. Lze jej výhodně použít jako náplň do různých moučníků. Přírodní jablečný protlak je vhodný též pro diabetické pečivo. Pro stejný účel je připravována výroba sterilovaných odpeckovaných třešní, švestek a dalších druhů ovoce bez cukerného nálevu.

Sterilovanou zeleninu ve slabém nálevu dodáváme prozatím především v balení 1/1. Národní podnik Obal nedokázal doposud zajistit potřebnou kvalitu plechovek 10/1 a pětikilových plechovek máme pro nedostatek plechu k dispozici jen omezené množství.

Kvalita dodávaných konzervářenských sklenic 4/1 nedovoluje sterilaci nad 100 °C. Monopolní dodavatel těchto sklenic — sklárny Moravia v Kyjově — provádí rozsáhlé úpravy a zdokonalení výroby dle závazného příslibu jejich vedoucích pracovníků a budou s to dodávat sklenice v potřebné kvalitě již v tomto roku. Tím budou vytvořeny předpoklady pro hromadnou výrobu sterilovaných zelenin ve velkém balení, o které projevují závody veřejného stravování veliký zájem. Vedle sterilované mrkve, petržele, celeru, kedluben můžeme dodávat i jemnou zeleninovou směs a pochopitelně i další tradiční druhy sterilované zeleniny, jako fazolové lusky, hrášek, květák, dále speciální zeleninovou směs k přípravě masa a omáček a široký sortiment sterilované zeleniny ve slabě kyselém nebo sladkokyselém nálevu, vhodné zejména pro výrobky studené kuchyně.

Kromě shora uvedených zeleninových polotovarů mohou se v závodech veřejného stravování i v domácnosti s úspěchem používat i tyto další výrobky: česneková pasta v soli, sterilovaný kopr ve sladkokyselém nálevu, nebo kopr v soli, sušená petrželová nať, sušená celerová nať a také jablečný křen, jehož hromadná výroba bude zahájena na podzim tohoto roku.

Pro horské hotely, pro sezónní rekreační závody veřejného stravování, pro venkovská pohostinství a případně pro další závody veřejného stravování jsme připravili ve spolupráci s odborem veřejného stravování ministerstva vnitřního obchodu a s bývalou Ústřední správou pro cestovní ruch široký sortiment tzv. předpřipravených pokrmů. V první řadě jsou to dva typy koncentrovaných polévek: hovězí vývar s hovězím masem a zeleninou a koncentrovaná gulášová polévka. Obsah konzervy se zředí předepsaným množstvím pitné vody, do gulášové polévky se přidají navíc uvařené na kostky krájené brambory a po došlení je připraveno několik porcí výborných polévek.

Dodávána je 10 druhů předpřipravených masitých pokrmů. Tak např. v jedné sklenici 1/1 je 5 španělských ptáček nebo 6 roštěnek, 9 porcí pečené vepřové plece, 6 porcí přírodní hovězí pečeně nebo hovězí pečeně na houbách, 2 druhy guláše. Štáva, kterou je maso v konzervě zalité je koncentrovaná. Po jejím zředění a krátkém povaření je možno podávat příslušný počet porcí, jejichž složení je naprosto stejné, jako u pokrmu, připraveného z čerstvých surovin podle platných norem ministerstva vnitřního obchodu pro teplé pokrmy. Další skupinu tvoří koncentrované omáčky, jako např. rajčatová, houbová, okurková, celerová a pórová. Zředí se vodou, krátce povaří, osolí a může se podávat např. s vařeným hovězím masem, které se získá z konzervy „Vařené hovězí maso v koncentrovaném hovězím vývaru“. V jedné sklenici tohoto výrobku je pět

porcí vařeného masa po 100 g a navíc po přidání předepsaného množství vody a vařené těstoviny se získá 7 porcí hovězího vývaru.

Konečně jsou dodávány tzv. upravené zeleniny, jako např. zadělávaný hrášek, zadělávaná fazolka, zadělávaná mrkev, zadělávaná míchaná zelenina, dušená kapusta, dušené kyselé zelí.

Uvedené konzervy umožňují libovolnou kombinaci a podávání bohatého sortimentu teplých pokrmů i v těch pohostinstvích, v nichž se doposud nevyvažovalo. Umožňují vyrovnávat výkyvy v sezonních závodech, jejich návštěvnost — zejména v neděli — je odvislá od počasí. Pro malé závody dodáváme kombinované kartony, které obsahují několik druhů sterilovaných předpřipravených pokrmů.

Koncem minulého roku byla zahájena výroba smažené cibulky se sádlem a dosavadní výsledky ukazují, že tento tržní druh by se mohl stát významným kuchyňským polotovarem. Lze jej použít do polévek, omáček, zelenin, do masových pokrmů, k omaštění a posypání brambor, luštěnin a luštěninových protlaků, do sekaného masa, atd. Při používání smažené cibulky odpadají ztráty skladováním a zejména nepříjemné loupání a krájení. Bohužel, určitou brzdou všeobecného zavedení je příliš vysoká maloobchodní cena, v níž nebylo promítnuto poslední snížení cen vepřového sádla.

Kromě zmíněných druhů používá se jak v závodech veřejného stravování, tak v domácnostech jako kuchyňských polotovarů celé řady výrobků tradičního sortimentu, jako ovocné pomazánky, sirupy, kompoty a zeleninové konzervy, kysané zelí atd.