



Dawne i współczesne przepisy piernikarskie będzie można poznać na nowej wystawie w Muzeum Toruńskiego Piernika. Wernisaż w piątek, 24 marca 2017 r. o godz. 17:00.

„Weź miodu praśnego...” - tymi słowami rozpoczyna się najstarszy znany przepis na piernik toruński z 1725 roku zawarty w „Compendium medicum auctum...”. Pierniki stanowią część europejskiego kulinarnego dziedzictwa kulturowego. Wypieki piernikarskie towarzyszyły zarówno wystawnym ucztom jak i domowym uroczystościom. Spożywano je między głównymi posiłkami, w formie deseru, przekąski. Bywały podarunkiem i prezentem, którego kształt - nadawany za pomocą drewnianej lub metalowej formy - niósł ze sobą określone treści związane z tematyką miłosną, rodzinną, religijną, obyczajową.

Zachowane przepisy pozwalają na poznanie różnorodności sposobów i rodzajów przygotowania ciasta piernikowego. Są nieocenionym źródłem wiedzy na temat technologii (w tym składników i narzędzi), używanych w danych okresach historycznych do wypieku pierników.

Celem wystawy „Weź miodu praśnego...” jest odtworzenie dawnych i przedstawienie współczesnych przepisów piernikarskich oraz zaprezentowanie różnorodności wybranych receptur na ciasto z

dotądkiem przypraw korzennych oraz poszukiwanie odpowiedzi na pytanie jak smakował dawniej piernik? To właśnie gromadzone i przechowywane w toruńskich zbiorach muzealnych i bibliotecznych książki kucharskie pozwalają na próby odtworzenia dawnych, czasem zapomnianych przepisów. Ekspozycja stanowi zatem okazję do przedstawienia tego zasobu zabytkowego.

Głównym elementem plastycznym ekspozycji są symbolicznie zaaranżowane stoły. Pierwszy z nich prezentuje warsztat piernikarza, z niezbędnymi składnikami i narzędziami pracy, drugi zrekonstruowane według receptur wyroby piernikowe. Na planszach przygotowano informacje oraz różne przepisy (najstarsze z poł. XV wieku).

Aranżację uzupełniają dawne naczynia kuchenne i stołowe z Muzeum Okręgowego w Toruniu oraz Muzeum Etnograficznego w Toruniu. W przestrzeni wystawy jest możliwość umieszczenia przepisu z własnych zasobów rodzinnych.

Wystawie towarzyszą warsztaty odtwarzania historycznych pierników w ramach prowadzonego przez Muzeum Piernikowego Laboratorium - Akademii Smaku. Dawne receptury mogą stanowić współcześnie inspirację do stworzenia własnego oryginalnego przepisu.

Wernisaż wystawy odbędzie się w piątek, 24 marca 2017 r. o godz. 17:00 w Muzeum Toruńskiego Piernika przy ul. Strumykowej 4. Wystawa będzie dostępna dla oglądających do 7 maja br. Wystawę przygotowali kuratorzy: Anna Kornelia Jędrzejewska i Krzysztof Lewandowski przy współpracy Małgorzaty Mikulskiej-Wernerowicz.

Fot. Muzeum Toruńskiego Piernika

- [Powrót](#)
- [Udostępnij na: X](#)
- [Udostępnij na: FB](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)