

## **Prof. Błażej Śliwiński „Obrazki gdańskie” cz. 8**

### Skórka pomarańczowa

Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Bałtyk” w Oliwie przy ul. Droszyńskiego w początkach lat 60. XX wieku szeroka ławą wyszły z produkcją czekolad i cukierków poza granice kraju. Jednym z problemów okazał się jednak brak ... skórek pomarańczy. Do tej pory wykorzystywał około 2 ton tego produktu, ale zamówienie zagraniczne wymagało więcej, a brak było dewiz by skórki sprowadzać. Stąd zrodził się projekt, by w sklepach sprzedawać klientom obrane pomarańcze, już bez skórek. Oferta była następująca: pani w sklepie obierająca pomarańcze otrzyma od fabryki 10 zł od kilograma obranych owoców, klient – jeśli się zgodzi – za tą samą cenę (wówczas 40 zł za kilogram) otrzyma więcej pomarańczy, bo przecież bez „niewartościowej” skórki. Same skórki zapakowane w woreczek fabryka sama miała odbierać ze sklepu, płacą 50 zł za ich kilogram. Podkreślano, że obrane pomarańcze wymagały szybkiej konsumpcji, propagandowo twierdzono, że byli tacy klienci, którym się to podobało, ale sklepy w Trójmieście inicjatywę po prostu zbyły.