



Krakowskie Zapusty - wielkie smażenie chrustu po raz trzeci!

2020-03-02

W niedzielę 23 lutego w Starej Zajezdni Kraków by De Silva odbyła się trzecia edycja Krakowskich Zapustów. Pomimo deszczowej pogody frekwencja dopisała. Wielkie smażenie chrustu, warsztaty i pokazy taneczne oraz spotkanie z regionalnymi producentami - to wszystko czekało na odwiedzających w ostatnią niedzielę karnawału.

Świętowanie Krakowskich Zapustów rozpoczęło się o godzinie 10:00 i trwało do 18:00. W tym roku program Zapustów nawiązywał do swojej pierwotnej formuły - było więc smażenie i zajadanie świeżego, chrupiącego chrustu oraz karnawałowe tańce. Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie przez cały dzień serwowali tradycyjny, ostatkowy chrust i róże karnawałowe. Co ważne, chrust był wegetariański, bo smażony na roślinnym oleju.

W ciągu dnia odbyło się kilka pokazów tanecznych w wykonaniu uczniów z XXX Liceum Ogólnokształcącego w Krakowie. Roztańczeni licealiści zaprosili także odwiedzających Zapusty krakowian i turystów na krótkie warsztaty taneczne z potańcówką. To była świetna okazja, by po zjedzeniu chrustu spalić słodkie kalorie w ruchu, tańcząc m.in. krakowiaka.

Na tych, dla których chrust to za mało, czekały również inne słodkości m.in. Ciasteczka Wyśmienite i róże karnawałowe serwowane przez nauczycieli i uczniów z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie. Można było także zaopatrzyć się w tradycyjne, lokalne produkty posiadające certyfikaty Chronionego Oznaczenia Geograficznego - kiełbasę piaszczańską od firmy Gawor. Nie zabrakło chleba z Piekarni Handelka, owczych serów od Baby Jagły, pierogów i krokietów Marii Zdebskiej oraz serów od Serowarni Podłazy.

Na najmłodszych uczestników Krakowskich Zapustów czekała eko-strefa zabaw dla dzieci.

Wodociągi Miasta Krakowa częstowały kranowianką, czyli dobrą wodą prosto z kranu, w wersji schłodzonej i gazowanej. Kranowianka jest powszechnie dostępna, przyjazna dla środowiska, świetnie gasi pragnienie i dostarcza wielu niezbędnych składników mineralnych takich jak: magnez, wapń, potas i sód. Jest wysokiej jakości, a jej parametry są na bieżąco monitorowane. Picie wody z kranu to tanie, ekologiczne i szybkie rozwiązanie.

Celem, jaki stawia sobie - w odpowiedzi na współczesne oczekiwania - Miasto Kraków, jako Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej w roku 2019, jest propagowanie ekologicznego, zrównoważonego podejścia do wykorzystywania produktów pochodzenia naturalnego we współczesnej, świadomej gastronomii. Również Krakowskie Zapusty były w tym roku bardziej eko, promując picie wody z kranu i chrust w wersji wegetariańskiej.

Organizatorzy: Miasto Kraków, Małopolska Organizacja Turystyczna

Partnerzy: Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva, XXX Liceum Ogólnokształcące w Krakowie, Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, Wodociągi Miasta Krakowa