



DWUTYGODNIK MIEJSKI

KRAKÓW.PL

Nr 21 (297), 15 grudnia 2021

egzemplarz bezpłatny, ISSN 1898-9039



Kulinarna różnorodność Krakowa
Zaskocz gości podczas świąt

WOŚP zagra z magistratem
Jubileuszowy finał 30 stycznia

 **Kraków**



Biblioteka
Kraków

Wszystkiego
co najlepsze*
życzy
Mól Gustaw!

* Najlepsze
to są książki!
Mniam! 



str. 6



str. 32

ŚWIĘTA W KRAKOWIE

6. Kulinarna różnorodność Krakowa

Zaskocz gości podczas świąt

10. Bądźmy dumni z naszej kuchni

Rozmowa z Łukaszem Cichym, szefem kuchni restauracji Biała Róża

11. Przedświąteczne zakupy na placu targowym

Z wizytą na targowisku

MIASTO

12. Kalendarium Prezydenta Miasta Krakowa

12. Pierwsze miejskie zagajniki

Uczniowie zasadzili drzewa

13. Podróż na pojedynczym płatk śniegu

Z cyklu: Miejski ogrodnik

14. Wodociągi Miasta Krakowa nagrodzone!

Ekolaur XX-lecia

14. Nagroda dla krakowskiego MPK

Zielony Orzeł „Rzeczpospolitej” za osiągnięcia ekologiczne

15. Wybitni uczniowie nagrodzeni

Najlepsi z najlepszych!

16. WOŚP zagra z magistratem

Jubileuszowy finał 30 stycznia

16. Brązowy Spinacz dla Krakowa!

Miejska kampania promocyjna doceniona przez branżę

17. Każda dzielnica Krakowa ma już swój klub rodziców

Nowy klub otwarty w Bieńczycach

18. Programy szczepieniowe oceniam absolutnie entuzjastycznie

Rozmowa z prof. Adamem Antczakiem, pulmonologiem

KULTURA

21. Widziane z Krzysztoforów

Felieton Ryszarda Kozika

22. Międzynarodowa magia świąt

Targi świąteczne na świecie

23. Zimowa Arena

Zimowe miesiące w strefie TAURON Areny Kraków

24. Równi, choć różnorodni

Rozmowa z prof. Tadeuszem Gadaczem, filozofem

25. Ferie w Ośrodku Kultury Kraków-Nowa Huta

Zaplanuj zimową przerwę!

25. Muzyczne Spotkania na Wzgórzach Krzesławickich

Zaproszenie na koncert kolęd

DLA SENIORÓW

26. Towarzystwo dla seniora

Felieton Anny Okońskiej-Walkowicz

RADA MIASTA KRAKOWA

27. Bardzo trudny budżet

Przewodniczący RMK o projekcie budżetu na 2022 r.

28. Radni o budżecie na 2022 r.

Jak przewodniczący klubów w RMK oceniają najważniejszy miejski dokument?

29. Nowa komisja ds. przygotowania referendum lokalnego

O powołanej przez radnych komisji RMK

30. O nagrodzie i festiwalu

Z posiedzenia Komisji Kultury i Ochrony Zabytków

30. Ekologiczny konkurs Komisji Ekologii

Projekt uchwały w sprawie konkursu na zagospodarowanie terenu zielonego przy samorządowych przedszkolach i szkołach podstawowych

31. Kraków równa się jazz

Felieton radnej Małgorzaty Jantos

HISTORIA

32. Historia opłatka

Felieton Michała Kozioła

33. Kalendarium krakowskie

34. Ogłoszenia



Kraków

Wydawca: Urząd Miasta Krakowa, Wydział Komunikacji Społecznej, 31-004 Kraków, pl. Wszystkich Świętych 3-4

Adres redakcji: pl. Wszystkich Świętych 3-4, pok. 341, tel. 12 616-13-86, e-mail: redakcja@um.krakow.pl

Redaktor naczelna: Beata Klejbuk-Goździalska. Sekretarz redakcji: Agata Włodarczyk

Współpracownicy: Michał Kozioł, Tadeusz Mordarski, Małgorzata Stuch, Paweł Waluś,

Beata Sabatowicz, Ryszard Kozik, Aleksandra Mikolaszek, Dawid Masło

Zdjęcia: Bogusław Świerżowski, Jan Graczyński, Wiesław Majka. Okładka: Pixabay

Projekt graficzny: Pro Art Studio. Korekta: Aurelia Hołubowska. Skład i łamanie: Pro Art Studio

Druk: Drukarnia Leyko Sp. z o.o. Nakład: 40 tysięcy egz. ISSN 1898-9039

Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i wprowadzania zmian do nadesłanych tekstów. Nadesłanie tekstu nie jest równoznaczne z jego opublikowaniem.

Sposób dystrybucji dwutygodnika miejskiego KRAKÓW.PL:

Dwutygodnik KRAKÓW.PL można otrzymać w budynkach Urzędu Miasta Krakowa przy pl. Wszystkich Świętych 3-4, ul. Grunwaldzkiej 8, ul. Lubelskiej 27, w Rynku Podgórskim 1 i 2, na os. Zgody 2, przy ul. Stachowicza 18, al. Powstania Warszawskiego 10, ul. Dekerta 24, ul. Wielickiej 28a, ul. Sarego 4, w punktach sprzedaży biletów MPK oraz w krakowskich szpitalach, Centrum Handlowym M1, Galerii Bronowice, CH Serenada i siedzibach jednostek miejskich.

W dniu ukazania się numeru, w godzinach porannych, dwutygodnik rozdawany jest na rondach Grunwaldzkim, Mogiłskim, Matecznego, Kocmyrzowskim, na skrzyżowaniach Kobierzyńska / Grota-Roweckiego, Królewska / al. Mickiewicza, al. Stowackiego / Prądnicka oraz pod Teatrem Bagatela i – w godzinach popołudniowych – na pętlach: Borek Fałęcki i Krowodrza Górka.

Kolejny numer KRAKOWA.PL ukaże się 19 stycznia 2022 r.

Felieton na święta

Od jakiegoś czasu to mnie przypada pisanie felietonu świątecznego. Wcale to nie jest proste zadanie, zwłaszcza gdy za oknem pada deszcz i nijak nie czuć świątecznej atmosfery. Może za kilka dni, gdy temperatura spadnie poniżej zera i pojawi się śnieg – wreszcie będzie można wybrać się na spacer i podziwiać zimowy Kraków. A w tym roku iluminacja świąteczno-noworoczna jest naprawdę wyjątkowa – nawiązuje do słynnej wystawy arrasów na Wawelu i na pewno umili nam wędrówkę po mieście. Podobnie jak i szopki krakowskie, których w miejskiej przestrzeni odnajdziemy ponad 20 – na krakowskich placach, w parkach, w witrynach sklepów, restauracji i hoteli, a także w galeriach handlowych. Te krakowskie arcydzieła w podświetlanych gablotkach będzie można podziwiać do końca stycznia.

Spacer oczywiście warto połączyć z wizytą na targach bożonarodzeniowych, które wróciły na krakowski Rynek po przerwie, albo z Lekcją Śpiewania Kolęd, zaplanowaną na 19 grudnia. A może ktoś będzie miał ochotę „wyskoczyć na karpika”? Ostatni dzień akcji „Przedświąteczny karp dla Krakowa” wypada 17 grudnia na Małym Rynku. Smażony karp w chrupiącej skórce będzie do wzięcia – ale proszę pamiętać o zabraniu ze sobą pojemnika.

Mam też dla Państwa propozycję na pogodę taką jak dziś, niesprzyjającą wieczornym spacerom. Polecam świąteczne artykuły



fot. Bogusław Świerzowski

w naszym dwutygodniku, które być może zainspirują Państwa do wprowadzenia małych modyfikacji w świątecznym menu. W tym roku postanowiliśmy porozmawiać z osobami, które przyjechały do Krakowa z innych krajów, i zapytać, jakie „smaki” przywiozły ze sobą i jak łączą to, co krakowskie, z tym, co należy do ich narodowej tradycji. Przy okazji tych rozmów okazało się, że tym, co najczęściej skłania do zamieszkania w Polsce, jest... po prostu miłość.

Nasi bohaterowie podzielili się z nami kilkoma przepisami i może ktoś z Państwa – tak jak ja – spróbuje w tym roku przygotować na święta np. *sacivi*?

Życząc Państwu zdrowych, radosnych i spokojnych świąt w gronie najbliższych osób, jeszcze raz zachęcam do lektury KRAKOWA.PL.

Beata
Klepuk-Gordzińska

redaktor naczelna

 Kraków

 **KRAKOWSKI
17. BIEG
SYLWESTROWY**

31.12.2021

www.zis.krakow.pl

**Przebierz się
i pobećnij z nami!**





**Pogodnych, radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
i dobrego Nowego Roku 2022!
Bądźcie Państwo zdrowi!**

życzą

Jacek Majchrowski
PREZYDENT MIASTA KRAKOWA

Dominik Jaśkowiec
PRZEWODNICZĄCY RADY MIASTA KRAKOWA



**Zdrowych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
życzy redakcja
KRAKOWA.PL**



Kulinarna

różnorodność

Krakowa



Święta to doskonała okazja do biesiadowania w rodzinnym gronie / fot. Pixabay

Która typowo polska potrawa z makaronem zaskoczyła włoskiego mistrza kuchni? Jak archeolog z Krakowa wpłynął na sałó serwowane w ukraińskiej restauracji? I dlaczego Palestyńczyk mieszkający od 30 lat w stolicy Małopolski ceni sklep studenta z Wietnamu? W okresie przedświątecznym, czasie spotkań i szukania inspiracji kulinarnych, przy naszym redakcyjnym stole siadamy z tymi, którzy kształtują smaki mieszkańców Krakowa i równocześnie są ambasadorami miasta za granicą.

Tadeusz Mordarski

O tradycjach świątecznych, największych zaskoczeniach w kuchniach innych kultur, najpyszniejszych i najdziwniejszych potrawach, które serwowane są w Krakowie, rozmawialiśmy z cenionymi ekspertami smaku i osobami otwartymi na nowości. To Ewa Ostasz, menadżerka restauracji Smak Ukraiński, Izabela Kugiel-Abuhasna, żona Palestyńczyka, na co dzień pracująca ze studentami z całego świata, włoski szef kuchni Umberto Le Pera, który do Krakowa przyjechał za swoją ukochaną, i Zviad Omiadze, właściciel restauracji gruzińskich.

Jedzenie to emocje

Czeburek, solanka mięsna po lwowsku, kruczenyky po mukaczewsku to potrawy, które przenoszą gości restauracji Smak Ukraiński do przeszłości i ok. 350 km na wschód od Krakowa. – Mamy bardzo dużo gości z Ukrainy, którzy z Polską związali się na stałe. Mówią, że nasze jedzenie przypomina im to, które znają z domu. Cieszymy się, kiedy wspominają, że taki sam barszczyk robiła im mama albo babcia. Odwiedzają nas też starsi krakowianie, którzy mają sentyment do tych dań, ale i studenci, turyści – wymienia Ewa Ostasz. Goście chętnie odwiedzają także dom Izabeli Kugiel-Abuhasny i jej pochodzącego z Palestyny męża Nassera. Wykładowczyni języka polskiego dla obcokrajowców w Międzynarodowym Centrum Kształcenia Politechniki Krakowskiej śmieje się, że przychodząc do nich na obiad, raczej nie ma co liczyć na rosół i schabowego. – Prędzej podamy domowej roboty hummus. Nasi znajomi chyba też dlatego lubią nas odwiedzać, ze względu na inne smaki – dodaje.

Umberto Le Pera, włoski mistrz kuchni, wie doskonale, jak trafić do serc wymagających gości o różnych temperamentach. Inspiracji szukał w Brazylii, Japonii, Chinach, gdzie w Hongkongu ukończył szkołę kuchni orientalnej. Stworzył modną restaurację w centrum Madrytu, a następnie otworzył kolejną, w Rzymie. Do Krakowa przywiódło go serce. Jego żona pochodzi z Polski, tu teraz uczy się też jego córka, a on odnalazł swoje szczęście. Również miłość do Polki sprawiła, że w Krakowie zamieszkał Zviad Omiadze. Tutaj stworzyli dom i tu otworzył restaurację, która przynosi gości na pogranicze Europy i Azji i zachwyca smakami.

Smaki Polski, smaki Krakowa

Izabela Kugiel-Abuhasna od ponad 20 lat prowadzi roczne kursy dla obcokrajowców, którzy zamierzają studiować w Krakowie. Jedne z zajęć dotyczą polskiej kuchni. – Mówię studentom, że jeśli nie chcą czegoś spróbować, nie muszą. I czasami nie chcą, bo zapach np. kiszzonej kapusty ich zniechęca. Hitem natomiast są placki ziemniaczane i placuszki z jabłkami. Nie spotkałam cudzoziemca, któremu by to nie smakowało. Mój mąż też lubi placki, np. z sosem pieczarkowym. Nie je wieprzowiny, dlatego eksperymentuję. Zdarzyło mi się zrobić całkiem smaczny bigos z mięsem z indyka. Mąż nie lubi naszych zup, mówi, że są zbyt rzadkie – przyznaje.

Ewa Ostasz z restauracji ukraińskiej dodaje, że gościom z Ukrainy i z Rosji do zupy zawsze podaje chleb. – Oni jedzą czasami drugie danie z chlebem, mięso z chlebem, a bywa, że nawet ziemniaki z chlebem. Tak smakuje im najlepiej. – Uważam, że nasze kuchnie są do siebie bardzo podobne. Kochamy barszczyk, pierogi, naleśniki i kiszonki, dlatego tak wielu Polaków zajada się ukraińskimi smakami i tak wielu Ukraińców doskonale odnajduje się w polskich przysmakach – styszymy. Zviad najbardziej lubi polski żurek. – Taki tradycyjny, wyrazisty smakuje mi najlepiej. Lubie też dobrze zrobiony bigos. Moja żona taki robi. Pikantne ▶

► potrawy są dla mnie numerem jeden – przyznaje. A Włosi? – Kiedy mamy gości z Włoch, obowiązkowo muszą spróbować gołonki, gołąbków, żurku i przede wszystkim pierogów. Ja osobiście mam słabość do barszczu z uszkami – mówi Umberto. A co go zaskoczyło? – Pewnego dnia moja córka wróciła ze szkoły, gdzie zaszerwowano jej na obiad makaron z białym serem i cukrem. Bardzo to zdziwiło i ją, i mnie. Nie miałem jeszcze odwagi tego spróbować – śmieje się Włoch. A co on zaproponowałby Polakom?

Smaki świata

– Moim znajomym z Krakowa często robię tiramisu, czyli najbardziej znany włoski deser. Tyle że ja dla nich przygotowuję wersję mniej tradycyjną, czyli tiramisu o smaku pistacjowym, białej czekolady, truskawkowe lub owoców leśnych. Są zachwyceni i o to chodzi – podkreśla Umberto. Ewa ze Smaku Ukraińskiego zaskakuje informacją o umiłowaniu Ukraińców do czosnku i cebuli. – Często proszą o świeży czosnek albo świeżo skrojoną cebulę i jedzą to jako dodatek, np. do barszczu. Nawet jeśli w barszczu jest już czosnek, oni dokładają drugą porcję – przyznaje restauratorka. Dodaje, że prawdziwym hitem jest u nich sało, czyli słonina marynowana w czosnku i soli. – W restauracji długo nie mieliśmy tej przekąski, ponieważ nikt w Polsce tego nie produkował. Nasz stały gość, pracownik Muzeum Archeologicznego, zaczął nas namawiać, byśmy sami zaczęli to robić. Znaleźliśmy grubą słoninę, przepis i stworzyliśmy swoje sało. To u nas przebój – zapewnia znawczyni smaków zza naszej wschodniej granicy.

W domu Izabeli i Nassera króluje potrawa przypominająca kształtem pierogi, pieczona w piekarniku, z ciasta jak na pizzę, z nadzieniem ze szpinaku. Można u nich zjeść arabskie klasyki: sałatkę tabbouleh czy falafele. – Mąż robi pyszną zupę z rośliną, którą trudno dostać, ochrą. Zwykle kupuje w puszcze albo mrożoną. Świeżą można czasami znaleźć u mojego studenta z Wietnamu, który prowadzi sklep z żywnością orientálną – wylicza wykładowczyni. Gruziński hit to chaczapuri. Nazwę tego serowego placka słyszeli chyba wszyscy. – Obowiązkowo trzeba go spróbować. Jest podobny do pizzy, choć inaczej się go robi. Pochwalę się, że nawet

od Gruzinów słyszałem, że takie chaczapuri jak u nas trudno dostać w Gruzji. Mamy też tradycyjne chinkali, pierożki, których nie można porównać do innych pierogów na świecie. Inaczej wyglądają, inaczej doprawia się ich farsz i mają w środku rosotek – opisuje właściciel restauracji Tbilisuri. Dodaje, że Polacy, którzy spróbowali tych przysmaków, chętnie wracają po więcej, bo przekonuje ich smak i klimat tego miejsca. Goście decydują, czy chcą tradycyjnie wybrać danie na obiad, czy życzą sobie serwisu typowo gruzińskiego. Wtedy wszystkie dania główne trafiają na środek stołu, a każdy z gości dostaje pusty talerz, na który może nakładać sobie po trochę różnych potraw i dzięki temu spróbować wielu smaków.

Dzielenie się jedzeniem łączy

– Oj tak, Gruzini kochają biesiadowanie. My uwielbiamy spotykać się przy stole, rozmawiać i jeść. Też mamy tradycje rodzinnych spotkań w okresie Bożego Narodzenia. Wy macie karpia, a my indyka w sosie orzechowym. To potrawa, którą można znaleźć w chyba każdym domu w tym czasie – opowiada restaurator. Spotkania przy stole zastawionym pysznościami kochają też Włosi. Umberto Le Pera, który gotował w wielu miejscach świata, uwielbia zaskakiwać gości nowymi smakami i pysznościami, o których trudno zapomnieć. – Bycie szefem kuchni to nie tylko praca, ale przede wszystkim pasja, fantazja, kreatywność. To jak bycie artystą, tworzenie. Kuchnia włoska, francuska, polska, orientálna i inne, każda z nich ma swoje smaki, swoje charakterystyczne produkty, zapachy, przyprawy, kolory, które mogą być inspiracją do tworzenia nowych dań, do ulepszenia tradycyjnych potraw i prezentacji ich w trochę inny sposób, bardziej wyszukany i ciekawy – opisuje mistrz z Italii.

Jak zaskoczyć gości podczas świąt? Na pewno zrobi na nich wrażenie menu przygotowane wspólnie przez naszych rozmówców. Arabska przystawka, ukraińska zupa, gruzińskie danie główne i włoski deser. Brzmi intrygująco? No to na kolejnej stronie znajdziecie Państwo przepisy na tę wielokulturową ucztę. Wesołych i pysznych świąt!



Gruzińskie smaki / fot. archiwum Tbilisuri

„Wielokulturowe” menu stworzone przez naszych gości

Przystawka z Azji: sałatka tabbouleh

Składniki: kuskus, pomidory, zielone ogórki, natka pietruszki, sól, sok z cytryny, oliwa.

Ilość składników zależy od naszych preferencji. Możemy dodać więcej kuskusu, pomidorów lub natki w zależności od tego, który smak chcemy wysunąć na pierwszy plan, bo jest naszym ulubionym. Kuskus przygotowujemy, jak lubimy: twardszy lub bardziej miękki, lekko podgotowany. Pomidory i ogórki kroimy w drobną kostkę, a listki natki siekamy. Wszystkie składniki ostrożnie mieszamy i doprawiamy solą, sokiem z cytryny oraz oliwą według uznania. Do sałatki można dodać też drobno pokrojoną dymkę i liście mięty, żeby wzbogacić jej smak.

Zupa z Ukrainy: solanka po lwowsku

Składniki: 2 cebule, 20 dkg boczku wędzonego, 30 dkg kiełbasy zwyczajnej, 30 dkg kiełbasy wiejskiej, 40 dkg łopatki wieprzowej, 6 ogórków kiszonych, 4 łyżki przecieru pomidorowego, 1 łyżka słodkiej papryki w proszku, 20 dkg oliwek czarnych, 20 dkg oliwek zielonych, kilka plasterków cytryny ze skórką (opcjonalnie), 1 łyżeczka ostrej papryki w proszku, kwaśna śmietana 18 proc., sól, pieprz.

Cebulę, boczek, kiełbasę, mięso i ogórki kroimy w kostkę. Najpierw podsmażamy cebulę z boczkiem. Po kilku minutach dodajemy łopatkę i dalej smażymy. Po kolejnych 5 min dorzucamy kiełbasę i dalej smażymy. Następnie dodajemy ogórki i jeszcze kilka minut wszystko podsmażamy. Do takiej bazy dodajemy przecier pomidorowy, słodką paprykę i zalewamy wszystko wodą do wysokości ok. 3 cm ponad poziom składników; dusimy do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Wtedy dorzucamy oliwki i plasterki cytryny oraz doprawiamy solą, pieprzem i ewentualnie ostrą papryką. Przed ostatecznym doprawieniem należy spróbować zupy, ponieważ wszystkie składniki są dosyć słone i łatwo można przesadzić z solą. Zupę podajemy z łyżką kwaśnej śmietany albo z plasterkiem cytryny.

Danie główne z Gruzji: sacivi, czyli indyk w orzechowym sosie

Składniki: połowa indyka, 4 średnie cebule, 4–5 ząbków czosnku, 2 łyżki octu winnego, 0,5 kg orzechów włoskich, 1 łyżeczka czerwonego pieprzu, 2 łyżeczki suchej kolendry, 1 łyżeczka uccho suneli, 1 łyżeczka gruzińskiego szafranu, 0,5 łyżeczki cynamonu, 5 suszonych goździków, sól.

Indyka ugotować w nieosolonej wodzie do miękkości, ściągnąć tłuszcz z wystudzonego wywaru, następnie mięso pokroić na kawałki średniej wielkości. Cebulę podsmażyć na indyczym tłuszczu (lub oleju), dodać czosnek i chwilę jeszcze smażyć. Wszystkie składniki (poza mięsem) zblendować z niewielką ilością wywaru, aby uzyskać konsystencję gęstego sosu. Całość zagotować, dodać kawałki indyka, doprawić solą do smaku. Sacivi, zgodnie z tradycją, podaje się na zimno.

Deser z Włoch: tiramisu truskawkowe

Składniki: 4 żółtka, 10 dkg cukru, 50 dkg mascarpone, 50 dkg truskawek, 90 ml przegotowanej zimnej wody, 10 ml włoskiego likieru sambuca, 35 dkg biszkoptów (savoiardy).

Krem: żółtka miksujemy z cukrem przez ok. 15 min, aby otrzymać puszysty krem. Dodajemy mascarpone i mieszamy delikatnie, aby połączyć wszystko w gładką masę.

30 dkg truskawek należy zmiksować z wodą i sambucą, a następnie przefiltrować przez sitko. W otrzymanym soku z truskawek moczymy biszkopty. Ważne, aby zrobić to szybko, biszkopty nie powinny być mocno nasączone. Pozostałe truskawki kroimy na cienkie plasterki, następnie przekładamy wszystko w odpowiedniej kolejności: biszkopty, krem, truskawki – i tak trzy warstwy. Deser ozdabiamy świeżą truskawką lub granulowaną pistacją.



fot. archiwum prywatne

Łukasz Cichy

szeff kuchni restauracji Biała Róża w Krakowie. Finalista polskich i zagranicznych konkursów kulinarnych. Jego kuchnia to kompilacja tradycji z nowoczesnością. Jak sam podkreśla, na pierwszym miejscu stawia produkt, do którego miłość wyniósł z domu – gospodarstwa rolnego pod Krakowem, gdzie po raz pierwszy miał styczność z małopolską tradycją kulinarną

Proszę też zwrócić uwagę, że ostatnio kuchnia krakowska staje się coraz bardziej nowoczesna. I także sami krakowianie zmieniają swoje przyzwyczajenia, chcą spróbować czegoś nowego.

Bądźmy dumni z naszej kuchni

– Polacy nie szanują swojej kultury kulinarnej. Być może wynika to z kompleksów, że nasza kuchnia nie była tak rozwinięta jak ta zachodnia. Tymczasem nie mamy się czego wstydić! – mówi Łukasz Cichy, szef kuchni restauracji Biała Róża w Krakowie. W rozmowie z Tadeuszem Mordarskim zdradza, czym możemy ugościć obcokrajowców w okresie świąteczno-noworocznym.

Jakie popisowe danie zaserwowałby Pan gościom zza granicy, którzy chcieliby spróbować polskiej kuchni?

Łukasz Cichy: Uśmiecham się, bo wiele osób pyta mnie o popisowe danie, tymczasem w naszej kuchni nie ma czegoś takiego. Są potrawy sezonowe, dzięki którym możemy poznać Polskę. Na początku listopada serwowaliśmy np. gęsinę z kapustą czerwoną. Aktualnie popisowym daniem w naszym menu degustacyjnym jest bulion z grzybami, uszkami i warzywami, z podwędzonym cynamonem. My, Polacy, bardzo lubimy zupy, które na Zachodzie nie są tak popularne, a nasz kraj słynie z grzybów. Jako danie główne serwujemy natomiast inne rzeczy, które znajdziemy w lesie: dziczyznę czy sarninę, powoli wracające w Polsce do łask.

A jeśli chodzi o typowo krakowską kuchnię?

ŁC: Krakowska kuchnia to pomieszanie kuchni polskiej z żydowską i austriacką. Jednym z przykładów na taki miks może być tzw. żółta polewka, czyli bulion na wywarze z bażantów, zaciągany żółtkami, z kminkiem. W Krakowie przecież niemal do wszystkiego można dodać kminek. Proszę też zwrócić uwagę, że ostatnio kuchnia krakowska staje się coraz bardziej nowoczesna. I także sami krakowianie zmieniają swoje przyzwyczajenia, chcą spróbować czegoś nowego. Gdy zaczynałem pracę jako szef kuchni restauracji Biała Róża, sprzedawaliśmy w tygodniu średnio dwa menu degustacyjne, które są interpretacją tradycyjnej, ale nowoczesnej polskiej kuchni. Obecnie sprzedajemy dwadzieścia dziennie. Pokazujemy i mieszkańcom miasta, i turystom, że polska kuchnia nie opiera się tylko na rosolu i kotleciku schabowym. Nasze dania doceniają Francuzi, Włosi czy Hiszpanie, którzy na co dzień są bardzo dumni ze swojej kuchni, ale gdy poznają polskie potrawy, bardzo je chwala.

W jaki sposób cudzoziemcy, którzy coraz chętniej zamieszkują na stałe pod Wawelem, wpływają na naszą kuchnię?

ŁC: Jeśli chodzi o Ukraińców, których jest najwięcej, ten wpływ jest stosunkowo niewielki, bo też nasze potrawy są bardzo podobne. Wiadomo, że im dalej na wschód, tym te zmiany w jedzeniu są większe. Dzięki imigrantom możemy w Krakowie zjeść dania z różnych zakątków świata. Niemniej, moim zdaniem, chyba największy wpływ na nasz sposób żywienia mają Włosi, bo Polacy pokochali pizzę. Proszę się rozejrzeć, ile w samym Krakowie jest pizzerii! Na szczęście jesteśmy coraz bardziej świadomi jakości produktów. Gorsze lokale się po prostu nie utrzymują. Szkoda natomiast, że my, Polacy, nie przejęliśmy od Włochów ich dumy z własnej kuchni. Gdy jedziemy na Półwysep Apeniński, raczej nie ma tam lokali z polskimi daniami, ale dominują te serwujące przysmaki typowo włoskie: pizzę i makaron. Mam wrażenie, że Polacy nie szanują swojej kultury kulinarnej. Być może wynika to z kompleksów, że nasza kuchnia nie była tak rozwinięta jak ta zachodnia. Tymczasem nie mamy się czego wstydić! Przez to, że nie zawsze doceniamy swoją kuchnię, nie szanujemy też pracy kucharzy czy kelnerów. Często traktujemy ich jak służbę. Albo, o czym też warto uczyć, nie mówimy w restauracji, że coś nam nie smakuje, gdy zaczynamy jeść, ale stwierdzamy to na koniec, oczekując zniżki i wystawiając negatywną ocenę w internecie. Obcokrajowcy mówią od razu, że coś jest nie tak, dzięki czemu możemy wymienić potrawę. Bądźmy po prostu otwarci w restauracjach.

Na koniec: jesteście w okresie świąteczno-noworocznym. Co Pan gotuje w tym czasie?

ŁC: Jadę do mamy i się nie wtrącam. (śmiech) Ale jeśli spodziewamy się gości zza granicy, to śmiało możemy im podać nasze tradycyjne dania wigilijne, bo zapewniam, że będą im smakować. Nawet wegetarianie mogą zjeść nasz wigilijny żurek czy barszcz. A do tego karpia, którego możemy wymienić na jesiotra lub sandacza. Na deser można podać pierogi z makiem i bakaliami.





A może zakupy pod Halą Targową? / fot. Bogusław Świerzowski

Przedświąteczne zakupy na placu targowym

W święta Bożego Narodzenia to nie liczba potraw na wigilijnym stole czy też wysokość choinki i prezenty są najważniejsze, lecz czas spędzany razem, rodzinne spotkania i ciepła atmosfera. Aby jednak świąteczne dni były wyjątkowe, należy się do nich odpowiednio przygotować. Nieodłącznym elementem tych przygotowań są oczywiście przedświąteczne zakupy.

Katarzyna Marchewczyk, Tomasz Derlatka

Mieszkając w tak dużym mieście jak Kraków, mamy ogromny wybór miejsc, w których możemy się zaopatrzyć we wszystko, czego potrzebujemy do przygotowania świąt. Tylko od nas zależy, czy na zakupy wybierzemy się do galerii handlowej, do mniejszych sklepików zlokalizowanych przy którejś tzw. ulicy handlowej lub na naszym osiedlu czy też na jeden z miejskich placów targowych. Tych ostatnich jest w Krakowie 15, a niektóre z nich przygotowały dla krakowian ciekawą świąteczną ofertę.

Na Starym i Nowym Kleparzu...

Na klimatycznym Starym Kleparzu Kiermasz Bożonarodzeniowy trwa już od 10 grudnia. Dodatkowo od 18 grudnia możliwy będzie zakup drzewka świątecznego i choinki – a wybór będzie duży! Łącząc tradycję z nowoczesnością, plac targowy Stary Kleparz oferuje swoim klientom zakupy w formie niezmięnionej od wieków. Wizytówką tego placu są świeże, zdrowe, lokalne produkty pochodzące bezpośrednio od producentów. Polskie sery, wyroby wędliniarskie, mięso, pieczywo czy rzadko już spotykane kasze i maki, bakalie na wagę, ryby, wyroby cukiernicze, artykuły przemysłowe, artykuły gospodarstwa domowego oraz oczywiście warzywa i owoce to tylko niektóre spośród przysmaków od dawna docenianych przez stałych klientów Starego Kleparza ze względu na wysoką jakość.

Na Targ Bożonarodzeniowy, który rozpocznie się 18 grudnia, zaprasza też plac targowy Nowy Kleparz. Tradycyjnie kupcy polecają szczególnie świeże karpie, okazałe jarzyny, dojrzałe owoce czy greckie specjały, a z towarów niekulinarnych – kosze wiklinowe, kwiaty i stroiki. Oczywiście będzie można też kupić choinkę i wszystko, co niezbędne, aby efektownie się prezentowała.

Zakupy pod Halą Targową

Jak co roku święta Bożego Narodzenia to czas szczególnej mobilizacji kupców handlujących na placu targowym koło Hali Targowej. W tym wyjątkowym miejscu, o którym dużo się teraz mówi, będzie można kupić m.in. choinki i zielone gałązki, światełka i piękne ozdoby choinkowe, a także żywego karpia (z Przyborowa). Jak udało nam się dowiedzieć, pod Halą Targową zawitał w tym roku Święty Mikołaj, który przyniósł słodkie niespodzianki dla najmłodszych. Warto podkreślić, że kupcy z tego targowiska nie tylko sprzedają, ale także wspierają swymi produktami najbardziej potrzebujących. W tym roku obdarowanymi będą osoby najuboższe z parafii św. Mikołaja oraz dwa domy dziecka.

A w Nowej Hucie...

Malinowa chmurka, świąteczna makówka, ciasto daktylowe – wypieki o tak intrygujących nazwach czekają na mieszkańców Miasteczka i nie tylko. W tej nowohuckiej dzielnicy od lat prężnie działa, obok przystanku autobusowego i tramwajowego Miśnieńska, plac targowy Złoty Wiek. Oprócz świątecznych ciast kupimy tam też różnego rodzaju pieczywo. Przed świętami (ale nie tylko wtedy) można nabyć na nim również wędliny regionalne od małopolskich producentów, mięso, m.in. królika i kaczki, świeżą cielęcinę i wołowinę. Przed mroźną zimą zaopatrzymy się tu w ciepłe skarpety, zimowe rajstopy czy konfekcję z motywami świątecznymi. Na tym placu można znaleźć wszystko, co potrzebne na świąteczny stół, począwszy od warzyw i owoców, polskich i cytrusowych, aż po ozdoby, tj. stroiki świąteczne, przygotowane przez lokalne kwaciarnie.

Zachęcamy, aby przed świętami wybrać się na działające po sąsiedzku targowisko, by wspierać lokalnych przedsiębiorców. A już w przyszłym roku na łamach „KRAKOWA.PL” będziemy prezentować również inne miejskie targowiska. Na części z nich będzie można znaleźć także nasz dwutygodnik!



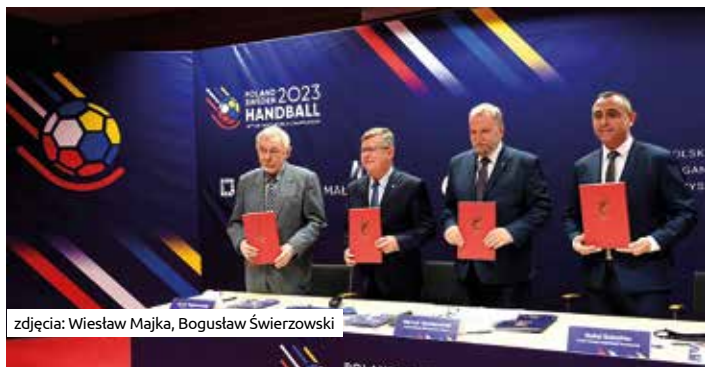
Krakowskie targowiska

Stary Kleparz – Rynek Kleparski 20
Nowy Kleparz – pl. Nowy Kleparz 1
Hala Targowa (Unitarg) – ul. Grzegorzeczka 3
Złoty Wiek – os. Złotego Wieku 19a, 76a

Kalendarium Prezydenta Miasta Krakowa

26 listopada

- Konferencja prasowa poświęcona 28. Mistrzostwom Świata Mężczyzn w Piłce Ręcznej 2023 – Kraków miastem gospodarzem Mistrzostw, TAURON Arena Kraków



27 listopada

- Uroczyste włączenie iluminacji drzewka świątecznego, Rynek Główny obok bazyliki Mariackiej

29 listopada

- Wręczenie nagród: Mistrz Matury, Ósmoklasista 100%, Technik 100%, Sala Obrad RMK
- Posiedzenie komisji medalu Cracoviae Merenti, ul. Franciszkańska

3 grudnia

- Uroczyste otwarcie MuFo Rakowicka – nowej siedziby głównej Muzeum Fotografii w Krakowie, ul. Rakowicka

5 grudnia

- Święto Kupca w 611. roku istnienia Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, sala Kupiecka UMK



6 grudnia

- Spotkanie z sekretarzem generalną Europejskiego Stowarzyszenia Festiwalu Kathrin Deventer

7 grudnia

- Wręczenie Stypendium Prezydenta Miasta Krakowa im. Juliusza Lea uczniom I Liceum Ogólnokształcącego im. B. Nowodworskiego
- Gala wręczenia Nagród Miasta Krakowa A.D. 2021 oraz statuetek Mecenasów Kultury Krakowa 2020, Teatr Variété, ul. Grzegorzewska

9 grudnia

- Wernisaż wystawy „Anna Güntner. Malarstwo”, Nowohuckie Centrum Kultury, al. Jana Pawła II



Pierwsze miejskie zagajniki

Razem z uczniami krakowskich szkół 25 listopada zasadziliśmy w Krakowie pierwsze miejskie zagajniki. Przyszłe oazy bioróżnorodności pojawiły się nieopodal parku Krowoderskiego oraz na styku ulic Armii Krajowej i Lea. Wspólnymi siłami posadziliśmy ok. 350 roślin, takich jak dęby, graby, lipy, klony, wiąz, jawory i tarniny.

Aleksandra Mikołaszek

Miejskie zagajniki to niewielkie zadrzewienia, zaprojektowane w taki sposób, aby wykorzystywać naturalne procesy występujące także w o wiele większych kompleksach leśnych. Młode drzewa wspierają się wzajemnie, ocieniając glebę i chroniąc ją przed wysychaniem. Opadające liście są stopniowo rozkładane i na powierzchni gleby tworzy się żyzna ściółka. To idealne warunki dla rozwoju leśnego runa. Z czasem wzmaga się również konkurencja pomiędzy drzewami. W jej wyniku część z nich w końcu ustępuje miejsca swoim sąsiadom. Stopniowo tworzy się charakterystyczna dla lasu, piętrowa budowa. Powstający w ten sposób ekosystem stanowi idealne miejsce do życia dla wielu organizmów.

Wspieranie miejskiej bioróżnorodności prowadzone jest w różnorodny sposób. W Krakowie wysiewamy łąki kwietne, tworzymy



ekostrefy w parkach, stawiamy hotele dla owadów. Tworzenie miejskich zagajników, oparte na idei zakładania parków kieszkowych japońskiego botanika Akiry Miyawakiego, jest więc kolejnym ze sposobów tworzenia enklaw miejskiej bioróżnorodności. W przyszłym roku działania te będą kontynuowane, a pod miejskie zagajniki wyznaczmy kolejne lokalizacje.





Nie ma dwóch identycznych! / fot. Pixabay

Dawid Masto*

W końcu roku jesteśmy niesamowicie zabiegani. Na ulicach tłum gęstnieje i przyspiesza, migocząc w rytm świątecznego oświetlenia mijanych witryn i okolicznościowych dekoracji. Ludzie niczym ćmy zwabione światłem tłoczą się na licznych w tym okresie jarmarkach. Być może właśnie w tej chwili szukają czegoś wyjątkowego dla bliskich im osób.

Podróż na pojedynczym płątku śniegu



się od tego wszystkiego.

Płatek pana Wilsona

Nie żartuję, mówię dosłownie, oderwijcie się od ziemi. Jak bardzo? Wyobraźcie sobie, że jesteśmy wręcz całe kilometry nad szczytami najwyższych dębów i buków Lasu Wolskiego. Tam, w puszystych jak beza chmurach zacznie się nasza dzisiejsza historia. Historia tak wyjątkowa jak wy, czytelnicy tego tekstu, oraz jak pojedynczy płatek śniegu. W tym, przyznajcie sami, nieco pochmurnym miejscu dołączą do nas jeszcze jedna osoba: pan Wilson Alwyn Bentley. Kim jest ów tajemniczy gość? Historia zapamiętała go jako pierwszą osobę, która sfotografowała pojedynczy płatek śniegu, a było to dokładnie 15 stycznia 1885 r. Jednak dla mnie nie to jest najważniejsze, a fakt, że pan Wilson, będąc jeszcze dzieckiem, dostał w prezencie od swojej mamy mikroskop. Zapewne w okularze tego mikroskopu dojrzał po raz pierwszy z bliska pojedynczy płatek śniegu. Zachwył pomieszany z fascynacją odkrytym mikroświatem sprawił, że zaczął uparcie rysować obserwowane płatki. Śmiem twierdzić, że musiał w ten sposób spędzać na mrozie bardzo długie godziny. Widzieli to także jego uważni rodzice i dlatego kolejnym prezentem był aparat fotograficzny. Zapewne domyślacie się, co było dalej: rysunki ustąpiły miejsca zdjęciom. To dzięki nim pan Wilson zapisał się w historii. Wykonane fotografie nie tylko ukazały piękno płatków śniegu, ale

pozwołyły na zrobienie zadziwiającego odkrycia. Nie ma dwóch identycznych płatków!

Czysta chemia...

Rzecz ta jest dla mnie osobiście nie do wyobrażenia! Ilość śniegu, jaka potrafi spaść tylko podczas jednego opadu – o czym przekonuje się chociażby każdy kierowca zmuszony odśnieżyć swój samochód – jest gigantyczna! I w tej masie śniegowych płatków nie ma dwóch takich samych?! Tak, tak właśnie jest!

Dzisiaj dzięki nauce wiemy, że budowa płatków śniegu zdeteminowana jest przez fizykę wiązań chemicznych cząsteczki wody. Powróćmy myślami do naszej chmury. Tam właśnie jedna cząsteczka dzięki słabym wiązaniom wodorowym łączy się z czterema innymi. W ten sposób powstają, w uproszczeniu, sześciokątne powierzchnie, ustalając kształt kryształu. Proces postępuje dalej, do pierwszych dołączają się więc kolejne cząsteczki i kolejne, aż w końcu jesteśmy w stanie gołym okiem zobaczyć coś, co nazywamy płątkiem śniegu. Idealne formują się w temperaturze ok. -15°C . Właśnie na takim płątku opuścimy naszą chmurę i udamy się w dalszą podróż.

Dojrzyjcie w drugim człowieku kruchy i wyjątkowy płatek śniegu i sprawcie, by jego unikalne piękno nigdy nie przeminęło.

Wirując z płątkami

Wyobraźcie to sobie. Jest ciemny i mroźny wigilijny wieczór, a my wraz z pierwszymi w tym roku płątkami śniegu opuszczamy chmury i opadamy spokojnie, z wolna kotylając się nad Krakowem. Pierwsze płatki dotkną wież kościoła Mariackiego i tych na Wzgórzu Wawelskim, kolejne osiadą na dachach najwyższych kamienic i bloków. Inne po chwili spoczną na Sukiennicach i płycie Rynku Głównego. Wy zaś traficie na płątkach wprost pod drzwi swoich domów. Niestety, wyjątkowość wyglądu płatków śniegu znika, gdy się stopią. Niech wasza wyjątkowość nigdy nie zniknie, dzielcie ją z bliskimi w tym cudownym czasie. Dojrzyjcie w drugim człowieku kruchy i wyjątkowy płatek śniegu i sprawcie, by jego unikalne piękno nigdy nie przeminęło.

* edukator w Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza”





Fot. archiwum Wodociągów Miasta Krakowa

Wodociągi Miasta Krakowa nagrodzone!

Polska Izba Ekologii przyznała prestiżową nagrodę Ekolaur XX-lecia za wieloetapowe przedsięwzięcie realizowane pod wspólną nazwą „Gospodarka wodno-ściekowa w Krakowie”.

Robert Żurek*

Wodociągi Miasta Krakowa niemal 20 lat temu rozpoczęły realizację kluczowego dla miasta projektu, zapewniając ciągłość i niezawodność dostaw wody pitnej oraz odbiór i skuteczne oczyszczanie ścieków – bez szkody dla środowiska.

Dotacja z przedakcesyjnego funduszu ISPA pozwoliła sfinansować pierwszą inwestycję: „Oczyszczalnia Ścieków Płaszów II w Krakowie”. Była ona realizowana w latach 2003–2010. Powstały obiekt spełniał wszelkie polskie i unijne normy w zakresie oczyszczania ścieków. Już w 2005 r. rozpoczęto drugi projekt, współfinansowany z Funduszu Spójności: „Gospodarka wodno-ściekowa w Krakowie”. Etap I pierwszy zakończył się w 2010 r. Trzy kolejne etapy tego projektu zrealizowano w latach 2013–2015. Wymieniając jego główne cele, trzeba wskazać na wybudowanie w tym czasie zbiornika wody pitnej Górka Narodowa Wschód o pojemności

30 tys. m sześć., a także zmodernizowanie oczyszczalni ścieków Kujawy, gdzie zastosowano systemy usuwania azotu i fosforu ze ścieków przy ograniczonym zużyciu energii elektrycznej. Do dezynfekcji wody w Zakładzie Uzdatniania Wody Raba wykorzystano nową technologię – lampy UV. Dzięki temu można było całkowicie odejść od chloru gazowego. Nakłady inwestycyjne wyniosły łącznie 348 mln zł netto, z czego 172 mln zł stanowiło dofinansowanie unijne.

W kolejnym, V etapie projektu rozpoczęto modernizację trzech nitek syfonu pod Wisłą, każda o długości ok. 277 m i średnicy od 1200 mm do 1500 mm. Zadaniem syfonu jest przerzut ścieków z lewobrzeżnej części Krakowa do leżącej po prawej stronie rzeki oczyszczalni ścieków Płaszów.

Inny element projektu to integracja już posiadanych modeli hydraulicznych z użytkowanymi systemami mapowania sieci, takimi jak GIS, SCAD, Biling. Pozwala to na modelowanie przepływów w trybach rzeczywistym i przewidywalnym, co jest konieczne przy rozbudowie inteligentnego systemu zarządzania sieciami.

Realizowany obecnie etap VI programu „Gospodarka wodno-ściekowa w Krakowie” ma na celu modernizację oczyszczalni ścieków Kujawy w celu zapewnienia jej samowystarczalności energetycznej.



* rzecznik prasowy Wodociągów Miasta Krakowa

Nagroda dla krakowskiego MPK

Miejskie Przedsiębiorstwo Komunikacyjne SA w Krakowie zostało wyróżnione nagrodą Zielony Orzeł „Rzeczpospolitej” za osiągnięcia ekologiczne. Wyróżnienie przyznano w kategorii: przedsiębiorstwa.

Marek Gancarczyk*

Bardzo się cieszę, że nasze działania zostały docenione. Ta nagroda potwierdza, że krakowski przewoźnik realizuje bardzo dużo inwestycji, które sprawiają, że transport miejski jest nie tylko coraz bardziej komfortowy dla pasażerów, ale także coraz bardziej przyjazny dla środowiska. Mieszkańcy Krakowa już od 2018 r. mają do dyspozycji wyłącznie autobusy spełniające najwyższe europejskie normy. Obecnie po ulicach miasta

kursuje już niemal 80 autobusów elektrycznych, a będzie ich jeszcze więcej – komentował przyznanie nagrody Rafał Świerczyński, prezes Zarządu MPK SA w Krakowie.

Warto podkreślić, że w tym roku zakończyła się dostawa 50 nowoczesnych tramwajów wyposażonych m.in. w systemy oszczędzania i magazynowania energii. Kolejnych 60 takich tramwajów trafi do Krakowa w latach 2022–2023. Spore środki MPK SA przeznacza także na modernizację zajezdni. Dzięki temu w obiektach krakowskiego przewoźnika funkcjonują rozwiązania ograniczające straty ciepła, wykorzystujące wodę deszczową, a także odnawialne źródła energii. Przykładem jest zajezdnia tramwajowa w Nowej Hucie – energia potrzebna do jej funkcjonowania wkrótce będzie pochodzić z zamontowanych na dachu nowej hali paneli fotowoltaicznych.



* rzecznik prasowy MPK SA

Wybitni uczniowie nagrodzeni

Do jedenaściorga krakowskich uczniów trafiły wyjątkowe nagrody: Ósmoklasista 100%, Technik 100% i Mistrz Matury. Zdolni uczniowie nie otrzymaliby ich jednak, gdyby nie ogromny wysiłek i wiedza, którą wykazali się na egzaminach, zdając je (niemal) bezbłędnie.

Tomasz Kobylański

Od wielu lat, w ramach Krakowskiego Programu Wspierania Uzdolnionych Uczniów, przyznawane są nagrody dla uczniów osiągających wysokie wyniki w nauce oraz na egzaminach, a także triumfujących w prestiżowych konkursach i olimpiadach. – W ostatnim czasie Miasto Kraków co roku rozszerza program o nowe formy wsparcia uczniów, dzięki czemu do najlepszych z najlepszych trafiają atrakcyjne nagrody finansowe – podkreśla Anna Korfel-Jasińska, zastępca prezydenta Krakowa.

Ósmoklasista 100% – uczennice podstawówek z najlepszymi wynikami

W tym roku już po raz trzeci przyznano nagrodę Ósmoklasista 100%. Trafiła ona do pięciu uczennic, które w minionym roku szkolnym zdały wszystkie egzaminy ósmoklasisty z najwyższym możliwym wynikiem: 100%. – Do tej pory Miasto Kraków przyznało 14 nagród Ósmoklasista 100%. Na szczególne uznanie zasługuje fakt, że od 2019 r., kiedy zaczęliśmy przyznawać wspomniane wyróżnienie, aż 13 razy sięgały po nie uczennice – zaznacza Korfel-Jasińska.

Technik 100% przyznany po raz pierwszy

W roku szkolnym 2019/2020, gdy ustanowiono nagrodę Technik 100%, nikt z uczniów zdających egzaminy zawodowe nie osiągnął tego wyniku. Ale już rok później egzaminami zdanymi w 100 proc. – zarówno pisemnymi, jak i praktycznymi – mogli pochwalić się czterej uczniowie – wszyscy z Zespołu Szkół Łączności w Krakowie!

Ciężka praca receptą na maturalny sukces i... nagrodę Mistrz Matury

W tym roku po raz pierwszy w historii została przyznana także nagroda Mistrz Matury. Trafiła ona do dwóch mistrzyń – absolwentek III LO i V LO, które na egzaminach maturalnych (wszystkich

obowiązkowych i minimum dwóch na poziomie rozszerzonym) uzyskały z każdego z nich wynik co najmniej 92 proc.

Jak udało się osiągnąć tak dobry rezultat? Wyłącznie dzięki ciężkiej pracy uczennic oraz wsparciu innych. – Bardzo lubię się uczyć i sprawia mi to ogromną przyjemność. Lubię zwłaszcza naukę języków obcych, to zawsze było moją pasją. W tym przypadku trzeba być jednak szczególnie konsekwentnym, poświęcać wiele czasu i uczyć się w sposób regularny. A przede wszystkim – lubić się uczyć, bo wtedy jest łatwiej i osiąga się lepsze wyniki – mówi Karolina Skruch, absolwentka III LO, obecnie studentka filologii angielskiej z językiem niemieckim na Uniwersytecie Jagiellońskim. – Bardzo pomogli mi nauczyciele, bez których nie udałoby się osiągnąć sukcesu. Ale bardzo ważne jest dla mnie też wsparcie rodziców. Bez tego bym sobie na pewno nie poradziła, bo każdy potrzebuje kogoś, kto powie: „Super sobie radzisz, jesteście z siebie dumni!”.

Wcześniej nagroda ta była przyznawana pod nazwą Matura 100%. Aby ją otrzymać, konieczne było świetne zdanie wszystkich egzaminów maturalnych, co w całej historii jej przyznawania udało się tylko jednej osobie, dlatego zmieniono formułę wyróżnienia.

Poznajcie nagrodzonych!

Ósmoklasista 100%:

- Weronika Hroneś
- Patrycja Piotrowska
- Magdalena Pudętko
- Wiktoria Tabor
- Martyna Walczak

Technik 100%:

- Michał Kula
- Michał Maj
- Marek Pawłowski
- Paweł Zięba

Mistrz Matury:

- Karolina Skruch
- Maria Treit

Uroczyste wręczenie nagród z udziałem prezydenta Jacka Majchrowskiego odbyło się 29 listopada w krakowskim magistracie. Wzięli w nim udział zarówno nagrodzeni uczniowie, jak i ich rodzice, wychowawcy oraz dyrektorzy szkół – czyli osoby, bez których wsparcia osiągnięcie sukcesu byłoby zdecydowanie trudniejsze. Serdecznie gratulujemy zwycięzcom i życzymy – cytując słowa prezydenta Krakowa – „by nauka była nie tylko formą spełniania ambicji, ale przede wszystkim życiową przygodą, dającą wiele satysfakcji i wyznaczającą cel”.



Najlepsi uczniowie podczas wręczenia nagród w krakowskim magistracie / fot. Bogusław Świerzowski

WOŚP zagra z magistratem

30 stycznia 2022 r. w całym kraju odbędzie się 30. Finał Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Po tym, jak krakowski sztab Fundacji WOŚP rozstał się z redakcją „Gazety Krakowskiej”, będzie miał swoją siedzibę w samym sercu Krakowa, przy pl. Wszystkich Świętych.

Marta Muller-Reczek

Od lat współpracujemy z prezydentem, Miastem i jego jednostkami podczas finałów Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. To jest zawsze bardzo życzliwa i dobra współpraca – mówi Piotr Błoński, odpowiedzialny za organizację krakowskiego sztabu WOŚP przy Urzędzie Miasta Krakowa. – To było dla nas całkowicie naturalne, że szukając nowej siedziby dla sztabu, pomyśleliśmy o pl. Wszystkich Świętych.

26 listopada odbyło się spotkanie prezydenta Jacka Majchrowskiego z szefem krakowskiego sztabu Piotrem Błońskim, na którym ustalono szczegóły organizacji sztabu i wielkiego finału WOŚP. Urząd Miasta nieodpłatnie udostępni budynek pałacu Wielopolskich, gdzie zostanie zlokalizowane serce krakowskiej akcji.

Tradycyjnie prezydent Jacek Majchrowski przekazuje wyjątkowy przedmiot na licytację. W tamtym roku był to fragment konstrukcji krakowskiego Szkieletora wraz z certyfikatem autentyczności, za który zapłacono ponad 4,7 tys. zł.

– W tym roku przedmiot będzie równie oryginalny, ale niech jeszcze przez chwilę pozostanie niespodzianką – zapowiada prezydent. – Mam nadzieję, że wszystkim wolontariuszom będzie się dobrze pracowało w sztabie zlokalizowanym w magistracie, a my z ogromną przyjemnością będziemy służyć wszelką pomocą.

Oprócz wsparcia logistycznego instytucje kultury i jednostki UMK, jak co roku, będą przekazywać dary na aukcję, a puszkę WOŚP znajdziemy w wielu miejskich placówkach.

Finał WOŚP to jednodniowa zbiórka publiczna organizowana przez Fundację Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Finałowi już od początku grudnia towarzyszą akcje internetowe i wydarzenia zamknięte. W przyszłym roku fundacja będzie zbierała środki przeznaczone na zapewnienie najwyższych standardów diagnostyki leczenia wzroku u dzieci.

Zachęcamy do śledzenia informacji o wielkim finale i włączania się w licytację. Szczegółowe informacje dotyczące 30. Finału można znaleźć na stronie: www.wosp.krakow.pl.



fot. Bogusław Świerżowski

Brązowy Spinacz dla Krakowa!

Miejska kampania promocyjna „A Ty? Co widzisz w Krakowie?” została po raz kolejny doceniona w konkursie branżowym. Tym razem Kraków znalazł się w gronie równorzędnie wyróżnionych projektów w kategorii PR miejsca, miasta lub regionu. Uroczysta gala odbyła się 3 grudnia w Warszawie.

Dagmara Chylewska-Olech

Do XIX edycji Złotych Spinaczy wpłynęła rekordowa liczba 397 zgłoszeń. Spośród nich jury wybrało 111 propozycji, które zostały zakwalifikowane do drugiego etapu. Kraków rywalizował z projektami „E. Wedel otwiera Fabrykę Czekolady online” oraz „Charlotte – stół, chleb i wino. Kultowe bistro ma 10 lat!”. Wszystkie projekty zostały nagrodzone Brązowym Spinaczem.

Konkurs miał charakter otwarty, adresowany był do wszystkich podmiotów realizujących kampanie PR w Polsce: agencji PR, działów PR i komunikacji, firm i instytucji, organów samorządowych i organizacji pozarządowych. Organizował go Związek Firm Public Relations.

W skład 92-osobowego jury wchodził przedstawiciele organizacji biznesowych i pozarządowych, praktycy oraz eksperci branży PR i mediów w Polsce, a także autorytety środowiska akademickiego. Oceniali projekty zgłoszone w 35 kategoriach, a przy wyborze najlepszych kampanii zwracali uwagę na skuteczność, kreatywność, budowanie korzystnych relacji z odbiorcami oraz dopasowanie do promowanego projektu.

Główną ideą plebiscytu jest upowszechnianie wiedzy na temat praktyki public relations, zwiększanie profesjonalizmu oraz wysokich standardów w kształtowaniu kampanii i polityki informacyjnej.



Każda dzielnica Krakowa ma już swój klub rodziców

Otwarcie pierwszego w Dzielnicy XVI Bieńczyce Klubu Rodziców z dziećmi do lat 3 to kolejny krok Miasta do zapewnienia krakowskim rodzicom dogodnego dostępu do miejsc, gdzie będą mogli się spotkać, dzielić doświadczeniami i dobrymi praktykami, znaleźć rozwiązanie problemów dotyczących posiadania i wychowania dzieci oraz stworzyć nieformalne grupy wsparcia.

Marzena Paszkot*

8 listopada 2021 r. przy ul. Fatimskiej 21a/45 w Bieńczykach rozpoczął działalność kolejny już Klub Rodziców z dziećmi do lat 3. Punkt ten prowadzony jest na zlecenie Gminy Miejskiej Kraków przez Fundację Makatka, która zwyciężyła w otwartym konkursie ofert skierowanym do organizacji pozarządowych. Co ważne, jest to pierwszy Klub Rodziców uruchomiony w Dzielnicy XVI Bieńczyce. Teraz już można śmiało powiedzieć, że w każdej z dzielnic Miasta funkcjonuje przynajmniej jedno takie miejsce!

Na krakowską sieć prężnie działających Klubów Rodziców składają się łącznie 44 placówki, w tym 13 prowadzonych jest przez organizacje pozarządowe, a 31 przez miejskie jednostki kultury oraz MOPS. W nowym Klubie Rodziców przy ul. Fatimskiej organizowane są ciekawe wykłady oraz zajęcia, spotkania ze specjalistami, a także rodzinne warsztaty wzmacniające kompetencje rodziców i więzi rodzinne. Działalność Klubu jest współfinansowana ze środków Miasta Krakowa, dzięki czemu mieszkańcy mogą korzystać z jego oferty nieodpłatnie.



Zapraszamy rodziców do klubu przy ul. Fatimskiej / Fot. archiwum organizatora

Klub Rodziców jest czynny od poniedziałku do piątku, przez pięć godzin dziennie, i w wybrane soboty. Aktualny harmonogram zajęć można znaleźć na stronie www.kkr.krakow.pl w zakładce: Kluby Rodziców.



* pełnomocnik prezydenta Krakowa ds. rodziny

 **Kraków**

ZORGANIZUJ

URODZINY

W CENTRUM KULTURY PODGÓRZA

Pakiety urodzinowe

- Kreatywne dzieciaki, czyli artystyczne urodziny
- Szalony naukowiec, czyli chemiczne urodziny
- Skakanki, hulanki, swawole, czyli taneczno-animacyjne urodziny z didżejem

**CENTRUM
KULTURY
PODGÓRZA**

Szczegóły: ckpodgorza.pl
Centrum Kultury Podgórze
ul. Sokolska 13
tel. 12 656 36 70 wew. 30
info@ckpodgorza.pl

Nowoczesna sala zabaw
– Pracownia Mistrza Twardowskiego
oraz sale warsztatowe





fot. archiwum prywatne

prof. dr hab. n. med. Adam Antczak
pulmonolog, kierownik Kliniki Pulmonologii
Ogólnej i Onkologicznej Uniwersytetu
Medycznego w Łodzi, przewodniczący Rady
Naukowej Ogólnopolskiego Programu
Zwalczania Grypy

Dzieci zakażają się znacznie częściej niż dorośli. Ocenia się, że w sezonie grypowym nawet 30 proc. populacji dzieci się zakaża, czyli trzykrotnie więcej niż u dorosłych. Mowa o zakażeniu, nie chorobie, bowiem mogą to być zakażenia bezobjawowe lub postaci bardzo łagodnego przebiegu przeziębienia. To zaś ma duże znaczenie, bo dziecko chodzi do żłobka, przedszkola, szkoły i jest źródłem zakażenia dla innych.

Programy szczepieniowe oceniam absolutnie entuzjastycznie

– Gdybym nie miał pewności, że postępuję słusznie, szczepiąc się przeciw grypie, nie szczepiłbym swoich dzieci, swoich bliskich – mówi prof. dr hab. n. med. Adam Antczak, kierownik Kliniki Pulmonologii Ogólnej i Onkologicznej Uniwersytetu Medycznego w Łodzi. O wadze szczepień wśród najmłodszych Polaków opowiada w rozmowie z Krystyną Paluchowską.

Czy szczepienia przeciw grypie są w Polsce popularne? Jak wypadamy na tle innych europejskich krajów?

Adam Antczak: Na pewno zainteresowanie i popyt na szczepionki przeciw grypie, przynajmniej w systemie aptecznym, są większe niż podaź. Co roku przeciw grypie szczepi się więcej Polaków. Ale to ciągle bardzo mało. W ubiegłym roku było to ponad 6 proc., w tym sezonie odsetek populacji wyszczepionej wyniesie ok. 10 proc. wszystkich Polaków. Na tle Europy wypadamy bardzo skromnie. Żeby osiągnąć odporność populacyjną, musiałoby zostać zaszczepionych 70, a nawet 80 proc. ludzi – i w wielu krajach Europy tak się dzieje.

Dlaczego brakuje szczepionek?

AA: Powodem jest przeszłość. Polacy generalnie niechętnie się szczepią. Przykładem jest tak poważna sytuacja jak z COVID-19, a przecież 47 proc. Polaków nie zaszczepiło się. Bardziej boją się szczepionki i nawet śmierć tysięcy ludzi nie działa na ich wyobraźnię. Grypa też jest chorobą bardzo niebezpieczną, również można stracić życie, mieć powikłania. Ponieważ Polacy rzadko się szczepią, nasz kraj jest traktowany na rynkach sprzedaży szczepionek jako słaby odbiorca. W ogóle rynek szczepionek na świecie, w tym szczepionek przeciw grypie, to rynek deficytowy. COVID-19 sprawił, że zainteresowanie szczepieniem przeciw grypie wzrosło na całym świecie o ponad 100 proc. Jeśli można sprzedać bardzo duże dostawy do innych krajów, to decydują tu prawa rynku. Polska nie jest traktowana jako poważny partner dla przemysłu farmaceutycznego.

Czy warto zaszczepić nawet maleńkie dzieci przeciw grypie?

AA: Każdego warto zaszczepić przeciw grypie. Trzeba pamiętać o grupach ryzyka, czyli osobach, u których, jeśli się zakażą, przebieg choroby może być znacznie cięższy, ryzyko powikłań znacznie wyższe, a i ryzyko śmierci również. Dzieci także nie są wolne od najcięższego następstwa, jakim jest zgon. U najmłodszych najgroźniejszymi powikłaniami są jednak powikłania neurologiczne. O ile człowiek dorosły, kolokwialnie mówiąc, „płaci ptucami”, rozwija się zapalenie płuc, niewydolność oddechowa, powikłania sercowo-naczyniowe, tak dzieci płacą uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego, mają zapalenia opon, zapalenia mózgu, uszkodzenia słuchu, wzroku. Wprawdzie nie umierają tak często jak dorośli, ale cena za tak ciężkie zakażenie ogólnie jest niesamowicie wysoka, bo może dotyczyć całego ich życia. One zapłacą gorszymi wynikami w szkole, zdobędą gorsze wykształcenie i będą słabsze na rynku pracy. Dlatego trzeba szczepić małe dzieci, ponieważ mogą chorować ze wszystkimi następstwami biologicznymi, ale też społecznymi, których nikt nie zauważa i o których nikt nie myśli.

Jak często małe dzieci chorują na grypę?

AA: Dzieci zakażają się znacznie częściej niż dorośli. Ocenia się, że w sezonie grypowym nawet 30 proc. populacji dzieci się zakaża, czyli trzykrotnie więcej niż u dorosłych. Mowa o zakażeniu, nie chorobie, bowiem mogą to być zakażenia bezobjawowe lub postaci bardzo łagodnego przebiegu przeziębienia. To zaś ma duże znaczenie, bo dziecko chodzi do żłobka, przedszkola, szkoły i jest źródłem zakażenia dla innych. Łagodny przebieg choroby nie oznacza braku powikłań. To zresztą dzieje się w przypadku COVID-19 – widziałem wielu pacjentów, którzy mieli łagodny przebieg choroby czy bezobjawowo przeszli zakażenie, a rozwinęły się u nich poważne powikłania.

Potocznie mówimy, że dziecięce wirusy są szczególnie „zjadliwe”. Czy takie stwierdzenie jest uprawnione?

Wiemy jedno – większość zakażeń to zakażenia, których wektorami są dzieci i ludzie młodzi. Dorośli zarażają dzieci gruźlicą i krztuścem. Natomiast większość innych zakażeń to zakażenia, których źródłem są dzieci.

AA: Nie ma dziecięcych wirusów, są ogólnopopulacyjne. Człowieka atakuje ok. 200 wirusów oddechowych. Nie żyjemy w sterylnych bańkach, cały czas jesteśmy poddawani próbie wirusologicznej. Część wirusów jest bardzo niebezpieczna, do takich niewątpliwie należy wirus grypy. Szczególnie niebezpiecznym wirusem u małych dzieci jest RSV, który wywołuje ciężkie zapalenia płuc. U dorosłych przebieg choroby jest o wiele bardziej łagodny. Z kolei starszy człowiek będzie znacznie ciężiej chorował niż 25-latek, a 6-miesięczne niemowlę będzie ciężiej chorowało niż 8-latek. Sprawny system immunologiczny, odporność dziecka kształtują się dość długo – do ok. piątego roku życia. Dlatego, gdy dziecko idzie do przedszkola i pierwszy raz spotyka się z tak dużą populacją dziecięcą, zaczyna się „festiwal zakażeń”.

Czy są dane mówiące o tym, jak często chorują dorośli, którzy zarazili się od swoich maluchów?

AA: Wiemy jedno – większość zakażeń to zakażenia, których wektorami są dzieci i ludzie młodzi. Dorośli zarażają dzieci gruźlicą i krztuścem. Natomiast większość innych zakażeń to zakażenia, których źródłem są dzieci.

Jak ocenia Pan Profesor nowy program profilaktyki zachorowań na grypę dla dzieci w wieku 6–60 miesięcy w Gminie Miejskiej Kraków, który jest właśnie wdrażany? Czy inne polskie miasta realizują tego rodzaju programy powszechnie?

AA: Programy szczepieniowe są najczęściej wdrażane przez jednostki samorządu terytorialnego. Uważam, że samorządy powinny podejmować trud realizacji takich programów. Programy dla dzieci są nieco trudniejsze, bo trzeba do tego przekonać rodziców, którzy mogą mieć wątpliwości – choć wielu rodziców chętnie szczepi swoje dzieci. Szczepienia przeciw grypie w ramach programów są bezpłatne, nie trzeba szukać apteki, przychodni, gabinetu. To wszystko dzieje się w jednym miejscu i czasie. Takie programy oceniam absolutnie entuzjastycznie i pozytywnie.



Cały wywiad z prof. Adamem Antczakiem dostępny jest na stronie: www.krakow.pl.

 Kraków



PODARUJ VOUCHER
na spektakl w Teatrze Bagatela

 **Kraków**

JACEK MAJCHROWSKI
PREZYDENT MIASTA KRAKOWA
ZAPRASZA

WOKÓŁ  **SZOPKI**
ALL AROUND NATIVITY SCENES

SPACEREM PO KRAKOWIE
2.12.2021 – 31.01.2022



**POKONKURSOWA
WYSTAWA SZOPEK
KRAKOWSKICH**

6.12.2021 – 27.02.2022

**MUZEUM KRAKOWA
– PAŁAC
KRZYSZTOFORY**

RYNEK GŁÓWNY 35

OPIS SPACERU DO POBRANIA ZE STRONY  **www.wokolszopki.pl**

**KRAKOWSKIE BIURO FESTIWALOWE ORAZ MUZEUM KRAKOWA
INSTYTUCJE KULTURY MIASTA KRAKOWA**

ORGANIZATORZY:

kbf:


Muzeum Krakowa

PATRONAT HONOROWY:


Polski Komitet
do spraw UNESCO
Organizacja Narodów
Zjednoczonych
dla Wychowania,
Nauki i Kultury



**#WOKOLSZOPKI
#KRAKOWSKIESZOPKI**



fot. archiwum prywatne

Widziane z Krzysztoforów

Ostatni tegoroczny numer KRAKOWA.PL ukaże się w połowie grudnia, gdy wszyscy utoniemy już w szale przedświątecznych porządków, prezentów, mycia okien, planowania, co można przygotować ciut wcześniej, a co dopiero na ostatnią chwilę. Amok.

Od kilku lat próbuję trochę tej nerwowości świątecznej ze swojego życia przeżyć. I nawet po części mi się udaje. Życzę tego i wam, bo Wigilia i święta przeżywane na spokojnie lepiej smakują. (Ze smakowaniem co prawda będzie w tym roku u mnie skomplikowana sprawa, bo to moje pierwsze święta z cukrzycą, ale jakoś będę to musiał ogarnąć).

Jeden z pomysłów na udane święta podsunęła mi Wiola Błazucka, autorka kanału „Pierogi z kimchi” na YouTube. Cztery lata temu przeprowadziła się do Korei Południowej, trzy lata temu wyszła za Koreańczyka, przed dwoma laty przyszedł na świat ich synek Sonu, od roku prowadzi kanał, a teraz wydała książkę „Pierogi z kimchi. Koreańskie smaki dla każdego”. To tak w skrócie, bo możecie przecież nie wiedzieć kto to – ja w każdym razie jej filmiki polecam, bo są bardzo sympatyczne i ciekawe.

Ale wracając do pomysłu... Wiola, zapytana w jednym z wywiadów, jak wyglądają święta Bożego Narodzenia w Korei, odparła, że Koreańczycy obchodzą swoje tradycyjne święta, a w Boże Narodzenia często chodzą... na randki. „To jest dla nich taki dzień zakochanych” – dodała. I pomysł ten bardzo przypadł mi do gustu.

Proszę nie zrozumieć mnie źle, nie nawołuję do porzucenia tradycji religijnych, nie marzy mi się też zamienienie Bożego Narodzenia w kolejne walentynki. Ale taka miła motywacja mogłaby trochę pomóc w rozładowaniu tego przedświątecznego zamieszania i nawet stanie w kolejce po karpia nabratoby innego wymiaru.

Ostatni numer w roku to oczywiście okazja do podsumowania. Nie lękajcie się jednak, nie będę publicznie analizował swojego życia, chciałem tak raczej ogólniej i krótko. Myślę, że ten rok nauczył nas życia hybrydowego. W ubiegłym uczyliśmy się pracy zdalnej, mieliśmy ją więc już generalnie ogarniętą. Nigdy wcześniej jednak to, co wirtualne, nie przeplatało się tak płynnie z tym, co realne, namacalne. Hybrydowo pracujemy, spotykamy się, chodzimy na koncerty i spektakle, hybrydowe bywają też dyskusje i warsztaty.

I choć nas to często wkurza, jak mnie na przykład hybrydowe spotkania, zwłaszcza gdy biorę w nich udział zdalnie, to jednak już to potrafimy. No i nie powinniśmy zapominać o tym, że dzięki tej formule wiele wydarzeń, także kulturalnych, w ogóle mogło dojść do skutku. Zostanie ta hybryda z nami na dłużej, nie tylko z powodu niebezpiecznych wirusów, ale także dlatego, że bywa bardzo wygodna. Ciekawe, jakie nowe kompetencje otrzymamy od losu w przyszłym roku?

Kiedyś już chyba wspominałem, że zazwyczaj życzymy innym tego, czego nam samym najbardziej brakuje. We wszystkich polskich domach będziemy sobie więc w tym roku w pierwszej kolejności życzyli zdrowia. Nie ma co z tym polemizować, nie ma co walczyć. Ważne, żebyśmy potrafili wyjść poza to życzenie. Ja więc wam życzę, oczywiście poza zdrowiem, także miłości i tego, żebyście potrafili nieco zwolnić. W święta, ale i poza nimi.



Ryszard Kozik – z urodzenia i zamieszkania nowohucianin, były dziennikarz „Gazety Wyborczej”, pracownik Muzeum Krakowa

Kiedyś już chyba wspominałem, że zazwyczaj życzymy innym tego, czego nam samym najbardziej brakuje. We wszystkich polskich domach będziemy sobie więc w tym roku w pierwszej kolejności życzyli zdrowia. Nie ma co z tym polemizować, nie ma co walczyć. Ważne, żebyśmy potrafili wyjść poza to życzenie. Ja więc wam życzę, oczywiście poza zdrowiem, także miłości i tego, żebyście potrafili nieco zwolnić. W święta, ale i poza nimi.

Julia Żylina-Chudzik

Kilkadziesiąt dni oczekiwania, pół kilo wystanych kartek, dobry tydzień sprzątanania i gotowania, a na koniec – szczypta magii. W każdym domu przepis na udane święta jest nieco inny, ale jego nieodłącznym składnikiem jest potrzeba wspólnej kontemplacji i zabawy. To dlatego jedną z najstarszych i najpiękniejszych miejskich tradycji są targi bożonarodzeniowe.



Targi świąteczne w Ołomuńcu / Fot. archiwum organizatora

Międzynarodowa magia świąt

Po przerwie krakowskie targi bożonarodzeniowe, czyli najbardziej lubiany przez mieszkańców i turystów świąteczny jarmark, powróciły na Rynek Główny! Swoje chwalimy, ale – odwracając popularne przysłowie – „cudze” także znać wypada! Choć pandemia nie odpuszcza, w Europie i na świecie nie brakuje miast, które tak jak Kraków zdecydowały się kontynuować tradycję bożonarodzeniowych spotkań. Rezygnując z przedsięwzięć o charakterze masowym i prosząc odwiedzających o przestrzeganie zasad (maseczki, dystans społeczny, pomiar temperatury, a nawet wstęp wyłącznie z certyfikatem zaszczepienia), wiele zagranicznych miast podaruje w tym roku mieszkańcom radość wspólnego świętowania. Nie brakuje wśród nich i partnerów Krakowa.

Węgierskie targi

W 2019 r. tytuł „Najpiękniejszego jarmarku bożonarodzeniowego w Europie” otrzymał Festiwal Adwentowy przed bazyliką w Budapeszcie – jedna z odstępów budapesztańskich Targów Bożonarodzeniowych. Po roku przerwy impreza powraca dla zaszczepionych. Skosztujecie tam grzanego węgierskiego wina, lokalnej kielbasy robionej z wątróbki, miejscowych sodyczy z makiem i chanukowych flódn. Targi ma podobno odwiedzić Mikołaj – ten „prawdziwy”, bo z samej Finlandii! Nasz inny węgierski partner – miasto Pecz – postawił na świąteczne spotkania w duchu ekumenizmu. Co sobotę na pl. Széchenyiego (tj. peczańskim rynku) na wspólną modlitwę gromadzą się przedstawiciele różnych wyznań.

Na wschodzie, zachodzie, południu

Ekumeniczny charakter ma także Wielkie Śpiewanie Adwentowe, które 23 grudnia odbędzie się na Stadionie Miejskim w Norymberdze. Równościowych klimatów nie zabraknie we Frankfurcie nad Menem, gdzie swoją odstępów targów – tzw. Różowe

Święta – przygotowała społeczność LGBTQ+ (Pink Christmas Market of the LGBTQ+ community at Friedrich Stoltze Square). Malownicze „miasteczko bożonarodzeniowe” przez sześć tygodni zdoła zbudować na starówkę litewskiego Wilna. W 2019 r. najważniejsza wileńska choinka – nazywana „Królową” – zdobyła miano najpiękniejszej w Europie! Z kolei wśród tegorocznych kiermaszy wyróżnienie branży turystycznej zdobył ten organizowany w stolicy Gruzji – Tbilisi. Na jarmarku w szkockim Edynburgu – oprócz choinki z norweskiego okręgu Hordaland, osady Świętego Mikołaja i elfów oraz wesołego miasteczka – warto zwrócić uwagę na jasełkowy projekt „Zimowe okna”. Uczniowie edynburskich szkół stworzyli piękne witraże inspirowane motywem życliwości – tak bardzo potrzebnej w czasach pandemii.

Nasi prawosławni sąsiedzi z Ukrainy świętują Boże Narodzenie wg kalendarza juliańskiego, a więc dopiero 7 stycznia. Ciekawym wydarzeniem, które odbywa się we Lwowie w przeddzień świąt, jest ustawienie „diducha” – snopka zboża, podobnego do polskiego chochoła. Będzie on zdobił miasto przez okres świąteczny, aby przynieść mieszkańcom dobrobyt i powodzenie w nowym roku.

Więcej ciekawostek dotyczących zagranicznych miast partnerskich tradycyjnie znajdziecie na stronie „Kraków Otwarty na Świat”.

Za oceanem

Targi bożonarodzeniowe odbywają się też u naszych przyjaciół zza oceanu: w brazylijskiej Kurytybie, uznawanej za latynoamerykańską stolicę świąt, oraz amerykańskich Rochester i San Francisco. W tym ostatnim mieście świąteczny kiermasz nosi dumnie imię Charlesa Dickensa i ma wiktoriański klimat. Organizowane tam przedstawienia teatralne i pokazy można bezpiecznie obejrzeć w zaciszu własnego samochodu (Covent Garden Drive-Up Theatre).

Więcej ciekawostek dotyczących zagranicznych miast partnerskich tradycyjnie znajdziecie na stronie „Kraków Otwarty na Świat”. Świętujmy wielokulturowo!



Zimowa Arena

Szukacie pomysłów na aktywne spędzenie zimowych miesięcy? Mamy dla was idealną propozycję. Zapraszamy do Zimowej Areny – strefy, która działa przy TAURON Arenie Kraków. Czekają na was lodowisko, tor curlingowy, pyszne jedzenie i mnóstwo dodatkowych atrakcji.

Katarzyna Fiedorowicz-Razmus

Młośników jazdy na łyżwach zapraszamy na zewnętrzne lodowisko, zlokalizowane od strony parku Lotników Polskich i działające codziennie od godz. 9.00 do 21.00. Ceny biletów: normalny – 15 zł; ulgowy – 10 zł; dla osób posiadających Krakowską Kartę Rodzinną 3+, Kartę Dużej Rodziny lub orzeczenie o stopniu niepełnosprawności – 6 zł. Na miejscu jest wypożyczalnia sprzętu (za dodatkową opłatą).

Dzięki współpracy z Urzędem Miasta Krakowa dzieci i młodzież szkolna z Krakowa mogą korzystać z lodowiska bezpłatnie – od poniedziałku do piątku w godz. 9.00–15.00. Wstęp jest możliwy za okazaniem legitymacji szkolnej. Dzieci do lat 12 będą mogły jeździć na lodowisku wyłącznie z opiekunem (w tym przypadku konieczny jest zakup biletu przez osobę dorosłą). Z akcji mogą korzystać też przedszkolaki – pod okiem rodziców. Będzie ona prowadzona także w czasie ferii zimowych. Pozostałe zainteresowane osoby również mogą kupić bilet na lodowisko w tym samym czasie.

Winter is here

Arena Garden Street Food Market to strefa, która działa cały rok, niezależnie od pogody. Teraz prezentujemy ją w zimowej

odstanie. Stanęła w niej ścianka do robienia zdjęć z hasłem „Winter is here”. Pojawiły się choinki, świąteczne światła i inne zimowe akcenty. Są też cieszące się dużą popularnością ogrzewane gondolki. W nowym menu znalazły się m.in. hot dogi premium, kaszanka z opiekanymi ziemniaczkami i bułka ze sznyclem. Godziny otwarcia Areny Garden: pon.–czw. 13.00–20.00, pt. 13.00–21.00, sob. 12.00–21.00, niedz. 12.00–20.00.

W weekendy w strefie organizowane są dodatkowe atrakcje dla dzieci. W dniach 18–19 grudnia, od 13.00 do 17.00 zapraszamy do zabawy z animatorami Fundacji Dr Clown.

Na terenie strefy zorganizowano także kiermasz świąteczny. Lokalni rzemieślnicy oferują tutaj swoje produkty: świece, zabawki i wyroby czekoladowe. W budce z grillem można znaleźć gotowe przysmaki na świąteczny stół, takie jak: barszcz, zupa grzybowa, pierogi, domowy pasztet, sałatki świąteczne, a także słodkości: piernik i sernik.

Kamień i szcztotka

Lodowisko to niejedyna gratka, która w Zimowej Arenie czeka na fanów sportów zimowych. Od 15 grudnia zapraszamy na tor curlingowy – jedyny taki w Krakowie i całej Małopolsce! Jak mówią organizatorzy: curling to sport, którego może spróbować każdy, niezależnie od wieku, kondycji, płci i sprawności. Jest świetną formą integracji i dobrej zabawy.

Tor powstał na parkingu podziemnym TAURON Areny Kraków. Przygotował go Krakowski Klub Curlingowy. Jest dostępny od wtorku do piątku w godz. 14.00–22.00 oraz w soboty i niedziele w godz. 10.00–22.00. Można z niego korzystać w ramach zajęć biletowanych (każdy może wchodzić na tor indywidualnie) lub po rezerwacji toru. Uczestnicy zajęć w cenie biletu mają zapewniony sprzęt i akcesoria niezbędne do gry w curling, cały czas są też wspierani i nadzorowani przez instruktorów klubu.

Do Zimowej Areny zapraszają: Arena Kraków SA, Meta Sp. z o.o., Urząd Miasta Krakowa oraz Krakowski Klub Curlingowy. Szczegółowe informacje na stronie: www.TAURONArenaKrakow.pl.



Zimowa Arena

Największa plenerowa strefa rozrywkowa w Krakowie!

FOOD TRUCKI * LODOWISKO * TOR CURLINGOWY * OGRZEWANE GONDOLKI * KAWIARNIA * ATRAKCJE DLA DZIECI * STREFY SELFIE



Miejsce: TAURON Arena Kraków x Arena Garden x Park Lotników Polskich

#StreetFood #Relax #Fun #Family #Friends



fot. archiwum prywatne

Tadeusz Gadacz

filozof i religioznawca specjalizujący się w filozofii współczesnej i filozofii religii, wykładowca akademicki, tłumacz, profesor nauk humanistycznych, uczeń i asystent ks. Józefa Tischnera

Wydaje się, że Kraków jest miastem otwartym. W 2020 r. liczba imigrantów wzrosła w Krakowie do 41,1 tys. Często można spotkać na ulicach Krakowa nie tylko obywateli mówiących po ukraińsku, ale także Pakistańczyków czy Hindusów. Kraków jest także miastem kultury. Mamy rozliczne okazje podczas wielu festiwali, by doświadczyć innych kultur.

Równi, choć różnorodni

– Uprzedzenia wynikają z niewiedzy – mówi prof. Tadeusz Gadacz, filozof i religioznawca. O różnorodności i równości rozmawia z Bartłojem Matczyńskim.

Czym jest dla Pana różnorodność?

Tadeusz Gadacz: Różnorodność jest przede wszystkim zjawiskiem biologicznym i stanowi o niezwykłym bogactwie i wspaniałości rozlicznych form życia. Jednocześnie różnorodność jest podstawą harmonii. Dotyczy oczywiście także nas, ludzi. Różnimy się płcią, kolorem skóry, wiekiem, miejscem zamieszkania. Jesteśmy jednak zróżnicowani nie tylko biologicznie, ale także kulturowo. Różni nas kultura, język, religia. Różnicują nas przekonania moralne, polityczne, światopogląd, obyczaje, stosunek do wartości, zdolności, wiedza, umiejętności. Przy całej różnorodności jesteśmy równi.

Ale czy mamy świadomość tej równości?

TG: Każdy człowiek ma prawo do godnego życia, zdrowia, pracy, dobrostanu, szacunku. Tymczasem, kiedy patrzymy na historię europejskiego humanizmu, widzimy, że była ona historią nieustannego wykluczania. Symbolem renesansowego humanizmu był sztych Leonarda da Vinci „Człowiek witruwiański”. Jest to biały mężczyzna, Europejczyk – miara człowieczeństwa. Już starożytna Grecja, która dla renesansu była wzorcem humanizmu, wykluczała kobiety, dzieci, niewolników. W kulturze Cesarstwa Rzymskiego osoba (łac. persona) oznaczała urząd i każdy, kto obejmował urząd, przejmował z niego pojęcie „persona”. Ale był to biały mężczyzna. Pojęcie osoby w naszym rozumieniu wprowadziło dopiero chrześcijaństwo. Jednak i ono nie obroniło nas przed dalszym wykluczaniem. Jeszcze w XX w. istnieli „podludzie” wykluczani rasowo, etnicznie, klasowo, kulturowo, religijnie, ideologicznie, seksualnie. Nie skończyła się jeszcze przymusowa praca współczesnych „niewolników”, także dzieci. Kobiety wciąż nie mają równych praw. Po masowych mordach w XX w. w obozach koncentracyjnych i gułagach humanizm się skompromitował. Albo musimy na nowo go przemyśleć, bo człowiek po XX w. nie brzmi dumnie, albo przekroczyć humanizm ku posthumanizmowi.

Jak Pan rozumie pojęcie posthumanizmu?

TG: Posthumanizm rozumiem jako myślenie holistyczne, włączające, a nie wykluczające. Niestety, szerzące się fale populizmu, nacjonalistyczne ruchy, pojawiające się tu i ówdzie elementy protofaszysty nie nastrajają optymistycznie.

Jak według Pana można podnieść społeczną świadomość i wiedzę krakowian na temat kultury cudzoziemców, mniejszości narodowych i etnicznych?

TG: Wydaje się, że Kraków jest miastem otwartym. W 2020 r. liczba imigrantów wzrosła w Krakowie do 41,1 tys. Często można spotkać na ulicach Krakowa nie tylko obywateli mówiących po ukraińsku, ale także Pakistańczyków czy Hindusów. Kraków jest także miastem kultury. Mamy rozliczne okazje podczas wielu festiwali, by doświadczyć innych kultur. O wiele gorzej, nie tylko z brakiem akceptacji innych, ale wręcz z tolerancją, jest w powiatach wokół Krakowa i w całym województwie. Być może należałoby przybliżyć twarze konkretnych obcokrajowców mieszkających w Krakowie poprzez akcje reklamowe („Jestem Pakistańczykiem – Jestem krakowianinem” itp.). Uprzedzenia wynikają z niewiedzy, z tworzonych stereotypów. Inaczej zaczynamy myśleć, gdy widzimy „twarz innego”.

Sposobem prowadzącym do zmiany jest edukacja. Uczniowie powinni być edukowani o otwartości, równości i tolerancji. Kraków ma także intelektualny spadek po swoim słynnym filozofie, ks. Józefie Tischnerze. Naród według Tischnera należy do sfery kultury, a nie natury. Nikt nie rodzi się Polakiem, Niemcem, Francuzem, lecz się nim staje. Cytuje Norwida: „naród składa się nie tylko z tego, co wyróżnia go od innych, lecz i z tego, co go z innymi łączy”. I pisze: „Jeśli polskość posiada naturę dialogiczną, a nie monologiczną, to znaczy, że »inny« – Żyd, Niemiec, Ukrainiec, Rosjanin – nie dotacza się do niej jako czysto zewnętrzna przypadłość, ale stanowi jej rdzeń. Aby Polak był Polakiem, potrzebuje »inne-go« jako partnera dialogu”. Powtórzmy: Jako partnera dialogu, a nie wroga, którego się używa do konsolidowania tożsamości narodowej.



Ferie w Ośrodku Kultury Kraków-Nowa Huta

W zbliżające się ferie zimowe Ośrodek Kultury Kraków-Nowa Huta proponuje najmłodszym krakowianom mnóstwo interesujących i multidyscyplinarnych zajęć. Jeżeli ciągle szukacie pomysłu na zagospodarowanie waszym pociechom wolnych od szkoły dni – koniecznie sprawdźcie ofertę 12 klubów tego nowohuckiego ośrodka kultury!

Paweł Kalina

W pierwszym tygodniu ferii kluby Aneks i Herkules proponują wyjazd do Murzasichla, w drugim – stacjonarnie, kreatywne warsztaty zimowe, gry i zabawy na śniegu. Klub 303 tej zimy stawia na pobudzenie zmysłów i dużą dawkę magii – w programie ferii znajdziemy pokazy magii, wyjścia do Centrum Nauki i Zmysłów oraz kina. W Klubie Dukat dzieci będą mogły wziąć udział w warsztatach literackich, instrumentalno-wokalnych lub plastycznych. Klub Krzestawice zaprasza m.in. na jazdę na wrotkach oraz warsztaty filmowe. Najwięcej ruchu czeka dzieciaki z Klubem Jedność, bo w planach są zajęcia na ścianie wspinaczkowej, wyjście do muzeum iluzji i gier, na paintball i do labiryntu luster. W Klubie Jędrus będzie można uczestniczyć w warsztatach poświęconych zwierzętom i zjawiskom atmosferycznym. Na lodowisko, do parku trampolin i do Muzeum Archeologicznego wybiera się Klub Karino, a w Klubie

Krzestawice warto wziąć udział w przygotowanych warsztatach artystycznych, ruchowych i plastycznych. W Klubie Mirage dzieci będą mogły spróbować swoich sił podczas warsztatów garncarskich, zobaczą pokazy chemiczne i zwiedzą TAURON Arenę Kraków. Do Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha oraz na dzień z Harrym Potterem można się wybrać do Klubu Pod Kasztanami, w Klubie Zakole odbędą się warsztaty cyrkowe i zabawy zapachowe, a w Klubie Zgody warsztaty sensoryczno-artystyczne, warsztaty tworzenia strojów karnawałowych i pokaz mody. Poza tym w każdym klubie na dzieci czekają gry, zabawy ruchowe i mnóstwo śmiechu. Dodatkowo planowane są także zajęcia edukacyjne ze strażą miejską.

Oczywiście to tylko część przygotowanych atrakcji, zachęcamy do zapoznania się ze szczegółowymi informacjami na temat ferii dostępnymi na facebookowych fanpage'ach klubowych oraz w aktualnościach na stronie www.krakow.pl.

Muzyczne Spotkania na Wzgórzach Krzestawickich – koncert kolęd

Paweł Kalina

Ośrodek Kultury Kraków-Nowa Huta wspólnie z Parafią Miłosierdzia Bożego w Krakowie oraz Radą i Zarządem Dzielnicy XVII Wzgórze Krzestawickie zaprasza na kolejną edycję cyklu Muzyczne Spotkania na Wzgórzach Krzestawickich.

Na pożegnanie 2021 r., w środę 29 grudnia o godz. 19.00 odbędzie się koncert najpiękniejszych kolęd i pastorałek w niezwykłych, organowych aranżacjach.

Muzyczne Spotkania na Wzgórzach Krzestawickich to cykl koncertów muzyki poważnej, związanych z rokiem liturgicznym i ważnymi wydarzeniami z życia Kościoła. Projekt powstał w 2006 r. z inicjatywy organisty Parafii Miłosierdzia Bożego – Marka Walczaka. Patronat honorowy nad cyklem objął metropolita krakowski ksiądz arcybiskup Marek Jędraszewski. Wstęp na koncert jest bezpłatny.



 **Kraków**



OŚRODEK KULTURY
KRAKÓW-NOWA HUTA

Ferie

z Ośrodkiem Kultury Kraków-Nowa Huta

17-28.01.2021

warsztaty • gry i zabawy • wyjścia kulturalne



krakownh.pl



Fot. Barbara Kańska-Bielak

Towarzystwo dla seniora

Dla tych, którym codzienne życie nadal wydaje się pociągające, idealna będzie propozycja usług „Asystenta dla seniorów 85+”. Aby z nich skorzystać, należy zadzwonić pod numer infolinii 512 914 645 w godz. 10.00–14.00 od poniedziałku do piątku. Liczba uczestników projektu jest ograniczona, więc liczy się kolejność zgłoszeń.

W ramach gminnego Programu Aktywności i Integracji Osób Starszych na lata 2020–2025 Miasto proponuje osobom 85+, które ciągle mają apetyt na życie, usługę „Asystent dla seniorów 85+”.

Asystent nie wyręcza seniora, lecz towarzyszy mu w działaniach takich jak spacerowanie, zakupy, wizyty u lekarza, udział we mszy świętej, odbiór przesyłki, wyjście do teatru, kina czy na koncert. Propozycja skierowana jest do osób, które mają chęci do utrzymywania kontaktów z innymi ludźmi, są ciekawe świata, gotowe pokonywać różne trudności związane z sędziwym wiekiem i potrafią się mobilizować do aktywności, pomimo że czasem opadają z sił.

Wiele osób dożywających tak pięknego wieku chętnie uczestniczyłoby dalej w życiu społecznym, rezygnują jednak z powodu lęku, jaki towarzyszy im w chwili samodzielnego opuszczania mieszkania. Wobec zaistniałych doświadczeń stopniowo tracą zaufanie do siebie i swojej sprawności. Zaczynają bać się upadków, zgubienia kluczy czy niemożności powrotu do domu, obawiają się, że ich dysfunkcje zostaną wykorzystane przez nieuczciwe osoby, i stopniowo stają się mniej aktywne, mniej samodzielne, a coraz bardziej zależne od innych. Dla osób ambitnych, które wcześniej chętniej dawały, niż brały, które nie chcą sprawiać kłopotu, to sytuacja bardzo niekomfortowa.

Tym osobom może pomóc asystent, bo celem miejskiego programu jest utrzymywanie aktywności osób starszych najdłużej, jak to jest możliwe, po to, aby mogły stale odczuwać radość życia i mieć poczucie autonomii i sprawczości. Program nie obejmuje żadnych usług opiekuńczych takich jak zakupy, przewozy, pielęgnacja. Te cenne usługi są oczywiście dostępne w naszym mieście, ale leżą w gestii Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, a możliwość skorzystania z nich wiąże się z wysokością dochodu potencjalnego beneficjenta.

Poprzednia edycja programu dotyczyła – zgodnie z nazwą – tylko osób, które ukończyły 85. rok życia. Na wniosek Rady Krakowskich Seniorów nowa edycja obejmuje także osoby powyżej 70. roku życia z niepełnosprawnościami. Program „Asystent dla seniorów 85+” jest realizowany ze środków miejskich przez wyłonioną w konkursie ofert zacną, doświadczoną w podobnych projektach organizację pozarządową Internationaler Bund Polska, która została założona w 2004 r.

Asystentkami, bo obecnie tylko kobiety zgłosiły gotowość uczestniczenia w programie, są zwykle studentki odpowiednio przeszkolone do tej roli przez fundację. Dla nich asystowanie może być bardzo ciekawym doświadczeniem, okazją do poznawania ze wspomnień dawnej Polski i minionego Krakowa.

Aby pozyskać asystenta, należy zadzwonić pod numer infolinii 512 914 645 w godz. 10.00–14.00 od poniedziałku do piątku. Liczba uczestników projektu jest ograniczona, więc liczy się kolejność zgłoszeń, a szczegóły programu można poznać, zerkając na stronę: dlaseniora.krakow.pl.

Skoro mowa o usługach dla seniorów finansowanych przez Miasto, należy przypomnieć o bardzo przydatnej w okresie przedświątecznym usłudze „Meleks 80+ dla seniorów i 65+ dla osób z niepełnosprawnością”.

Inne propozycje Miasta dla osób starszych można poznać, telefonując do Miejskiego Centrum Informacji dla Seniorów (tel. 12 445-96-67), które mieści się przy ul. Daszyńskiego 19.



Anna Okońska-Walkowicz, pełnomocnik prezydenta Krakowa ds. polityki senioralnej

Asystent nie wyręcza seniora, lecz towarzyszy mu w działaniach takich jak spacerowanie, zakupy, wizyty u lekarza, udział we mszy świętej, odbiór przesyłki, wyjście do teatru, kina czy na koncert. Propozycja skierowana jest do osób, które mają chęci do utrzymywania kontaktów z innymi ludźmi, są ciekawe świata, gotowe pokonywać różne trudności związane z sędziwym wiekiem i potrafią się mobilizować do aktywności, pomimo że czasem opadają z sił.



Rada
Miasta
Krakowa

STRONY REDAGOWANE PRZEZ
KANCELARIĘ RADY MIASTA
KRAKOWA

Redakcja:

Magdalena Bartlewicz,
Małgorzata Kubowicz,
Katarzyna Maleta-Madejska,
Mateusz Drożdż

Adres redakcji:

pl. Wszystkich Świętych 3-4,
pok. 337, III piętro,
e-mail: info.rm@um.krakow.pl

SPIS TREŚCI:

27. Bardzo trudny budżet

Przewodniczący RMK o projekcie budżetu na 2022 r.

28. Radni o budżecie na 2022 r.

Jak przewodniczący klubów w RMK oceniają najważniejszy miejski dokument?

29. Nowa komisja ds. przygotowania referendum lokalnego

O powołanej przez radnych komisji RMK

30. O nagrodzie i festiwalu

Z posiedzenia Komisji Kultury i Ochrony Zabytków

30. Ekologiczny konkurs Komisji Ekologii

Projekt uchwały w sprawie konkursu na zagospodarowanie terenu zielonego przy samorządowych przedszkolach i szkołach podstawowych

31. Kraków równa się jazz

Felieton radnej Małgorzaty Jantos



Fot. Iwona Kowalska

Bardzo trudny budżet

15 grudnia Rada Miasta Krakowa decydować będzie o przyjęciu projektu uchwały w sprawie budżetu miasta Krakowa na rok 2022. O ocenę tego dokumentu przewodniczącego Rady Miasta Krakowa Dominika Jaśkowca pytała Małgorzata Kubowicz.

Jak ocenia Pan projekt budżetu na 2022 r.?

Dominik Jaśkowicz: To jest bardzo trudny budżet z racji noworocznego „prezentu” strony rządowej w postaci zabrania pieniędzy samorządom, w tym Krakowowi. To jest pierwszy raz – chyba od kilkunastu lat, jak sięgam pamięcią – że budżet miasta Krakowa jest mniejszy rok do roku, zabrano nam 500 mln zł. To pieniądze, które rząd zabrał Krakowowi w ramach tzw. Polskiego Ładu. Z tego powodu przyszłoroczny budżet jest trudny, nie dysponujemy środkami, które zapewniłyby bezpieczne funkcjonowanie miastu, bez konieczności kredytowania inwestycji, bez konieczności zaciskania pasa.

Czy jest Pan zadowolony z ujęcia jakichś konkretnych inwestycji w przyszłorocznym budżecie?

DJ: Przede wszystkim jest to budżet, w którym bardzo dużo inwestycji się nie znalazło, pomimo że już zaczęły być przygotowywane na etapie projektów. I to jest bardzo złe, to jest oznaka tego, że nasze środki finansowe zostały bardzo poważnie uszczuplone. Dobrze, że są realizowane inwestycje strategiczne, w tym przypadku nie było cięć ze strony Prezydenta. Natomiast inwestycje najbliższe mieszkańcom, inwestycje programowe, małe inwestycje lokalne zostały mocno przycięte, przez co ważne działania nakierowane na podnoszenie jakości życia mieszkańców zostaną opóźnione. Dobrze się stało, że udało się zapewnić większe środki dla dzielnic. Zgodnie z wcześniejszą deklaracją Prezydenta wzrosną one o 10 mln zł, czyli 20 proc., i w kolejnych latach również mają o tyle wzrosnąć. To jest pozytyw pomimo ogólnie złej sytuacji budżetu.

Czy są jakieś zadania, o umieszczeniu których w budżecie Pan zabiega?

DJ: Tak, oczywiście. Problem polega na tym, że budżet jest tak napięty, że rewolucyjne zmiany nie są możliwe. Zabranie pieniędzy w ramach Polskiego Ładu przez rząd, pozbawienie Krakowa kilkuset milionów złotych wyklucza możliwość poważniejszych korekt. Na pewno trzeba będzie pomyśleć o przywróceniu części lokalnych inwestycji, które miały już gotowe dokumentacje i mogą być realizowane. Będę chciał przywrócić lokalne zadania z mojego okręgu wyborczego Kraków-Śródmieście. To są potrzeby zgłaszane do mnie przez moich wyborców. Nie widzę jednak wielkiego pola do działania – z uwagi na uszczuplone finanse.



Do 15 listopada każdego roku Prezydent Miasta Krakowa opracowuje projekt budżetu na kolejny rok i przedstawia go do zaopiniowania Regionalnej Izbie Obrachunkowej oraz przekazuje Radzie Miasta Krakowa. Pierwsze czytanie projektu uchwały w sprawie budżetu na 2022 r. odbyło się podczas sesji 1 grudnia, drugie zaplanowane jest na 15 grudnia.

Radni o budżecie na 2022 r.

Jak przewodniczący i wiceprzewodniczący klubów w Radzie Miasta Krakowa oceniają projekt budżetu Krakowa na rok 2022? Odpowiedź poniżej.



Łukasz Gibała,
przewodniczący klubu radnych „Kraków dla Mieszkańców”

Wśród plusów w projekcie budżetu na 2022 r. trzeba wymienić park przy Karmelickiej. Lata starań mieszkańców i miejskich aktywistów wreszcie przyniosły konkretne efekty i w przyszłym roku mają ruszyć tam prace. Z kolei za największy minus uznają bity kolejny rok z rządu rekord wysokości deficytu budżetowego – sięgnie trzech czwartych miliarda złotych. Oznacza to wzrost zadłużenia miasta – do 4,7 mld zł – co uważam już za poziom niebezpieczny. To, co odróżnia projekt na rok 2022 od wcześniejszych budżetów, to zmiana proporcji, jeśli chodzi o wydatki na inwestycje strategiczne i programowe. Te pierwsze – czyli nakłady na wielkie projekty, takie jak Trasa Łagiewnicka – po raz pierwszy będą wyższe niż środki przeznaczone na inwestycje bliższe mieszkańcom: remonty chodników i ulic, place zabaw, boiska czy parki. To nie jest dobry kierunek. Za zbyt wysokie uważam także środki, które mają zostać przekazane miejskim spółkom – ponad dwa razy większe niż w przedpandemicznym 2019 r. Jako klub radnych „Kraków dla Mieszkańców” proponujemy zwiększenie planowanych nakładów na program budowy chodników, wykupy gruntów pod parki, dopłaty do instalacji OZE i na mikroretencję – już złożyliśmy poprawki zwiększające środki na te cele.



Andrzej Hawranek,
przewodniczący klubu radnych „Platforma Nowoczesna Koalicja Obywatelska”, przewodniczący Komisji Budżetowej RMK

Na pewno nie jest to budżet naszych marzeń, a raczej równomiernie rozłożonych rozczarowań. Przy czym w tym budżecie dla wielu radnych rozczarowań jest znacznie więcej niż zrealizowanych marzeń. Widoczne są w projekcie budżetu na 2022 r. spadki dochodów, zwłaszcza w podatku PIT, który jest bardzo znaczącym podatkiem w całości dochodów Miasta. Te spadki dochodów w przypadku tego podatku nie są związane z polityką miasta, a z polityką rządu. Tym samym również są widoczne spadki wydatków, bo jeśli nie ma dochodów, to wydatki nie mają z czego być realizowane. Zawsze mówiłem, że Kraków sobie sam poradzi, jeżeli będzie mieć możliwość prowadzenia samodzielnej polityki finansowej. Tyle tylko, że bardzo wiele decyzji podatkowych nie zależy od Miasta, a od rządu. Najlepszym dowodem na to, że Kraków sam by sobie świetnie poradził, są mocno zwiększone wpływy

z podatków lokalnych. Kluczowym elementem budżetu jest oświata, która stanowi praktycznie jego jedną trzecią, i w tym projekcie budżetu widać, jak oświata jest mocno niedoszacowana. Tak jest co roku, ale w projekcie budżetu na 2022 r. to niedoszacowanie jest znaczące i myślę, że na same wynagrodzenia dla nauczycieli zabraknie ok. 150–200 mln zł. W budżecie na przyszły rok nie ma też praktycznie żadnych nowych inwestycji, a jedynie kontynuacja tych już rozpoczętych. Wynika to z tego, że są mocno ograniczone dochody. Ten budżet pokazuje, jak drenowane są samorządy przez rząd i jak rząd swoje zobowiązania przerzuca na samorządy, odbierając im m.in. wpływy podatkowe.



Mariusz Kękuś,
wiceprzewodniczący klubu radnych „Prawo i Sprawiedliwość”

Budżet Krakowa na 2022 r. jest adekwatny do warunków, w jakich jest tworzony, mowa tutaj głównie o kryzysie związanym z COVID-19, ale także o sytuacji makroekonomicznej w Polsce i na świecie. Nie bez znaczenia są też planowane zmiany formalno-prawne, które w dużej mierze dotyczą systemu podatkowego. Jeżeli chodzi o dochody, obserwujemy ich niewielki spadek, ale to głównie efekt wyciągnięcia z budżetu środków na program 500+, który będzie od czerwca 2022 r. realizował ZUS. Powyższa zmiana jest neutralna dla budżetu, ponieważ o ok. 400 mln zł spadają dochody, ale też o tę kwotę spadają wydatki. W związku ze zmianami w systemie podatkowym Miasto zaprognozowało niższe wpływy z tytułu udziałów w PIT. Ten hipotetyczny ubytek będzie rekompensowany z budżetu państwa poprzez wypłatę subwencji – ok. 225 mln zł, dodatkowo Miasto otrzymało promesę wypłaty środków na zadania inwestycyjne z Rządowego Funduszu Polski Ład. Całkowita kwota środków na ten cel to 134 mln zł, ale z tego na rok 2022 przypada 57,5 mln zł. Znacząco rosną planowane dochody własne Miasta i to jest pozytywna informacja, oczywiście jeśli uda się te założenia zrealizować. Cieszyć może relatywnie wysoki poziom wydatków inwestycyjnych: 1,255 mld zł przeznaczonych na inwestycje w dobie kryzysu jest dobrym posunięciem. Ogólnie proponowany projekt budżetu na ten rok można ocenić jako optymalny. Oczywiście my, jako klub „Prawo i Sprawiedliwość”, ale też indywidualnie, będziemy proponowali Prezydentowi drobne korekty w postaci poprawek. Przykładowo chcemy zwiększyć nieco środki wydzielone do dyspozycji dzielnic, uważamy, że jednostki pomocnicze są blisko mieszkańców i warto zwiększyć ich możliwości działania, co będzie z korzyścią dla wszystkich. Oczywiście mamy też inne ciekawe propozycje, a ich szczegóły będą wynikać z naszych poprawek.



Rafał Komarewicz,
przewodniczący klubu radnych „Przyjazny Kraków”

Zupełnie nowe realia ekonomiczne i finansowe towarzyszyć będą wprowadzaniu budżetu na 2022 r. Po pierwsze, duża inflacja, niespotykana od ponad 20 lat. Po drugie, wprowadzenie Polskiego Ładu – programu, który w teorii ma pomóc części polskiego społeczeństwa, ale niestety dobiega finansowo polskie samorządy. Gmina Miejska Kraków straci w 2022 r. ok. 450 mln zł. Dlaczego?

Zwiększane są obciążenia finansowe po stronie samorządów, a jednocześnie rząd ogranicza ich dochody poprzez zmiany podatkowe związane z ww. Polskim Ładem. Rekompensata w postaci subwencji nie jest w stanie naprawić strat. Pozwoli na pokrycie jedynie 50 proc. uszczerbku w dochodach (225 mln zł), a dodatkowo zostanie zapisana jako dochód w roku 2021, co spowoduje zmniejszenie nadwyżki operacyjnej w 2022 r.

Przeciężny Kowalski może pomyśleć: „Co to za różnica, kiedy dostaniemy pieniądze – pieniądz jest pieniądz”. Niestety, nie ma to przełożenia na finanse publiczne – wyznacznikiem możliwości finansowych gminy co do nowych inwestycji jest nadwyżka operacyjna, dlatego to ważne, kiedy samorzady dostają pieniądze i w jakiej formie.

I tu dochodzimy do clou sprawy – inwestycje w budżecie na 2022 r. to jedynie te inwestycje, które muszą być kontynuowane

ze względu na podpisane umowy i zaciągnięte przez Miasto zobowiązanie finansowe. Są to m.in. budowa linii tramwajowej KST, przebudowa Samorządowego Przedszkola nr 38, budowa Krakowskiego Centrum Muzyki, budowa szkoły podstawowej na os. Złocień i wiele innych. Ze względu na uwarunkowania zewnętrzne, o których wspominałem, nie przewidujemy na rok 2022 nowych zadań, choć niejednokrotnie byłyby one wskazane dla poprawy komfortu życia krakowian. Radni klubu „Przyjazny Kraków” zdają sobie sprawę, w jakiej sytuacji znalazło się Miasto w związku z obecnymi działaniami rządzących. Będziemy jednak starali się w poprawkach do budżetu miasta na 2022 r. wprowadzić kilka zadań, które według mieszkańców są niezbędne do niezakłóconego funkcjonowania lokalnych społeczności.



Nowa komisja ds. przygotowania referendum

Rada Miasta Krakowa powołała nową komisję RMK: do spraw przygotowania referendum lokalnego.

Małgorzata Kubowicz

W skład komisji wejdzie trzech przedstawicieli klubu radnych „Prawo i Sprawiedliwość”: Małgorzata Kot, Marek Sobieraj oraz Adam Kalita; trzech przedstawicieli klubu radnych „Platforma.Nowoczesna Koalicja Obywatelska”: Alicja Szczepańska, Artur Buszek i Tomasz Daros; dwóch przedstawicieli klubu radnych „Przyjazny Kraków”: Sławomir Pietrzyk i Lech Kucharski, a także Łukasz Maślona z klubu radnych „Kraków dla Mieszkańców”.

Przedmiotem działania nowej komisji będzie: zbieranie od mieszkańców Krakowa tematów, które należałoby poddać pod głosowanie w referendum lokalnym; powoływanie zespołów eksperckich składających się z radnych miasta Krakowa, przedstawicieli Urzędu Miasta Krakowa, przedstawicieli rad dzielnic, uczelni wyższych, organizacji pozarządowych i inicjatyw społecznych; przygotowywanie pytań referendalnych i przedstawianie ich Radzie Miasta Krakowa oraz prowadzenie kampanii informacyjnych dotyczących referendum lokalnego.

W uzasadnieniu do projektu uchwały możemy przeczytać, iż powołanie Komisji Rady Miasta Krakowa do spraw przygotowania referendum lokalnego pomoże w realizacji zadań Rady Miasta Krakowa oraz rozpocznie promocję instytucji referendum lokalnego.



Nowa komisja RMK ma m.in. rozpocząć promocję instytucji referendum lokalnego / fot. RMK



Festiwal Unsound to festiwal muzyczny odbywający się w Krakowie, który prezentuje różnorodne formy muzyki elektronicznej i eksperymentalnej / fot. Unsound Festiwal

O nagrodzie i festiwalu

Festiwal Unsound oraz Nagroda im. Kazimierza Bujwidowej – o tym mowa była na zdalnym posiedzeniu Komisji Kultury i Ochrony Zabytków.

Magdalena Bartlewicz

Festiwal Unsound startował w 2003 r. jako mały projekt twórczy dwóch obcokrajowców. W 2008 r. założona została Fundacja Tone, która organizuje Festiwal do dziś.

– To, co wyróżnia ten festiwal, to na pewno jego interdyscyplinarność. Chcemy poszerzać działalność na polu sztuk wizualnych. Można powiedzieć, że współtworzymy krakowską kulturę, jesteśmy takim laboratorium, w którym powstają nowe projekty – mówiła Małgorzata Płyś, dyrektorka wykonawcza Unsound Festival i prezeska Fundacji Tone. Jednym z celów fundacji jest wspieranie lokalnej krakowskiej sceny muzycznej.

Unsound to festiwal muzyczny odbywający się w Krakowie, który prezentuje różnorodne formy muzyki elektronicznej i eksperymentalnej, m.in. techno, drone, ambient, minimalizm, a także powiązane sztuki wizualne. Poza Polską wydarzenia Unsound odbywały się m.in. w Nowym Jorku, Londynie, Adelajdzie, Toronto, Mińsku, Tbilisi, Pradze i Bratysławie. Krakowski Unsound uznany został m.in. przez redakcję „The New York Timesa” za jeden

z najlepszych festiwali muzycznych na świecie. Radni opiniowali też projekt uchwały w sprawie ustanowienia corocznej nagrody o nazwie „Nagroda im. Kazimierza Bujwidowej”. – Ta nagroda ma stać się elementem budowania polityki równościowej oraz pokazywania roli kobiet w tworzeniu Krakowa. Ma też być wyrazem docenienia kobiet niezwykłych w swojej zwyczajności – mówiła Elżbieta Kois-Żurek, dyrektorka Wydziału Polityki Społecznej i Zdrowia. Z kolei Nina Gabryś, pomysłodawczyni nagrody, była radną oraz pełnomocniczką Prezydenta Miasta Krakowa ds. polityki równościowej, dodawała, że nagroda ta ma być wsparciem dla kobiet, które zmieniają lokalną rzeczywistość.

Kazimiera Bujwidowa – działaczka społeczna, aktywistka, feministka – była jedną z prekursorów walki o prawo kobiet do studiów wyższych. Utworzyła pierwsze gimnazjum dla dziewcząt z egzaminem maturalnym. Angażowała się również w walkę o prawo do głosowania dla kobiet. Radni pozytywnie zaopiniowali projekt uchwały, a podczas sesji 1 grudnia podjęli uchwałę w tej sprawie.



Ekologiczny konkurs Komisji Ekologii

Radni z Komisji Ekologii i Ochrony Powietrza stworzyli projekt uchwały w sprawie konkursu na zagospodarowanie terenów zielonych przy samorządowych przedszkolach i szkołach podstawowych. Radni przyjęli także wnioski do Prezydenta w sprawie kontynuacji wsparcia finansowego dla działań policji dotyczących kontroli spalin pojazdów. Przyjęli również poprawkę do budżetu miasta na 2022 r. w tej sprawie.

Katarzyna Maleta-Madejska

Dotychczasowe wsparcie Miasta w zakresie finansowania dodatkowych patroli Wydziału Ruchu Drogowego Komendy Miejskiej Policji było bardzo pomocne i przyczyniło się do wykonania dużej liczby kontroli spalin pojazdów. W 2021 r. przeprowadzono 2700 takich kontroli. Dzięki tego typu

działaniami można eliminować z ulic pojazdy, które nie spełniają norm i zanieczyszczają powietrze. Miasto ma sukcesy w zakresie eliminacji niskiej emisji z pieców, ale może dzięki takiemu wsparciu da się poprawić emisję spalin z pojazdów poruszających się po ulicach Krakowa.

Radni wspólnie z dyrektorką Wydziału Edukacji Anną Domańską omawiali projekt uchwały dotyczący konkursu na „Ekologiczny ogród – projekt zagospodarowania terenu zielonego dla przedszkoli i szkół podstawowych”. Dzięki tego typu inicjatywie będzie można powiększyć czy zagospodarować tereny zielone wokół szkół i przedszkoli samorządowych. – Nie jesteśmy w stanie poprawić stanu i dotować wszystkich placówek oświatowych, bo nie ma na tyle pieniędzy, ale chodzi o pokazanie dobrych praktyk, jakie możemy zainicjować. Jeżeli pomysł uda się zrealizować, to być może będzie szansa na kontynuację projektu i dofinansowanie większej liczby placówek w kolejnych latach – tłumaczyła przewodnicząca komisji Anna Prokop-Staszecka. Konkurs objęty będzie patronatem Rady Miasta Krakowa oraz Prezydenta Miasta Krakowa. W wyniku dyskusji radni zwrócili się z wnioskiem do Prezydenta o pomoc przy realizacji tej inicjatywy.

Radni pozytywnie zaopiniowali projekt budżetu miasta na 2022 r. oraz projekt Wieloletniej Prognozy Finansowej Miasta Krakowa – w merytorycznym zakresie działania Komisji.





fot. archiwum prywatne

Kraków równa się jazz

W każdym lub prawie każdym życiorysie najwybitniejszych polskich muzyków czy wokalistów jazzowych musi pojawić się Kraków. Tak po prostu jest. Urodzili się w Krakowie, uczyli, zaczęli karierę czy też ją kontynuowali, a potem wyjeżdżali gdzieś tam w Polskę albo w świat.

Tutaj, w naszym mieście, powstawały najstarsze kluby jazzowe, organizowano koncerty, festiwale. I chyba nikt nie ma wątpliwości, że Kraków jest stolicą nie tylko polskiego, ale też europejskiego jazzu. Jeśli to, co napisałam, brzmi nieco narcystycznie, to wypadłoby poprzec taką deklarację o pionierskiej roli miasta kilkoma przykładami. Już w 1926 r. powstało w Krakowie pierwsze Stowarzyszenie Jazzowe. W latach 30. podjęto próby uczenia jazzu w szkole muzycznej im. Władysława Żeleńskiego. W czasie okupacji przy ul. św. Sebastiana była kawiarnia, gdzie grali w niedzielne przedpołudnia muzycy jazzowi, którzy kopiowali repertuar swingowy z amerykańskich płyt. Po wojnie zainteresowanie jazzem nie zaniknęło, a wręcz odwrotnie – nasiliło się. Pod koniec 1945 r. powstał pierwszy studencki zespół jazzowy. Organizacją, która przyczyniła się do powojennej popularyzacji tej muzyki, była YMCA (Young Men's Christian Association). Wielu muzyków po wojnie zamieszkało w Krakowie. W Warszawie Leopold Tyrmand zorganizował jazz club w 1946 r., a podobny zaczął działać w Krakowie już w 1947 r.

Także w Krakowie, w 1954 r., odbył się pierwszy w Europie, a drugi w świecie (po Newport Jazz Festival na Rhode Island w USA) festiwal Zaduszki Jazzowe. Spotkanie zorganizowano w szkole podstawowej pod pretekstem imprezy mającej wesprzeć komitet rodzicielski. W tym roku festiwal świętował swoją 66. edycję.

W 1960 r. powstał studencki klub Pod Jaszczurami, gdzie grywał zespół Andrzeja Kurylewicza. Klub ten stał się centrum krakowskiego jazzu po zamknięciu legendarnego jazz clubu Helikon, który znajdował się przy ul. św. Marka.

Bardzo popularnym zespołem na krakowskiej scenie jazzowej w latach 80. był Spectrum Session Ryszarda Styły, w którym grało wielu wybitnych muzyków. Wtedy to dużym zainteresowaniem cieszyły się solowe recitale Krzysztofa Ścierańskiego.

W 1956 r. „Echo Krakowa” zorganizowało pierwszy konkurs zespołów jazzowych.

Pod Wawelem zaczęli swoje kariery muzycy wybitni, których trudno pominąć: Tomasz Stańko, Adam Makowicz, Wojciech Karolak, Krzysztof Komeda, Andrzej Trzaskowski, Andrzej Kurylewicz, Jan Jarczyk, Janusz Stefański, Wanda Warska, Jan Boba, Jan Kudyk, Tadeusz Wójcik, Zbigniew Seifert, Janusz Muniak, Janusz Grzywacz, Marek Stryszowski, Jarek Śmietana, Władysław Adzik Sendeci, Adam Pierończyk i bardzo, bardzo wielu innych, których nazwiska zajęłyby kilka kolejnych stron tekstu. Wymieniłam niewielu muzyków, którzy przyszli mi teraz do głowy, i bardzo przepraszam tych, o których nie wspomniałam.

W Krakowie uczy się jazzu od wielu lat w Akademii Muzycznej i prywatnej Krakowskiej Szkole Jazzu i Muzyki Rozrywkowej. Odbywają się u nas wspaniałe festiwale: Summer Jazz Festival, Festiwal Jazzowy Starzy i Młodzi, Krakowska Jesień Jazzowa, ale także i takie, nieco inne w założeniu, które wspierają młodych ludzi chcących zajmować się jazzem: Międzynarodowy Festiwal i Konkurs Jazz Juniors, Międzynarodowy Jazzowy Konkurs Skrzypcowy im. Zbigniewa Seiferta, Międzynarodowy Jazzowy Konkurs Gitarowy im. Jarka Śmietany.

Kraków nie jest miastem anonimowym na mapie światowego jazzu. Przyjeżdżają do nas najwybitniejsi muzycy i wokaliści światowej sławy. W mieście jest wiele klubów jazzowych, o których piszą międzynarodowe media.

Niedawno odbyła się, już po raz 14., impreza zorganizowana przez Urząd Miasta Krakowa pod nazwą Noc Jazzu. W trakcie tej szczególnej nocy prezentowane były różne gatunki jazzu, w wykonaniu mniej lub bardziej znanych artystów z kraju i całego świata.

W mieście jest coraz więcej knajp i klubów, do których zapraszani są tacy muzycy, których do niedawna nikt by się nawet nie spodziewał. Znaczenie Krakowa w historii polskiego czy nawet europejskiego jazzu podkreśla dużo publikacji i książek.

Życmy więc miastu, aby pielęgnowało muzykę jazzową, a tym samym dbało o muzyków i wokalistów, ponieważ jest ona, o czym może Państwo nie wiedzą, jednym z symboli Krakowa. Kraków równa się jazz.

Małgorzata Jantos, przewodnicząca Komisji Kultury i Ochrony Zabytków



Tutaj, w naszym mieście, powstawały najstarsze kluby jazzowe, organizowano koncerty, festiwale. I chyba nikt nie ma wątpliwości, że Kraków jest stolicą nie tylko polskiego, ale też europejskiego jazzu.



Patronem krakowskiego Muzeum Etnograficznego jest Seweryn Udziela, wybitny polski etnograf / fot. Jan Graczyński

Historia opłatka

„(..) w czasie adwentu z niecierpliwością wyczekujemy przybycia organisty, czy kościelnego z opłatkami. Przez cały listopad wypiekają oni tysiące opłatków, aby nimi obdarzyć wszystkich parafjan, zarówno bogatych, jak ubogich. Najpiękniejszą pszenną mąkę, rozrobioną mlekiem na rzadkie, płynne ciasto, leje się na żelazne formy, w kształcie szczypiec, które następnie zamknięte trzyma się chwilę nad wesóło płonącym ogniem i wyrzuca się z formy gotowy opłatek na obrus na stole, gdzie go zaraz obcinają i składają po kilka i kilkanaście w paczki. Między białe opłatki rozmieszcza się także różnobarwne na »świąty«, a także i dla byłą opłatek z listkiem ruty”.



Michał Koziot

Tak w grudniu 1928 r. pisał Seweryn Udziela, wybitny polski etnograf, twórca, a dziś patron, krakowskiego Muzeum Etnograficznego. Apelowat on wówczas na łamach młodzieżowego pisma „Orli Lot” do młodych czytelników, aby przysyłali opłatki na adres redakcji, która mieściła się na Dębnikach

przy ul. Barskiej pod numerem 41, redakcja zaś przekaze je do Muzeum Etnograficznego. Prosił również Seweryn Udziela o ratowanie szczypiec służących do wyrobu opłatków. Wielu bowiem organistów zaczęło zamawiać opłatki w fabrykach, zaś „stare formy wyrzucili do rupieciarni, albo je już zatracili”. A przecież są one cennym zabytkiem. Na przykład w Jurgowie na Spiszu zachowały się szczypcy do opłatków pochodzące z 1712 r.!

Znajomy Franciszka Ferdynanda

Trzeba jednak przyznać, że Udziela nie był pierwszym krakowskim znawcą, który zainteresował się opłatkami oraz narzędziami służącymi do ich wyrobu. Trzydzieści lat przed apelem, jaki ukazał się w „Orlim Locie”, wydano w Krakowie niewielką książkę zatytułowaną „Dawne opłatki polskie”. Jej autorem był profesor Jerzy Mycielski, wybitny historyk sztuki, który potoczył dla Krakowa wielkie

zastugi. To dzięki niemu ocalały Krzysztoforzy i zabudowania obok kościoła św. Idziego. Uratowała je przed zburzeniem interwencja austriackiego następcy tronu, arcyksięcia Franciszka Ferdynanda, który miał powody, aby okazać wdzięczność krakowskiemu uczoneму. Otóż to właśnie profesor Mycielski udowodnił, że morganatyczna żona arcyksięcia, hrabianka Chotek, jest spowinowacona z samymi Jagiellonami.

Autor „Dawnych opłatków polskich” ubolewał, że bezpowrotnie znikają stare „opłatkowe” szczypcy, a miejsce ich zajmują „nowe, mniej piękne, mniej oryginalne”. Nawet w krakowskim kościele Najświętszej Maryi Panny zamiast starych, zabytkowych, używa się nowych szczypiec i to jeszcze wykonanych całkiem niedawno, bo w 1888 r., przez jakiegoś wiedeńskiego rzemieślnika. Natomiast w Podgórzu, u św. Józefa, mają co prawda starsze, pochodzące z 1838 r. szczypcy miejscowego wyrobu, ale są one „niezgrabne, bez cienia dobrego smaku”, jakim odznaczały się XVIII-wieczne dzieła wiejskich lub małomiasteczkowych majstrów.

Muzealny opłatek

Profesor Mycielski wspominał w swojej książce, że pod koniec XIX w. istniała w Krakowie kolekcja opłatków. Do jej powstania przyczynili się „dwaj zastużeni miłośnicy starego Krakowa i polskich nawet najdrobniejszych zabytków”, czyli profesor Józef Łepkowski, historyk i archeolog, oraz malarz Maksymilian Cercha. Zebrane przez siebie opłatki przekazali do Gabinetu Archeologicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego. Zdaniem profesora Mycielskiego pochodziły one w większości z XIX wieku, choć zdarzały się też starsze, XVIII-wieczne.

Opłatek, który trafił do muzealnej szafy, stawał się eksponatem, narażonym już tylko na zagrożenie ze strony larw mola mącznika, które bywają równie niebezpieczne dla artefaktów zgromadzonych w uniwersyteckich gabinetach archeologicznych, jak i dla prywatnych kolekcji.

Inny był los opłatków, które trafiły w ręce parafian. W krakowskich kamienicach, w mieszkaniach inteligenckich, kupieckich czy rzemieślniczych rodzin po prostu łamano się nimi przed rozpoczęciem wigilijnej wieczerzy. Inaczej było na przedmieściach i po podkrakowskich wsiach. Na Zwierzyńcu, w Bronowicach Dużych i Małych, w Mydlnikach opłatek musiał spełnić więcej funkcji.

Opłatek dla psa i dla kury

Przed wszystkim w paczce przyniesionej przez kościelnego lub organistę – tutaj trzeba zaznaczyć, że o ile na wsi była to

postać wszystkim znana, o tyle w mieście trafiali się oszuści podszywający się pod „funkcjonariuszy” parafii – musieli być nie tylko opłatki kolorowe, ale także jeden opłatek nietypowy, nazywany „rutą”. Opisał to dokładnie Włodzimierz Tetmajer w artykule zatytułowanym „Gody i godnie święta czyli Okres świąt Bożego Narodzenia w Krakowskim”. Tekst ów ukazał się w zeszycie trzecim „Materyałów Antropologiczno-Archeologicznych i Etnograficznych” wydawanych przez Akademię Umiejętności. Dowiadujemy się z niego, że wieczerzę wigilijną w Bronowicach rozpoczynało, jak wszędzie w Polsce, łamanie się opłatkami, które rozdawała domownikom gospodyni. Opłatek przed skonsumowaniem należało zanurzyć w pierwszym wigilijnym daniu, którym na dawnych podkrakowskich wsiach był „groch okrągły, dość rzadko ugotowany, nieco rozarty”.

Oprócz owego „grochu” spożywano jeszcze tylko trzy potrawy, czyli „śliwki i gruszki suszone gotowane, klóski z makiem na miodzie, żur z grzybami”. Z każdego dania musiało coś zostać. Te odrobiny wyskrobane z misek oraz opłatek upieczony z dodatkiem zasuszonej ruty niesiono do obory „gadzinie”, czyli krowom. Bowierni krowy „dostają wszystko ze stołu”. Tetmajer nie wspominał o dawaniu opłatków innej „żywinie”. Natomiast na stronie krakowskiego Muzeum Etnograficznego można znaleźć tekst autorstwa Katarzyny Piszczkiewicz, z którego dowiemy się, że „psu dawano opłatek »aby się nie wściekł«, kurom »by się dobrze niosły«”.

Kolorowe świąty

Jak czytamy u Tetmajera: „Z opłatków robi się »świat« i u niego wiszącą »kolébkę«. Wieszka się go przed krzyżem z Ukrzyżowanym Chrystusem, t. z. »pasyjką« i uważa, jeśli go do wiosny muchy nie zjedzą, to rok będzie nie dobry”.

Tetmajer nie wspominał o dawaniu opłatków innej „żywinie”. Natomiast na stronie krakowskiego Muzeum Etnograficznego można znaleźć tekst autorstwa Katarzyny Piszczkiewicz, z którego dowiemy się, że „psu dawano opłatek »aby się nie wściekł«, kurom »by się dobrze niosły«”.

Od śmierci Włodzimierza Tetmajera, wybitnego artysty, polityka, publicysty oraz działacza ludowego, doskonale znającego realia podkrakowskiej wsi, wkrótce upłyne sto lat. Świat się zmienił. Tam, gdzie za jego czasów roso zboże, po II wojnie światowej wyrosły blokowiska i nikt już nie zaczyna wieczerzy wigilijnej od konsumpcji „grochu okrągłego, dość rzadko ugotowanego, nieco rozartego”. Zostały za to opłatki. Prawda, że już tylko śnieżnie białe, a do ich kupienia zachęcają w supermarketach anielskie piękności. Świątów nikt w domu nie robi i to chyba nie tylko z powodu braku kolorowych opłatków. Na szczęście jest w Krakowie kilka sklepów, gdzie można trafić na kolorowe świąty, wystarczy się tylko rozejrzeć po śródmieściu.



Kalendarium krakowskie

15 grudnia 1882

krakowianie chętnie zatrzymują się przed wystawą zakładu fotograficznego Balicera przy ul. Grodzkiej, gdzie wystawiono fotografie Czarnomskiego i Wasilewskiego, morderców Antoniego Słowika, portiera w Miejskiej Kasie Oszczędności.

17 grudnia 1911

„IKC” donosi: „Pod koła samochodu dostał się wczoraj w ul. Basztowej robotnik Jan Olszewski zamieszkały na Półwsi Zwierzyńskim, odnosząc szereg obrażeń. Przewieziono go do szpitala oo. Bonifratrów”.

18 grudnia 1989

Komitety Obywatelskie Śródmieście i Kleparz-Piasek zapraszają do Domu Kultury Kolejarka przy ul. św. Filipa na spotkanie z prof. Ryszardem Gryglewskim, kandydatem na prezydenta Krakowa.

20 grudnia 1989

Koło Przyjaciół Dzieci na diecie bezglutenowej zawiadamia rodziców, że sprzedaż bananów dla chorych dzieci odbywać się będzie w dniach 20 i 21 bm. w godz. 10–20 w Delikatesach w Rynku Głównym.

22 grudnia 1945

w Teatrze Kolejarka przy ul. Bocheńskiej 7 ma miejsce premiera „Krowoderskich zuchów” Stefana Turskiego.

23 grudnia 1956

w kawiarni Europejska trwa kiermasz cukierniczy. Szczególne zainteresowanie krakowian budzą stoiska Antycznej i Krokusa.

24 grudnia 1473

w opinii świętości umiera Jan z Kęt, teolog, profesor Akademii Krakowskiej.

25 grudnia 1945

groźny pożar w Bronowicach Wielkich, spłonęło gospodarstwo Józefa Ch.

26 grudnia 1923

umiera Włodzimierz Przerwa-Tetmajer, malarz, polityk, publicysta, działacz ruchu ludowego.

27 grudnia 1945

w teatrze T.U.R. wystawiany jest spektakl „Ostrożnie. Świeżo malowane” z Antonim Fertnerem.

Forum Turystyki

O ofercie turystycznej Krakowa i planach promocyjnych na sezon 2022 rozmawiali uczestnicy panelu dyskusyjnego podczas Forum Turystyki, które odbyło się 9 grudnia w Pałacu Potockich, nowej miejskiej przestrzeni wymiany pomysłów i doświadczeń.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się przedstawiciele miasta, najważniejszych instytucji kultury, sportu, władze lotniska oraz przedstawiciele regionalnych i krakowskich organizacji turystycznych POT, MOT, PIT i KIT.

Tematami dyskusji były wyzwania i potrzeby rysujące się przed branżą turystyczną w najbliższej przyszłości oraz zakres współpracy sektorów turystyki, kultury i sportu odnośnie do nowych propozycji dla turystów w nadchodzącym sezonie. Podczas spotkania przedstawiono również dostępne dane dotyczące wielkości ruchu turystycznego w 2021 r. w Krakowie. Z uwagi na sytuację epidemiczną wydarzenie miało formułę hybrydową z transmisją internetową, bez udziału publiczności. (MM)



Przedsiębiorco, zdecyduj, kto odbierze odpady z twojej firmy

Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania sp. z o.o. w Krakowie – zarządca Zintegrowanego Systemu Gospodarki Odpadami Komunalnymi – zamierza przeprowadzić postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na odbiór odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości położonych na terenie Gminy Miejskiej Kraków, na których nie zamieszkują mieszkańcy. Będzie ono obowiązywać od 1 kwietnia 2022 r. do 31 marca 2025 r.

Firmy, od których odpady komunalne odbiera Miasto, mogą w terminie do 28 stycznia 2022 r. złożyć do Prezydenta Miasta Krakowa pisemne oświadczenie o wyłączeniu się z gminnego systemu gospodarki odpadami komunalnymi, obowiązujące od 1 kwietnia 2022 r. W oświadczeniu należy wskazać przedsiębiorcę (wpisanego do rejestru działalności regulowanej), z którym

została zawarta umowa na odbiór odpadów komunalnych, oraz dołączyć do oświadczenia kopię umowy. W innym przypadku złożone oświadczenie zostanie uznane za nieskuteczne.

Zawarta umowa powinna dotyczyć odbioru wszystkich rodzajów odpadów komunalnych, tj. papieru, metali i tworzyw sztucznych, szkła, bioodpadów oraz odpadów zmieszanych.

Oświadczenia wraz z kopią umowy można przesyłać pocztą tradycyjną lub składać osobiście w siedzibie Miejskiego Przedsiębiorstwa Oczyszczania sp. z o.o. w Krakowie, ul. Nowohucka 1, 31-580 Kraków.

Dodatkowych informacji udziela Wydział Gospodarki Komunalnej UMK: tel. 12 616-87-69, 12 616-89-91.



Dwa nowe książkomaty

Biblioteka Kraków uruchomiła dwa nowe książkomaty, czyli samoobsługowe urządzenia działające na podobnej zasadzie jak popularne paczkomaty. Urządzenia stanęły przy ul. Powroźniczej 2 i ul. Agatowej 33.

Urządzenia mają ułatwić korzystanie z biblioteki osobom, które pracują do późna lub nie zdążą wybrać się do biblioteki w godzinach jej otwarcia. Korzystający z książkomatów czytelnik może odebrać w nim książkę zamówioną wcześniej przez katalog biblioteczny. Gdy egzemplarz będzie gotowy do odbioru, pracownik umieści go w książkomacie. Zamówienie będzie oznaczone w systemie bibliotecznym jako gotowe do odbioru. Do otwarcia skrytki będzie wymagana karta biblioteczna. Z książkomatu mogą korzystać

czytelnicy, którzy mają miejsce na koncie (5 egz.) na wypożyczenie kolejnych pozycji. Do urządzenia nie można zamawiać gier planszowych i prasy. Książki do książkomatu będą dostarczane od poniedziałku do piątku. Postawienie książkomatu przy Bibliotece Głównej było możliwe dzięki dofinansowaniu ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu. Z kolei książkomat przy ul. Agatowej (filia nr 42) został sfinansowany ze środków inwestycyjnych przekazanych Bibliotece Kraków z budżetu Miasta.

W Bibliotece Kraków działa też trzeci książkomat: przy filii nr 16 (ul. Radzikowskiego 29). To efekt realizacji projektu w ramach budżetu obywatelskiego z 2020 r. (PL)



Przetargi na sprzedaż nieruchomości organizowane 27 stycznia 2022 r.

Gmina Miejska Kraków oferuje do sprzedaży w trybie przetargu ustnego nieograniczonego niżej wymienione nieruchomości stanowiące własność Gminy Miejskiej Kraków. Pełna treść ogłoszenia o przetargu wraz z mapami oraz rzutem lokalu mieszkalnego zamieszczona jest na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Miasta Krakowa: www.bip.krakow.pl, w zakładce: Finanse i mienie

/ Majątek Gminy / Nieruchomości Miasta Krakowa / Przetargi na nieruchomości. Szczegółowe informacje odnośnie do nieruchomości przeznaczonych do sprzedaży w trybie przetargu można uzyskać w Wydziale Skarbu Miasta (ul. Kasprowicza 29) w godzinach pracy urzędu – tel. 12 616-98-08 (nieruchomość gruntowa), 12 616-98-09 (lokal mieszkalny).

Położenie	Oznaczenie nieruchomości i powierzchnia w ha	Przeznaczenie w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego	Cena wywoławcza	Wadium wpłata do 24.01.2022	Godz.
ul. Kuklińskiego	dz. 443 o pow. 0,1172 ha obręb P-15 Podgórze	zabudowa mieszkaniowa wielorodzinna z usługami wbudowanymi	1 064 000,00 zł brutto w tym 23% podatku VAT	107 000,00	9.00
ul. Lea 15	udz. 91/1000 cz. dz. 295/6 o pow. 0,0621 ha obręb K-4 Krowodrza	lokal mieszkalny nr 5 o pow. 103,06 m kw. + komórka o pow. 11,451 m kw.	724 000,00 zł	73 000,00	10.00



HANS OP DE BEECK, THE CLIFF (WALL PIECE), 2019, RZEźBA, 230 x 212 x 116 CM, KOLEKCJA MOCAK-U

KOLEKCJA MOCAK-U



MUZEUM SZTUKI WSPÓŁCZESNEJ W KRAKOWIE MOCAK – INSTYTUCJA KULTURY MIASTA KRAKOWA

MUZEUM SZTUKI WSPÓŁCZESNEJ
W KRAKOWIE MOCAK, UL. LIPOWA 4

WWW.MOCAK.PL

**Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego**

ZAKUP PRACY HANSA OP DE BEECKA
DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW
MINISTRA KULTURY I DZIEDZICTWA
NARODOWEGO POCHODZĄCYCH
Z FUNDUSZU PROMOCJI KULTURY

PARTNER MOCAK-U



PATRON GALERII RE

RE-Bau

PATRON MEDIALNY

RMP Classic

 **Kraków**

JACEK MAJCHROWSKI
PREZYDENT MIASTA KRAKOWA
ZAPRASZA

Przyjdź na Rynek Główny!

Odbierz Śpiewnik!

Śpiewaj z nami!



19 grudnia | niedziela

16.00 | Mały Rynek

**79. Krakowska Lekcja Śpiewania
KOLEĐY DO ŚPIEWANIA PO DOMACH**