

Sałatka

Kategorie: Pozostałe hasła

Sałatka jarzynowa, początkowo dostępna w wolnym handlu. Wytwarzana była w Wydziale Wyrobów Nabiałowych z sezonowych, grubych warzyw z dodatkiem kwasu, cukru, przypraw, sztucznych aromatów (cytryny, olejku eterycznego pomarańczowego). Często tylko z odpadków z zastosowaniem łupin kartoflanych. W 1944 r. dostarczano z Litzmannstadt do getta [produkty] lepszej jakości, stąd też przy wydawaniu rozróżniano gatunek I i II. Od 1942 r. sałatka była racjonowana, w porcjach po 100-500 gramów. Przeważnie stosowano ją jako pastę do chleba, w czasach szczególnych niedoborów gotowano jako zupę. Sałatkę wydawano w sklepach nabiałowych.

Oskar Singer

Sałatka jarzynowa, początkowo dostępna w wolnym handlu, zwykle jako II gatunek albo wręcz odpady wytwarzana była w Wydziale Wyrobów Nabiałowych z sezonowych warzyw, z dodatkiem kwasu, cukru, przypraw, sztucznych aromatów (cytryny, olejku eterycznego pomarańczowego). a-W 1944 r. także dobrej jakości dostarczana z Niemiec-a. Od 1942 r. sałatka była racjonowana, w porcjach od 150 do 500 gramów. Przeważnie stosowano ją jako pastę do chleba, w czasach szczególnych niedoborów gotowano jako zupę. Sałatkę wydawano w sklepach nabiałowych.

Peter Wertheimer

Źródła

Encyklopedia, s. 191.

Tagi

aprowizacja życie codzienne

Data aktualizacji: 16-03-2026

Data dodania: 12-08-2023