



Magiczny
Kraków

Przedświąteczny karp dla Krakowa

2024-12-15

Smażony karp, wegetariańska kapusta z grochem i pieczywo - wraz z Joanną i Bartłomiejem Szczoczarczami z Gospodarstwa Rybackiego Dolina Będkowska, już po raz piąty zaprosiliśmy mieszkańców Krakowa na bezpłatny, przedświąteczny poczęstunek. Ostatnie spotkanie odbyło się 13 grudnia, o godz. 16.00 na Małym Ryнку.

Te spotkania na stałe wpisały się w przedświąteczny klimat naszego miasta. Karp w chrupiącej skórce to jedno z ulubionych dań wigilijnych. Ryby pochodzą z ekologicznych stawów w Dolinie Będkowskiej. Fundatorami poczęstunku są Joanna i Bartłomiej Szczoczarczowie – właściciele Gospodarstwa Rybackiego Dolina Będkowska, którzy przez ostatnie cztery lata ufundowali ponad 40 tysięcy porcji świątecznego poczęstunku. Również i w tym roku krakowianie będą mogli skosztować smażonego karpia i wegetariańską kapustę z grochem.

W tym roku, tak, jak w latach poprzednich, poczęstunki rozpoczną się o godzinie 16.00, a odbywać się będą w sześciu lokalizacjach:

- 2 grudnia, poniedziałek – Nowohuckie Centrum Kultury
- 4 grudnia, środa – Rynek Podgórski
- 6 grudnia, piątek – rondo Mogiłskie
- 9 grudnia, poniedziałek – parking przy pętli na Kurdwanowie
- 11 grudnia, środa – plac Inwalidów
- **13 grudnia, piątek – Mały Rynek**

W poprzednich latach poczęstunki odbywały się w różnych lokalizacjach miasta, m.in. przy Nowohuckim Centrum Kultury, Centrum Kongresowym ICE Kraków, na placu Wolnica, przy Barbakanie, na krakowskich Błoniach, przy pętlach tramwajowych w Bronowicach i Krowodrzy Górcie.

O dużym zainteresowaniu świadczył fakt, że jeszcze na długo przed oficjalnym rozpoczęciem ustawiały się kolejki mieszkańców. W każdym miejscu rozdawane było około 1,5 tys. porcji. Należy podkreślić, że największą grupę stanowiły osoby starsze i znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej, dla których była to możliwość skosztowania najbardziej tradycyjnych wigilijnych potraw.