

A szakácsképzés

Miért fontos a szakácsképzés? Ezen kérdésre a választ a szakácsok feladata adja meg.

A szakácsok feladata a nyers, vagy félkész (tartósított) élelmi anyagból magas tápértékű ízletes, változatos és laktató ételek előállítására. A szakácsképzésnek is fenti cél elérését kell kitűznie. Ezen cél eléréséhez két legfontosabb követelmény:

1. A kiképzendőök alapos kiválasztása,
2. jól megszervezett szakács-tanfolyam.

A szakácsképzésre küldendőök kiválasztásánál nagy körültekintéssel kell eljárni. A volt honvédségben leggyakrabban az a honvéd lett szakács, aki már más beosztásra nem volt alkalmas. A kiválogatásnál fennmaradtak lettek szakácsok és ezekre volt bízva a zászlóalj, vagy osztály étkezési jóléte.

Népi honvédségünkben mindenkinek azon a poszton kell állnia, melyen képességeit a legjobban kifejtheti. Szakácsnak is annak kell lennie, akinek a főzés művészetéhez érzéke, hajlama és kedve van. A kiválasztásnak ezen alapon kell állnia. A főzéshez — a rátermettségtől eltekintve — a hentes, mészáros és pincér mesterségűeknek van érzékük. A henteseknek különösen a húsok minősége, alkalmassága, elkészítési módja, fűszerezése és adagolása tekintetében van ügyességük.

Fenti képességek mellett a kiválasztásnál döntő szempont még, hogy teljesen egészséges legyen a kiválasztott. Vannak rejtett betegségek, melyeknek külső tünetei a honvéden nem láthatók. Vannak bacillus gazdák, kik nem betegek, de fertőzők. Az étel kiváló eszköze a fertőzésnek! A kiválasztást kövesse minden esetben a részletes orvosi vizsga. Nem elég azonban csak a kiválasztáskor megejtett orvosi vizsga, ezt havonta meg kell ismételni.

A szakácsjelölt legyen rendszerető. A gondozottság, tisztének ápolása legyen a szakácsjelölt külön erénye. Elengedhetetlen a reggeli nagymosás, a gyakori kézmosás, fül, orr, száj, körmök, haj és ruházat tisztántartása, a gyakori fehérmű és munkakötény váltás. A tisztálkodást gyakran kell ellenőrizni. Ellenőrzésre hivatott a szakács szobaparancsnoka, az alakulat parancsnoka, a Közétkezési Bizottság elnöke, élelmező tiszt; vagy élelmező tiszthelyettes, az alakulat orvosa, laktanya- vagy osztályügyeletes tiszt.

A szakács kiválasztásánál helyezünk súlyt a szakács megbízhatóságára és igazságérzetére. Legyen pártatlan, takarékos, gondos, értsen az egyöntetű adagoláshoz.

A kiképzés második követelménye a jól megszervezett szakács-tanfolyam.

Mit tanítsunk a szakács-kiképzés alatt?

A tanfolyam elméleti és gyakorlati legyen. Súlytal a gyakorlati oktatáson. Az elméleti részt válasszuk ketté: a) általános és b) szakrészre. Az általános rész ölelje fel az élelmezéssel kapcsolatos általános ismereteket, mint például a tisztaság, egészségügyi ismeretek (fertőzés a legyek útján, stb.), tápanyag-, kalória-, vitamin ismeret. Az elméleti oktatás másik része az élelmiszerek áruismeretét, ételek elkészítési módját, a legény-ségi konyha felszerelését és tábori konyha ismertetését foglalja magába. A gyakorlati rész a főzéstechnika elsajátítására (elő-készítés, ízesítés, adagolás) terjedjen ki. Az elméleti oktatás párhuzamos legyen a gyakorlati oktatással.

Önkéntelenül felvetődik ezután a kérdés, hogy hol hajtsuk végre a szakácsképzést? Helyes megoldás az, ha a kiképzést abban a konyhában tudjuk végrehajtani, melyben a szakács-jelölt főzni fog. Ilymódon a konyha adottságainak megfelelően sajátítható el a főzés „művészete”. A kiképzésnek erre a módjára súlyt kell helyezni. A kiképzés anyaga az előbb ismertetett általános elméleti és gyakorlati rész, melyet egyéb szakoktató hiányában a csapatorvos (elméleti) és a konyha főszakácsa (gyakorlati) ismertet.

E tanfolyam a kiképzés általános (iskolai) fokának felel meg és mint alapismereteket adó tanfolyam nem lebecsülendő. Szükséges a magasabb fokú szakácsképzéshez. Az ügyes parancsnok az alapfokú tanfolyamot kiegészíti a helyőrségben más, változatos étkezést biztosító konyhára való 1—2 hónapos vezénlyéssel. E tekintetben számbajöhető konyhák a kórházak-, üdülők-, kollégiumok-, főiskolai menzák-, más fegyveres alakulatok, stb. konyhái.

A fentebbi elgondolás szerinti tanfolyamokhoz az oktató személyzet egy magasabb színvonalú oktatószakácsképző tisztesiskolán (Hadbiztosi Akadémia) kerülhetne kiképzésre. Az itt végzett oktatók feladata helyőrségről-helyőrségre menve vezetni és oktatni az ott meginduló tanfolyamokat.

A szakács-tanfolyam követelményeihez tartozik, hogy a szakácsok ne csak a Kéb. konyhákön tudjanak főzni, hanem a tábori konyhákön is.

Lényeges megállapítani, hogy a különböző létszámú alakulatoknál hány szakács legyen. 20—25 fő étkező létszámig

más alakulatok közétkezésébe való bekapcsolás útján célszerű biztosítani az étkezést. 25 fő étkezési létszámon felül már kívánatos a közétkezés megszervezése. Gyakori tapasztalat, hogy az első 100 fő után 2, minden további 100 fő után 1—1 szakácsot kell számítani. A mosogatás, konyhatisztántartás, favágás, stb. munkákra minden konyhára egy kisegítőt kell beosztani.

Oross Jenő hbs. őrnagy.

Hogyan tároljuk a ruházati és felszerelési cikkeket?

A ruházati és felszerelési cikkek élettartamának biztosítása és növelése céljából fontos, hogy minden anyagkezelő tisztában legyen a tárolás követelményeivel, a ruházatot és felszerelési cikkeket megtámadó külső és belső behatásokkal. A helyes tárolással és kezeléssel a nép vagyonát, a néphadsereg vagyonát védjük. Felsorolok néhány tárolási módot, melyekkel az anyagot meg tudjuk óvni.

1. A gyapjúból készült cikkeket a molyoktól kell gondosan óvni. A tároló helyiség száraz, szellős és világos legyen. Az anyagokat gyakran kell átrakni és naftalinnal behinteni. Az átrakással egyidejűleg porolni és kefélni is kell az érintett cikkeket. A porolást és kefélet a raktárhelyiségtől távol kell végezni, hogy a por a raktárba ne jusson.

2. A len-, kender- és pamutszerű cikkeket száraz, világos és szellős helyiségekben tároljuk. Kedvező időjárásnál a raktár ablakait és aajtáját nyitva kell tartani, hogy a levegő a raktárt is és a cikkeket is — melyekből soha nem szabad nagyon sokat egymásra rakni — átjárja. Különösen a fehérítetlen anyagok igényelnek alapos gondozást, mert az ilyenekben az esetleg visszamaradt ir-anyag korhadást, felmelegedést és a szövet pusztulását idézi elő. Ha egy anyagon elváltozást észlelünk, azt azonnal ki kell teríteni a napra és tökéletesen ki kell szellőztetni. A kötelneműekből sem szabad igen sűrűn egymáshoz, vagy egymásra sokat rakni. Ezeket időnként szintén át kell rakni és szellőztetni.

3. A fémcikkeket szintén száraz és szellős helyiségben kell tárolni és rozsdásodás, oxidáció ellen nyers vazelinrel vagy vazelinolajjal kell bekenni. Ha rozsdá képződik, a rozsdásodás helyét le kell zsírozni és néhány óra múlva durvább len ronggyal kell letörölni. Így a rozsdá eltűnik. Ha a rozsdá már be-