

Solidarna kuhinja

dimenzije: 46 x 65 cm

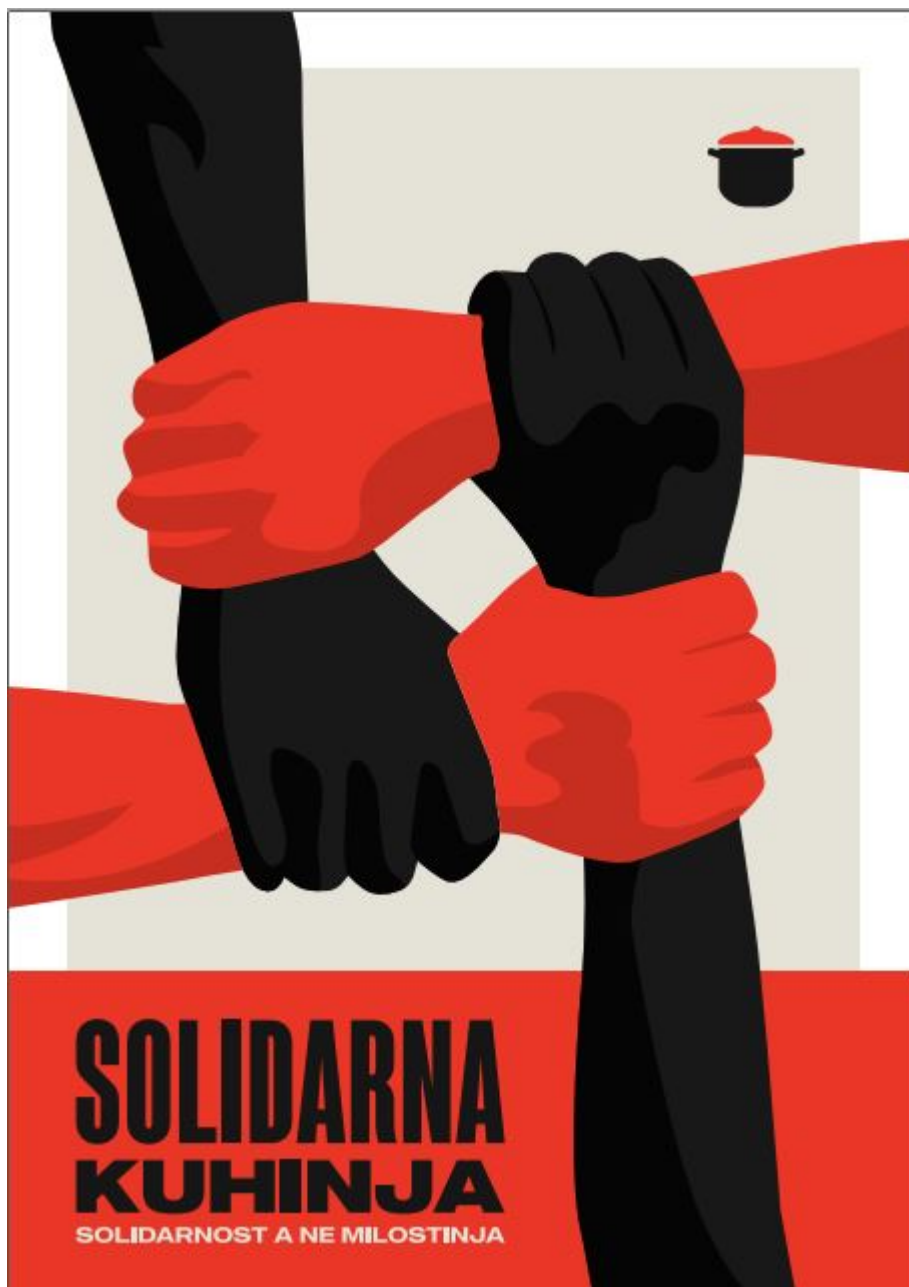
autorka: [Ksenija Savićević](#), diplomirani dizajner na Akademiji za primenjene umetnosti u Bolonji. Već 10 godina se bavi dizajniranjem grafičkih projekata iz raznih oblasti kulture, umetnosti kao i društveno aktivnih organizacija.

godina: 2020.

cena: **500 RSD** (uramljen plakat je 3000 RSD)

Ovaj plakat je napravljen za organizaciju [Solidarna kuhinja](#) i deo novca od prodaje će biti doniran za borbu protiv gladi.

[Naručivanje plakata](#)



Solidarna kuhinja: Divno je učestvovati u nečemu što je apsolutno ispravno i

apsolutno dobro

Razgovarali smo sa Teodorom Rakić, studentkinjom Filozofskog fakulteta i Markom Laloševićem koji već deset godina radi kao kuvar, a trenutno je zaposlen u jednom poznatom beogradskom hotelu. Marko i Teodora su članovi kolektiva Solidarna Kuhinja od samog početka i podelili su sa nama priču o nastanku Solidarne kuhinje, ali i svoje lične priče i objasnili nam kako se Solidarna kuhinja uklapa u mozaik njihovog života i kako se oni uklapaju u Solidarnu kuhinju.



Marko, da li možeš da nam kažeš kakva je razlika između rada u hotelu i kuvanja za

Solidarnu kuhinju?

Glavna razlika je u tome kako se ja osećam. U hotelu kuvam za goste koji očekuju vrhunsku hranu i uslugu, a u Solidarnoj kuhinji kuvam za gladne kojima je taj obrok izuzetno potreban. Ja generalno volim svoj posao, ali za Solidarnu kuhinju kuvam 100% iz ljubavi. Koliko god da se iscimam oko pripreme hrane, ne umorim se, ne osećam se umorno. Kada kuvam obroke za Solidarnu kuhinju mislim da sam mnogo srećnija osoba.

Takođe je velika razlika u samom procesu kuvanja. Solidarna kuhinja podrazumeva mnogo više improvizacije i moram da budem dosta snalažljiviji. I naravno da nemam svu opremu koju imam na poslu u hotelu.

Teodora, kako je izgledalo tvoje prvo iskustvo na terenu sa Solidarnom kuhinjom?

Prvi put sam na terenu bila na samom početku, kada još nismo bili skroz uigrani ali i to je bilo jako lepo iskustvo zato što smo brzo uspeli da sve organizujemo. Uprkos tome što su došli gladni, ljudi su poštovali sve protokole i sačekali u redu sa rastojanjem da preuzmu hranu. Oni koji imaju porodicu uzeli su i za njih. Bila sam od tada još nekoliko puta na terenu. Vremenom je to bilo sve i sve bolje. Oni se navikavaju oni na nas i mi na njih.

Da li si primtila neku promenu između prve i treće nedelje?

Na naše punktove dolazi sve više ljudi i već smo se upoznali sa dosta ljudi koji sada znaju kako treba da stanu, znaju da moramo da držimo rastojanje ali i da će kod nas svi doći na red. Otvoreniji su prema nama i razgovaramo o njihovim problemima. To su jako teške priče koje niko ne čuje. Mi pokušavamo da im pomognemo kako god umemo, neke smo povezali i

sa medijima.

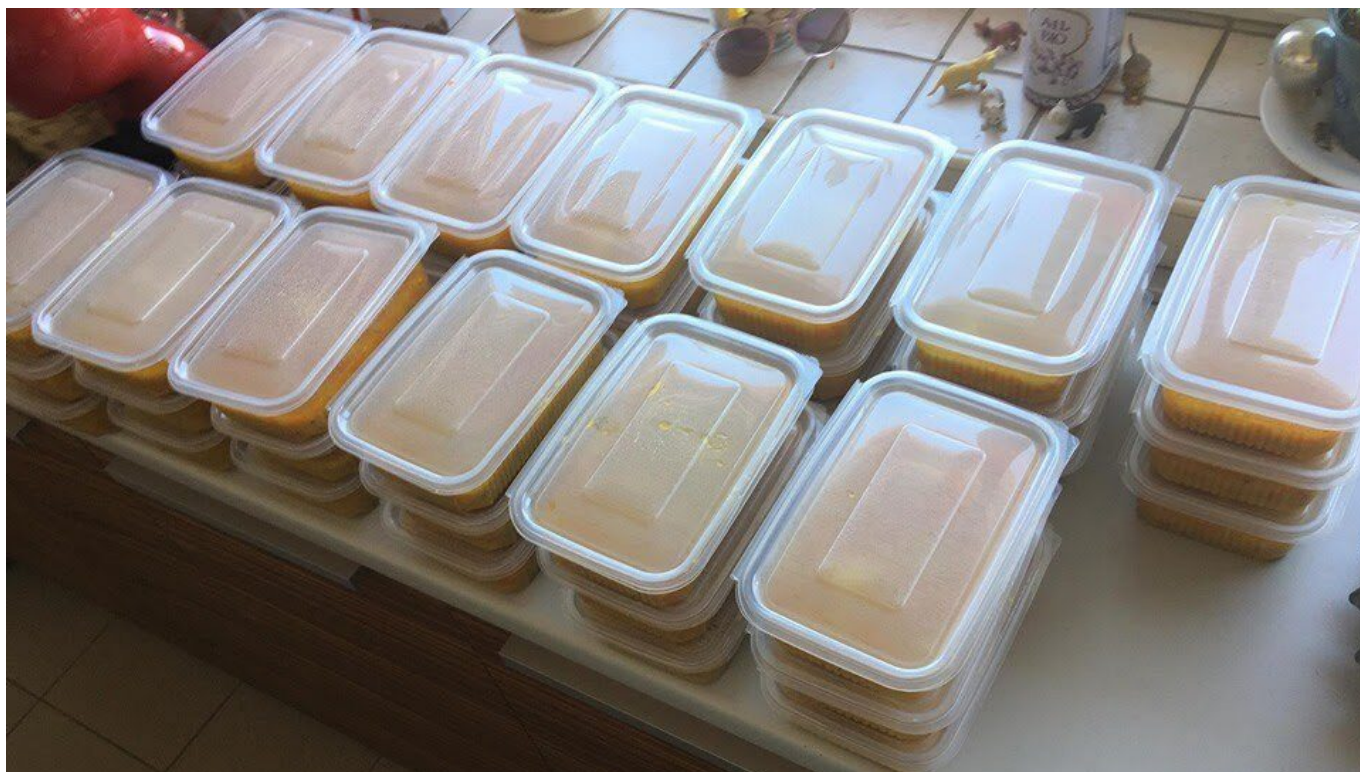
Od kako smo krajem prve nedelje izašli u javnost, broj ljudi koji nam se javljaju se sve vreme povećava. Zove nas sve više i više ljudi koji su u teškom materijalnom položaju i kojima treba pomoć. Posebno se povećao broj ljudi koji je na našoj listi za pakete pomoći.

Marko, kako si se ti uključio u Solidarnu kuhinju?

Moram da se pohvalih da sam jedan od osnivača Solidarne kuhinje. Nastala je tako što sam razgovarao sa drugom koji mi se žalio kako ima mnogo gladnih ljudi i ne zna šta da radi sa njima. Ja sam mu rekao da trenutno nisam u finansijskoj situaciji da pomognem novcem, ali mogu da napravim neke obroke ako bi im to značilo. On me je pitao „koliko možeš obroka da napraviš otprilike?” Ja sam se presabrao da imam neka dva mala lonca i rekao mu da mogu da napravim između 30 i 40. To su bili moji kapaciteti u tom trenutku. On je rekao „aj napravi sutra 30-40 komada”, i ja sam ih napravio. Posle toga sam svaki dan pravio sve više jer smo nabavili bolju opremu i sve je postalo ozbiljnije.

Koliko sada praviš obroka?

Mislim da ću danas napraviti oko 120 obroka, ali ne radi samo moja kuhinja. Sad dok pričam sa tobom mi sečemo luk, a uporedo se i krčka pasulj. Danas pripremamo pasulj zato što je trenutno stanje u magacinu takvo da imamo dosta pasulja i da po peti put u zadnje tri nedelje pravimo pasulj, ali sutra će biti nešto novo.



Teodora, kako si se ti uključila u Solidarnu kuhinju?

Uključila sam se brzo pošto je cela priča krenula, saznala sam preko drugara. Ja sam iste sekunde pristala, nisam morala dvaput da razmislim. U trenutku kada imamo vremena i kada su skoro sve obaveze stopirane, ja sam želela da pomognem ljudima koji su ugroženi. Eto, ja sam nekako baš beskompromisno rekla – mogu sve, i nekako sam se konstanto dobro osećala, uprkos naporima i što se sve dešava i rešava u hodu, i što je bilo stresno u početku i dodatno otežano zbog policijskog časa.

Da li ćeš biti aktivna i kada se završi vanredno stanje, odnosno kada mere počnu polako da popuštaju?

Ja ću i dalje biti aktivna i mislim da nije teško junuklopiti ovo pored fakulteta i pored posla. Pošto se ekipa konstanto širi, ima puno ljudi koji žele da pomognu i tek će ih biti. Kako izlazimo u javnost tako se javlja još ljudi i kao mislim da će sve biti OK ako se posao rasporedi na više ljudi, da svi

možemo da doprinesemo u skladu sa svojim mogućnostima i kada se nakon svega ovoga svi vratimo nekim normalnim obavezama.

Markovo mišljenje je slično tome.

Nastaviću da radim ukoliko to bude potrebno, samo u manjem kapacitetu. Ukoliko bude potrebno da radim u istom kapacitetu, radiću. Ako treba, moraćemo da se snalazimo.

Teodora, ako neko ko čita ovaj intervju hoće da pomogne Solidarnoj kuhinji, kako to može da uradi?

Potrebni su nam pre svega volonteri, da se uključe i pomognu, da li bi neko kuvao, da li bi da razvezio hranu, da li bi bio na samom punktu i delio to ljudima, ili možda učestvovao u organizaciji svega toga... Ima mesta za svakoga i što više nas bude u timu, do više ljudi ćemo moći da dođemo, manje ljudi će ostati gladno.

A kako bi sve to funkcionisalo, potrebne su nam donacije, koje možete uplatiti na račun 200-2782330101033-51 za „Solidarna kuhinja CPM“. Ukoliko hoćete da se uključite u akcije Solidarne kuhinje možete se javiti na broj 064 408 927.

Marko, šta je potrebno sa tačke gledišta kuhinje?

Ono što je meni potrebno i šta bih voleo da imamo da bi mogli da proširimo jelovnik, bio bi neki rashladni uređaj. Pre svega nam treba jedan zamrzivač sandučar, pošto smo trenutno ograničeni na suvi magacin koji može da primi samo pirinač, pasulj, povrće, korenasto. Za sve ostalo što se tiče mesa, nekih zamrzutih proizvoda koji se vrlo lako pripremaju na vrlo jeftin način, kao što su grašak, boranija... treba nam zamrzivač da bi to mogli da skladištimo. Kada bismo nabavili veliki zamrzivač to bi bilo sjajno, da se ljudi malo odmore od

pasulja i krompira i tako tih stvari.



Pored donacija u novcu Solidarna kuhinja dobija i donacije u hrani?

Doniraju nam banke hrane i neki supermarketi doniraju hranu pred istekom roka. Dobili smo pre neki dan tonu i 800 kg mandarina. Iznajmili smo kombi i otišli po mandarine da bi ti ljudi mogli da pojedu i neko voće. Polovinu mandarina smo već podelili u petak, a polovina nastupa danas. Pored toga smo redcimo dobijali 50 kg pirinča, 50 kg pasulja, dobili smo donaciju u obliku čajeva, supica iz kesica itd. To smo pakovali u pakete za korisnike Solidarne kuhinje.

Teodora, ti studiraš filozofiju na Filozofskom fakultetu. Kako vidiš stvari koje učiš na fakultetu u svetlu onoga što radiš u Solidarnoj kuhinji?

Može se povezati sa predmetom Uvod u etiku, koji nas podstiče da tražimo odgovore na mnoga teška, a neka naizgled i nerešiva

pitanja – šta je ispravno, šta nije ispravno. Vekovima filozofi medju sobom ne mogu da usaglase odgovore na ista. Zato je mnogo dobro učestvovati u nečemu što je apsolutno ispravno i apsolutno dobro. I ja mislim da to jeste Solidarna kuhinja.