**„Lodziarze” na harcerskiej Wigilii**

**Dzisiejsza Wigilia 7. Gdańskiej Integracyjnej Drużyny Harcerskiej „Keja” stanowiła swoiste połączenie tradycji z nowoczesnością. Z jednej strony na wszystkich gości wydarzenia czekał barszcz z uszkami i domowe ciasta. W programie znalazły się także jasełka i wspólne śpiewanie kolęd. Z drugiej zaś spotkanie umiliły serwowane na miejscu… lody. Harcerzy wsparła bowiem Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” z Gdyni.**

Łącznie w dzisiejszej Wigilii 7. Gdańskiej Integracyjnej Drużyny Harcerskiej „Keja” wzięło udział około 100 osób. Oprócz obecnych członków drużyny, w sali Zespołu Szkół nr 11 przy ul. Porębskiego 21 zjawili się także byli harcerze, instruktorzy, rodzice i sympatycy „Kei”.

Co ciekawe, oprócz barszczu z uszkami i innych wigilijnych potraw podczas spotkania można też było skosztować… domowych lodów. Te tworzone na bazie babcinej receptury przysmaki serwowała Gdyńska Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”.

*- W miarę naszych możliwości staramy się wspierać wszelkie ciekawe, lokalne inicjatywy. A że działalność harcerska jest nam szczególnie bliska, w tym wypadku najzwyczajniej w świecie nie potrafiliśmy odmówić i z chęcią skorzystaliśmy z zaproszenia – wyjaśnia Maciej Siniło, współwłaściciel lodziarni.*

Przedstawiciele Wytwórni Lodów Prawdziwych nie zjawili się jednak na miejscu z pustymi rękoma. Dzięki temu harcerze i ich goście mogli się podczas spotkania raczyć lodowymi przysmakami.

W menu znalazły się przy tym zarówno klasyczne propozycje, czyli śmietanka i czekolada, jak i przygotowane specjalnie na tę okazję lody piernikowe. I jak zgodnie przyznawali uczestnicy Wigilii, zwłaszcza te ostatnie świetnie pasowały do klimatu zbliżających się wielkimi krokami Świąt Bożego Narodzenia.

Co ciekawe, to nie pierwsza charytatywna inicjatywa gdyńskiej Wytwórni Lodów Prawdziwych. Przykładowo, podczas tegorocznego Dnia Dziecka, przedstawiciele lodziarni zaprosili do siebie podopiecznych miejscowego domu dziecka. Podczas tej wizyty maluchy mogły nie tylko skosztować serwowanych na miejscu lodów, ale i z bliska oglądać proces ich powstawania.