

„Piernikowy” wykład otwarty w Młynie Hilberta

24-11-2025



Fot. Magda Lorek

Początkowo nazywano je „ciastkami z pieprzem”, a ich bazę stanowiły ciasto przygotowywane według pilnie strzeżonego przepisu, miód oraz różnorodne przyprawy z odległych rejonów świata. Z czasem korzenne wypieki stały się ważnym elementem życia codziennego dawnych mieszkańców Dolnego Śląska, gdzie tradycje wypiekania pierników sięgają XIII w. Opowie o nich 29 listopada dr Karolina Rybicka.

Wykładu pod tytułem „Dolny Śląsk piernikiem stoi - historia korzennego wypieku”, otwarty dla wszystkich mieszkańców, będzie można wysłuchać w Młynie Hilberta. Początek o godz. 16.00. Wstęp wolny.

Karolina Rybicka to doktor nauk humanistycznych w dyscyplinie historia. Zawodowo związana jest z Muzeum Narodowym we Wrocławiu. Jej zainteresowania badawcze koncentrują się wokół zagadnień związanych z górnictwem rud miedzi na Dolnym Śląsku. W czasie wolnym odwiedza targi staroci, zbiera przedmioty pamiętające czasy Niederschlesien i eksploruje dolnośląskie wsie, o których świat zapomniał. Od kilku lat prowadzi na Facebooku i Instagramie profile „Archiwalny Dolny Śląsk”, gdzie opowiada o fascynujących, intrygujących i zdumiewających wydarzeniach z przeszłości regionu.

Wykład będzie jednocześnie ostatnią okazją do zgłoszenia się do konkursu na najlepszą piernikową miniaturę. W „Piernikowym mieście” prace oceniane będą w pięciu kategoriach:

- * dzieci (do 12 roku życia),
- * nastolatki (13-17 lat),
- * dorośli (18-60 lat),
- * seniorzy (powyżej 60 roku życia),
- * praca rodzinna (wielopokoleniowa).

Zadanie jest następujące: upiecz piernikową miniaturę dowolnego budynku z Dzierżoniowa -współczesnego lub takiego, który znamy już tylko z opowieści. Prace mają mieć do 50 cm wysokości dla zabytków i 25 cm dla pozostałych budynków.

Zgłoszenia są przyjmowane mailowo do 30 listopada (pod adresem mlyn [dot] hilberta@muzeatechniki [dot] pl (mlyn[dot]hilberta[at]muzeatechniki[dot]pl)), a gotowe piernikowe dzieła do 14 grudnia w Młynie Hilberta. Finał konkursu odbędzie się tuż przed świętami – w piątek, 19 grudnia.