DNEVNIK

Ljudska kuhinja: po receptih babic za ljudi v stiski

Žiga Brdnik
7. oktober 2015

Ljubljanska ljudska kuhinja Gostilna pod strehco z naravno in okusno hrano skrbi za socialno ogrožene, s tem, da tam poje kosilo, pa lahko k projektu prispeva vsakdo.

2/2 »Določene stvari so narejene po receptih mam in babic, vse pa so brez dodatkov, na naravni osnovi in sveže,« je povedal Primož, ki v kuhinji vsak dan prostovoljno pomaga. (Foto: Luka Cjuha)

Nasproti Tržnice Moste na Zaloški se od lani odvija zanimiv in za zdaj uspešen socialno-kulinarični eksperiment – ljudska kuhinja Gostilna pod strehco. Zasnovana je tako, da z zdravo in dobro hrano preskrbuje tiste, ki si je danes preprosto ne morejo več privoščiti. Hrano pripravljajo večinoma prav tisti, ki so tudi sami v stiski, saj nimajo službe ali pa so drugače socialno izključeni. Skozi ekipno delo prostovoljno pomagajo sotrpinom in se tako tudi sami vključujejo nazaj v družbo. »Začel sem občasno, zdaj pa pomagam že vsakodnevno. Čakam, da dobim službo, a dokler je nimam, se vsaj angažiram in pri tem pomagam ljudem v stiski,« pravi Primož, eden od prostovoljcev v kuhinji.

Vsi člani kuhinje za zdaj delajo prostovoljno, pa tudi sprejem in prevoz hrane poteka na tak način. »Nekaj časa se je menjavalo veliko ljudi, zdaj pa se je ekipa počasi formirala in uigrala,« je pojasnil **Primož**. Na jedilniku so vsak dan dve, tri jedi, po navadi enolončnice, testenine in meso na različne načine in z raznimi prilogami, kot so krompir, riž, polenta ali kuskus. »Določene stvari so narejene po receptih mam in babic, vse pa so brez dodatkov, na naravni osnovi in sveže,« je dodal

sogovornik iz kuhinje. Dnevno je angažiranih okrog 20 prostovoljcev, še vedno pa nastajajo težave, saj nekateri tega ne jemljejo kot obveznost in kdaj tudi v zadnjem trenutku odpovedo.

»Ko ješ, sta sita dva«

Delovanje gostilne koordinira humanitarni zavod Pod strehco, njeni ustanovitelji pa so Zveza Rotary klubov Slovenije, Zveza Lions klubov Slovenije, Rdeči križ Slovenije, Zveza prijateljev in mladine Ljubljana Moste - Polje in Slovenska Karitas. Ljubljanska občina daje v brezplačno uporabo prostore, poleg nakupov pa hrano za kuho darujejo trgovske mreže Mercator in Spar ter nekateri drugi donatorji. Lionsi so letos s pomočjo Fundacije mednarodne zveze Lions klubov LCIF zbrali še dodatnih 52.000 evrov in kuhinjo s pomočjo prostovoljcev spomladi tudi obnovili.

K projektu lahko prispeva vsakdo, že s tem, da se odpravi Pod strehco na ugodno in okusno kosilo za samo tri evre, od katerih so nato subvencionirani obroki za socialno ogrožene. »Ko ješ, sta sita dva,« je vodilo. Gostilna je odprta vsak delovnik od 7.30 do 16. ure, kosila pa strežejo od 10. do 15. ure. Dodatne donacije za posamično manjkajočo opremo, kot je nov hladilnik, se zbirajo tudi na kraju samem ali prek SMS-sporočil z geslom POMAGAMO na številko 1919.

1/2 **Za tri evre, s katerimi se subvencionirajo obroki za socialno ogrožene, ponujajo dve, tri glavne jedi na dan, različne priloge, kot so riž, krompir in polenta, ob tem pa postrežejo še s solato in sladico. (Foto: Luka Cjuha)**

Kuhinja s srcem

Zavod trenutno preizkuša možnosti za razširitev projekta. »Ideja je, da bi organizirali mrežo ljudskih kuhinj tudi po drugih mestih. Nekatere že zanima, kaj in kako to počnemo pri nas,« pravi **Simona Škafar**. Prej je tudi sama pomagala v kuhinji, a se je kot družboslovka bolj našla v izzivu, kako ljudem približati projekt. »Ljudje imajo do ljudske kuhinje še vedno predsodke. Mislijo, da je to za brezdomce in ljudi z ulice. A za to so druge institucije, pri nas pomagamo predvsem starejšim in mladim družinam, ki so socialni ogroženi. »Komisija odloča o možnostih sofinanciranja glede na razpoložljiva sredstva zavoda. Tisti, ki so zdravi in sposobni za delo, lahko pomagajo v kuhinji. Vsem socialno ogroženim prostovoljcem, ki pomagajo, zavod ponuja brezplačni obrok,« je pojasnila Škafarjeva.

Pravi, da je s srcem pri projektu in da tako srečna še ni bila. Odločila se je pomagati, ker jo je bolelo srce ob tem, kako se ravna s presežki hrane. Ker ima tudi izkušnje v gostinstvu, ceni način priprave hrane v ljudski kuhinji. »Kuhamo svežo in zdravo hrano. Nič zmrznjenega, mastnega, ocvrtega.« Trenutno razvija še dodatno razširitev zbiranja pomoči, tako da bi tudi drugi jedci in kuhinje lahko pomagali nahraniti tiste v stiski. Projekt se imenuje Srčne kuhinje. »Želimo pridobiti čim več drugih gostiln in restavracij, ki bi pomagale s tem, da bi delež od določenega obroka ali fiksen mesečni znesek donirale v Sklad socialnih obrokov. Tako bi tudi ljudi, ki jedo hrano drugje, pritegnili, da pomagajo.« Potreba je tudi pri nas na žalost vedno večja, je končala Škafarjeva, zato želijo v popolnosti izkoristiti zmogljivosti, ki jih imajo za 400 obrokov na dan. Trenutno jih povprečno skuhajo okrog 150, od tega 100 za socialno ogrožene.

Presenetljivo pestra izbira

Da bi prispeval k ozaveščenosti ljudi o projektu, se je na vabilo na poslovno kosilo v gostilno Pod strehco odzval tudi direktor družbe Henkel Slovenija **Rolf Müller Grünow**. Povabil ga je strokovnjak za marketing in član združenja Lions klubov dr. Peter Kamien. »Peter me je povabil, da sem si pobliže pogledal, kako gostilna deluje. Dogovarjamo se za sodelovanje in možnosti, kako bi lahko pomagali. Vsekakor je vreden vsake podpore, saj gre za dober in človekoljuben projekt, ki pomaga veliko ljudem,« je povedal. Izkoristil je svoj prosti dan iz Maribora in se ob obisku Ljubljane odločil kositi Pod strehco.

»Obrok je bil zelo okusen in kakovosten. Presenečen sem nad pestro izbiro,« je komentiral. Privoščil si je polento z golažem, na voljo pa so bili še pica, pečen piščanec z rižem in svinjina s pečenim krompirjem. K vsakemu kosilu so postregli še mešano solato iz rukole, motovilca in berivke ter dobro pehtranovo potico, ki je res spomnila na babičine kuhinjske čarovnije.