

Varenie polievky v Nocľahárni sv. Vincenta de Paul

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

Počet dobrovoľníkov: 5 – 10

(aktivita je vhodná pre dobrovoľníkov nad 15 rokov)

Doba varenia: 5 hodín

Náklady: od cca 140 – 170 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.

Prehľad dostupných termínov si môžete pozrieť v online **kalendári** na našej stránke.

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.

Odporúčame do polievky nepridávať pikantnú papriku ani iné druhy čily, keďže pre klientov to môže byť zdravie poškodzujúce.

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.

Priestory nízkoprahovej Nocľahárne sv. Vincenta de Paul nedovoľujú, aby sa tejto aktivity zúčastnili osoby pod 15 rokov. **Dobrovoľníci, ktorí ešte nedosiahli vek 18 rokov musia doniesť Súhlas zákonného zástupcu.**

Počas aktivity gulášovanie v priestoroch nocľahárne je **prísne zakázané požívať alkohol** alebo ho pridávať do varenia a to aj v čase, keď v priestoroch ešte nie sú prítomní klienti.

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

bravčová masť (1,5 kg)
bravčové stehno (14 kg)
cibuľa (5 kg)
cesnak (500 g)
zemiaky (25 kg)
lečo (4 litre)
čierne mleté korenie (2 ks)
gulášové korenie (6 ks)
mletá sladká paprika červ. (10 ks)
majorán (1 ks)
vegeta (1 ks)
sol' (500 g)

Gulášová polievka

Rozpustíme bravčovú masť a cibuľu, nakrájanú na menšie kúsky, v nej opražíme. Keď je cibuľa dobre opečená, pridáme mäso a restujeme, kým sa nezatiahne. Ochutíme korením: červená paprika, gulášové korenie, čierne korenie, majoránku a necháme pražiť. Následne pridáme zemiaky, podlejeme vodou, dochutíme soľou a vegetou a necháme variť, minimálne hodinu, kým zemiaky nezmäknú. Neskôr pridáme lečo, nakrájaný cesnak a dochutíme majoránkom a podľa potreby iným korením, dosolíme. Podľa potreby dolejeme vodu. Následne prelejeme do várnic.

Kapustnica

Kapustnica

bravčová masť (1,5 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)
sol' (500 g)
mletá sladká paprika červ. (5 ks)

Rozpustíme bravčovú masť a cibuľu s cesnakom, nakrájané na menšie kúsky, opražíme. Následne pridáme mletú červenú papriku, paradajkový pretlak a ešte chvíľu popražíme a pridáme bravčové koleno a údenú krkovičku. Zalejeme vodou a pridáme zemiaky, ktoré sa musia variť minimálne hodinu. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho z kotlíka, natrháme na menšie kúsky a pridáme nakrájanú kapustu, klobásky, sušené hríby, dochutíme korením: soľ, čierne korenie a podľa potreby dolejeme vodu. Následne prelejeme do várníc.

Šošovicová polievka

bravčová masť (1,5 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)
soľ (500 g)
mleté čierne korenie (3 ks)
zeleninový bujón (12 kociek)
mletá sladká paprika červ. (8 ks)
majorán (1 ks)

Fazuľová polievka

bravčová masť (1,5 kg)
cibuľa (5 kg)
cesnak (500g)
fazuľa - deň vopred
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)
mletá sladká paprika červ. (6 ks)
soľ (500 g)
mleté čierne korenie (3 ks)
zeleninový bujón (12 kociek)

Šošovicová polievka

Rozpustíme bravčovú masť a cibuľu, nakrájanú na menšie kúsky, opražíme. Pridáme na malé kúsky nakrájanú mrkvu a necháme všetko

podusiť. Následne pridáme šošovicu, zalejeme vodou a necháme variť (ak je šošovica z konzervy predvarená, ide na koniec). Do polievky pridáme údené rebrá, ktoré necháme vyvariť a najemno nakrájaný cesnak. Neskôr pridáme zemiaky, nakrájané na menšie kusy a okoreníme: červená paprika, bujón, soľ, majorán a čierne korenie. Zemiaky sa musia variť minimálne hodinu. Následne pridáme klobásu. Rebrá vyberieme a natrháme na menšie kúsky. Polievku necháme ešte prevariť, dolejeme vodu podľa potreby, dochutíme a prelejeme do várníc.

Fazuľová polievka

Rozpustíme bravčovú masť a cibuľu, nakrájanú na menšie kúsky, opražíme. Pridáme na malé kúsky nakrájanú mrkvu, petržlen a zeler. Pridáme červenú papriku a najemno nakrájaný cesnak a premiešame, zalejeme vodou a potom pridáme zemiaky, údenú krkovičku a zvyšné koreniny: soľ, bujón a čierne korenie. Následne pridáme predmočenú fazuľu a varíme, kým nezmäknú zemiaky. Na záver pridáme aj klobásu, dolejeme vodu podľa potreby a dochutíme. Následne prelejeme do várníc.

Hrachová polievka

bravčová masť (1,5 kg)
lúpaný hrach- deň vopred
namočiť do vody (8 kg)
cibuľa (5 kg)
cesnak (500 g)
údená klobása (5 kg)
údené rebrá (3 kg)
mrkva (3 kg)
zemiaky (12 kg)
soľ (500 g)

mleté čierne korenie (3 ks)

majorán (1 ks)

zeleninový bujón (12 ks)

mletá sladká paprika červ. (6 ks)

Hrachová polievka

Rozpustíme bravčovú masť a cibuľu, nakrájanú na menšie kúsky, opražíme. Pridáme na malé kúsky nakrájanú mrkvu a necháme všetko podusiť. Zalejeme vodou a do polievky pridáme údené rebrá, ktoré necháme vyvariť. Neskôr pridáme zemiaky, nakrájané na menšie kusy a okoreníme: červená paprika, bujón, soľ, majorán a čierne korenie. Zemiaky sa musia variť minimálne hodinu. Medzitým pridáme hrach, ktorý sme mali cez noc namočený. Podľa potreby dolejeme vodu a necháme variť. Keď sa nám zdajú zemiaky mäkké, pridáme klobásu a najemno nakrájaný cesnak. Rebrá vyberieme a natrháme na menšie kúsky. Polievku necháme ešte prevariť, dolejeme vodu podľa potreby, dochutíme a prelejeme do várnic.

