

Mieszanka kawowa

Kategorie: Przedmioty

Mieszanka wytworzona z erzacu kawy, którą można było otrzymać na przydział w wysokości 300 gramów, czasowo dostępna także w wolnej sprzedaży po 2, potem po 3 mk za kilogram (wiele rodzin zgromadziło worki niezużytej kawy), z dodatkiem cukru, ewentualnie niewielką ilością margaryny lub oleju, marmolady etc., którą nazywano „trufle”, znaną wśród smakoszy tego artykułu. Mieszanka była spożywana na surowo.

W okresie wielkiego głodu wytwarzano też większe kombinacje z erzacu kawy, np. 1/4 kg erzacu kawy wymieszana z łyżką mąki i odrobiną wody tworzyła ciasto, które smażyono na patelni. Te małe ciasteczka były znane jako „Lofix” (czarne brykiety używane jako podpałka).

Peter Wertheimer

Źródła

Encyklopedia, s. 103-104.

Referencje

Peter Wertheimer poświęcił „Lofixom” kilka słów w stałej rubryce Kroniki, „Małe zwierciadło getta: Lofix. Tak getto nazywa czarne ołatki, które teraz w czasie głodu smaży się na patelni z erzacu kawowego w zastępstwie jakiejkolwiek żywności. Rzeczywiście wyglądają one jak podpałka ze smoły i z dziegciu, którą wydawano na placu węglowym w zastępstwie opału. Ale o ile służąc rozpalaniu ognia, spełnia swoje zadanie, to „Lofix”, który się spożywa, nie może rozniecić tych tak bardzo słabnących sił witalnych. Nie ma

żadnej wartości odżywczej, lecz jeśli na chwilę oszuka żołądek, pomoże podtrzymać nadzieję, że wkrótce będzie ją można zastąpić kartoflami”. Kronika, t. 4, zapis z 23 lutego 1944 r., s. 143–144.

Tagi

aprowizacja folklor głód język getta życie codzienne

Data aktualizacji: 30-07-2026

Data dodania: 30-07-2023