

Europejskie Dni Dziedzictwa



[1]

Opis wydarzenia:

„Smaki dziedzictwa” - to hasło tegorocznych Europejskich Dni Dziedzictwa. 18-19 września Toruń ponownie włączy się w tę inicjatywę, proponując szereg ciekawych wydarzeń.

Europejskie Dni Dziedzictwa to cykliczny projekt kulturalny, społeczny i edukacyjny. Co roku we wrześniu mieszkańcy Europy mogą bezpłatnie zwiedzić najciekawsze zabytki w swojej okolicy oraz skorzystać z szerokiego wachlarza wydarzeń kulturalnych i edukacyjnych. Podczas EDD nawet niedostępne na co dzień zabytki wpuszczają w swoje mury gości, a uczestnicy licznych spotkań, prelekcji i warsztatów poznają historię i kulturę zarówno narodową, jak i tę regionalną oraz lokalną.

Program Europejskich Dni Dziedzictwa w Toruniu

17 .09. (piątek)

godz. 16.00 Polskie Obiekty UNESCO - wystawa, Muzeum Twierdzy Toruń, Wały gen. Sikorskiego 23/25

Stowarzyszenie Lokalna Organizacja Turystyczna „Liga Miejsc Światowego Dziedzictwa w Polsce” powstało w październiku 2005 roku w Zamościu. Oficjalnie rozpoczęło działalność 15 marca 2006 roku pod pierwotną nazwą Lokalna Organizacja Turystyczna „Liga Polskich Miast i Miejsc UNESCO”. Członkami Ligi są podmioty i osoby reprezentujące polskie obiekty wpisane na listę światowego dziedzictwa UNESCO, a także jednostki samorządu terytorialnego, na terenie których znajdują się te dobra. Do Stowarzyszenia mogą również przystępować organizacje, które realizują zadania zbieżne z zadaniami statutowymi Ligi. Stowarzyszenie zrzesza obecnie opiekunów i zarządców większości polskich obiektów światowego dziedzictwa. Siedziba władz Ligi znajduje się obecnie w Toruniu, gdzie mieści się biuro Stowarzyszenia. Celem funkcjonowania Stowarzyszenia „Liga Miejsc Światowego Dziedzictwa w Polsce” jest inicjowanie i wspieranie działań zmierzających do utrzymania w dobrym stanie, właściwego wykorzystania i promocji polskich obiektów wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO, jak również uznanych za Pomniki Historii. Istotnym narzędziem realizacji tych zamierzeń jest podejmowanie przez członków Ligi wspólnych przedsięwzięć promocyjnych w kraju i poza granicami Polski, gromadzenie i udostępnianie informacji turystycznych o polskich obiektach

światowego dziedzictwa, współpraca z krajowymi i zagranicznymi organizacjami turystycznymi, prowadzenie wspólnych działań edukacyjnych oraz pozyskiwanie funduszy na ich rewitalizację. Ponadto Liga działa na rzecz współpracy i wymiany doświadczeń, wspiera starania członków o zachowanie właściwego stanu obiektów i udziela wsparcia finansowego na realizację prac konserwatorskich i restauratorskich.

Stowarzyszenie aktywnie współpracuje z Polskim Komitetem ds. UNESCO, Polskim Komitetem Narodowym Międzynarodowej Rady Ochrony Zabytków ICOMOS oraz Narodowym Instytutem Dziedzictwa. Cele statutowe Ligi oraz jej działalność są tożsame z zapisami Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego. Stowarzyszenie nie prowadzi działalności gospodarczej, jak również nie podejmuje jakichkolwiek działań mających na celu uzyskanie wpływów finansowych. Budżet Ligi zasilany jest wyłącznie ze składek członkowskich, z których finansowana jest bieżąca działalność Stowarzyszenia, w tym także dotacje na realizację prac konserwatorskich przy obiektach wpisanych na listę światowego dziedzictwa.

18.09. (sobota)

godz. 10.00-18.00 Mój przewodnik: Kuchnie naszych pradziadków, Park Etnograficzny, Wały gen. Sikorskiego 19, także 19.09

Samodzielne zwiedzanie chałup i zagród w Parku Etnograficznym w Toruniu. Goście skansenu będą mieli możliwość poznania dawnych sprzętów, narzędzi oraz naczyń do przygotowywania i przechowywania żywności we wnętrzach chałup i zagrodach z XIX i początków XX wieku. Wstęp do Parku Etnograficznego w dniach 18-19 września w cenie 2 zł za osobę. Specjalna oferta promocyjna na „smakowite” wydawnictwa Muzeum Etnograficznego w Toruniu. Oferta dostępna w sklepikach muzealnych w Toruniu i w Wielkiej Nieszawce

godz. 11.00-15.00 Chleb i woda - nie ma głoda - gra terenowa, Park Etnograficzny, także 19.09

Czy tradycyjna kuchnia to schaboszczak i golonka? Skąd brało się jedzenie na chłopskim stole? Co to jest stępa, szaflik i kipa i do czego mieszkańcom wsi przydawały się wiersze? Podczas wizyty w toruńskim Parku Etnograficznym uczestnicy gry samodzielnie wyruszą szlakiem upraw, dawnych sprzętów, narzędzi oraz naczyń do przygotowywania i przechowywania żywności. Pierwsze 3 osoby/zespoły, które zgłoszą poprawne rozwiązanie, otrzymają książkę o tematyce kulinarnej z muzealnego wydawnictwa, a kolejne 25 – „smaczną” płytę z serii Dziedzictwo niematerialne w województwie kujawsko-pomorskim. Wstęp na teren Parku Etnograficznego w cenie 2 zł za osobę.

godz. 12.00-15.00 Toruń słodki od pokoleń - piknik rodzinny, Książnica Kopernikańska, ul. Słowackiego 8

Dzieci z pewnością ucieszą zabawy ruchowe, gry, konkursy i pyszne toruńskie łakocie. Dorośli będą mogli posłuchać ciekawych opowieści o kulinarnej historii Torunia, z którą zapozna nas znana regionalistka Katarzyna Kluczajd. Dowiemy się, gdzie znajdowały się najpopularniejsze kawiarnie i cukiernie, oferujące lokalne rarytasy. Porozmawiamy też o kulinarnych gustach torunian oraz tradycyjnych słodkościach, które nadal goszczą na ich stołach. Poznamy i nagrodzimy zwycięzców facebookowego konkursu o tematyce kulinarnej. Czas umili nam Cukiernia-Lodziarnia Lenkiewicz, dzięki której spędzimy czas nie tylko rodzinnie, ale i na słodko.

godz.12.00 Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak piernikarski?, Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa

Tradycja wypieku pierników w woj. kujawsko-pomorskim sięga XIV wieku. Niewątpliwie piernikarską stolicą regionu i Polski jest Toruń. Czy jednak w innych miejscowościach znajdujemy materialne i niematerialne ślady związane wypiekiem korzennych specjałów? Czy możliwe jest utworzenie regionalnego szlaku piernikarskiego? Jakie zabytki, archiwalia, zwyczaje i przepisy związane z piernikami znajdujemy w zbiorach muzealnych i prywatnych? Prelekcji będzie towarzyszył pokaz. Spotkanie poprowadzi Anna Kornelia Jędrzejewska – realizująca zadanie pt.: „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”. W trakcie prelekcji nie zabraknie historycznych anegdot, ciekawostek, archiwaliów, zabytków oraz przepisów związanych z wypiekiem pierników w naszym regionie.

Zapisy na bezpłatne spotkanie przyjmowane są drogą mailową: dhttp@muzeum.torun.pl [2]

godz. 16.00-18.00 Mój Przewodnik: Mąka ziarno chleb - młyny województwa kujawsko-pomorskiego - wystawa, Wojewódzki Ośrodek Animacji Kultury, ul. Szpitalna 8

Tematem zdjęć będą młyny z naszego regionu: wodne, wiatrowe, parowe i elektryczne i młyny pełniące teraz inne funkcje. Fotografie eksponowane na wystawie pokażą obiekty z zewnątrz i od wewnątrz. Zdjęcia zobrazują wygląd, konstrukcję i mechanikę różnych typów młynów. Pokażą działające młyny rzemieślnicze oraz pracę młynarzy. Liczne młyny zostały w ostatnich dziesięcioleciach zastąpione przez przemysłowe zakłady młynarskie.

Na wystawie ukazany zostanie bezpośredni związek młynów i kultury stołu: kiedy mówimy o stole, o jedzeniu, mówimy przede wszystkim o chlebie. Jest on ważny nie tylko na naszym stole, ale i symbolizuje pokarm, pożywienie. Nie byłoby chleba bez mąki. Nie byłoby mąki, gdyby w młynie nie zostały zmielone ziarna zbóż. Zdjęcia pokażą również, jak do tradycji młynarskich nawiązują gospodarze obiektów młyńskich zaadaptowanych na inne cele. Na wystawę złożą się fotografie, których autorami będą utalentowani uczestnicy zajęć i warsztatów fotograficznych odbywających się w Ośrodku Animacji Kultury w Toruniu, uprawiający fotografię amatorsko.

Otwarcie wystawy zostanie połączone ze spotkaniami edukacyjnymi dla dzieci i młodzieży w sobotę 18 września 2021 r.: godz. 9.00 Teatralny rozruch; godz. 11.00 I grupa, godz. 12.15 II grupa - Poranne figle, psoty i żarty - na zajęcia liczba miejsc ograniczona, obowiązuje rezerwacja miejsc przez formularz zgłoszeniowy na www.woak.torun.pl [3]

do 18.09. Mój przewodnik - Wirtualna wystawa „Z kurą każdy kucharz dobry”. Kulinaria w zasobie Archiwum Państwowego w Toruniu

Zapraszamy na kulinarną ucztę w postaci wirtualnej wystawy! Toruńskie archiwalia zaserwują nam wyśmienite potrawy i trunki. Zwiedzając wystawę dowiemy się jak torunianie ugościli wielkiego mistrza Ulricha von Jungingen w 1407 r. Poznamy początki toruńskiego piernikarstwa, a także późniejsze dzieje symbolizującego Toruń wypieku. Skosztujemy przysmaków kuchni staropolskiej. Menu będzie naprawdę bogate. Królowały będą kapłony, kuropatwy, gęsi, pstrągi, dorsze i łososie. Odwiedzimy toruńskie restauracje z okresu międzywojennego, skosztujemy podgórskiego piwa. Zasiądziemy do stołu z rodziną Steinbornów, a także weźmiemy udział w oficjalnych i nieco mniej formalnych spotkaniach z okresu PRL.

Wystawa podzielona jest na kilka działów tematycznych. Pierwszą część poświęcono dawnym ucztom i biesiadom, kolejną – toruńskim piernikom. Następny dział zatytułowany „Toruński spichlerz” prezentuje rolnicze zaplecza miasta. Ponadto prezentowane są materiały na temat piwa i innych trunków, toruńskich restauracji, spotkań i sklepów w PRL.

Kliknij, aby przejść do wystawy <https://torun.ap.gov.pl/z-kura-kazdy-kucharz-dobry/> [4]

19.09. (niedziela)**godz. 10.00-18.00 Mój przewodnik: Kuchnie naszych pradziadków, Park Etnograficzny, Wały gen. Sikorskiego 19****godz. 11.00-15.00 Chleb i woda - nie ma głoda - gra terenowa, Park Etnograficzny****godz. 12.00 Weź garniec pszennej mąki... - spotkanie dla piernikowych smakoszy, Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa**

Toruńskie Pierniki są ściśle związane z tradycją i dziejami Torunia. Historia ich sięga XIV wieku, a nazwę wiąże się ze staropolskim określeniem „pierny”, czyli „pieprzny”. Do ich wypieku używano m.in. mąki, miodu i przypraw korzennych. Pierniki to nasze materialne i niematerialne dziedzictwo, które jest częścią wspólnej europejskiej historii. Dlatego Muzeum Okręgowe przygotowało wyjątkowe warsztaty, które przybliżą dawne receptury na toruńskie pierniki. Czy wiesz jak smakował kiedyś piernik? Możesz się tego dowiedzieć biorąc udział w wyjątkowym spotkaniu, w trakcie którego uczestnicy przygotują ciasto według jednego z historycznych przepisów na pierniki, a także posłuchają opowieści o dawnych tradycjach piernikarskich, procesie przygotowania ciasta i historii składników takich jak mąka, miód czy przyprawy korzenne. Podczas warsztatów uczestnicy będą mogli przygotować ciasto według jednego z historycznych przepisów na toruńskie pierniki, a także posłuchać opowieści o dawnych tradycjach piernikarskich, procesie przygotowania ciasta i historii składników takich, jak mąka, miód czy przyprawy korzenne.

Zapisy na bezpłatne warsztaty z prelekcją przyjmowane są drogą mailową: dhttp@muzeum.torun.pl [2]

Data: 18.09.2021 09:00 — 19.09.2021 18:00

Miejsce: Muzeum Etnograficzne, Muzeum Okręgowe, Książnica Kopernikańska, WOAK

Organizator: [Narodowy Instytut Dziedzictwa](#) [5]

Kategoria wydarzenia: Inne

Położenie:

Odnosiniki:

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

[2] <mailto:dhttp@muzeum.torun.pl>

[3] <http://www.woak.torun.pl>

[4] <https://torun.ap.gov.pl/z-kura-kazdy-kucharz-dobry/>

[5] <https://www.torun.pl/pl/narodowy-instytut-dziedzictwa>