



**Magiczny
Kraków**

Podsmażane, gotowane i panierowane

2011-08-13

Z owocami, serem, kaszą, mięsem i bobem - pierogi. Już po raz dziewiąty ta wyjątkowa potrawa, uwielbiana przez Polaków i odwiedzających nasz kraj turystów, będzie miała w Krakowie (na Małym Rynku) swoje święto. Festiwal Pierogów rozpoczął się w piątek (12 sierpnia) i potrwa do poniedziałku (15 sierpnia). W tym roku towarzyszy mu konkurs Cudowna moc bukietów.

W tegorocznej edycji Festiwalu udział weźmie 13 restauracji. W trakcie jej trwania producenci najsmaczniejszych wyrobów będą walczyć o dwie przechodnie (otrzymywane na rok) nagrody - statuetkę Kazimierza Wielkiego (to nagroda publiczności) i statuetkę św. Jacka z Pierogami (to nagroda jury). W programie znajdują się także liczne koncerty i imprezy towarzyszące.

Festiwal rozpoczął się w piątek (12 sierpnia) o godz. 17:00. Podczas pierwszego dnia wśród wydarzeń towarzyszących Festiwalowi znalazły się m.in. prezentacja uczestników charytatywnego rajdu Złomobol, w którym załogi jeżdżą samochodami wyprodukowanymi przed 1989 r. w bloku państw komunistycznych. Uczestnicy sami pokrywają koszty podróży, szukają też darczyńców, dzięki którym pieniądze trafiają do dzieci ze śląskich domów dziecka (www.zlombol.pl).

W sobotę (13 sierpnia) odbędzie się Konkurs Publiczności. Głosować będzie mógł każdy kto kupi pierogi, a następnie wypełni kupon konkursowy dostępny w namiocie organizatora i zostawi go w kiosku uczestnika konkursu. Głosujący będzie mógł także na kuponie wpisać hasło, które jego zdaniem najlepiej będzie promować pierogi, na które oddał głos.

Trzeci dzień festiwalu (14 sierpnia, niedziela) upłynie pod hasłem Konkursu Jury. Każdy uczestnik konkursu będzie mógł zgłosić do niego jeden rodzaj pierogów. Członkowie Jury będą oceniać pierogi, przyznając im punkty w skali od 1 do 10. O kolejności przynoszenia pierogów członkom Jury przez osobę oddelegowaną przez organizatora zadecyduje losowanie. W niedzielę (14 sierpnia) będzie można także wziąć udział w akcji krwiodawstwa organizowanej przez Fundację „Kibicujemy życiu” (akcja powtórzona zostanie także dzień później).

W ostatnim dniu festiwalu (15 sierpnia, poniedziałek) mieszkańcy Krakowa oraz turyści, którzy odwiedzą nasze miasto będą mogli wziąć udział w mszy św. w Bazylice Mariackiej w intencji gastronomików i kupców krakowskich (godz. 11:00). Godzinę później (12:00) poznają zwycięzców konkursów na najsmaczniejsze pierogi i zdobywców

statuetki Kazimierza Wielkiego oraz św. Jacka z Pierogami.

Także w poniedziałek (15 sierpnia) Instytut Dziedzictwa zaprasza do udziału w Cudownej Mocy Bukietów i konkursie na Tradycyjny Bukiet tzw. Ziele na Święto Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny. O godz. 10:00 na pl. Mariackim (obok kościoła św. Barbary) rozpocznie się rejestracja zgłoszonych bukietów. Zwycięzcę poznamy o godz. 16:30. W konkursie mogą wziąć udział mieszkańcy Województwa Małopolskiego, osoby indywidualne, bez ograniczeń wiekowych.



**Magiczny
Kraków**

O godz. 12:00 spod kościoła św. Barbary wyruszy barwny korowód z bukietami zielnymi z towarzyszeniem kapeli Krakowianie, dziesięć minut później (na małym Rynku) ks. Infułat Bronisław Fidelus poświęci zioła i bukiety zielne. W programie Cudownej Mocy Bukietów znajduje się także koncert „Królowo Ziół i Kwiatów” w wykonaniu artystów z kabaretu Loch Camelot. Tegoroczną edycję Festiwalu Pierogów pożegna zespół Siwy Dym. Instytut Dziedzictwa zaprasza również od godz. 9:00 przed Bazyliką: Nawiedzenia Najświętszej Maryi Panny na Piasku (ul. Karmelicka 19), OO. Franciszkanów (pl. Wszystkich Świętych 5), św. Trójcy (ul. Stolarska 12), Bożego Ciała (ul. Bożego Ciała 26) po symboliczne bukiety zielne.

Organizatorem IX Festiwalu Pierogów jest Urząd Miasta Krakowa; współorganizatorami: Krakowska Kongregacja Kupiecka i Instytut Dziedzictwa; partnerami: Emalia Olkusz oraz Złombol.

Patronat medialny nad wydarzeniem objęli: TVP Kraków, Gazeta Wyborcza, portal Magiczny Kraków i dwutygodnik miejski KRAKÓW.PL. Współpracę redakcyjną zapewnia radio RMF Classic. (KF).

[Program IX Festiwalu Pierogów](#)