

Młodzieżowe spotkanie teatralne

W ramach aktywności zorganizowanej w środowisku mieliśmy okazję uczestniczyć w niesamowitym wydarzeniu, jakim było „Młodzieżowe spotkanie teatralne”.

W Warszawskim Teatrze Studio obejrzelśmy, aż trzy spektakle przedstawione przez szkolne teatry. Przedstawienia poruszały ważne (nie tylko dla młodych ludzi) tematy - takie jak system edukacji, wartość życia, czy też to o czym powinniśmy pamiętać biegnąc ku dorosłości. Profesjonalna gra aktorska, wspaniałe układy, dialogi, efekty... Jesteśmy pod wrażeniem.



Dodatkowym atutem były spotkania z aktorami i ekspertami po każdym spektaklu, dzięki czemu mogliśmy lepiej zrozumieć co chcieli nam przekazać aktorzy, jak powstały pomysły na scenariusz. Świetnie, że w Warszawie dzieją się takie ważne dla rozwoju kultury rzeczy!



Redakcja Partnerzy

Posiłki na każdą kieszeń



Stowarzyszenie Otwarte Drzwi od 2015 roku prowadzi pomocową działalność gospodarczą—**KUCHNIA CZERWONY ROWER**. Jest to restauracja, która oprócz pysznego jedzenia serwuje też możliwości rozwoju zawodowego i społecznego dla osób wykluczonych, między innymi wychodzących z bezdomności oraz osób z niepełnosprawnościami.

Profesjonalny szef kuchni i jego zespół codziennie przygotowują dla Państwa pyszne potrawy. Każdy znajdzie tu coś dla siebie. Serwujemy potrawy wegańskie, wegetariańskie oraz mięsne.

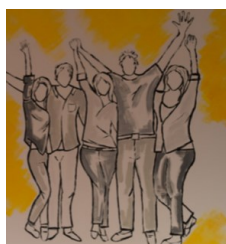
„Czerwony Rower” organizuje też bardzo często wydarzenia dla lokalnej społeczności. W wakacje świętowaliśmy urodziny, gdzie można było wpaść na grilla, świetny koncert i spróbować szczęścia w loterii. Niedawno odbył się „eko piknik”. Restauracja mieści się na Pradze Północ, przy ul. Targowej 82.

Istotą lokalu jest fakt, że całkowity dochód ze sprzedaży naszych dań zostaje przeznaczony na działalność Stowarzyszenia, co za tym idzie –**jedząc pomagasz!**

Rower uruchomił też catering, który cieszy się samymi pozytywnymi opiniami. Koszty posiłków są korzystne dla każdego, a jedzenie świeże i przygotowane profesjonalnie, z indywidualnym podejściem do każdego klienta. Więcej informacji [TUTAJ](#)

Po aktualności na temat menu oraz nadchodzących wydarzeń zapraszamy na facebook’owy funpage Czerwonego Roweru:

<https://pl-pl.facebook.com/kuchnia.czerwony.rover>



WEEKEND KUCHNI PRASKIEJ

Zapraszamy | 19-20/10 br., godz. 12.00-18.00
ul. Targowa 82 | **Pyzy, flaczki, ziemniaczki...**

Już w ten weekend (19-20 października) Kuchnia zaprasza na „Weekend kuchni praskiej” **SMACZNEGO!**

Redakcja: Partnerzy

Każda przekazana kwota przyczyni się do aktywnego działania na rzecz osób wykluczonych.



Bank Pekao SA
77 1240 6074
1111 0010 3072
2313

Dziękujemy!

Przełącz 1% podatku



MOŻESZ POMÓC

przekazując darowiznę na rzecz Stowarzyszenia Otwarte Drzwi. Dzięki temu

przyczynisz się do zmniejszania ubóstwa i wykluczenia społecznego, a twoje poczucie bycia **dobrym człowiekiem**, nie obojętne na krzywdę i niesprawiedliwość wzrośnie. Po za tym **masz pewność** że przekazane środki i dobra, **zostaną adekwatnie i prawidłowo zagospodarowane**. Darowiznę Stowarzyszeniu Otwarte Drzwi może przekazywać zarówno osoba fizyczna, jak i prawna. Jej przedmiotem mogą być pieniądze, nieruchomości i dobra ruchome. **Darowizna jest ważna** jeśli jest przekazana na konto Stowarzyszenia. W przypadku nieruchomości potwierdzona umową notarialną, w przypadku dóbr ruchomych umową darowizny. **Skieruj 1% na realizację zadań statutowych Stowarzyszenia Otwarte Drzwi**. Dzięki temu **wsparcie otrzymają dzieci, młodzież, osoby niepełnosprawne, bezdomne i wykluczone**. Zapraszamy do pomocy!

www.otwartedrzwi.pl



Kierownik Ośrodka:

Agnieszka Więcek

Do Państwa dyspozycji w

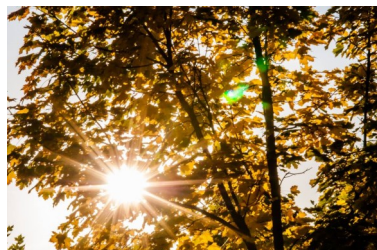
każdą środę 13:00 –16:00



Jesienne portrety grupy foto



Redakcja: Partnerzy



HUMMUS Z BOBU

SKŁADNIKI:

500 g bobu

80 ml oleju tłoczonego na zimno lub oliwy

2 cebule

3 ząbki czosnku

sok z 1 cytryny

kawałek ostrej papryki

2-4 łyżki jogurtu naturalnego (u mnie

jest to jogurt sojowy, ale może możny

każdy inny roślinny lub zwierzęcy)

sól do smaku

czarny pieprz do smaku

kumin do smaku (jeśli lubicie)



- Bób opłukać na sicie i wrzucić do wrzątku.
- Gotować max 20 minut
- Odląć wodę, bób lekko schłodzić przelewając zimną wodą i obierać łupinki.
- Cebule obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na złoto, ale uważać, aby się nie przypaliły.
- Czosnek obierać z łupin, wycisnąć sok z cytryny.
- Bób, podsmażone cebule, obrane ząbki czosnku, kawałek ostrej papryki bez pestek wymieszać,
- Dodać olej, sok z cytryny oraz jogurt i zblendować na jednolitą, kremową pastę.
- Doprawić solą, pieprzem mielonym oraz kuminem (jeśli się lubi)

<https://www.olgasmile.com/>

Projekt szyld

W pracowni komputerowej bawiliśmy się w projektantów. Stworzyliśmy szyld dla naszego ośrodka, który zawiesiliśmy na naszych oknach. Teraz z daleka widać gdzie jesteśmy.

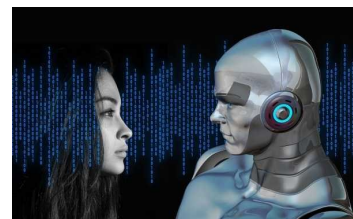


Redakcja Partnerzy

Warto się wybrać

**Dobra czy zła technologia?
Problemy etyczne we współczesnym świecie.**

Data: 19 października 2019,
sobota
Godzina rozpoczęcia: 9:00



Miejsce: Warszawa - Mokotów, Centrum Europejskie Uniwersytetu Warszawskiego, al. Niepodległości 22 (pokaż na mapie)

„Rozwój technologii ułatwia życie codzienne nam wszystkim. Coraz częściej jednak uświadamiamy sobie problemy i zagrożenia płynące z postępu cywilizacyjnego. Stajemy przed pytaniami, na które musimy odpowiedzieć jako pierwsi. Nie uczono nas o tym w domu ani w szkole. Na kursie nie dowiesz się, co jest dobre, a co złe. Otrzymasz narzędzia, aby krytycznie patrzeć na zmieniający się świat. ZAJĘCIA SĄ BEZPŁATNE, A ILOŚĆ MIEJSC JEST OGRANICZONA „

www.waw4free.pl



Partnerzy

KONTAKT: Kierownik **Agnieszka Więcek** tel.: 609-762-749, e-mail: a.wiecek@otwartedrzwi.pl

Więcej informacji i aktualności znajdują Państwo na stronie www.partnerzy.otwartedrzwi.pl

oraz na www.facebook.com/OsrodekPartnerzy/