

## CUCINA e DISPENSA *CAFFETTERIA SANTA LUISA*

### PROCEDURE PER LA COLAZIONE *"IN AMICIZIA CON I POVERI"* (Fratelli tutti n.234)

- Alle **6.25/6.30**, si prepareranno 3 pentole grandi di **latte** (senza accendere i fornelli), circa 24 litri, e una piccola di acqua per il **the**, circa 5 litri. Le **pentole** sono custodite nel bancone centrale della Cucina. Il latte è nella 1a Dispensa - la porta a sinistra appena prima della Cucina - .
- Si taglierà il **pane** meno fresco (o più adatto) a pezzi piccoli per il caffelatte, riempiendo l'apposito contenitore. Con il pane fresco si taglieranno fette adatte a tartine o paninetti. I sacchi di pane, e il contenitore, sono conservati nella 2a Dispensa (quella dei frigoriferi). I **coltelli**, con i **taglieri** e i **vassoi**, sono nel bancone della 2a Dispensa ("del frigorifero"), sotto l'affettatrice (che è un dispositivo da usare solo da chi ne sia esperto).
- Si prepareranno 2 caraffe di **caffè** con la macchina all'americana posta nella 1a Dispensa (al riguardo, è bene che la macchina sia utilizzata solo dagli incaricati, appositamente istruiti). Le caraffe sono posizionate vicino alla suddetta caffettiera e sui tavolineti di acciaio vicino ai fornelli della Cucina. Il caffè è sugli scaffali della 1a Dispensa (con the, orzo, zucchero). Parte del caffè lo si utilizzerà per fare 2 pentole di caffelatte (una rimane di latte bianco). Il più del caffè verrà servito come tale. Se il caffè viene offerto solo in Sala, occorre preparare 2 bricchette di caffè da servizio (utilizzandole secondo il principio delle altre bevande – tenendone in caldo una -), se si serve anche in Cortile occorre fare molta attenzione alla riserva e prepararne altro per tempo.
- Alle 6.45, 6.50 si attiverà il **fuoco dei fornelli** sotto le pentole precedentemente riempite. Quando le bevande saranno calde, e sarà tempo di iniziare il Servizio, si verseranno nelle caraffe: 2 di caffelatte (una da portare sul Bancone, l'altra da tenere in caldo), 2 di the (vedi come per il latte), una di latte bianco.
- Si prepareranno almeno 3 vassoi di fette di pane o fette biscottate con la marmellata, sempre molto gradita, e con la crema al cioccolato.

In aggiunta si valuterà cosa dare, guardando nelle Dispense quello che la Provvidenza ha fornito: pane e formaggio o salume, pizza, biscotti, crackers, brioches, frutta... Si cercherà di equilibrare dolce e salato, alimenti calorici e cibi più leggeri.

- **E' importante che la preparazione sia fatta con calma, attenzione, efficacia, per essere pronti in orario per l'apertura del Servizio.**

- **Se siamo in numero sufficiente come Volontari, offriamo il caffè anche in Cortile.** Il caffè verrà offerto comunque anche in Sala per gli Amici che sono in Sala e fanno o concludono la colazione con un caffè.
- **I Volontari/e che manipolano cibo in Cucina e in Sala è opportuno che indossino cuffie o copricapi.** Come per i grembiuli, è bene conservarli nella propria borsa nel Salottino dei Volontari.
- Durante il Servizio, ci si terrà pronti con la **riserva**. Dal Bancone della Sala i Volontari/e avvertiranno quando le bricche raggiungeranno la metà del loro possibile contenuto. In Cucina, si vedrà di aggiungere e tenere in caldo per tempo altro latte e le altre bevande. A riguardo del caffelatte, per praticità, per prepararne di ulteriore, si può utilizzare anche l'**orzo** solubile nel latte. Per quanto riguarda il cibo, la riserva è in Dispensa, si scelga a secondo di quello che viene a mancare (si raccomanda di **prendere con disciplina**, finendo le confezioni aperte e impacchettando o coprendo di nuovo quello che era impacchettato o coperto) e di **lasciare in ordine**, dividendo i rifiuti fra plastica e carta.
- Verso l'**orario di chiusura** del Portone (**ore 8.35**), intorno alle ore 8.25, chi fra i Volontari/e è all'Entrata in Sala, verificherà il **numero di Amici/e ancora in attesa della Colazione** e lo comunicherà in Cucina. In caso di più arrivi nei minuti seguenti, aggiornerà la situazione.

Durante la Colazione e al suo termine, verrà svolto il **LAVAGGIO** accurato delle tazze, dei piattini, dei vassoi, delle pentole. Nella vasca a fianco della lavastoviglie, si toglierà il più grosso da tazze, piatti e vassoi, che poi si laveranno e sanificheranno con un ciclo di lavastoviglie. A fine lavaggio, è bene asciugare subito.

Nella vasca a sinistra si laveranno pentole e bricche. Si puliranno con attenzione i fondi delle pentole e i beccucci delle bricche, per eliminare incrostazioni e sedimenti nocivi. I prodotti e gli utensili per il lavaggio sono posizionati sotto le vasche.

La **PULIZIA DELLA CUCINA E DELLE DISPENSE** sia **precisa, accurata, approfondita**. Pentole, stoviglie, posate, vassoi, taglieri, vengano riposti nel loro posto abituale. Le posate in acciaio sono da mettere, negli appositi contenitori, nel bancone centrale della Cucina nell'anta verso la Sala. Le tazze e i piatti vanno sullo scaffale della 2a Dispensa.

**Tutto sia lasciato pronto per il mattino dopo.**