

## Varenie polievky v Nocľahárni sv. Vincenta de Paul

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

**Počet dobrovoľníkov:** 5 – 10

**Doba varenia:** 5 hodín

**Náklady:** od cca 120 – 150 EUR.

**Miesto:** Nocľaháreň sv. Vincenta, Ivanská cesta 32,  
Bratislava

(do Google Maps zadať Nocľaháreň sv. Vincenta)

### Spôsob prihlásenia

Skupina dobrovoľníkov sa záväzne prihlási **vyplnením formulára na webovej stránke depaul.sk**. Termín varenia je potrebné zvoliť **10 dní** pred samotným varením.

### Priebeh aktivity

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. 5 hodín. Začiatok varenia je možný ráno **od 9:00 alebo od 16:00** (po vzájomnej dohode sa môže variť aj v skoršom čase, nie však neskôr vzhľadom k dodržaniu výdaja večere o 20:30 ).

Líder skupiny rozdelí dobrovoľníkom úlohy (krájanie surovín, čistenie zeleniny, 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 prostredníctvom sprevádzania priestormi so zamestnancom organizácie a diskusie o živote ľudí na ulici. Taktiež je možné spoznať aj samotných klientov nocľahárne, ktorým po spoločnej dohode v skupine, môžu dobrovoľníci vydávať polievku počas večere.

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

## **Pravidlá gulášovania**

Dobrovoľníci sú povinní riadiť sa podľa pokynov koordinátora dobrovoľníkov, (zamestnanca zodpovedného za aktivitu) počas celého výkonu dobrovoľníckej činnosti. V zariadeniach sociálnych služieb je potrebné dodržiavať zásady interných predpisov (napr. Etický kódex) ako aj BOZP a OPP, medzi ktoré patrí najmä povinnosť mlčanlivosti o citlivých informáciách zistených o klientoch zariadenia, rešpektujúci, konzistentný a tolerantný prístup voči klientom ako aj voči zamestnancom.

Depaul Slovensko, n.o. zostáva politicky neutrálna a nechce byť spájaná so žiadnou politickou stranou či kampaňou, a preto je potrebné, aby aj táto dobrovoľnícka

aktivita zostala politicky neutrálna. Politickým stranám nemusí byť výkon dobrovoľníckej činnosti umožnený.

V zariadení sociálnych služieb je možné zhotovovať fotografické či audiovizuálne zábery len počas neprítomnosti klientov, teda v prázdnom zariadení. Veľmi Vás však prosíme, aby dobrovoľnícka činnosť nebola len prostriedkom propagácie či PR skupiny či organizácie.

## Recepty

### Gulášová polievka

bravčové stehno (14 kg)  
cibuľa (5 kg)  
cesnak (500 g)  
zemiaky (25 kg)  
lečo (4 litre)  
bravčová masť (3 kg)  
korenie:  
čierne mleté (3 ks)  
gulášové (6 ks)  
mletá paprika sladká (10 ks)  
majoránka (1 ks)  
vegeta (1 ks)  
soľ (500 g)

### Kapustnica

bravčová masť (3 kg)  
cibuľa (5 kg)  
cesnak (500 g)  
bravčové pliecko (5 kg)  
údená krkovička (3 kg)  
údená klobása (3 kg)  
kyslá kapusta (10 kg)  
zemiaky (12 kg)  
sušené huby (300 g)  
paradajkový pretlak (1 kg)  
mleté čierne korenie (3 ks)  
soľ (500 g)  
sladká paprika červ. (5 ks)

## Šošovicová polievka

bravčová masť (3 kg)  
hnedá šošovica (8 kg)  
cibuľa (5 kg)  
cesnak (500 g)  
údená klobása (5 kg)  
údené rebrá (3 kg)  
mrkva (3 kg)  
zemiaky (12 kg)  
korenie:  
soľ (500 g)  
mleté čierne korenie (3 ks)  
zeleninový bujón (25 kociek)  
sladká červená paprika (8 ks)

## Fazuľová polievka

bravčová masť (3 kg)  
cibuľa (5 kg)  
cesnak (500g)  
fazuľa malá - deň pred  
namočiť do vody (6 kg)  
údená krkovička (5 kg)  
údená klobása (3 kg)  
mrkva (2 kg)  
petržlen (2 kg)  
zeler (1 kg)  
zemiaky (12 kg)  
korenie:  
sladká červená paprika (6 ks)  
soľ (500 g)  
mleté čierne korenie (3 ks)  
zeleninový bujón (25 kociek)