



ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ
ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΝΩ ΠΟΛΗΣ

**ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
2015-2016**

.....

ΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΑΥΤΟ ΕΥΕΛΠΙΣΤΕΙ ΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΕΙ ΕΝΑΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ/ΕΣ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΗ ΔΟΜΗ ΜΙΑΣ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ. ΜΕ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΠΑΝΩ ΣΤΑ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ, ΕΛΠΙΖΟΥΜΕ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΚΑΤΑΝΟΗΤΕΣ ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΟΙ ΔΕΣΜΕΥΣΕΙΣ ΠΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΝ ΤΕΤΟΙΑ ΕΓΧΕΙΡΗΜΑΤΑ.



ΣΥΝΤΟΜΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

Η κουζίνα κλείνει φέτος 3 χρόνια λειτουργίας με επιτυχία. Κάθε Κυριακή, εκτός καλοκαιριού, δεχόταν 70-80 άτομα που με χαμηλό αντίτιμο, ή και χωρίς, μπορούσαν να απολαύσουν ένα πλήρες γεύμα παρέα με φίλους και συντρόφους. Σ' αυτά τα 2 χρόνια, εκατοντάδες διαφορετικά άτομα πέρασαν από το Στέκι για την κουζίνα και κάποια από αυτά μπήκαν και στη διαδικασία να αναλάβουν να μαγειρέψουν κιόλας. Τα έσοδα ήταν καθ' όλη τη διάρκεια περισσότερα από τα έξοδα, γεγονός που έδωσε την ευκαιρία στην κουζίνα να αναπτύξει την υλικοτεχνική της υποδομή. Η επιτυχία της Κουζίνας έδωσε στο Στέκι μία ακόμη αφορμή να επεκταθεί και χωρικά.

Η κουζίνα προσέλκυσε τόσο κόσμο που πολλές φορές οι αργοπορημένοι δεν έβρισκαν να φάνε γιατί είχαν τελειώσει οι μερίδες. Παρ' όλα αυτά, ο πυρήνας των ανθρώπων που ασχολούνταν με την διαδικασία του μαγειρέματος και της συνολικής οργάνωσης κάθε Κυριακή άρχισε να κουράζεται καθώς δεν διευρυνόταν επαρκώς. Ο περισσότερος κόσμος έρχεται να φάει αλλά όχι να μαγειρέψει. Αυτό είναι πια ένα δεδομένο με το οποίο καλούμαστε να συνεχίσουμε.

Σε μια προσπάθεια να οργανωθεί καλύτερα η κουζίνα φέτος και να πλαισιωθεί από περισσότερα άτομα, θα περιγράψουμε αναλυτικά την διαδικασία με σκοπό να την απομυθοποιήσουμε και να διευκολύνουμε μικρές ομάδες να προσεγγίσουν χωρίς φόβο. Τέλος, θα προτείνουμε ένα ημερολογιακό πλάνο που φιλοδοξεί να εξαλείψει φαινόμενα ανισότητας, κούρασης, φθοράς και απογοήτευσης.

ΠΩΣ ΟΡΓΑΝΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΦΑΓΟΠΟΤΙ

Η πείρα μας έχει δείξει ότι για να οργανωθεί και να έρθει σε πέρας εύκολα μια Κυριακάτικη Συντροφική Κουζίνα χρειάζεται μια ομάδα 5 ατόμων που θα αφιερώσουν περίπου 8-10 ώρες από το Σαββατοκύριακό τους. Η ψυχική τους ανταμοιβή είναι τεράστια και ανεκτίμητη.

Η ομάδα πρέπει:

1

ΝΑ ΣΥΓΚΡΟΤΗΘΕΙ ΜΕ ΧΑΡΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΠΕΙΑ

Άλλες ομάδες αποτελούνται από φίλους και φίλες, άλλες από συντρόφους του στεκιού, άλλες και τα δύο. Πολλοί έχουν γνωριστεί μαγειρεύοντας μαζί και κάποιοι μιλούν ακόμη και για έρωτες που ξεκίνησαν πάνω από μία σούπα ή καθαρίζοντας κρεμμύδια! Δε χρειάζεται να ξέρεις να μαγειρεύεις, όλο και κάποιος ξέρει, θα σου δείξει και θα μάθει. Αρκεί να κάνεις το βήμα, να δεσμευτείς για μία Κυριακή και να βρεθείς με την ομάδα σου. Αν δείς ότι δεν μπορείς τελικά να έρθεις την μέρα που δεσμευτήκες, φρόντισε να βρείς αντικαταστάτη.

2

ΝΑ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕΙ ΤΙ ΦΑΓΗΤΑ ΘΑ ΦΤΙΑΞΕΙ ΚΑΙ ΣΕ ΤΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

Φροντίζουμε να έχουμε φαΐ και για χορτοφάγους. Συνήθως κάνουμε 50 μερίδες μη-χορτοφαγικό και 30 χορτοφαγικό. Υπάρχουν καταγεγραμμένα από παλιές ομάδες τα υλικά που χρειάζονται για διάφορες συνταγές και η ποσότητά τους.

3

ΝΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΑΓΟΡΑΣΕΙ ΤΑ ΥΛΙΚΑ

(Σάββατο 2 ώρες)

Αυτή η δουλειά γίνεται το Σάββατο. Συναντιούνται κάποια από τα άτομα της ομάδας (όχι όλοι απαραίτητα, αλλά είναι χρήσιμο). Πάνε στη λαϊκή για φτηνά και καλά ζαρζαβατικά ή τα αγοράζουν από τη γειτονιά. Αγοράζουν ψωμιά. Για κρέας, υπάρχει χασάπηγ που μας κάνει καλές τιμές, και παραδίδει την παραγγελία στο στέκι. Ελέγχεται η ύπαρξη «κοινών-βασικών υλικών» όπως μπαχαρικά, λάδι, τυρί, κρασιά και αγοράζονται μαζικά αν λείπουν. Τα «κοινά-βασικά» αυτά υλικά δεν υπολογίζονται στα έξοδα της συγκεκριμένης κουζίνας αλλά επιβαρύνουν το γενικό ταμείο. Γενικά, τα χρήματα για τα ψώνια αυτής της μέρας λαμβάνονται από το ταμείο.

4

ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΙ ΤΟ ΣΤΕΚΙ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ

(Κυριακή 6 ώρες, 10πμ - 4μμ)

Η ομάδα συναντιέται στο Στέκι κατά τις 10.00πμ και ξεκινά την προετοιμασία για το μαγείρεμα. Η κουζίνα είναι πλήρως εξοπλισμένη με όλα τα απαραίτητα σκεύη σε αφθονία. Υπάρχουν 2 μεγάλα μάτια γκαζιού και ένας πλήρως λειτουργικός οικιακός φούρνος. Το να μαγειρεύεις σε μεγάλες ποσότητες έχει προφανώς κάποιες μικρές διαφορές από το καθημερινό οικιακό μαγείρεμα αλλά σε γενικές γραμμές τίποτα ιδιαίτερο. Παρατηρείται δε, ότι το φαί βγαίνει πιο νόστιμο... γιατί άραγε; Παλιοί και έμπειροι σεφ του στεκιού μπορούν να συμμετέχουν σε νέες ομάδες διδάσκοντας την τέχνη. Κάποιοι επίσης από την ομάδα πρέπει να αναλάβουν το συμμαζέμα του χώρου και το στήσιμο των τραπεζιών. Εκτός από το κυρίως φαγητό, πρέπει να κοπούν σαλάτες, ψωμί και τυρί. Στήνεται επίσης ο πάγκος με τα σερβίτσια. Υπολογίζεται το κόστος από τα ψώνια των υλικών της προηγούμενης μέρας και προστίθενται 25 ευρώ στο τελικό ποσό. Το ποσό αυτό αναγράφεται στον πίνακα δίπλα από τον αριθμό των μερίδων. Μια απλή διαίρεση, θα δίνει το κόστος της μερίδας ώστε να ξέρει η καθεμία πόσα χρήματα του αναλογούν και να τα βάλει στο κατσαρολάκι της ελεύθερης συνεισφοράς. Συνήθως, το κόστος δεν ξεπερνά τα 2 ευρώ. Πολλοί δίνουν παραπάνω, άλλοι καθόλου. Οι μπύρες ανήκουν στο Στέκι και πληρώνονται ξεχωριστά. Καλό είναι αυτό να γίνεται σαφές.

Κατά τις 2μμ, ξεκινά το σερβίρισμα του φαγητού και κρατάει το πολύ μέχρι τις 4.30μμ. 1-2 άτομα εναλλάσσονται πίσω από τον πάγκο για να σερβίρουν τις μερίδες. Ο κόσμος τρώει παρέα στα τραπέζια και μόλις τελειώσει ο καθένας πλένει το πιάτο του.

5

ΝΑ ΚΛΕΙΣΕΙ ΤΑΜΕΙΟ ΚΑΙ ΣΤΕΚΙ

(Κυριακή μισή ώρα, 4.30μμ - 5μμ)

Στις 4.30μμ το αργότερο, χτυπάει «καμπανάκι» και η ομάδα μοιράζει τυχόν μερίδες που περίσσεψαν σε ταπεράκια. Μετρά τα χρήματα που έχουν μαζευτεί στο κατσαρολάκι και συμπληρώνει την ειδική φόρμα απολογισμού της κουζίνας. Εξοφλούνται τα έξοδα της προηγούμενης μέρας (αν τα έχει βάλει κάποιος από την τσέπη του και όχι από το ταμείο) και το υπόλοιπο μπαίνει στο ταμείο. Η ομάδα τέλος πλένει ό,τι σκεύη χρησιμοποίησε, συμμαζεύει, ρίχννει μια σκούπα και γενικώς φροντίζει να παραδώσει την κουζίνα και το Στέκι σε άριστη κατάσταση. Κάποιο άτομο του Στεκιού θα πρέπει να βρίσκεται στο τέλος εκεί για να κλείσει.

ΠΛΑΝΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 2016 / Η ΠΡΟΤΑΣΗ:

Η κουζίνα δεν ξεκίνησε σαν ένα κινημα-
τικό συσσίτιο αλλά σαν τόπος συνεύρεσης
και ζύμωσης. Με αφορμή το κυριακάτικο φα-
γητό -που ταυτόχρονα αποτελεί και ανά-
γκη- συναντιώμαστε με σκοπό να ενδυναμώ-
σουμε, μέσα από την ευχάριστη και χαλαρή
συνθήκη του φαγητού, τις κοινότητες αγώνα
που θέλουμε να δημιουργήσουμε αλλά και να
εμπλουτίσουμε τις υπάρχουσες. Μπορούμε
να πούμε ότι η κουζίνα έχει πετύχει μέ-
χρι στιγμής το στόχο της αλλά με πολύ με-
γάλο και δυσανάλογο πολλές φορές κόστος,
ίσως και με κίνδυνο να χάσει την ταυτό-
τητά της.

Κάνουμε μία ακόμα προσπάθεια να λειτουρ-
γήσουμε το εγχείρημα και για αυτό χρει-
αζόμαστε υποστήριξη και συμμετοχή. Ακο-
λουθούν κάποιοι βασικοί άξονες, ας πού-
με όρια, που θέσαμε εκ νέου για να δού-
με με ποιόν τρόπο μπορούμε να κάνουμε την
κουζίνα πιο συμμετοχική, αποτελεσματι-
κή αλλά και ευχάριστη ως διαδικασία για
όλες μας:

.....

- Οι ομάδες μαγειρέματος θα αποτελούνται
τουλάχιστον από 5 άτομα και το κάθε άτο-
μο έχει δικαίωμα να συμμετέχει μαγειρεύ-
οντας σε κουζίνα μόνο μία φορά το δίμη-
νο. Έτσι στοχεύουμε να μην αναλάβει κα-
νείς δυσανάλογο βάρος και να πιεστούν
όσοι πραγματικά θέλουν να τρώνε τις Κυ-
ριακές στο Στέκι, να αναλάβουν το βάρος
που τους αναλογεί.

- Η συνέλευση θα γίνεται κάθε δεύτερο
μήνα με στόχο να είναι πιο μαζική και ου-
σιαστική. Εκεί θα βγαίνει και το πρόγραμ-
μα του επόμενου διμήνου αφήνοντας κενές
κυριακές. Το πρόγραμμα θα αναρτάται στην
ιστοσελίδα του Στεκιού και θα καλούνται
οι ομάδες να δηλώνουν συμμετοχή για τις
κενές μέρες με email.

- Δεν είναι απαραίτητο να μαγειρεύου-
με κάθε κυριακή αν δεν μπορεί να συγκε-
ντρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός ατόμων.
Το πρόγραμμα των κουζινών θα υπάρχει στο
blog και εντός/εκτός του στεκιού.

.....





.....
**ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ
ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΝΩ ΠΟΛΗΣ**
.....

ΚΟΥΖΙΝΑΝΟΠΟΛΙ . GR