

Uit het Archief Centrale Keukens Harlingen, 1940-1945

Door Jeanine Otten, beheerder oude stadsarchief Harlingen

Bonengehakt

Een recept voor bonengehakt uit het HANDBOEK KEUKENS van het Rijksbureau voor de Voedselvoorziening in Oorlogstijd, 1940-1945, aanwezig in het Archief Centrale Keukens Harlingen, Gemeentearchief Harlingen.

Het HANDBOEK KEUKENS (gedrukt in losbladige klappervorm) bevat de richtlijnen, opgesteld door de Onderafdeling Massavoeding ten behoeve van de leiders der Centrale Keukens, Fabriekskeukens, Werkverruimingskeukens en Schoolkinderkeukens aangaande de bevoorrading, kooktechniek, installaties, materialen en het personeel.

Recept bonengehakt per 100 porties.

5 kg bonen

1 kg aardappelpuree

0,5 kg aardappelmeel

0,2 kg taptemelkpoeder

0,5 kg hachépoeder

Zout, peper, gefruite ui, peterselie, kruidnagel, paprika, nootmuskaat.

Bereiding.

De bonen gaar koken en grof malen; vermengen met de opgenoemde ingrediënten. De gehaktballen door aardappelmeel wentelen en in hete boter of vet vlug bruin bakken.

Recept erwtengehakt.

Zie bonengehakt. In plaats van bonen een gelijke hoeveelheid 5 kg erwten gebruiken en voorts meer peterselie hierin verwerken.



De tijdens de Duitse bezetting ontstane schaarste was na de bevrijding niet direct verdwenen. Pas in 1952 gingen de laatste artikelen van de bon. Vlees was nog lang een schaars, maar hoog gewaardeerd onderdeel van het voedselpakket.

In 1948 gingen huisvrouwen in Amsterdam de straat op om meer vlees te eisen.

Foto op: http://www.techniekinederland.nl/nl/index.php?title=Voedselvoorziening_tijdens_de_oorlog.