



Muzeum Okręgowe w Toruniu zaprasza na Święteczny Festiwal Toruńskiej Katarzynki, który odbędzie się w dniach 22-25 listopada 2025 r. w Muzeum Toruńskiego Piernika przy ulicy Strumykowej 4. Udział w wydarzeniu jest bezpłatny.

W programie znalazły się liczne warsztaty artystyczne, prelekcje, wykłady i oprowadzania, przygotowane z myślą o wszystkich miłośnikach historii, tradycji i toruńskich pierników. Festiwal, nawiązujący do obchodów dnia św. Katarzyny, patronki piernikarzy, stanowi wyjątkową okazję do wspólnego świętowania, poznawania dziedzictwa kulturowego oraz twórczego spędzenia czasu w atmosferze zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia.

Święteczny Festiwal Toruńskiej Katarzynki to doroczna impreza przygotowana przez Muzeum Okręgowe w Toruniu we współpracy z Fabryką Cukierniczą „Kopernik” S.A. oraz Urzędem Marszałkowskim Województwa Kujawsko-Pomorskiego, realizowana w Muzeum Toruńskiego Piernika wraz z Agencją SOS Music. Wydarzenie nawiązuje do wywodzącego się z okresu średniowiecza kultu Świętej Katarzyny i rozpoczyna okres przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia.

Zgodnie ze zwyczajem, 25 listopada w dniu Świętej Katarzyny, patronki m.in. uczonych, filozofów, ale także żeglarzy, młynarzy, piekarzy oraz piernikarzy, rozpoczynał się wypiek najślawniejszych toruńskich pierników – katarzynek. Pozostając w zgodzie z tradycją piernikarskiego świętowania, proponujemy udział w spotkaniach przybliżających toruńskie pierniki i ich historię. Wiodącym tematem jest w tym czasie najbardziej kojarzony z Toruniem produkt, będących znakiem rozpoznawczym miasta – piernik katarzynka.

Każdy z gości Muzeum Toruńskiego Piernika ma możliwość degustacji korzennych specjałów dostarczanych wprost z fabrycznej taśmy. Jak co roku, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. przygotowuje limitowaną serię pierników z ciasta leżakowanego, a w Muzeum Toruńskiego Piernika czekają różnorodne atrakcje: prelekcje, opowieści, wykłady, pokazy, warsztaty, w tym także warsztaty wypieku pierników dekoracyjnych.

Świąteczny Festiwal Toruńskiej Katarzynki w 2025 r. nawiązywać będzie do 10. Rocznicy otwarcia Muzeum Toruńskiego Piernika. Dla uczczenia jubileuszu przygotowana zostanie specjalna edycja „Piernikowej Jednodniówki” – bezpłatnej muzealnej gazetki.

Nie zabraknie okazji do aktywnego i twórczego działania oraz spotkań z ciekawymi osobami. To właśnie spotkania, kontakty i relacje są motywem przewodnim tegorocznej edycji muzealno-piernikarskiego wydarzenia.

Będzie okazja do rozmowy z toruńskim piernikarzem – Adamem Pokojem, który przybliży tajniki pracy wytwórców pierników, zaś znakomity piernikarz z Dolnego Śląska, Marcin Goetz, poprowadzi kreatywne warsztaty piernikarskie. Zadając prowokacyjne pytanie „Po co nam piernik?”, zaprosi uczestników wydarzenia do dyskusji na temat znaczenia i sposobów wykorzystania ciasta piernikowego. Historyk sztuki z Dolnego Śląska, właścicielka Piernikarni Śląskiej – Karolina Klimek – przybliży ciekawe badania na temat obecności reklam toruńskich pierników na Śląsku na przełomie XIX i XX w. Zaplanowane są, cieszące się wielkim zainteresowaniem, pokazy dekoracji pierników oraz pokazy snycerskie, dające szansę na poznanie warsztatu rzeźbiarza tworzącego formy piernikarskie. Tajniki pracy twórczej zaprezentuje dr Stanisław Koźmiński – artysta rzeźbiarz z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Własnych sił w tworzeniu formy do pierników będzie można popróbować pod kierunkiem Beaty Pranke-Zdziebło – jedynej w Toruniu i jednej z kilku na świecie, twórczyni form piernikarskich. Odbędą się także spotkania o

tematyce kulinarnej. W ich trakcie uczestnicy wysłuchają prelekcji badaczki tradycji kulinarnych świata – dr Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek – na temat świątecznych wypieków i pierników z różnych rejonów Ziemi. Etnolożka i znawczyni kulinariów – dr Aleksandra Kleśta-Nawrocka – opowie o funkcjonowaniu i obecności tradycji kulinarnych w muzeum. Przybliży zmiany zachodzące w tej tematyce we współczesnym muzealnictwie. Kulinarным wątkom poświęcone będzie również spotkanie popularyzujące zapomnianą dziś, a niezwykle popularną 100 lat temu, książkę kucharską. O jej tajemniczej autorce, trudach pracy badawczej oraz ciekawostkach lingwistycznych opowiedzą twórczynie pierwszego polskiego wydania z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu – dr Marta Sikorska, badaczka kultury kulinarnej, oraz filolożka – dr Anna Mikołajewska.

Najnowsza publikacja 100 zagadek o toruńskich piernikach stanie się pretekstem do spotkania z jej autorem, dr. Jerzym Marchewką – popularyzatorem Torunia, znanym i cenionym szaradzystą oraz miłośnikiem umysłowych łamigłówek.

Ekspozycje w Muzeum Toruńskiego Piernika udostępnione zostaną bezpłatnie i stanowić będą punkt wyjścia do aktywnego poznawania piernikarskiej historii Torunia oraz tradycji kulinarnych naszego regionu. Odbędą się konkursy muzealne, kiermasz wydawnictw oraz oprowadzania w towarzystwie przewodniczki po Toruniu – Aleksandry Molin, jak również edukatorów i pracowników muzeum.

W „ożywionym” Muzeum Toruńskiego Piernika pojawią się postacie w historycznych kostiumach, które przybliżą życie codzienne mieszkańców Torunia, zwłaszcza tych bezpośrednio związanych z produkcją pierników. Dodatkowym akcentem będzie spotkanie zaplanowane w Piernikarni Starotoruńskiej, poświęcone opowieściom i legendom dotyczącym toruńskiej katarzynki.

Dzięki współpracy z Niepublicznym Liceum Sztuk Plastycznych w Toruniu, powstaną plakaty reklamujące wydarzenie oraz wirtualna wystawa zaprojektowanych przez uczniów dzieł.

Poprzez przygotowane atrakcje i niekonwencjonalne sposoby zwiedzania nie tylko przybliżymy szerokiej publiczności ekspozycje muzealne, ale także chcemy zmotywować do aktywnego, zaangażowanego i osobistego odbioru dzieł sztuki, do poznawania historii i rzemiosła piernikarskiego. Celem muzealno-piernikarskiego święta jest popularyzacja materialnego i niematerialnego dziedzictwa Torunia. Chcemy umożliwić wszystkim spotkanie na gruncie sztuki, historii i tradycji. Pragniemy pokazać, że piernik to łącznik międzypokoleniowy oraz czytelny symbol

wyrażający trwałe i ogólnoludzkie treści, a Kultura Toruńskiego Piernika jest tym, co buduje tożsamość mieszkańców – jest niematerialnym dziedzictwem Torunia.

Udział we wszystkich wydarzeniach organizowanych w ramach Świątecznego Festiwalu Toruńskiej Katarzynki jest bezpłatny.

Bezpłatne wejściówki na warsztaty do pobrania na miejscu w czasie trwania wydarzenia.

Tekst: Małgorzata Mikulska-Wernerowicz

Program Świątecznego Festiwalu Toruńskiej Katarzynki, 22-25 listopada 2025,

Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4

Sobota, 22 listopada 2025

- 10.30 – Dolnośląskie piernikarstwo – warsztat; II piętro, Piernikowe Laboratorium (ilość miejsc ograniczona)
Prowadzenie: Marcin Goetz, dolnośląski piernikarz, Słodka Chatka, Trzcińsko (Dolny Śląsk)
- 11.00 – Muzeum Toruńskiego Piernika jakiego nie znacie. Kadra w Muzeum. Kim jesteśmy i co tu robimy? – prelekcja; I piętro, Klubokawiarnia
Prowadzenie: Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Muzeum Okręgowe w Toruniu, Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa
- 12.00 – Reklama toruńskich pierników na Śląsku na przełomie XIX i XX wieku – prelekcja; I piętro, Klubokawiarnia
Prowadzenie: Karolina Klimek, historyk sztuki, badaczka tradycji piernikarskich; Piernikarnia Śląska w Niemczy (Dolny Śląsk)
- 12.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Paweł Kociński, przewodnik po Toruniu
- 13.00 – Świąteczne wypieki i pierniki z różnych części świata – prelekcja; I piętro, Klubokawiarnia
Prowadzenie: dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek, orientalistka, badaczka kultury kulinarnej, autorka publikacji kulinarnych

- 14.00 – Sztuka drewna – warsztaty snycerskie; II piętro, Piernikowe Laboratorium (ilość miejsc ograniczona)
Prowadzenie: Beata Pranke-Zdziebło, twórczyni form piernikarskich; Słodkie Sny, Toruń
- 14.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Aleksandra Molin, przewodniczka po Toruniu

Ponadto:

- Piernikarzem być! – warsztaty wypieku pierników dekoracyjnych; parter, sala warsztatowa (ilość miejsc ograniczona)
Prowadzenie: Edukatorzy z Muzeum Toruńskiego Piernika
- Kiermasz wydawnictw Muzeum Okręgowego w Toruniu – I piętro
Prowadzenie: Katarzyna Smorowińska, Dział Promocji Muzeum Okręgowego w Toruniu
- Z piernikiem przez wieki w Muzeum Toruńskiego Piernika – animatorzy w historycznych kostiumach (przewodnicy, edukatorzy, muzealnicy)
- Konkurs muzealny

Niedziela, 23 listopada 2025

- 10.30 – Dolnośląskie piernikarstwo – warsztat; II piętro, Piernikowe Laboratorium (ilość miejsc ograniczona)
Prowadzenie: Marcin Goetz, dolnośląski piernikarz, Słodka Chatka, Trzcińsko (Dolny Śląsk)
- 11.00 – Tradycje kulinarne w muzeum. Od ekspozycji do degustacji – prelekcja; I piętro, Klubokawiarnia
Prowadzenie: dr Aleksandra Kleśta-Nawrocka, etnolożka, badaczka kultury kulinarnej (Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu)
- 12.00 – Zapomniany toruński bestseller kulinarny. Marta. Godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych dziedzinach gospodarstwa domowego – prelekcja; I piętro, Klubokawiarnia
Spotkanie z autorkami polskiego wydania książki: dr Martą Sikorską, badaczką kultury kulinarnej (Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu) oraz dr Anną Mikołajewską, filolożką (Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu)
- 12.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Paweł Kociński, przewodnik po Toruniu

- 13.00 – Po co nam piernik? – spotkanie z piernikarzem
Prowadzenie: Marcin Goetz, dolnośląski piernikarz, Słodka Chatka, Trzcińsko (Dolny Śląsk)
- 14.00 – Pierniki w Polsce. Kultura, tradycja, nowoczesność – oprowadzanie po wystawie czasowej; II piętro
Prowadzenie: dr Anna Kornelia Jędrzejewska, dyrektor Muzeum Okręgowego im. L. Wyczółkowskiego w Bydgoszczy; Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Muzeum Okręgowe w Toruniu, Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa
- 14.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Aleksandra Molin, przewodniczka po Toruniu

Ponadto:

– Piernikarzem być! – warsztaty wypieku pierników dekoracyjnych; parter, sala warsztatowa (Ilość miejsc ograniczona)

Prowadzenie: Edukatorzy z Muzeum Toruńskiego Piernika

– Między rzemiosłem a sztuką – pokazy snycerskie; piwnica

Prowadzenie: dr Stanisław Kościński, artysta rzeźbiarz, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu

– Kiermasz wydawnictw Muzeum Okręgowego w Toruniu; I piętro

– Z piernikiem przez wieki w Muzeum Toruńskiego Piernika

Animatory w historycznych kostiumach (przewodnicy, edukatorzy, muzealnicy)

– Konkurs muzealny

Poniedziałek, 24 listopada 2025

Muzeum Toruńskiego Piernika zamknięte. Zapraszamy do Piernikarni Starotoruńskiej (ul. Franciszkańska 16):

- 16.00 – Niezwykłe dzieje legendy o katarzynce – najstarsze baśnie i opowieści o najłynniejszym toruńskim pierniku
Prowadzenie: Dorota Swobodzińska, Piernikarnia Starotoruńska

Wtorek, 25 listopada 2025

- 12.00 – Pierniki w Polsce. Kultura, tradycja, nowoczesność – oprowadzanie po wystawie czasowej; II piętro
Prowadzenie: Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Muzeum Okręgowe w Toruniu, Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa

- 12.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Paweł Kociński, przewodnik po Toruniu
- 13.00 – O toruńskich piernikach i tych, którzy je wypiekali. Spotkanie z toruńskim piernikarzem
Prowadzenie: Adam Pokojski, Cukiernia F. Pokojski, Toruń
- 14.00 – 100 zagadek o toruńskich piernikach. Spotkanie z autorem publikacji – dr. Jerzym Marchewką
Prowadzenie: dr Jerzy Marchewka
- 14.30 – Zasmakuj w piernikowej historii Torunia – oprowadzanie po wystawie stałej; parter, hol
Prowadzenie: Aleksandra Molin, przewodniczka po Toruniu

Ponadto:

– Piernikarzem być! – warsztaty wypieku pierników dekoracyjnych; parter, sala warsztatowa (Ilość miejsc ograniczona)

– Z piernikiem przez wieki w Muzeum Toruńskiego Piernika

Animatoryzy w historycznych kostiumach (przewodnicy, edukatorzy, muzealnicy)

– Piernik jak malowany! Pokazy dekoracji pierników (I piętro, kuchenka za salonikiem)

Prowadzenie: Edukatorzy z Muzeum Toruńskiego Piernika

– Katarzynka A.D. 2025 – premiera limitowanej serii Katarzynek z ciasta leżakującego.

Pierniki dostarcza Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A.

– Katarzynka Week. Odkryj Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny! Więcej informacji: smakujtorun.pl

– „Piernikowa Jednodniówka” nr 1/2025 (10) – premiera najnowszego wydania

– Piernikowe opowieści światłem malowane – projekcja świetlno-dźwiękowa na fasadzie budynku

– wirtualna wystawa projektów plakatów przygotowanych przez uczniów

Niepublicznego Liceum Sztuk Plastycznych w Toruniu pod kierunkiem Weroniki Kościńskiej

- [Go back](#)
- [Share on: X](#)
- [Share on: FB](#)
- [Print](#)

- [PDF](#)