

Święto Toruńskiego Piernika



[1]

Opis wydarzenia:

Program Święta Toruńskiego Piernika 2017

Piątek, 11 sierpnia 2017 r.

godz.17:00

Inauguracja.

Muzeum Toruńskiego Piernika:

Wniesienie dzieży z ciastem piernikowym, przygotowanym przez FC KOPERNIK

Otwarcie Święta Toruńskiego Piernika

Symboliczne dodanie przypraw do ciasta

Poczęstunek gości oraz przybyłych osób na otwarcie – miodownik toruński, wypieczony przez FC KOPERNIK według starej, toruńskiej receptury

godz.17:30

Otwarcie wystawy podsumowującej

Międzynarodowy Plener Artystyczny „Galaktyka Piernika” (08 - 11.08.2017)

Piernik, jako żywy element tradycji, na stałe związany z historią Torunia, staje się atrakcyjną częścią kultury współczesnej. Międzynarodowy zespół Artystów: z Estonii ([Mari-Liis Laanemaa](#), [Pelle Kalmo](#)), Rosji ([Anna Zhukova](#)), Finlandii ([Petrus Kurppa](#)) wykorzysta do pracy ciasto piernikowe oraz techniki, którymi posługują się na co dzień. Z artystami basenu Morza Bałtyckiego współpracować będą doborowi artyści z Polski, którzy już rozsmakowali się w pracy z niecodzienną – piernikową materią: [Małgorzata Dajewska](#), [Małgorzata Mikielewicz](#), [Małgorzata Wojnowska - Sobecka](#) oraz [Dariusz](#)

Przewięźlikowski.

Artyści zaprezentują i wykorzystają do stworzenia wspólnego dzieła zarówno piernikowe rzeźby, jak też swoiste techniki barwienia ciasta piernikowego. Pracować będą przy użyciu form piernikowych, jak też wykorzystując całkowicie niekonwencjonalne metody. Wszystko to zaowocuje dziełem obrazującym zarówno 4 strony świata, jak też 4 kraje, których reprezentantów we wspólnej artystycznej wizji połączy piernik. Ciasto piernikowe stanowi bowiem pretekst do wielu twórczych poszukiwań i eksperymentów.

godz. 19:30

Kulinarno-artystyczne wydarzenie dnia: „Cud miód” - wejście na podstawie bezpłatnych zaproszeń, które będą dostępne w lokalnych mediach

Koncepcja i organizacja: Monika Kucia - www.sialababamak.pl [2] , kulinaria: Michał Żulewski - Bistro Klonowica, scenografia: Agnieszka Włodarczyk - Kwiatostany Toruń

Błonia Nadwiślańskie:

Strefa gastronomiczna: Międzynarodowy Złot Foodtrucków (około 25 ekip z Polski oraz zagranicy); Kawiarnia chillout - desery piernikowe, lody molekularne itp. (w kawiarni prezentacja polskich win), Aleja Piw Rzemieślniczych - strefa ze stoiskami lokalnych i rzemieślniczych piw.
Koncerty: My Fellow Sponges (Irlandia), Łona i Webber / The Pimps
Atrakcje dla dzieci: Karuzela wenecka

Sobota, 12 sierpnia 2017

10.00 - 18.00 - Galaktyka Piernika:

Spotkania z artystami Międzynarodowego Projektu Artystycznego (oficyny)

10.00 - 18.00 - Piernikowe Laboratorium)/obowiązują wejściówki
pokazy i warsztaty piernikarskie (sala warsztatowa)

Godz. 10.00 - 10.45 - **Brukowiec Kujawski** - Alina Książek, Grażyna Szelągowska (Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej - Prüfferowej w Toruniu)

W ramach spotkania uczestnicy poznają historię, przepis oraz charakterystyczny smak jedyne go piernika z województwa kujawsko-pomorskiego wpisanego jako wypiek tradycyjny na Listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Godz. 11.00 - 12.30 - **Piernikowa Akademia Smaku** - rekonstrukcja dawnych przepisów - Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa

W ramach spotkania uczestnicy przygotowują pierniki według historycznego przepisu na piernik toruński.

Godz. 13.00 - 14.00 - **Pszemno-Żytnie Pierniki z Oleśnicy** [3]

Pierniki Państwa Danuty i Marka Komuszynów wpisane są na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako tradycyjne produkty regionalne. Wypiekane z dojrzewającego ciasta przybierają fantastyczne kształty i zdobione są misterną koronką z lukru.

Spotkaniu będzie towarzyszył pokaz lukrowania.

Godz. 14.30 – 15.30 - **Piernikarnia Śląska** – Karolina Klimek

Piernikarnia Śląska jest manufakturą, oraz „Żywym Muzeum”, w którym powstają historyczne figuralne pierniki śląskie.

W ramach spotkania powstaną tradycyjne śląskie pierniki historyczne.

Godz. 16.00 – 17.00 - **Słodka Chatka** [4] – Marcin Goetz

Słodka Chatka w Trzcińsku, to manufaktura, w której powstają pierniki historyczne, ale także piernikowe domki, biżuteria, warcaby, domina, kukielki – wszystko z ciasta piernikowego.

Podczas warsztatów powstaną proste konstrukcje z pierników.

Godz. 17.00 - **Piernikowa Kawiarenka – Muzeum Regionalne w Jaworze**

Godz. 17.45 – Podsumowanie i zakończenie Święta Piernika

Dodatkowo:

Godz. 12.00 – 14.00 - **Bardzkie Pierniki** – Tomasz Karamon – oficyny (II piętro)/wejściówki

Odnalezienie receptury na pierniki z Barda stało się medialnym wydarzeniem. Grupa badaczy i pasjonatów odkrywa zapomniane karty z przeszłości słynnego śląskiego sanktuarium.

Warsztaty snycerki, w ramach których uczestnicy poznają tajniki przygotowywania drewnianej formy do wyrobu pierników.

10.00-18.00 - Piernikowe miasteczko – dziedziniec Muzeum Toruńskiego Piernika

- Piernikarnia Śląska – Karolina Klimek
- [Pszemno-Żytnie Pierniki z Oleśnicy](#) [3]
- Muzeum Regionalne w Jaworze
- Bardzkie Pierniki – Tomasz Karamon
- stoiska piernikarskie: Muzeum Toruńskiego Piernika oraz mistrzowie z Fabryki Cukierniczej Kopernik S.A.
- Muzeum Okręgowe w Toruniu
- i inni

Projekt specjalny towarzyszący Świętu Toruńskiego Piernika:

10.00 – 18.00 **Miody Kujaw i Pomorza** – parter i dziedziniec Muzeum Toruńskiego Piernika

Województwo kujawsko-pomorskie słynie ze znakomitych miodów i tradycji pszczelarskich. Podczas Święta Toruńskiego Piernika w Muzeum Toruńskiego Piernika będzie miało miejsce wydarzenie promujące miody z Kujaw i Pomorza. Będzie tu można nie tylko degustować i kupować znakomite miody z regionu, ale również podziwiać ekspozycję sprzętu pszczelarskiego, w tym stare ule, wirówki, stroje pszczelarzy. Prezentacja połączona będzie z edukacją prowadzoną przez doświadczonych pszczelarzy z Regionalnego Związku Pszczelarzy w Toruniu, Pomorsko-Kujawskiego Związku Pszczelarzy w Bydgoszczy oraz Regionalnego Związku Pszczelarzy Ziemi Kujawsko-Dobrzyńskiej z Włocławka. Największą atrakcją będą żywe pszczoły (oczywiście w bezpiecznych, szklanych

gablotach).

Błonia Nadwiślańskie:

Koncerty: Korteż, Fisz Emade Tworzywo; otwarta scena muzyczna - występny solistów i zespołów na drugiej, małej scenie w pobliżu strefy food trucków

Pokazy kulinarne: Pascal Brodnicki - 2 pokazy, Malika Szyc-Juchowicz - 2 pokazy, Sebastian Olma - 2 pokazy

Strefa gastronomiczna: Międzynarodowy Złoty Foodtrucków, Kawiarnia chillout, Aleja Piw Rzemieślniczych

Turniej kulinarny dla miłośników wypieków - konkurs na najlepsze ciasto piernikowe

Atrakcje sportowe: Zumba Master Class z Izą Kin, Zumba z Kasią Gnich i Tomkiem Florja, Piotr Łukasiak: autorski trening fitness

Atrakcje dla dzieci i młodzieży: Karuzela wenecka, ścianka wspinaczkowa, Twarde Pierniki i Katarzynki - zajęcia koszykarskie z udziałem zawodników i zawodniczek z toruńskich drużyn koszykarskich - męskiej oraz damskiej; turniej piłkarski na mobilnym boisku typu „Orlik”. W trakcie trwania imprezy zorganizowany zostanie turniej szóstek piłkarskich. Turniej oraz zapisy zostaną ogłoszone z wyprzedzeniem, aby umożliwić udział w turnieju drużynom z Toruńskiej Ligi Szóstek Piłkarskich oraz ligi Futbol-Arena; park rekreacyjny dla dzieci stworzony z urządzeń pneumatycznych i dmuchanych oraz innych urządzeń plenerowych; Escape Room - zagadka logiczna wewnątrz statku kosmicznego, której celem będzie wysłanie w kosmos ustalonego przedmiotu; Gif-Budka - fotobudka nowej generacji. Strefa edukacyjna dla dzieci - stanowiska edukacyjno-warsztatowe: Kolorowe z natury, Mini Giganci, Piernik pod lupą, Piernikowy ludzik, Bubble Soccer, Mash Machine

Data: 11.08.2017 10:00 to 12.08.2017 22:00

Miejsce: Bulwar Filadelfijski, Muzeum Toruńskiego Piernika

Organizator: [Fabryka Cukiernicza Kopernik S.A.](#) [5]

Strona www imprezy: <http://www.swietopiernika.pl> [6]

Kategoria wydarzenia: Impreza plenerowa

Położenie:

Links:

[1] https://www.torun.pl/sites/default/files/warsztaty_swietotorunskiegopiernika.jpg

[2] <http://www.sialababamak.pl/>

[3] <https://web.facebook.com/Pszenno-%C5%BBynie-Pierniki-z-Ole%C5%9Bnicy-547234128740376/>

[4] <https://web.facebook.com/slodkachatka/>

[5] <https://www.torun.pl/en/fabryka-cukiernicza-kopernik-sa>

[6] <http://www.swietopiernika.pl>