



**Magiczny
Kraków**

Wybierz się na Targi Wielkanocne [FOTO]

2016-03-26

Ponad 60 kupców reprezentujących Kraków, Małopolskę a także inne części Polski bierze udział w tegorocznej edycji Targów Wielkanocnych, które rozpoczęły się w piątek, 18 marca i potrwać do Łanego Poniedziałku. Organizatorami Targów są: Urząd Miasta Krakowa, Krakowska Kongregacja Kupiecka i firma Artim.

W tegorocznej edycji Targów prezentują się także wystawcy z zagranicy, m.in. z Litwy, Słowacji, Ukrainy, Wielkiej Brytanii oraz Węgier. Produkty oferowane przez kupców to przede wszystkim artykuły świąteczne: stroiki, koszyki, palmy, świeczki, pisanki, ręcznie malowana porcelana, biżuteria, obrusy, serwetki, kierzpce, kozuchy ręcznie haftowane, plecionki, wyroby z masy solnej, z mąki, z siana, z drewna oraz inne wyroby regionalne. Można znaleźć takie produkty jak mydła z Marsylii, naturalną chałwę turecką, maskotki pachnące kawą, czekoladą i cynamonem, biżuterię z tkanin. Na targach gości stanowisko Poczty Polskiej, gdzie można nadać świąteczne kartki i listy.

Dla krakowian i turystów odwiedzających Targi przygotowano punkty małej gastronomii z polskimi potrawami z grilla, jest stoisko z pierogami według staropolskich receptur m.in. z marmoladą różaną, z soczewicą z suszonymi pomidorami, pierogi kresowe z wędzonym białym serem i ziemniakami, oraz stoisko serwujące zupy: żurek, kwaśnicę, pomidorową, czosnkową, barszcz, grochówkę oraz grzybową. Można też można skosztować cieszącej się od kilku lat powodzeniem pajdy chleba ze smalcem, masłem czosnkowym, boczkiem, cebulą i ogórkiem. Organizatorzy starają się, aby przed samymi świętami punkty małej gastronomii oferowały przynajmniej jedną potrawę związaną ze Świętami Wielkanocnymi. Ponadto na stoiskach znajdziemy wędliny, kiełbasy, sery góralskie, oscypki, dojrzewające sery z Węgier, Holandii, węgierskie placki tzw. kurtoszo-kołacz, litewskie wędliny i ciemny chleb, miody, orzechy prażone, migdały, słonecznik, owoce w czekoladzie i marcepanie, narzędzia i figurki z czekolady, suszone owoce, ciasta domowe, ciasteczka owsiane, naturalne soki oraz tradycyjne pierniki

Przez cały okres trwania Targów na Rynku Głównym prezentują się twórcy ludowi z krakowskiego oddziału Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Można zobaczyć jak powstają pisanki ludowe, tradycyjne palmy wielkanocne, hafty, serwetki, ozdoby świąteczne. Ponadto wykonywane są kwiaty z bibuły, koronka klockowa, frywolitkowa, szydełkowa, rzeźba ludowa, drewniane ptaki, wyroby gliniane wykonywane ręcznie na kole garncarskim itp. Można zakupić również stroje ludowe.

Na pięciu stoiskach przeznaczonych dla miast zaprzyjaźnionych oraz instytucji charytatywnych prezentują się Lwów i Kijów, a także instytucje takie jak Fundacja Pomocy Krakowskiemu Hospicjum, Polski Związek Głuchych, Katolickie Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych i ich Przyjaciół „Klika”, Stowarzyszenie Pomocy Socjalnej „Gaudium et Spes”. Dochód ze sprzedaży produktów i ozdób świątecznych na tych stoiskach zasili skromne budżety tych instytucji, dlatego szczególnie zapraszamy, aby zainteresować się ich ofertą.

Tegorocznym Targom jak zawsze towarzyszy wiele imprez artystycznych.



**Magiczny
Kraków**

W Lany Poniedziałek, tj. 28 marca o godz. 14:00 zapraszamy na krakowski Rynek, gdzie „Siuda Baba” będzie smarować sadzą i szukać swoich następczyń. Siuda Baba to jedna z małopolskich tradycji. Jest to mężczyzna przebrany za usmoloną kobietę, ubraną w podartą spódnicę, towarzyszy jej Cygan. Zgodnie z legendą Siuda Baba była kapłanką bogini Ledy. Pilnowała wiecznego ognia. Swoją służbę pełniła przez cały rok. Tylko raz, w poniedziałek wielkanocny, mogła znaleźć swoją następczynię. Szukała wtedy dziewicy, która nie mogła się wykupić i zostawała Siudą Babą na kolejny rok. Wykup, w postaci datku wrzuconego do garnuszka, można zastąpić buziakiem. Imprezę organizuje Stowarzyszenie Folklorystyczne „Teatr Regionalny” oraz „Teatr po Latach”. Tego dnia prezentować się będzie również „Krakowska Grupa Folklorystyczna”.

Dodatkowe informacje dostępne są na stronie www.kiermasze.com.pl.

GALERIA: