

PIRÁTSKÁ KUCHARKA

Teplé jídlo pro potřebné v Libereckém kraji



**PIRÁTSKÁ
STRANA**



**> TOHLE JE KUCHARKA PRO PIRÁTY
A VLASTNĚ KOHOKOLI,
KDO SE ROZHODNE DĚLAT
SPRÁVNOU VĚC.**

Piráti v Libereckém kraji vaří pro potřebné od roku 2019, nejprve v Liberci, následně i v České Lípě. Vařit a rozdávat jídlo potřebným se zdá být úplně jednoduchá věc. Za těch několik let praxe v ulicích a pod mostem jsme nasbírali zkušenosti, které si nechceme nechat pro sebe.

Touto cestou také děkujeme dárcům, kteří na kampaň Teplé jídlo pro potřebné v Libereckém kraji přispěli.

ZÁKLADNÍ TIPY & TRIKY

PARTA

Nejdůležitější je dobrá parta a dostatek dobrovolníků. Potřebujete organizátora, kuchaře, vydávče, nákupčí surovin, stavěče stanu. A potřebujete je pravidelně, protože udělat to jednou ještě zvládnete, ale jen při pravidelném rozdávání si lidé na akci postupně zvyknou a budou chodit. Neděláte kampáááň, ale pomáháte. A to už vyžaduje úsilí. Jinak skončíte se syndromem vyhoření a odmlčením se od všeho.

SPOLUPRÁCE

Než to celé vypukne, je dobré setkat se s dalšími organizacemi. Stavte se na městské policii, v sociálních službách nebo na odborech městského úřadu, které pracují s lidmi na ulici. Jednak je seznámíte s tím, co děláte, jednak vám mohou dát konkrétní informace a doporučení o lidech bez domova, jejich počtech, na jaké typy se připravit, kde se schází a nocují. Strážníci se třeba v den rozdávání osobně zastaví nebo alespoň projedou kolem. Zjistěte si, jestli rozdávání jídla potřebným organizuje někdo další, třeba Food not bombs!, abyste se nekryli v termínech.

ADRESNÝ MARKETING

Vytvořte si leták ideálně s daty na několik rozdávání dopředu. Můžete ho předat pracovníkům v sociálních službách a navážete s nimi i další spolupráci. Pokud to jde, vylepte i letáky poblíž míst, kde se strážníci schází.

KOMUNIKACE

90 % lidí si chce popovídat, říct, proč jsou vlastně na ulici, obhájit se, postěžovat si. Ideální je, když máte v týmu někoho, kdo zná situaci lidí bez domova, umí jim poradit a hlavně naslouchat. Ptejte se jich na jejich názor – na jídlo, na čas a místo rozdávání, na situaci ve městě, ale i ve státě. Nepoučujte je, tihle lidé neradi slyší, co udělali špatně, většina z nich ví, proč na ulici skončila, jen nemá vůli s tím něco dělat.

PODPORA

Připravte si užitečné informace. Kde je ve městě charita a jak funguje? Jak funguje azylový dům? Kam se obrátit, když chcete pomoc? Jak funguje osobní bankrot a jak ho zařídit? Co dělat, když potřebujete doklady?

VAŘENÍ

Na přípravu jídla si dejte aspoň dvě hodiny. Budete mýt, loupat, krájet zeleninu nebo maso, a to v množství větším než malém. Oškrábat brambory na nedělní oběd je něco jiného než jich oškrábat pytel. Počet lidí potřebných k vaření závisí na náročnosti receptu. Většinou stačí 4 – 6 lidí.

Na vaření je nejlepší velký kastrol (15 – 20 l). Dá se vařit i ve čtyřech menších, ale je s tím mnohem víc práce. Pokud máte možnost, jde vařit i v kotlíku nad ohništěm, navíc je to příležitost pro setkání. A k tomu kastrolu potřebujete úměrně velkou vařečku!

Sežeňte si várnici, která udrží jídlo teplé při rozdávání^[Liberec Edition], nebo plynovou plotýnku pro přehřívání^[Česká Lípa Edition].

Určete si, co budete vařit, osvědčené jsou gulášové variace a husté polévky.

Nezapomínejte na to, že někteří lidé na ulici už nemají moc zubů, takže jídlo musí být schopni rozzvýkat.

Pokud máte spřátelenou hospodu, zkuste dohodnout i rozdávání přebytečných porcí od nich.



Pár receptů najdete na konci.



MÍSTO A ZÁBOR

Pečlivě vyberte místo, kde budete rozdávat. Sami svoje město znáte nejlépe, tak víte. Někde v širším centru města, kde máte prostor a klid a současně je tam pohyb lidí. V Liberci jsme si vytipovali náměstí v dolním centru města, kde je parčík a milion laviček, schází se zde budoucí strážníci a taky tam proudí lidé. V České Lípě v centru města pod mostem, který aspoň zčásti poskytuje ochranu před nepřízní počasí. Přece jen chcete být trochu vidět.

Potřebujete si zajistit zábor veřejného prostranství. Pokud je to akce dobročinná, asi se dohodnete s městem na poskytnutí zdarma, platí se pouze správní poplatek (100 Kč).

Na pankáče riskujete, že vás rozpráší měšťáci a dostanete pokutu.

STÁNEK

Dopředu nevíte, jak bude, a potřebujete si vytvořit zázemí pro rozdávání. Hodí se stánek, ale i s bočnicemi. Budete vidět a současně máte krytá záda. Nefouká na vás a současně máte přehled o dění.

Stánek s bočnicemi prostě podmínkou!

Do stánku potřebujete stůl. Na něm bude várnice nebo hrnec na plynové plotýnce a k němu pořádná naběračka, kterou nandáte rovnou jednu porci. Stůl s vybavením vytvoří bariéru mezi vámi a potřebnými.

Koukejte i na svoje bezpečí!

Z dalšího vybavení nezapomeňte na jednorázové misky a příbory. Snažíme se vést strážníky k omezení plýtvání, takže pro nášup se chodí s původní miskou. Nezapomeňte na ubrousky a hodí se i rukavice. Hygiena především.



Nezbytná je slánka a pepřenka!

U stánku je dobré mít reklamní áčko s názvem akce a s termínem příštího rozdávání.



ROZDÁVÁNÍ

Na rozdávání si vyčleňte alespoň dvě hodiny. Jelikož to nejdřív musíte uvařit a připravit, tak to bude v pozdním odpoledni nebo podvečeru. Osvědčil se začátek mezi 15:00 a 18:00 hodinou. Důležitější je pravidelnost, lidé si na čas zvyknou.

Pravidelnost je zásadní.

Může to být čtvrtek, může to být neděle, když jste na ulici, máte chuť k jídlu každý den. Jednou za čtrnáct dnů nebo jednou měsíčně. Pozdní podzim, zima a brzké jaro jsou období, kdy pomůžete teplým jídlem nejvíc. Na samotné rozdávání potřebujete alespoň dva lidi a jednoho na technickou podporu. Vždycky něco dojde, je potřeba něco podržet, podat, znáte to.

„Na všechny se dostane!“

Naučte strávníky stát klasickou frontou a rozdávejte v klidu po jednom. Omezíte tím tlak a zmatek, všechno a všechny budete mít pod kontrolou.

Mějte pravidla. Každý si po sobě uklidí. Pokud nejsou okolo koše, tak si připravte pytel. Informujte strávníky, že jejich vzájemné konflikty si mají řešit mimo místo rozdávání, jinak hrozí, že vám výdej jídla zakážou. Nechoďte s nimi do konfliktů a ani jejich konflikty neroztrávejte, to se spíš sbalte a ukončete rozdávání. Po rozdávání projděte okolí a posbírejte nepořádek.

Pro případ, že by vám zbylo jídlo, mějte připravené zavařovací sklenice, protože vždycky se najde někdo, kdo by si chtěl jídlo odnést. Případně se můžete dohodnout s nějakou organizací, kde by zbytek jídla rozdali (azylové domy, kontaktní centra).

Když chcete být za hvězdy, sladká tečka nebo slaná snack na závěr jako dokáže vykouzlit úsměv.



Třeba dva plechy perníku od Lucky Brusákové!

Ptejte se lidí při focení, jestli chtějí být na internetu. Respektive, zapomeňte na jejich focení.



POSÁDKA LIBEREC

Pavel Váňa
Václav Balšánek
Jiřina Macháčková
Lucie Brusáková
Matěj Kondáš
a další ...

POSÁDKA ČESKÁ LÍPA

Kateřina Rosáková
Ondřej Víteček
Jan Munzar
Stanislav Martyčák
Alex Neugebauer
Oldřich Hříbal
a další ...



**PODPOŘTE KAMPAŇ TEPLÉ JÍDLO PRO POTŘEBNÉ
V LIBERECKÉM KRAJI I V DALŠÍM ROCE.**

Vaši podporu využijeme na nákup potravin,
z nichž vaříme pro potřebné.

dary.pirati.cz | liberecky.pirati.cz



KRÉMOVÁ KUŘECÍ POLÉVKA S KUKUŘICÍ

35 porcí

SUROVINY

kuřecí skelety (připravit předem i s vývarem)

2 kg mrkev

1 kg petržel

2 kg brambor

1 celer

1 česnek

2 cibule

2 pytlíky kukuřice mražené

1 máslo

3 kelímky smetany na vaření

sůl, pepř

5 balení nudle, těstoviny, špagety

POSTUP

Na másle osmahneme cibuli, přidáme maso, česnek a základ koření, následně nakrájenou zeleninu, následně vývar. Pomalu vaříme. Až zelenina změkne, přidáme kukuřici a smetanu, kterou ještě provaříme, a dochutíme do finále. Nudle uvaříme samostatně a necháme je mimo polévku. Dáváme je do misky až při rozdávání.

Slovy jednoho strážníka:

Čočkovou polévku jsem nikdy nejedl, protože mi nechutnala, tak tahle byla naprosto skvělá.

ČOČKOVÁ POLÉVKA

40 porcí

SUROVINY

2 kg klasické hnědé čočky (namočit večer před vařením)

3 kg brambor

1 kg mrkev

1 pytlík petržel 3 cibule

6 l vývar 1 palice česneku

olej

točeňák nebo třeba 3 - 4 šišky juniora

sůl, pepř, majoránka, bobkový list

pesto z medvědího česneku

POSTUP

Dáme vařit čočku s vývarem a základem koření, následně přidáme nakrájenou zeleninu. Vedle si na oleji osmahneme cibulku, až bude dozlatova, tak přidáme salám. Spojíme, vše necháme změkhnout a dochutíme.



BUŘTGULÁŠ

60 porcí

SUROVINY

0,5 l oleje

8 kg brambor

6 kg špekáčků

12 velkých cibulí

10 palic česneku

mletá sladká paprika (nebo uzená), drcený kmín,

majoránka, sůl, mletý pepř

30 lžic hladká mouka

10 l vývaru (nebo voda + bujon)

chleba

POSTUP

Nakrájenou cibuli smažíme na dozlatova, přidáme špekáčky, následně brambory na kostičky. Přidáme sůl, pepř, kmín a zalejeme vývarem. Vaříme, postupně přidáme půlku prolisovaného česneku, papriku a majoránku. Když jsou brambory uvařené, dochutíme, přidáme zbylý česnek, případně zahustíme moukou. Necháme provařit. Podáváme se chlebem.

FRANKFURTSKÁ POLÉVKA

35 porcí

SUROVINY

4 kg brambor
sádlo 8 ks buřty
5 ks cibule
1 palice česneku
1 kg čočky červené 6 l kuřecího vývaru
sůl, paprika sladká, pepř, kmín, majoránka
chleba

POSTUP

Na sádle osmahneme dozlatova cibulku, můžeme malinko zaprášit moukou. Stáhneme to z ohně a přidáme sladkou papriku. Když by se opražila moc, tak by mohla zahořknout! Hodně promícháme. Přidáme vývar, brambory a čočku. Až budou měkké brambory, bokem osmahneme na oleji nakrájené buřty a pak je přidáme do polévky. Nakonec přidáme česnek a dokořeníme.

ČESNEČKA Z PEČENÉHO ČESNEKU

40 porcí

SUROVINY

6 - 7 palic česneku
7 - 8 kg brambor
3 cibule
olej velká smetana na vaření
6 l kuřecího vývaru
sýr na nastrohání
sůl, pepř, kmín, bobkový list pesto z medvědího česneku
chleba

POSTUP

Česnek dáme do trouby s olejem a bylinkami. Mezitím nakrájíme všechny brambory. Podusíme cibulku, přidáme vodu, bujón a brambory. Až budou měkké, tak přidáme všechn česnek (upečený a rozmačkaný vidličkou na kousky), smetanu a dochutíme do finále. Nastrohaný sýr necháme stranou a přidáme do misky při rozdávání.

obrovský úspěch



GULÁŠ S LUŠTĚNINAMI

35 porcí

SUROVINY

maso, vnitřnosti, případně sójové maso
sádlo
červená čočka (stačí jí vařit cca 25 minut, měkne poměrně rychle)
2 x fazole červené v rajčatové omáčce v plechovce
2 x luštěninový mix v plechovce
1 l rajský protlak
4 kg brambor
1 kg mrkve (nastouhat)
1 pytlík petržele
3 cibule 6 l gulášového vývaru
gulášové koření, sůl, pepř, kmín, bobkový list, paprika
mix - klidně i pálivá
chleba

POSTUP

Na sádle osmahneme cibuli a maso. Přidáme sůl, pepř, kmín a zalejeme horkou vodou. Přidáme gulášový bujón, pak všechnu zeleninu a čočku. Až bude vše měknout, přidáme plechovky s fazolemi a protlak. Zbývá dochutit. Podáváme se chlebem.



BONUSOVÝ RECEPT >

RECEPT NA ZÁVĚREČNÝ DESERT

HRUŠKY SE SLANINOU

4 porce

SUROVINY

2 ks zralé, šťavnaté hrušky
120 g sýra typu brie nebo camembert
2 lžíce medu
2 špetky hrubě mletého barevného pepře
4 plátky libové anglické slaniny
1 lžíce másla

POSTUP

Hrušky podélně rozkrojíme a vykrojíme jádřinec. Vložíme do zapékací misky vymazané máslem. Na každou hrušku položíme plátek sýru, slaninu, zakápneme medem a opeříme. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C asi 15 minut.

RECEPT NA OTEVŘENOU, MODERNÍ A CHYTROU POLITIKU

JAN HRUŠKA & PETR SLANINA

Přidejte do zastupitelstva nejméně dva Piráty. Čím více Pirátů přidáte, tím lépe pro svět. Budoucnost jim není buřt a nedělají z politiky guláš.

