



Pierniki w kujawsko-pomorskim a regionalny szlak turystyczno-kulinarny. Wirtualna wystawa stypendialna

Anna Kornelia Jędrzejewska

Stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego



**Województwo
Kujawsko-Pomorskie**



Pierniki w kujawsko-pomorskim.
Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych
i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”.

Zadanie realizowane w ramach stypendium Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



O STYPENDIUM:

„PIERNIKI W KUJAWSKO-POMORSKIM.

REGIONALNY SZLAK KULTUROWY ZABYTEKÓW ORAZ DAWNYCH I WSPÓŁCZESNYCH ZWYCZAJÓW ZWIĄZANYCH Z PIERNIKARSTWEM”

– to tytuł projektu mającego na celu ewidencję zabytków mających związek z wypiekami pierników oraz udokumentowanie działalności osób, firm, zakładów zajmujących się tym rzemiosłem i przemysłem, a tym samym popularyzację tradycji piernikarskich regionu.

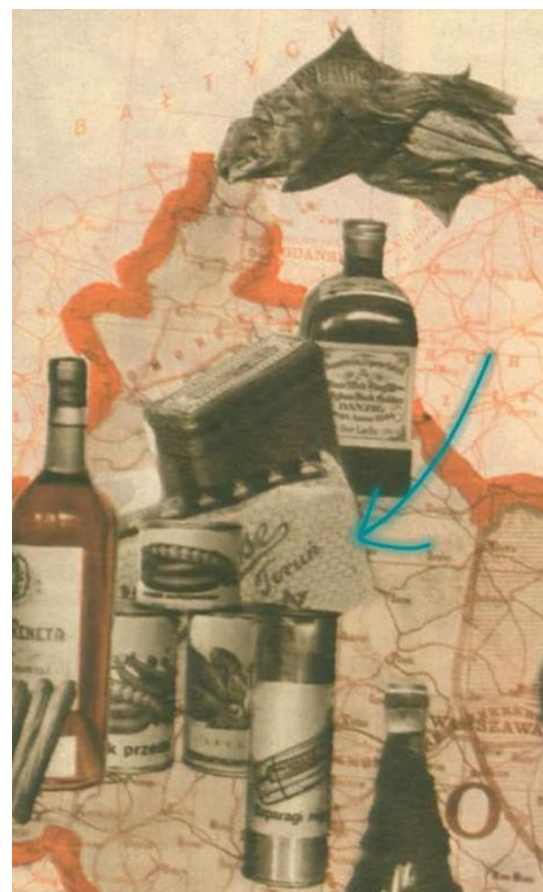
Województwo Kujawsko-Pomorskie jest jedynym w Polsce, którego związki z wypiekami pierników nie tylko sięgają średniowiecza, ale co najważniejsze, są nieprzerwanie kontynuowane. Dzieje się tak za sprawą ciągłości tradycji rzemiosła i przemysłu piernikarskiego w Toruniu

Realizowane zadanie miało na celu także podkreślenie tej unikalnej wartości.

PROJEKT STYPENDIALNY MIAŁ NA **CELU**:

- 1) **zinwentaryzowanie obiektów** zabytkowych związanych z piernikami, a znajdujących się w kolekcjach samorządowych i prywatnych w naszym regionie.
- 2) przeprowadzenie **wywiadów** dotyczących dawnych i współczesnych zwyczajów i tradycji piernikarskich w województwie kujawsko-pomorskim
- 3) przeprowadzenie **spotkań warsztatowych, wykładowych i prelekcji** ukazujących miejscowe tradycje piernikarskie jako istotną część dziedzictwa materialnego i niematerialnego w pamięci lokalnych społeczności
- 4) przygotowanie **monografii** – publikacji z wykazem zabytków, opisem zwyczajów oraz wytyczeniem tytułowego szlaku w formie mapy
- 5) popularyzację wyników w przestrzeni Internetu, zarówno w mediach społecznościach na specjalnie założonych profilach zadania jak i na stronie **www.piernikarka.pl**
- 6) edukację poprzez prowadzenie **wideorelacji** i **wpisów** dostępnych na kanałach społecznościowych, tak by zaangażować różne grupy odbiorców.
- 7) jako podsumowanie projektu powstała **wirtualna wystawa** w sieci prezentująca przebieg i efekty zadania.

GASTRONOMICZNA MAPA POLSKI Z 1936 ROKU Z ZAZNACZONYMI TORUŃSKIMI PIERNIKAMI MARKI WEESE Z TORUNIA



"Ryby i grzyby. Mleko i miód. O przysmakach i specjałach polskich ziem" w:
"As" nr 32, 9 sierpnia 1936 roku.

ZASOBY

Obiekty zabytkowe związane z piernikarstwem znajdują się w kolekcjach regionalnych muzeów: m.in. [Muzeum Okręgowego w Toruniu](#), [Muzeum Okręgowego w Bydgoszczy](#), [Muzeum im. ks. dr. Władysława Łęgi w Grudziądzu](#), [Muzeum Etnograficznym im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu](#), [Muzeum Ziemi Chełmińskiej](#), [Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku](#), w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” SA oraz w kolekcjach rodzinnych i prywatnych

Są to: [pierniki](#), [formy służące do ich wypieku](#), [opakowania po piernikach](#), [pamiątki cechowe](#), [reklamy](#), [narzędzia służące do ich wytwarzania](#) oraz wspomnienia, zdjęcia.

Ważnym zbiorem są także zachowane [relacje](#) oraz przeprowadzone [wywiady etnograficzne](#)

W bibliotekach i archiwach przechowywane są [informacje źródłowe](#) o piernikarzach, statuty cechowe oraz dokumentacja zakładów i fabryk wyrabiających pierniki czy lokalna prasa.

Do dzisiaj w kujawsko-pomorskim oprócz fabryki pierników i zakładów, cukierniczych pierniki powstają także w lokalnych manufakturach i piekarniach. Popularne są także [pierniki odpustowe](#).

PIERNIKI ŁATWE. PRZEPIS NA PIERNIKI Z 1928 ROKU.

Pierniki łatwe

Szklanka miodu, szklanka cukru. 4 jaja, 4 szklanki mąki pszennej, łyżeczka korzeni tłuczonych (goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego, kwiatu muszkatołowego), łyżeczkę, anyżu i łyżeczkę sody. Zamieszać wszystko razem na twarde ciasto, rozwałkować cienko. Stosownie do tego, czy chcemy mieć duże, czy małe pierniki, wykrawać szklanką lub kieliszkiem, układać na blachę smarowaną tłuszczem, lub posypaną mąką i piec do zrumienienia. Można je po wystygnięciu polukrować czekoladowym lukrem.

Bydgoszcz

"Gazeta Bydgoska" 15.12.1928 r.



Pierniki łatwe.

Szklanka miodu, szklanka cukru, 4 jaja, 4 szklanki mąki pszennej, łyżeczka korzeni tłuczonych, (goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego, kwiatu muszkatołowego), łyżeczkę, anyżu i łyżeczkę sody. Zamieszać wszystko razem na twarde ciasto, rozwałkować cienko. Stosownie do tego, czy chcemy mieć duże, czy małe pierniki, wykrawać szklanką lub kieliszkiem, układać na blachę smarowaną tłuszczem, lub posypaną mąką i piec do zrumienienia. Można je po wystygnięciu polukrować czekoladowym lukrem.

PIERNICZKI „BRYDŻOWE“

PIERNICZKI „BRYDŻOWE“

12 dk masła dobrze utrzeć wraz z 20 dk cukru i 2-ma całymi jajami; dodać nieco cytrynowej skórki, mielonego cynamonu lub lepiej goździków szczyptę, odrobinę wanilii, pół funta mąki, parę łyżek, śmietany. Wszystko razem dobrze wyrobić i odłożyć na 2 godziny do chłodnego miejsca.

Następnie rozwałkować cieniutko na stolnicy w wielkości kart i ubierać (po uprzednim posmarowaniu jajkiem) połówkami migdałów podług wzorów kart: asa, dwójkę i t. d. Piec do złotawego koloru.

Piernikowe karty do gry mogły urozmaicić spotkania brydżowe i stanowić tematyczną przekąskę.

Toruń, "Straż nad Wisłą" 1937, R. 7, nr 26

Gosposia w kuchni

PIERNIK

25 dkg. miodu, 25 dkg. cukru, 25 dkg. migdałów, 8 gwoźdзикów, 1 laskę cynamonu, parę ziaren pieprzu, trochę cytrynowej i pomarańczowej skórki, 1 i pół f. mąki, 1 i pół dkg. potażu, pół szklanki wody, 3 jaja, 1 łyżeczkę sody.

Zarumienić lekko 25 dkg. miodu z cukrem, wrzucić siekane migdały, wmieszać tłuczone korzenie, następnie 1 i pół f. mąki, potaż rozpuszczony w pół szklance gorącej wody, całe jaja ubite z łyżeczką sody. Wybić dobrze ciasto lub wymiesić na stolnicy. Upiec nazajutrz. lub dopiero za parę dni.

„Gosposia w kuchni”

Inowrocław, "Piast" 1932 Nr 22

Gosposia w kuchni

PIERNIK

25 dkg. miodu, 25 dkg. cukru, 25 dkg. migdałów, 3 gwoźdźników, 1 łyżeczkę cynamonu, parę ziaren pieprzu, trochę cytrynowej i pomarańczowej skórki, 1 i pół f. mąki, 1 i pół dkg. potażu, pół szklanki wody, 3 jaja, 1 łyżeczkę sody.

Zarumienić lekko 25 dkg. miodu z cukrem, wrzucić siekane migdały, wmieszać tłuczone korzenie, następnie 1 i pół f. mąki, potaż rozpuszczony w pół szklance gorącej wody, całe jaja ubite z łyżeczką sody. Wybić dobrze ciasto lub wymieszać na stolnicy. Upiec nazajutrz. lub dopiero za parę dni.

Pierniki łatwe.

Szklanka miodu, szklanka cukru, 4 jaja, 4 szklanki mąki pszennej, łyżeczka korzeni tłuczonych, (goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego, kwiatu muskatołowego), łyżeczkę anyżu i łyżeczkę sody. Zamieszać wszystko razem na twarde ciasto, rozwałkować cienko. Stosownie do tego, czy chcemy mieć duże, czy małe pierniki, wykrawać szklanką lub kieliszkiem, układać na blachę smarowaną tłuszczem, lub posypaną mąką i piec do zrumienienia. Można je po wystygnięciu polukrować czekoladowym lukrem.

PRZEPIS do wypiekania pierników

na miodzie stołowym sztucz.

„ROSTA”

Pierniki wykrawane.

Dodatki: 2 ft. miodu „Rosta” lub „Rosta-Extra”, 250 grm. masła, 1/2 kg. cukru, 1 1/2 kg. mąki pszennej, 4 jaja, 3—4 łyżeczki kakao lub czekolady miel., 1—2 paczek korzeni, 3 łyżeczki sody oczyszczonej (natronu).

Sposób przyrządzenia:

Dobrze rozpuszczony i rozgrzany miód „Rosta” lub „Rosta-Extra” zdjąć z ognia i wymieszać z 250 grm. masła, 500 grm. cukru i 1 1/2 kg. mąki. Gdy masa przestygnie, wygnatać ją doskonale przez 1/2 godziny, dodając po jednym 4 jaja, 3—4 łyżeczki kakao lub czekolady miel., 1—2 paczki korzeni i 3 łyżeczki sody oczyszczonej (natronu). Z tej masy wykrawać pierniczki.

Przepisy na pierniki z prasy i ulotek sprzed 1939 roku, fot. KPBC i zbiory własne AKJ

PULCHNE CIASTO NA PULCHNIKU

Drobne pierniczki

30 dkg. mąki
3 dkg. tłuszczu
8 dkg. cukru
1 jajko
10 dkg. miodu (3 łyżki)
pół łyżeczki strychowanej mialkiego
cynamonu
1 paczka Pulchnika
jajko do smarowania, tłuszcz do sma-
rowania blachy
pół łyżeczki strychowanej mialkich
goździków.

Zrumienić miód wraz z korzeniami,
dodać łyżkę gorącej, przegotowanej wo-
dy, odstawić z ognia. Mąkę przesiać, wy-
siekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem,
zagnieść z miodem i jajem, ciasto wy-
robić starannie. Wynieść w chłodne
miejsce do odpoczęcia. Wymieszać sta-
rannie z Pulchnikiem, wywałkować na
grubość pół centymetra, wykrawać okrę-
gła foremka pierniczki, smarować jajem.



Lukier

30 dkg. kryształu
pół szklanki wody
2 łyżki octu
sok z cytryny
Mąkę przesiać, wymieszać z Pulchni-
kiem i pudrem, wysiekać z tłuszczem,
zagnieść ciasto z żółtkami i śmietaną, lek-
ko wyrobić, żeby połączyły się składni-

do miski kamiennej, ucierać do biało-
ści. Rozrzedzić sokiem z cytryny.

Torcik czekoladowy.

Ciasto:

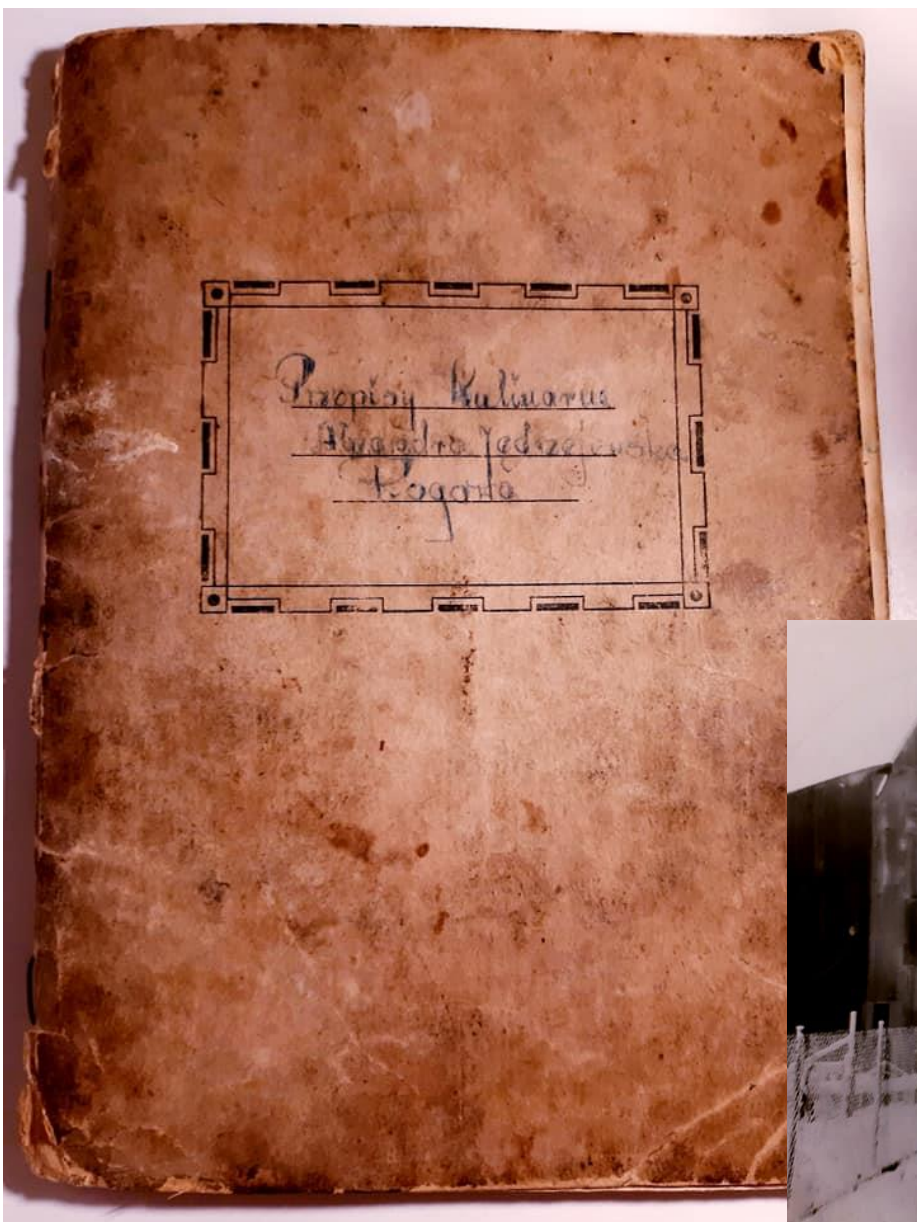
50 dkg. mąki pszennej
30 dkg. cukru
10 dkg. masła
4 jajka
5 deko kakao
pół szklanki mleka
pół szklanki wody
1 paczka Pulchnika

Polewa czekoladowa:

10 dkg. tartej czekolady
10 dkg. cukru
pół paczki Wanilo - cukru
3 dkg. masła
3 łyżki mleka

Żółtka utrzeć z masłem i cukrem do
białości, dodać kakao, Pulchnik i mąkę,
dolewając po trochu mleka i wodę. Gdy

Przepis na drobne pierniczki wypiekane na „Pulchniku” z
włocławskiej fabryki Bohma, "Promień Słońca" 1939, nr 10 (48)



Przepiśnik Aleksandry Jędrzejewskiej,
z lat. 70.tych XX w.
Rogowo p. Rypinem
Przepis na „Szary piernik”



Margarynę i cukier uciśnięte dodaje po 1/2 kg.
stale uciśnięte tak a żeby masa się uciśnięta
dodaje kasulę zapach wanili i proszek do
śmietany wymieszane dokładnie i uciśnięte
do formy białe ok. 40 min.

Placki z krenszem.

Składniki: 750g mąki 50 cukru pudru 50 marg. 50g
4 żółtka 1/2 pr. do pieczenia 13opak drożdży 1ml
łyżka suntu i tyle śmietany żeby waga
wasto. **Masa:** 2 kostki marg 3 jaja 3d łyżki es
margarynę uciśniętą z cukrem ma puszystą m
jaja z cukrem ubić pianę, białymy posoli
na jedną puszystą masę.

Szary piernik

1/2 kg. margaryny 1/2 szkl cukru 4 jaja 1/2 szkl miodu
mąki 1 łyż. suntu sody 1/2 szkl śmietany
1 szkl. wody przygotowany, miód i woda gorąca

REKLAMY, ARTYKUŁY PRASOWE

- pierniki
- historia wypieku pierników
- fabryki i zakłady
- składniki miód, przyprawy korzenne
- przepisy
- informacje o konkursach, kiermaszach, wsparciu dla ubogich, chorych i potrzebujących, obdarowywaniu ważnych gości
- reklama narzędzi do wypieku pierników m.in. foremek, pieców

**FABRYKA PIERNIKÓW
RUDOLFA BOHL**

w WŁOCŁAWKU,

przy rogu ulic Cyganki i Brzeskiej w domu własnym.

**Poleca: Pierniki kuracyjne, Karlsbadzkie, Toruńskie i t. p.
po cenach przystępnych.**

W CIECHOCINKU

na czas sezonów otwiera kiosk własny w parku obok galerii, zaopatrzony
we wszelkie wyroby swojej Fabryki.

Reklamy z
lokalnej
prasy, 1.
poł. XX w.
fot.

Kujawsko-
Pomorska
Biblioteka
Cyfrowa

**Fabryka Pierników i Cukierków
Paweł Borkowski**

GRUDZIĄDZ.

ul. Św. Wojciecha Nr. 24

Poleca znane ze swej jakości
PIERNIKI, KEKSY, BISZKOPTY
oraz CUKIERKI i CZEKOLADY

NA GWIAZDKĘ
 poleca wszelkiego rodzaju
 pierniki i cukry

KAWIARNIA I CUKIERNIA
JAN SASS – Mogilno
 ul. Wł. Jagiełły.

Fabryka Wafli, Pierników i Cukierków
 „POMORZANKA”
 T. BIELICKI, Fr. EWALD i S-ka
 BYDGOSZCZ, Aleje 1 Maja 143 Tel. 33-78 5930

Polecam  na gwiazdkę

dziennie świeże
 najlepsze wyroby marcepanowe
 własnego wykonania w wszelkich gatunkach.

PIERNIKI na prawdziwym
 miodzie pszczeliny
 w wielkim wyborze.

Przyjmuję również zamówienia na **torty, babki, sekacze itp.**
 i wykonuję takowe wzorowo po cenach bardzo przystępnych.

W. Frąckowski, Cukiernia i kawiarnia.

Reklamy z lokalnej prasy, 1. poł. XX w.
 fot. Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa

Fabryka Biskoptów
Klasztor Sióstr Pasterek
Pniewite, p. Kornatowo (Pomorze)
wyrabia z własnych produktów świeżych
Biskopty
Herbatniki
Szampanki
Sucharki
zdrowotne.
Specjalność:
Sławne **Pierniki Pomorskie** w rozmaitych odmianach i **Marcypany**.

Reklamy z lokalnej prasy,
fot. Kujawsko-Pomorska
Biblioteka Cyfrowa

**Na wesela i uroczystości
familijne**
polecam:
Renomowane **Likiery B. Kasprowicza z
Gniezna. Prawdziwe Wypalanki Winne**
(Cognac),
Starki, Czystą, Rum Jamaica,
Wina węgierskie, czerwone i białe
Cygara i papierosy w wielkim wyborze
**Wszelkie towary kolonjalne i
delikatesy**
Czekolady, cukierki i pierniki.
Fr. Wieczorkiewicz Szubin.



Dlaczego wielkim był nasz Kopernik?
 Bo jadał ciągle toruński piernik.
 Kto chce być królem matematyki,
 Niech Wróblewskiego jada pierniki!
 S. D.....n (Tozie).



Reklamy z lokalnej prasy,
 fot. Polona i Kujawsko-
 Pomorska Biblioteka
 Cyfrowa

Do dobrych pierników
potrzebne są dobre korzenie

Prosimy spróbować naszą (26750

mieszankę

Drogerja pod Łabędziem
Bydgoszcz, Gdańska 5, Telefon 829.

UNAMEL

słodź swoje życie.

Miód sztuczny wytwarzamy przez inwersję rozczyżnu cukru zapoicoą słabych kwasów organicznyh. Cukier buraczany przetwarza się w ten sposób w inny rodzaj cukru, taki sam, jaki zawarty jest w nektarze kwiatów i w soku owoców. Od miodu prawdziwego nie można nawet chemicznie rozróżnić miodu sztucznego, fabrykowanego przez nas. Wiadomo ogólnie, że miód nasz nadaje się wspaniale do wypiekania pierników oraz jako smarowidło na chleb i że bardzo lubiany jest przez dziecię. Późatem niska cena umożliwia każdemu nabycie tego fabrykatu.
1926) **Dr. W. A. Henatsch — Unisław.**

Czysty Miód Pszczelny

wszelkie korzenie i proszki do pieczenia pierników

poleca

„Drogerja pod Aniołem”

B. Budziński

Strzelno — Rynek 21.

Która pani

chce zaoszczędzić dużo pieniędzy i czasu, ta już dziś zakupuje najlepszą i najtańszą mąkę na pierniczki, ciasteczka i placki świąteczne w firmie: „Handel Mąki i Paszy”, Józef Häusler, Dworcowa 90. tel. 319.
(29908)

Reklamy z lokalnej prasy, fot. Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa

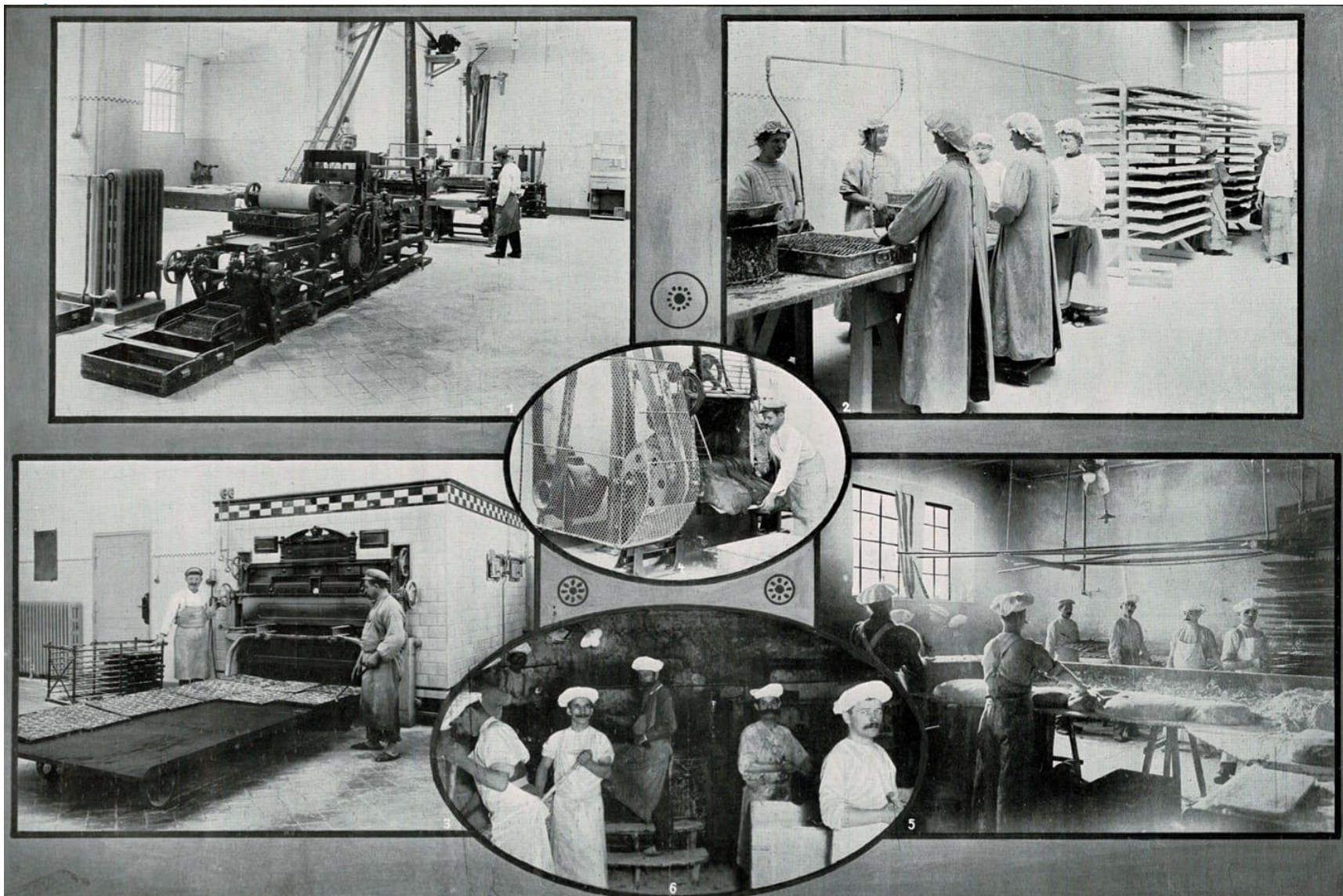
ZABYTKI

- architektura, budynki
- formy piernikarskie
- pamiątki cechowe
- opakowania
- zdjęcia
- dokumenty
- urządzenia do przygotowania i wypieku pierników

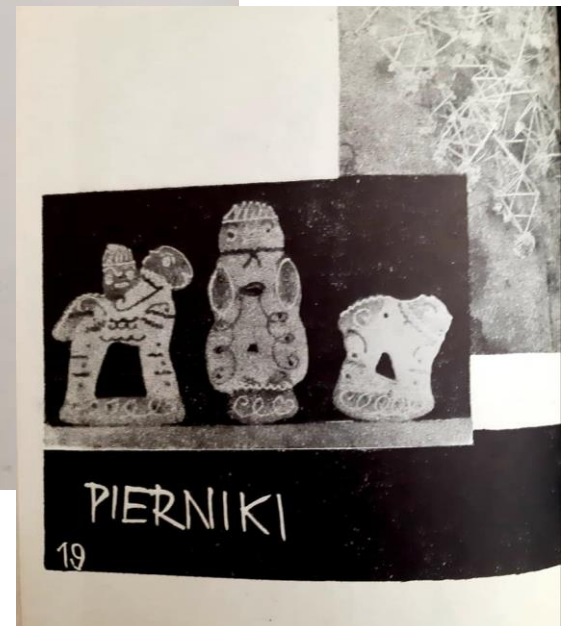


Dawne budynki fabryki pierników Weese, ob. Fabryka Cukiernicza „Kopernik” SA,
wł. Anna Kornelia Jędrzejewska





Piernikarze toruńscy z fabryki Weese i Thomas, wł. Anna Kornelia Jędrzejewska



Forma piernikowa z kolekcji Jana Cieplińskiego z Łabiszyna



Forma piernikowa z kolekcji Jana Cieplińskiego z Łabiszyna

OSOBY

- Twórcy form piernikarskich – Zygmunt Kędzierski z Przymuszewa, Beata Pranke-Zdziebło, Stanisław Koźmiński
- Piernikarze – Jan Ciepliński z Łabiszyna
- Koła Gospodyń Wiejskich – np. z Bronisławia, wypiekające kujawskie pierniczki z ziemniakami – produkt tradycyjny z województwa kujawsko-pomorskiego
- Wytwórcy – piernikarze i osoby pracujące m.in. w Fabryce Cukierniczej „Kopernik”, w Cukierni F. Pokojski (Adam Pokojski), Nadwiślańskiej Chacie”, piernikarniach toruńskich, cukierniach i piekarniach w regionie
- Kuchmistrzowie, kucharze, lokalni producenci tworzący dania, produkty z piernikami m.in., Paweł Zastawski, Tomasz Welter, Piotr Lenart
- muzealnicy, przewodnicy turystyczni, badacze, edukatorzy



Zygmunt Kędzierski z Przymuszewa



Jan Ciepliński z Łabiszyna



Koło Gospodyń Wiejskich z Bronisławia





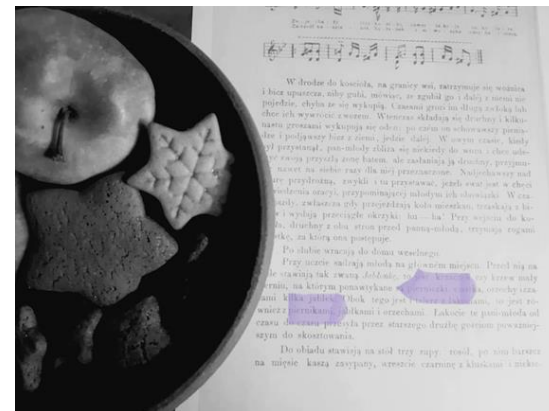
Piotr Lenart
Szlak krajoznawczo-kulinaryny
„Niech Cię Zakole”



ZWYCZAJE

- wypiek pierników weselnych na Kujawach
- wypiek pierników odpustowych na Pałukach
- wypiek pierników figuralnych
- wypiek pierników w okresie świątecznym
- wręczanie pierników – gościniec
- przywożenie pierników dla znajomych
- stosowanie pierników do innych potraw np. w restauracjach i produktach lokalnych
- inspiracja motywami piernikarskimi w lokalnych pamiątkach i sztuce
- tworzenie drewnianych form piernikarskich inspirowanych dawnymi wzorami ale również ze współczesnymi motywami

OSKAR KOLBERG I PIERNIKI



W części pierwszej tomu “Kujawy”, którego pierwodruk ukazał się w 1867 roku, autor wspomina o piernikach w kontekście obrzędów weselnych. Pierniki wzmiankowane są w opisach m.in.:

- czwartkowego pochodu družbów spraszających na wesele,
- przysmaków na talerzu panny młodej przy uczcie weselnej, która używa ich jako poczęstunku,
- prezentów druhen dla panny młodej

(...) Po ślubie wracają do domu weselnego. Przy uczcie sadzają młodą na głównym miejscu. Przed nią na stole stawiają tak zwaną Jabłonką, to jest: krzaczek czy krzew mały cierniu, na którym ponawtykane są pierniczki, ciastka, orzechy i czasami kilka jabłek. Obok tego jest i talerz z łakociami, to jest również z piernikami, jabłkami i orzechami. Łakocie te pani młoda od czasu do czasu przesyła przez starszego družbę gościom poważniejszym do skosztowania. (...)

Informacja z Konecka – wsi położonej w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie aleksandrowskim, w gminie Koneck



Wypiek pierników w okresie świątecznym i wypiek pierników figuralnych w Żywym Muzeum Piernika





Stoisko p. Jana
Cieplińskiego z
piernikami
odpustowymi
Jarmark Kujawsko-
Pomorski,
Myślęcinek 2021 r.



Forma piernikarska brukowiec, Beata Pranke- Zdziebło, Toruń 2021 r.



Zawieszka inspirowana kształtem katarzynki, Pracownia Jopkiewiczów, zakupiono w Gaerii Sztuki Ludowej i Nieprofesjonalnej KPCK w Bydgoszczy, 2021 r.

PRODUKTY I DANIA RESTAURACYJNE

- pierniki wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych: „Brukowiec kujawski- piernik na karmelu, kujawskie pierniki z ziemniakami, pierniczki kamyczki, pierniki z Torunia.
- Toruńskie Pierniki z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”
- Syrop piernikowy i musztarda piernikowa Józefa Siadaka, „Specjały Spod Strzechy”
- Krówki piernikowe i Pierniczki na miodzie „Nadwiślańska Chata”
- Lody piernikowe, powidła śliwkowe piernikowe
- Konfitura jagnięca na pierniku – Piotr Lenart „Niech Cię Zakole”
- dania restauracyjne



Pierniki i formy z województwa kujawsko-pomorskiego w 2021 roku: historyczny piernik figuralny - alfabet, piernik odpustowy pałucki – koniek, piernik według przepisu rodzinnego Grażyny Cholewickiej, katarzynki z F.C. „Kopernik”, formy piernikarskie: wycinak katarzynka i forma drewniana serduszka autorstwa Zygmunta Kędzierskiego.



Historyczne pierniki figuralne wypiekane z kopii zabytkowych form i sprzedawane jako produkt pamiątkowy przez Fabrykę Cukierniczą Kopernik

Z serca  fabryki®



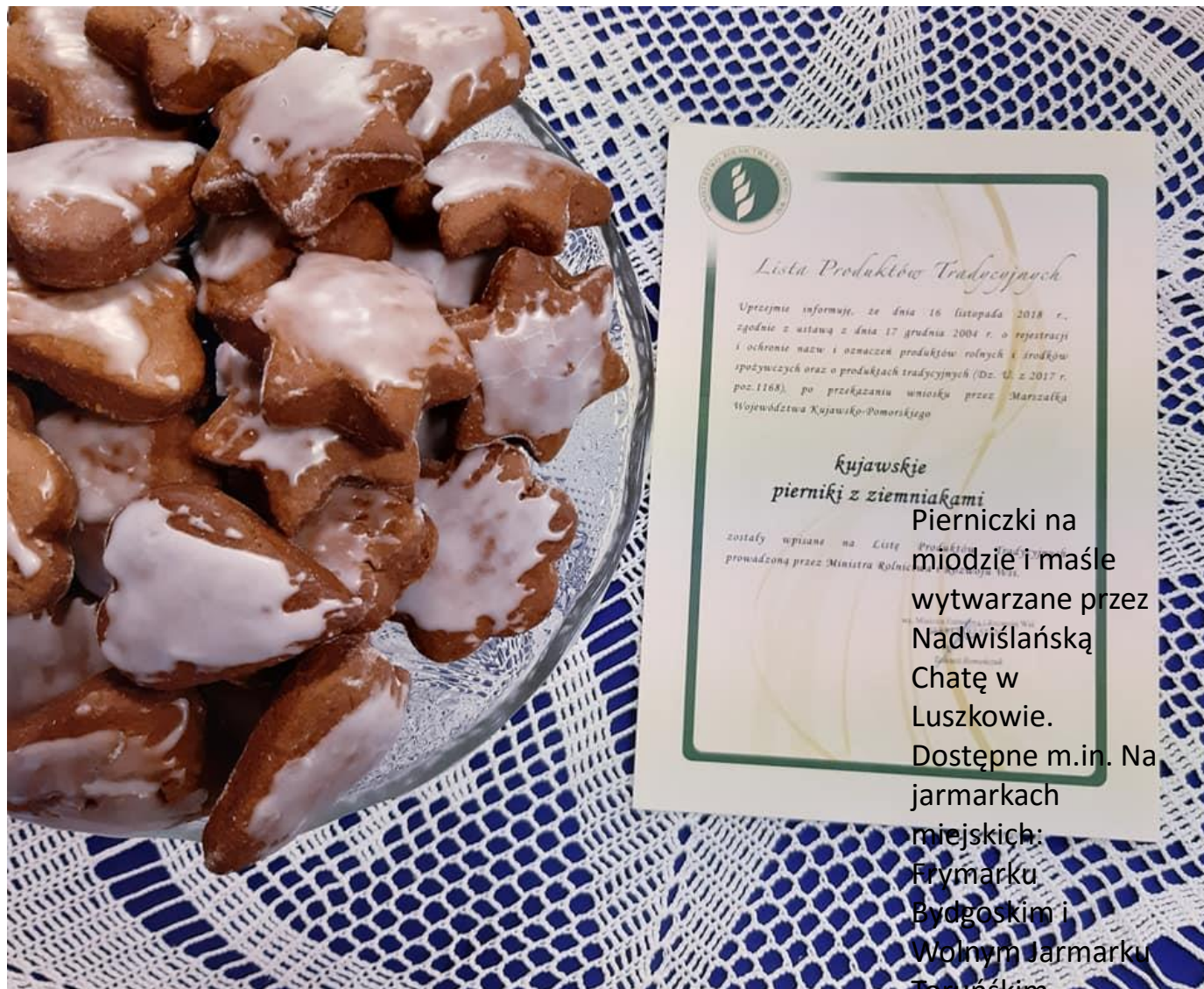
Współczesne toruńskie wyroby piernikarskie z Fabryki Cukierniczej Kopernik, odwołujące się do tradycji wypieku pierników z 1763 roku.





Pierniczki na miodzie i maśle wytwarzane przez Nadwiślańską Chatę w Luskowie. Dostępne m.in. Na jarmarkach miejskich: Frymarku Bydgoskim i Wolnym Jarmarku Toruńskim

Kujawskie pierniki z ziemniakami - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych z województwa kujawsko-pomorskiego MRiRW, a przygotowywane przez KGW Bronisław.



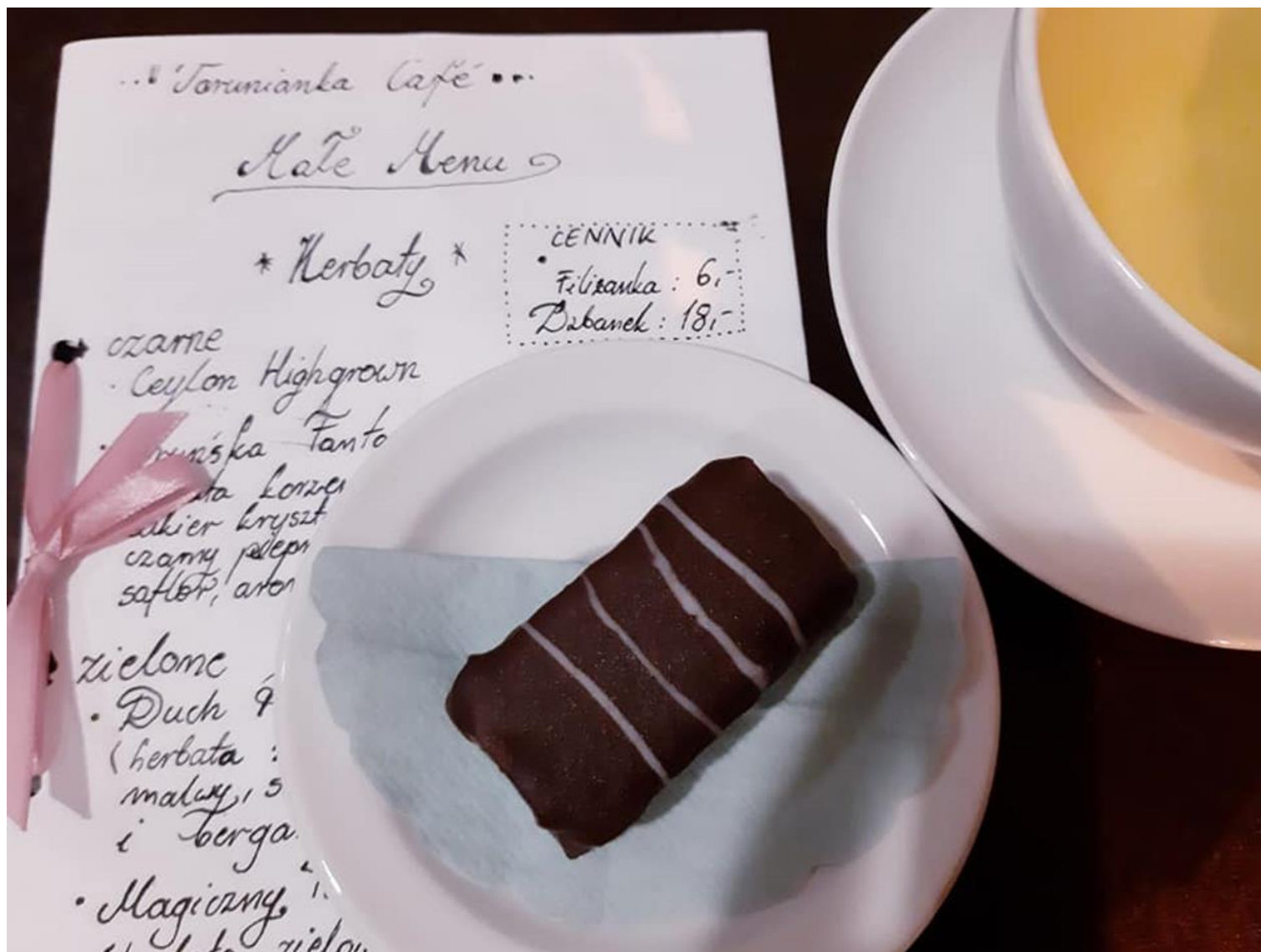
Lista Produktów Tradycyjnych

Upewniam informuję, że dnia 16 listopada 2018 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1168), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Kujawskie pierniki z ziemniakami

zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, 1999

Pierniczki na miodzie i maśle wytwarzane przez Nadwiślańską Chatę w Luszkowie. Dostępne m.in. Na jarmarkach miejskich: Frymarku Bydgoskim i Wolnym Jarmarku Toruńskim



Pierniki w ofercie „Torunianka Cafe” - Piernikarnia Starotoruńska, Toruń



Strzeleckie powidla
śliwkowe z
piernikiem,
Gospodarstwo
Chabowskich,
Jarmark w
Bydgoszczy 2021



Deser ze śliwkami i
toruńską katarzynką,
Pierogarnia Stary
Młyn w Bydgoszczy
2021

Konfitura
Jagnięca
podawana na
pierniku,
autorstwa
Piotra Lenarta
Szlak
krajoznawczo-
kulinarny
„Niech Cię
Zakole”, 2021



Lody śliwkowo-
piernikowe w
czasie Święta
Śliwki w
Strzelcach
Dolnych, 2021 r.



MUZEUM TORUŃSKIEGO PIERNIKA

– ODDZIAŁ MUZEUM OKRĘGOWEGO W TORUNIU



Miejsce gromadzenia i prezentowania obiektów, oraz prezentacja wiedzy o piernikarstwie, otwarte w 2015 roku





Barbara Kukowicz-Wirowska (1950-2021)
Założycielka i inicjatorka powstania Muzeum
Toruńskiego Piernika.

WARSZTATY PROWADZONE W RAMACH STYPENDIUM

➤ „Dzień Piernika na Piaskach”, 30 października 2021r

Pogadanka i warsztaty wypieku pierników dla grupy „Wolontariat dla Ciebie” działającej na Piaskach. Opowieść i prezentacja na temat regionalnych tradycji i zwyczajów piernikarskich w ramach projektu.

Link do artykułu w „Tygodniku Bydgoskim” z dnia 3 listopada :

<https://bit.ly/3mIqWFI>

➤ Warsztaty piernikarskie dla rodzin pracowników Pałacu Ostromecko, 5 grudnia 2021

➤ „Świąteczne Spotkanie Muzealne z Dziecięcym Graffiti”, 17 grudnia 2021

Miałam przyjemność oprowadzić po wystawie „Przepis na Bydgoszcz...”, opowiedzieć o regionalnych tradycjach piernikarskich i poprowadzić warsztaty lukrowania pierników w stylu pierników pałuckich. Pokazywałam jako przykład pierniki świąteczne Jana Cieplińskiego z Łabiszyna.

Link do artykułu i fotorelacji w „Tygodniku Bydgoskim” z dnia 19 grudnia:

<https://bit.ly/3Jrs9uG>



„Dzień Piernika na Piaskach”, 30 października 2021 r.



„Dzień Piernika na Piaskach”, 30 października 2021 r.



„Dzień Piernika na Piaskach”,
30 października 2021 r.



„Świąteczne Spotkanie Muzealne z Dziecięcym Graffiti”



„Świąteczne Spotkanie Muzealne z Dziecięcym Graffiti”

PRELEKCJE, WYKŁADY I KONFERENCJE W CZASIE KTÓRYCH PREZENTOWANO PROJEKT

- XLVIII Spotkanie z Historią u Hoffmana: Ciastka z pieprzem. Pierniki jako element dziedzictwa kulturowego
- <https://www.facebook.com/watch/?v=822739281992333&ref=sharing>
- Muzeum Polskiej Wódki w ramach cyklu „Rozmowy o Polskim Stole”
- Europejskie Dni Dziedzictwa



Zdjęcia ze spotkań prowadzonych w ramach projektu

WPISY W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH I NA STRONIE PROJEKTU

Od lutego do końca grudnia na specjalnie założonych kontach w mediach społecznościowych prowadzone były wpisy prezentujące na bieżąco odkrycia archiwalne, wyniki kwerend, relacje ze spotkań i wyjazdów terenowych oraz prelekcji i wykładów. Konta noszą nazwę „Pierniki w kujawsko-pomorskim”. Na stronie stypendystki: www.piernikarka.pl powstała zakładka projektu, regularnie umieszczano posty.

- 1) Facebook* – liczba postów: 323, polubień: 364
- 2) Instagram* – liczba postów: 277, obserwujących: 237
- 3) YouTube* – liczba filmów: 7
- 4) Zakładka: „Projekty” na stronie internetowej

Do dnia 29.12.2021

NAGRANIA

W ramach projektu odbyły się wywiady i rozmowy utrwalone w formie nagrań na stronie You Tube, na kanale stypendystki: „Piernikarka”. <https://bit.ly/3mGIBgW>
Zarejestrowano łącznie 7 filmów:

- „Rodzinny przepis na pierniczki szare, na karmelu” z Grażyną Cholewicką – blogerką kulinarną
- „Tworząc formy do pierników...Zygmunt Kędzierski” z rzeźbiarzem ludowym i twórcą form piernikarskich, prezesem Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych
- "Pierniki z konfiturą jagnięcą. Fuzja regionalnych smaków. Rozmowa z Piotrem Lenartem” – lansjerem Szlaku krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”
- „Pierniki pałuckie z Łabiszyna. Jan Ciepłiński” – piernikarz, twórca pierników odpustowych
- „Kujawskie pierniki z ziemniakami. Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław” – panie mieszkanki Bronisławia
- „Kolekcja zabytków Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa Muzeum Okręgowego w Toruniu” z Krzysztofem Lewandowskim, muzealnikiem.
- „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Podsumowanie projektu” – Anna Kornelia Jędrzejewska, stypendystka



Pierniki pałuckie z Łabiszyna. Jan Ciepliński.

225 wyświetleń...



11



NIE PODOBA
MI SIĘ



UDOSTĘPNIJ



ZAPISZ





Kujawskie pierniki z ziemniakami. Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław

177 wyświetleń...



6



NIE PODOBA
MI SIĘ



UDOSTĘPNIJ



ZAPISZ





Tworząc formy do pierników...Zygmunt Kędzierski



Kolekcja zabytków Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa Muzeum Okręgowego w Toruniu

Piotr Lenart

- kuchmistrz i lansjer
szlaku krajoznawczo-
kulinarnego
"Niech Cię Zakole"
w woj. kujawsko-
pomorskim.



BYDGOSZCZ LEŚNA

"Pierniki z konfiturą jaginiącą". Fuzja regionalnych smaków. Rozmowa z Piotrem Lenartem



Rodzinny przepis na pierniczki szare, na karmelu.

FORMY PIERNIKARSKIE

Projekt zakładał zamówienie i wykonanie form piernikarskich u twórców i artystów zajmujących się współcześnie snycerką piernikarską. Pozwoliło to na wykonanie kopii zabytkowych form ze znanymi motywami ikonograficznymi, ale także na stworzenie nowych motywów związanych z regionem, jego dziejami i folklorem. Formy zostały przekazane do Muzeum Toruńskiego Piernika gdzie są pokazywane w gablotach na wystawie stałej.

Powstało 5 form:

- 1) Brukowiec – kopia formy ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu – wykonanie: Beata Pranke-Zdziebło
- 2) Dziewczyna borowiacka – dwie formy pokazujące etapy pracy nad klockiem piernikarskim – wykonanie: Zygmunt Kędzierski
- 3) Katarzyna Jagiellonka, Anna Wazówna – dwie formy figuralne, pokazujące historyczne damy z rodów królewskich. Anna, królowa związana z historią regionu. Formy stanowią uzupełnienie piernikarskiego cyklu „królewskiego”, wykonanie: dr Stanisław Koźmiński



Dziewczyna borowiacka, wykonanie: Zygmunt Kędzierski



Brukowiec, wykonanie: Beata Pranke-Zdziebło



Anna Wazówna, wykonanie: dr Stanisław Kościński



Katarzyna Jagiellonka, wykonanie: dr Stanisław Kościński



PIERNIKI W KUJAWSKO- POMORSKIM - PODSUMOWANIE

- tradycje piernikarskie znane od średniowiecza
- nieprzerwana tradycja wypieku pierników
- Toruń i toruńskie pierniki – obecność piernikarskiego ośrodka
- piernikarze w innych miastach regionu
- zwyczaje piernikarskie: obrzędy weselne i dożynkowe oraz świąteczne i noworoczne
- kolekcje muzealne
- fabryki i zakłady produkujące pierniki
- tradycyjne produkty wpisane na listę ministerialną
- inspiracje piernikami w innych lokalnych produktach i potrawach
- obecność pierników w kulturze oraz popkulturze

PIERNIKARSTWO A DZIEDZICTWO NIEMATERIALNE

O tym, że wytwarzanie pierników może być ważnym elementem kultury świadczy wpisanie w 2010 roku „**Sztuki wyrobu pierników z Północnej Chorwacji**” na Listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości **UNESCO**.

Realizacja zadania „**Pierniki w kujawsko-pomorskim...**” może przyczynić się do ochrony zabytków piernikarskich oraz zwyczajów związanych z wytwarzaniem i dystrybucją pierników a także do pogłębienia oraz popularyzowania wiedzy o tradycji ich wypieku i konsumpcji w naszym województwie. Ważnym aspektem jest **wzmocnienie lokalnej tożsamości**.



WNIOSKI POPROJEKTOWE

- wskazana byłaby dalsza kwerenda i prace badawcze
- potrzebna jest popularyzacja badań, opracowanie i wydawanie publikacji poświęconej tej tematyce
- objęcie programem stypendialnym także piernikarzy i twórców form piernikarskich
- niewątpliwie piernikarstwo na terenie obecnego woj. kujawsko-pomorskiego ma długą historię i jest ona związana z występowaniem silnego ośrodka w Toruniu
- możliwe byłoby utworzenie szlaku kulturowego, dostępnego dla turystów z ciekawą ofertą kulinarną, krajoznawczą i edukacyjną zarządzanego najlepiej z ramienia Urzędu Marszałkowskiego

REGIONALNY SZLAK PIERNIKARSKI ? TAK!

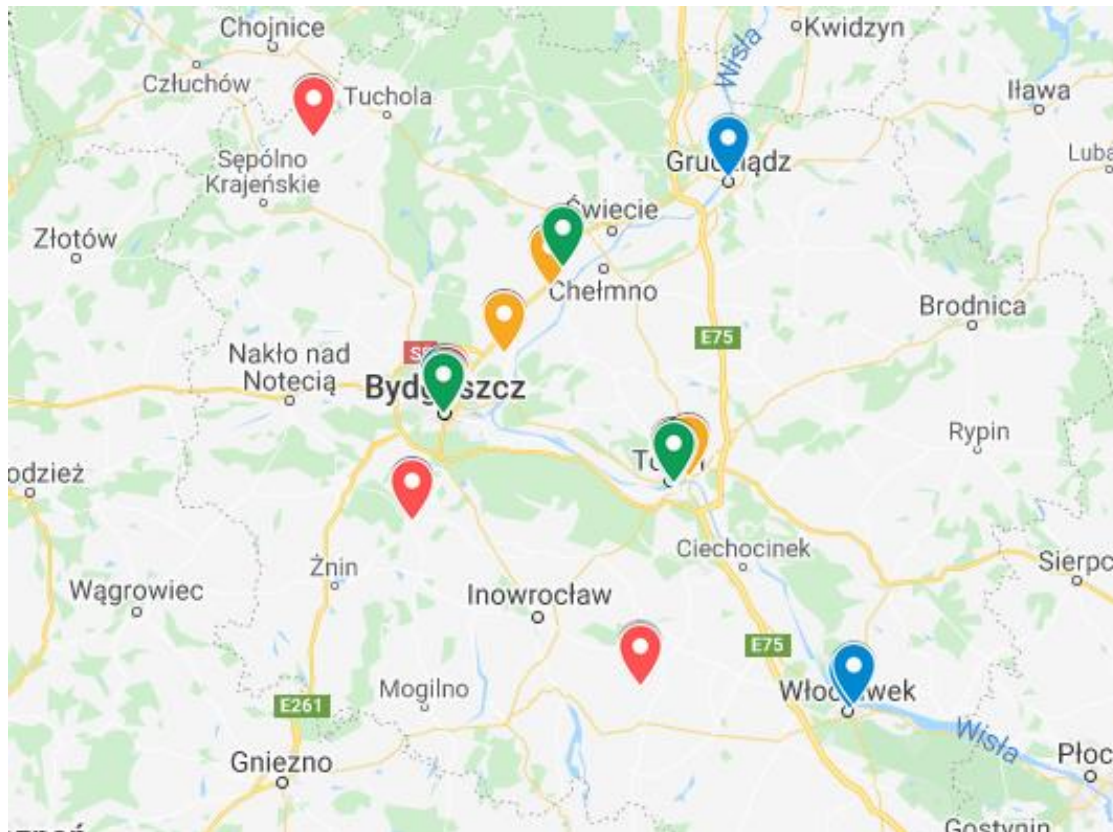
Proponowane ścieżki:

- szlak zabytków / kultury materialnej – muzea, archiwa, biblioteki, kolekcje, budynki
- szlak kultury niematerialnej – osoby zajmujące się wypiekiem pierników, twórcy
- szlak kulinarny – restauracje, producenci, konsumenci, gospodarstwa agroturystyczne, jarmarki

Całość mogłaby być dostępna na dedykowanej stronie:

- **Wortal tematyczny** prezentujący regionalne dziedzictwo piernikarskie, zarówno od strony historii, zabytków jak i aktualności związanych z wytwarzaniem i konsumpcją pierników w kujawsko-pomorskim. Platforma wymiany informacji. Aktualne dane. Historyczne wiadomości. Kalendarium wydarzeń. Aktualności. Do pobrania: przepisy, mapki, zdjęcia pierników, może scenariusze zajęć edukacyjnych. Połączenie z piernikarską trasą turystyczną opracowaną w Toruniu.
- **Potrzeba dalszego opracowania, udokumentowania i popularyzowania piernikarstwa**

MAPA SZLAKU PIERNIKARSKIEGO



<https://bit.ly/3JxQrmQ>

WIRTUALNA WYSTAWA STYPENDIALNA



**Pierniki w kujawsko-pomorskim a
regionalny szlak turystyczno-
kulinarny. Wirtualna wystawa
stypendialna**

Anna Kornelia Jedrzejewska

Stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Projekt dedykowany pamięci Barbary Kukowicz-Wirowskiej – twórczyni Muzeum Toruńskiego Piernika i Przemysława Myśliwy Prezesa Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. – z podziękowaniami za zachętę do badań nad piernikarstwem

Fot. Archiwum prywatne



KUJAWY
POMORZE



Anna Kornelia Jędrzejewska
opieka nad zabytkami

STYPENDIJA
MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA
KUJAWSKO-POMORSKIEGO

Toruń, 2 marca 2021 r.

O STYPENDYSTCE

Anna Kornelia Jędrzejewska, bydgoszczanka z urodzenia, torunianka z zamiłowania.

Historyczka sztuki, muzealniczka, edukatorka, regionalistka, kustosz. Absolwentka UMK, Wydziału Sztuk Pięknych (ochrona dóbr kultury, muzealnictwo) oraz Podyplomowych Muzealnych Studiów Kuratorskich w Instytucie Historii Sztuki UJ.

W latach 2006–2017 pracowała w Muzeum Okręgowym w Toruniu (współtworząc z Barbarą Kukowicz-Wirowską Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa). Współautorka **Muzeum Toruńskiego Piernika**, ekspozycji stałej w dawnej fabryce pierników Gustawa Weeseego (wraz z Barbarą Kukowicz-Wirowską). Projekt został nagrodzony Sybillą 2015 za wystawę stałą o tematyce przyrodniczo-technicznej oraz wyróżniony nominacją udziału w konkursie EMYA. Od 2017 roku związana z Muzeum Okręgowym im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy. Obecnie kieruje **Pracownią Etnografii** w Dziale Historii. Jest także kierownikiem, kuratorem sekcji dziedzictwa kulinarnego w Miejskim Centrum Kultury w Bydgoszczy.

Pracuje społecznie jako członkini stowarzyszeń m.in. Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, Stowarzyszenia Muzealników Polskich, Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego.

Autorka programów edukacyjnych, wystaw i publikacji. Prowadzi wykłady dot. problematyki edukacyjnej w muzeach (UMK w Toruniu). Jej zainteresowania badawcze koncentrują się na historii i tradycjach kulinarnych w kontekście muzealnym, z naciskiem na piernikarstwo. Przygotowuje dysertację doktorską pt. "Toruńskie kolekcje form piernikarskich". Pasjonatka pierników, „piernikolożka”. **Prowadzi blog "Piernikarka"**, poświęcony tej tematyce.

W 2021 roku stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego realizująca projekt: „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”.

O PROJEKCIE W MEDIACH:

- Relacja fotograficzną autorstwa Szymona Zdziebło na stronie urzędu: <https://www.kujawsko-pomorskie.pl/.../36875...>
- Materiał filmowy - TVP3 Bydgoszcz
<https://bydgoszcz.tvp.pl/.../14-osob-z-regionu...>
https://bydgoszcz.tvp.pl/52397428/pasionaci-odc-2?fbclid=IwAR1412ooUkyNxdBLdXmzj58CmRoAXAYGiU7Gikdw1csST7c_XZtvOSEc_ug
- Nagrania w [Polskie Radio PiK](#)
<https://www.radiopik.pl/6,91401,stypendia-dla-artystow-i...>
<https://www.radiopik.pl/123,379,27-marca-2021>
- Nagranie wykładów:
XLVIII Spotkanie z Historią u Hoffmana: Ciastka z pieprzem. Pierniki jako element dziedzictwa kulturowego
<https://www.youtube.com/watch?v=04xEXVwEDZE>
„Rozmowy o Polskim Stole” – Muzeum Polskiej Wódki
<https://www.facebook.com/watch/?v=822739281992333&ref=sharing>
- BIK – Bydgoski Informator Kulturalny październik 2021
https://issuu.com/bik_/docs/bik_2021-10-issuu
- Artykuł o projekcie w „Piernikowej Jednodniówce” 2021



www.piernikarka.pl



Tekst i projekt graficzny wystawy:
Anna Kornelia Jędrzejewska

Fotografie: A. K. Jędrzejewska, archiwum własne, K. Lewandowski, Wikipedia, Polona, Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa, Internet, Facebook Muzeum Toruńskiego Piernika, Tygodnik Bydgoski, P. Częstochowski





Pierniki w kujawsko-pomorskim.
Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych
i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”.

Zadanie realizowane w ramach stypendium Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



**Zadanie realizowane w ramach stypendium
Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego
z zakresu opieki nad zabytkami.**



**Województwo
Kujawsko-Pomorskie**