



Krakowskie Zapusty - wielkie smażenie chrustu po raz trzeci!

2020-02-13

W niedzielę, 23 lutego w restauracji Stara Zajezdnia by De Silva odbędzie się trzecia edycja Krakowskich Zapustów. Wielkie smażenie chrustu, warsztaty i pokazy taneczne oraz spotkanie z regionalnymi producentami - to wszystko czeka na odwiedzających w ostatnią niedzielę karnawału.

Świętowanie Krakowskich Zapustów przy ul. św. Wawrzyńca 12 rozpocznie się o godz. 10.00 i potrwa do godz. 18.00.

W tym roku program Zapustów powraca do swojej pierwotnej formuły - będzie więc zajadanie świeżego, chrupiącego chrustu i karnawałowe tańce.

Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie przez cały dzień będą serwować tradycyjny ostatkowy chrust i róże karnawałowe. Co ważne, faworki będą wegetariańskie, bo smażone na roślinnym oleju.

W ciągu dnia odbędą się warsztaty smażenia chrustu oraz kilka pokazów tanecznych w wykonaniu uczniów z XXX Liceum Ogólnokształcącego w Krakowie. Roztańczeni licealiści zaproszą także odwiedzających Zapusty krakowian i turystów na krótkie warsztaty taneczne z potańcówką. To świetna okazja, by po zjedzeniu chrustu spalić słodkie kalorie w ruchu, tańcząc krakowiaka. Warsztaty odbędą się o godz. 11.30, 12.30 oraz 14.30.

W trakcie Zapustów pojawi wielu wystawców i producentów z regionu. Na tych, dla których chrust to za mało, czekać będą inne słodkości oraz kawa. Krakowianie i turyści będą mogli także zaopatrzyć się w tradycyjne krakowskie produkty posiadające certyfikaty Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Na miejscu będzie można także zakupić pierogi i krokiety, naturalne soki i sery.

Na Zapustach pojawią się także przedstawiciele Wodociągów Krakowskich, którzy promować będą kranowiankę, czyli po prostu wodę z kranu, która doskonale nadaje się do picia. Nie zabraknie ekostrefy i zabaw dla dzieci.

Celem, jaki stawia sobie Miasto Kraków, jako Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej, w roku 2020 w odpowiedzi na współczesne oczekiwania jest propagowanie ekologicznego, zrównoważonego podejścia do wykorzystywania produktów pochodzenia naturalnego we współczesnej, świadomej gastronomii. Również Krakowskie Zapusty będą w tym roku bardziej eko, promując picie wody z kranu i chrust w wersji wegetariańskiej.

Więcej informacji można znaleźć na [wydarzeniu na Facebooku](#).