



Pierogowa uczta po raz 14!

2016-08-16

11 sierpnia rozpoczęła się wielka pierogowa uczta, która potrwa aż do poniedziałku. W trakcie tegorocznego festiwalu producenci najsmaczniejszych pierogów będą walczyć o dwie przechodnie nagrody - statuetkę Kazimierza Wielkiego (to nagroda publiczności) i nagrodę jury - statuetkę św. Jacka z Pierogami. 14. Festiwal Pierogów tradycyjnie odbędzie się na Małym Rynku.

Na miłośników pierogów w czasie tegorocznego festiwalu czeka wiele atrakcji. Już w dniu rozpoczęcia wydarzenia najmłodszy będą mogli wziąć udział w warsztatach kulinarnych (w godzinach od 11:00 do 14:00). O 16:15 odbył się koncert znanej krakowskiej artystki Joanny Słowińskiej.

12 sierpnia od 16:00 do 21:00 odbył się konkurs na najsmaczniejsze pierogi – nad tym, które z nich były najlepsze dyskutowało jury. Natomiast, w sobotę 13 sierpnia od 16:00 do 21:00 na najsmaczniejsze pierogi głosowali uczestnicy festiwalu. Ogłoszenie wyników odbyło się w niedzielę 14 sierpnia. Statuetkę św. Jacka z Pierogami jury wręczono krakowskiej firmie "Sekret Smaku" za zwycięskie pierogi z kaczką i morelą, natomiast nagrodę publiczności figurą króla Kazimierza Wielkiego otrzymała restauracja "Polskie Smaki" za pierogi św. Marty (pierogi z wędzonym mięsem).

W poniedziałek, 15 sierpnia, w święto Matki Boskiej Zielnej o godzinie 11:15 rozpoczęła się msza w Bazylice Mariackiej w intencji gastronomów i kupców krakowskich. Po 12:00 Korowód Zielny przeszedł z Bazyliki na Mały Rynek, gdzie odbyło się poświęcenie ziół i bukietów. O godz. 14:00 ogłoszono wyniki i prezentację nagrodzonych bukietów.

Codziennie w godzinach popołudniowych, aż do 21:00 zapraszamy mieszkańców i turystów na program artystyczno – muzyczny.

Festiwal Pierogów to cykliczna impreza, organizowana przez Prezydenta Miasta Krakowa i Krakowską Kongregację Kupiecką, niezmiennie od lat promuje i kultywuje tradycje staropolskiej kuchni.

Przez kilka dni sierpnia restauratorzy będą raczyć podniebienia smakoszy nie tylko najpopularniejszymi sposobami przyrządzania pierogów, ale także dziesiątkami wariacji kulinarnych tej cenionej szczególnie u Słowian potrawy.

[Zobacz szczegółowy harmonogram festiwalu \[PDF\].](#)