

# Pierogi i tańce

Wielki test pierogów, na który szef kuchni nowego lokalu gastronomicznego „Szansa” przygotował ich od razu 300, przebiegł wyjątkowo pomyślnie. Pierogi, zarówno te gotowane, jak i te pieczone, błyskawicznie zniknęły z talerzy. To nie tylko dobra wróżba na przyszłość, ale też próba generalna. Zbliży się bowiem wigilia i za chwilę szef kuchni będzie lepił codziennie nawet po dwa tysiące pierogów. Trafiają one na talerze gości lokalu oraz do pudełek na wynos. Do tego dojdą jeszcze indywidualne zamówienia płocczan na święta. Do wyboru będą pierogi z serem, ruskie, z mięsem oraz z kapustą i grzybami. Ponadto w menu znajdziemy też smaczne domowe obiady. Wielkie otwarcie lokalu, mieszczącego się przy ul. Królewieckiej 12 już na początku stycznia.

Jest to inicjatywa członków Spółdzielni Socjalnej „Szansa”. Stwierdzili oni wspólnie, że mała gastronomia to biznes, w którym na pewno się sprawdzą. W końcu mają w swoich szeregach doświadczonego kucharza – Jacka Traczykowskiego, który przez wiele lat gotował dla gości w różnych hotelach, na przykład był szefem kuchni w dawnym Petropolu. Pozostali członkowie przeszli natomiast specjalistyczne szkolenia m.in. kelnerskie i barmańskie, a do tego Andrzej Mańkowski, prezes spółdzielni, zorganizował w swoim życiu niejedną imprezę masową. Ten potencjał trzeba było po prostu wykorzystać. Stąd pomysł na gotowanie obiadów dla płocczan za rozsądną cenę. Codziennie w menu pojawiać się będzie nowy zestaw, a w nim zupa i drugie danie: porcja mięsa, surówka i ziemniaki. Do tego kompot, herbata, kawa i niewykluczone, że w „Szansie” zjemy coś słodkiego na deser. Ciasto marchewkowe z polewą czekoladową okazało się hitem próbnej degustacji, choć i tort bezowy był bardzo smaczny.

– *Stawiamy na ulubione potrawy Polaków. Z mięs będzie więc schabowy, ale też żeberka czy golonka. Z kolei w piątki zaserwujemy zestawy bezmięsne* – mówi Jacek Traczykowski. Kluski kładzione polane śmietaną z aromatyczną pomarańczą powinny uszczęśliwić najmłodszych klientów. Ponadto w menu będzie wyjątkowo dużo pierogów, bo to jeden z polskich przysmaków. – *Dobrze wiem, jak je przygotować. Najważniejsze jest ciasto. Potrzeba do niego mąki, ciepłej wody, odrobiny soli, no i dużo cierpliwości przy wyrabianiu.*



Wtedy staje się aksamitne, a po ugotowaniu pierogi rozpyływa się w ustach – zaznacza szef kuchni. Porcja, czyli 8 pierogów, kosztować będzie 8 zł, a do tego dostaniemy jeszcze kompot i surówkę. Z kolei za zestaw obiadowy zapłacimy 10 zł.

W swoim lokalu Spółdzielnia Socjalna „Szansa” może przyjmować na obiady grupy zorganizowane do 45 osób. Podejmię się też organizacji imprez okolicznościowych: od chrzcina, przez urodziny, aż po pożegnania kolegów odchodzących na emeryturę. – *Dostosujemy odpowiednio menu, zapewnimy muzykę* – zachęca Marzena Mańkowska.

Dodatkową atrakcją jest to, że szef spółdzielni ma swój zespół muzyczny. Choć drzemie w nim rockowa dusza, zagra każdy cover, a na najbliższą wigilię przygotowuje składankę koled. – *Rodzina mieszka w Anglii, nie przyjedzie na święta. Nie będziemy jednak siedzieć sami w domu. 24 grudnia organizujemy w „Szansie” wigilię dla osób, które chcą w miłym gronie spędzić święta albo po prostu nie mają czasu gotować. Jedzenia starczy dla wszystkich. Posiedzimy, pospiewamy koledy, podzielimy się opłatkiem* – zaprasza Marzena Mańkowska.

Początek wigilii o godz. 18.00, koszt 40 zł od osoby. Wcześniej należy się zapisać, podobnie, jak trzeba składać zamówienia na pierogi na świąteczny stół.

\*\*\*

Spółdzielnia Socjalna „Szansa” łączy w sobie cechy przedsiębiorstwa i organizacji pozarządowej. Powstała i rozpoczęła działalność w ramach projektu „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej Mazowsza Płockiego”, realizowanego przez Stowarzyszenie Centrum Innowacji Społeczeństwa Informacyjnego (CISI) w partnerstwie z miastem Płock, powiatem sierpeckim oraz Stowarzyszeniem Aktywności Lokalnej „CAL”.

Łącznie w uruchomionych przez OWES spółdzielniach społecznych powstało 21 miejsc pracy dla osób bezrobotnych. Wszyscy przez rok otrzymują wsparcie pomostowe w wysokości ok. 1500 zł, które przeznaczają na działania promocyjne, wynagrodzenia oraz inne wydatki związane z prowadzoną działalnością.

– *„Szansa” to jedna z czterech spółdzielni, które pomogliśmy utworzyć. Ale na tym nie kończy się nasza praca, cały czas oferujemy podopiecznym wsparcie, podpowiadamy rozwiązania problemów, udzielamy porad prawnych, księgowych, marketingowych. Zależy nam, żeby przedsiębiorstwa ekonomii społecznej, uruchomione dzięki naszemu zaangażowaniu, działały i odnosiły sukcesy na płockim rynku* – mówi Beata Puda, kierownik projektu OWES Mazowsza Płockiego, a jednocześnie prezes Stowarzyszenia CISI.

Artykuł prasowy współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

