

Varenie polievky v nocľahárni sv. Vincenta de Paul

Typy polievok: gulášová, fazuľová s údeným mäsom, kapustnica, šošovicová

Počet dobrovoľníkov: 5-7

Doba varenia: 4 hodiny

Náklady: od cca 90 – 130 EUR.

Miesto: Nocľaháreň sv. Vincenta, Ivanská cesta 32.

Spôsob prihlásenia:

Skupina dobrovoľníkov vyberie medzi sebou vedúceho – **kouča**, ktorý skupinu záväzne prihlási prostredníctvom google kalendára na voľný termín. Nahlasovanie je možné najneskôr týždeň vopred pred konkrétnym termínom varenia. Skupina dobrovoľníkov nakúpi za svoje financie suroviny na varenie a zabezpečí dovoz na miesto varenia (Ivanská cesta 32).

Celková doba varenia je stanovená na max. **4 hodiny**. Začiatok varenia je možný ráno od 9:00 hod alebo od 16:30 (po vzájomnej dohode sa môže variť aj v skoršom čase, nie však neskôr vzhľadom k dodržaniu **výdaja večere o 20:30 hod**).

Kouč skupiny rozdelí dobrovoľníkom úlohy (krájanie surovín, čistenie, založenie a udržiavanie ohňa a pod.) a zároveň dohliada počas celej doby varenia na to, aby bola polievka dovarená včas a pripravená na večerný výdaj t.j. najneskôr o 20:30 hod.

Skupina má počas varenia možnosť **spoznať bližšie prevádzku nízkoprahovej nocľahárne** vďaka sprevádzaniu po priestoroch so zamestnancom organizácie a diskusii o živote ľudí na ulici, ako aj samotných klientov nocľahárne, ktorým po spoločnej dohode v skupine, môžu polievku osobne vydať k večeri.

Po dovarení polievky dobrovoľníci zodpovedajú za umytie kotliny a používaných riadov v kuchynke.

tešíme sa na vás:)

DEPAUL
Ulica nie je domov

RECEPTY

Gulášová polievka

bravčové stehno - 14 kg
cibuľa - 7 kg
cesnak - 1/2 kg
zemiaky - 28 - 30 kg
lečo - 5 litrov
bravčová masť - 3 kg
korenie: čierne mleté 3 sáčky, gulášové 10 sáčkov, červená mletá paprika 10 sáčkov, polievkové tekuté korenie 3 ks, vegeta 1/2 kg, soľ 1 kg, moka hladká 1 kg, rasca 3 sáčky, majoránka 8 balení

Fazuľová polievka

Bravčová masť – 3 kg
cibuľa – 5 kg
cesnak – 500g
fazuľa malá (deň predtým namočiť do studenej vody) – 6 kg
údená krkovička – 5 kg
údená klobása – 3 kg
mrkva – 2 kg
petržlen – 2 kg
zeler – 1 kg
zemiaky – 12 kg
hladká múka - 1 kg
korenie: sladká červená paprika (500 – 700 g), soľ (500) g, mleté čierne korenie (100 – 150 g), bujón – 25 kociek.

Kapustnica

Bravčová masť – 3 kg
cibuľa - 5 kg
cesnak - 500 g
bravčové pliecko - 5 kg
údená krkovička – 3 kg
údená klobása – 3 kg
kyslá pokrúpaná kapusta – 10 kg
zemiaky – 12 kg
sušené huby – 300 g
paradajkový pretlak – 1 kg
hladká múka – 1-2 kg
korenie: rasca mletá (5 – 6 sáčkov),
mleté čierne korenie (100 – 150 g),
soľ (500 g)
sladká červená paprika (500 – 700 g),
bujón (25 kociek),

Šošovicová polievka

Bravčová masť – 3 kg
cibuľa – 5 kg
cesnak - 500 g
údená klobása – 5 kg
údené rebrá – 3 kg
mrkva – 3 kg
zemiaky – 12 kg
hladká múka – 1 až 2 kg
korenie: soľ (500 g),
mleté čierne korenie (100 – 150 g),
bujón (25 kociek).