Magiczny Kraków

Weź udział w warsztatach „Black Friday? Czarno to widzę”

2026-11-05

Zamiast sztucznych promocji i wyreżyserowanego zakupowego szaleństwa, praktyczna apteczka pierwszej pomocy w świecie, gdzie wszystko, wszędzie, naraz. W sobotę, 28 listopada o godz. 11.00 przy ul. Zabłocie 22 odbędą się edukacyjne i praktyczne warsztaty pod hasłem „Black Friday. Czarno to widzę”. Wstęp bezpłatny.

W programie warsztaty z japońskiej sztuki cerowania artystycznego *kintsugi* prowadzone przez Monikę Kozień i Izabelę Raś reprezentujące Otwartą Grupę Roboczą działającą przy Muzeum Fotografii w Krakowie. Domowa fermentacja, czyli „Kombucha i ocet z resztek – fermentacja zero waste” z Marcinen Polcem, cenionym ekspertem i popularyzatorem fermentacji z ponad dziesięcioletnim doświadczeniem, który wiedzę zdobywał m.in. w słynnej kopenhaskiej restauracji Noma. Będzie można własnoręcznie zrobić woskowijki z Justyną Basińską, twórczynią autorskiego projektu *Hand Made My Day* oraz przygotować proste posiłki i dowiedzieć się więcej o diecie planetarnej z Darią Rogowską (ekocentryczką), dietetyczką i autorką książki kucharskiej, propagatorką kucharzenia w duchu *less waste*.

Wydarzenie Fundacji Kupuj Odpowiedzialnie to z jednej strony przestrzeń do otwartej rozmowy o (nad)konsumpcji i jej wpływie na ludzi i środowisko, a z drugiej – intensywna dawka praktycznych umiejętności.

Zapisz się: **https://crm.ekonsument.pl/form/ldk-2026**