



**Magiczny
Kraków**

Ostatni dzień jarmarku wielkanocnego na Rynku Głównym

2024-04-01

Jarmark wielkanocny na Rynku Głównym, jeden z największych wiosennych kiermaszy odbywających się w Krakowie już otwarty. Wydarzenie potrwa jeszcze tylko do dzisiaj, 1 kwietnia. Organizatorem jest Krakowska Kongregacja Kupiecka.

Na jarmarku zostały ustawione 84 kioski handlowe oferujące towar z naszego regionu, jak również z innych miast Polski. W tegorocznej edycji jarmarku prezentują się ponadto wystawcy z zagranicy, m.in. z Litwy, Ukrainy, Słowacji i Węgier. Produkty oferowane przez kupców to przede wszystkim artykuły świąteczne: stroiki, koszyki, palmy, świeczki, pisanki, ręcznie malowana porcelana, obrusy, serwetki, plecionki, wyroby z ekologicznego drewna, wałki oraz pamiątki. Można będzie znaleźć takie produkty jak *churros* – hiszpańskie pączki, naleśniki, biżuterię z bursztynu, kierzce, koszule i kożuchy ręcznie haftowane oraz rękodzieło z Nepalu.

Podczas trwania jarmarku wielkanocnego swoje wyroby prezentują twórcy ludowi. Kupić można m.in. stroje ludowe, folkowe, koronki, hafty, biżuterię szydełkową, korale, wianki, opaski, serwetki, haftowane ozdoby świąteczne, rzeźby, zabawki dla dzieci, ptaki, magnesy, pudełka ozdobne. W ramach pomocy walczącej Ukrainie organizatorzy udostępnili bezpłatne stoisko przeznaczone dla Miasta Zaprzyjaźnionego Kijowa oraz miejsca targowe dla instytucji charytatywnych. W tym roku swoje wyroby prezentują takie Instytucje Charytatywne jak m.in. Polski Związek Głuchych, Katolickie Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych i ich Przyjaciół „Klika”, Stawiamy na Łapy, Stowarzyszenie Pomocy Socjalnej Gaudium et Spes Warsztaty Terapii Zajęciowej, Fundacja Człowiek dla Zwierząt, Wolontariat św. Eliasza i Domu Seniora, Fundacja L' Arche. Dochód ze sprzedaży produktów i ozdób świątecznych na tych stoiskach zasili budżety tych instytucji, dlatego szczególnie zapraszamy, aby zainteresować się ich ofertą.

Dla mieszkańców Krakowa i turystów odwiedzających jarmark przygotowano stoiska z winem grzanym, ponczem, piwem lanym i butelkowanymi piwami regionalnymi oraz punkty małej gastronomii z polskimi potrawami z grilla, stoisko z pierogami wg staropolskich receptur. Stoisko serwujące zupy m.in.: żurek, kwaśnicę, pomidorową, czosnkową, dyniową, barszcz ukraiński, grochówkę oraz grzybową. Można skosztować cieszącą się od wielu lat powodzeniem pajdę chleba ze smalcem, masłem czosnkowym, boczkem, cebulą i ogórkiem. Będą też zapiekanki, szaszłyki, burgery, sery holenderskie, przyprawy i kiełbasy węgierskie, sery góralskie, węgierskie kurtoszo-kołaczce, langosze, litewskie wędliny i ciemny chleb, miody i wyroby pszczelarskie, herbaty z różnych regionów świata, lizaki, orzechy prażone, migdały, słonecznik, bakalie, owoce w czekoladzie, ciasta domowe, tradycyjne słodczyce tureckie, chleby oraz tradycyjne pierniki, krówki rzemieślnicze. Organizatorzy starają się, aby przed samymi świętami punkty małej gastronomii oferowały przynajmniej jedną potrawę związaną ze Świętami Wielkanocnymi. Jak co roku można też odwiedzić kuźnię, w której odbywają się pokazy kowalstwa. Tam też można nabyć podkówkę ze swoim imieniem.



**Magiczny
Kraków**

Program jarmarku:

- sobota, 23 marca, godz. 13.00 — uroczyste otwarcie
- niedziela, 24 marca — Stowarzyszenie Folklorystyczne „Teatr Regionalny” zaprezentuje palmy wielkanocne, a następnie programy artystyczne i obrzędy wielkanocne w wykonaniu autentycznych amatorskich zespołów regionalnych i grup folklorystycznych. Zespoły spotkały się pod Barbakanem o godz. 11.15. Barwny korowód z palmami przeszedł wokół jarmarku pod kościół św. Wojciecha, gdzie o godz. 11.45 nastąpiło poświęcenie palm, a następnie zespoły zaprezentują się na estradzie w Rynku Głównym. Tego samego dnia od godz. 10.00 odbywać się będzie konkurs na tradycyjną palmę wielkanocną.
- sobota, 30 marca, godz. 12.00 — uroczyste święcenie koszyczków wielkanocnych z udziałem władarzy miasta i kościoła krakowskiego
- poniedziałek, 1 kwietnia, godz. 14.00 – zapraszamy na rynek, gdzie „Siuda Baba” będzie smarować sadzą i szukać swoich następczyń.