

# Wiadomości

Środa, 15 września 2021

## Europejskie Dni Dziedzictwa - Smaki dziedzictwa / Sztuka złotnictwa

### 1) Wieliczka: Warsztaty „Sztuka złotnictwa” dla Seniorów

[Muzeum Żup Krakowskich Wieliczka](#) zaprasza na kolejne spotkanie z cyklu Senior w Muzeum pt. „Sztuka złotnictwa” 17 września 2021, godz. 11.00.

Tym razem tematem zajęć będzie złotnictwo, które nawiązuje do nowej wystawy czasowej „Środkowoeuropejska kultura stołu i królewskie srebra stołowe (XVI-XVIII wiek) z kolekcji **Helga Matzke**” w Zamku Żupnym w Wieliczce.

Uczestnicy najpierw zwiedzą wystawę prezentującą piękne i cenne naczynia a następnie wezmą udział w warsztatach ze złotnictwa, na których metodami konserwatorskimi będą pozłacać gipsowe odlewy. Zdobyte umiejętności przydadzą się w odnawianiu ram własnych obrazów.

Termin: 17.09.2021, godz. 11.00

Zbiórka: sklep i kasa w Zamku (wejście od strony Ogrodu Żupnego)

Preferowany wiek uczestników: 60 +

Cena zajęć: 6 zł/osoba

Rezerwacja: Dział Edukacji Muzeum, tel. 12 289 16 33

---

2) [Muzeum Żup Krakowskich Wieliczka](#) zaprasza także na Europejskie Dni Dziedzictwa - Smaki dziedzictwa 18 września 2021 r., w godzinach 9.00-16.00 do Zamku Żupnego i ekspozycji Muzeum na III poziomie kopalni soli w Wieliczce. Wstęp wolny.

Hasło tegorocznego wydarzenia „Smaki dziedzictwa” inspirowane do wspomnienia kuchni żupnej istniejącej na terenie wielickiego zamku. Prawdopodobnie był to jeden z najstarszych zakładów zbiorowego żywienia w Europie. Pozostałości po niej zachowały się do dziś na dziedzińcu w pobliżu baszty.

Na filarach zawieszony był duży kocioł, w którym gotowano jednodaniowy posiłek – rodzaj gęstej zupy. Z rachunków kuchni żupnej wiadomo, że w okresie staropolskim podstawowym produktem codziennej diety była kasza. Wyrabiano ją z żyta, jęczmienia, pszenicy, owsa, gryki, a nawet grochu czy soczewicy. Ważne miejsce zajmowało piwo, służące zarówno do picia jak i przygotowania piwnej polewki, oraz przyprawy i warzywa. Te ostatnie uprawiano w ogrodzie sąsiadującym z zamkiem.

W nawiązaniu do myśli przewodniej tegorocznej edycji wydarzenia „Smaki dziedzictwa” w Zamku Żupnym odbędą się warsztaty, podczas których uczestnicy dowiedzą się, jakie potrawy spożywano w dawnych czasach, jakich używano przypraw oraz wezmą udział w tworzeniu ziołowej soli kulinarnej. Ponadto na stanowiskach będzie można zobaczyć różne gatunki soli z całego świata.

Dzieci wezmą udział w zajęciach edukacyjnych „Kuchnia z solą i bez”, które przybliżą im znaczenie soli dawniej i dziś oraz wykonają z masy solnej solniczkę według własnego pomysłu.

W programie wydarzenia jest również przewidziane zwiedzanie Zamku Żupnego, wystaw stałych, w tym „Solniczki – małe arcydzieła sztuki”, oraz wystawy czasowej „Środkowoeuropejska kultura stołu i królewskie srebra stołowe (XVI-XVIII wiek) z kolekcji >Helga Matzke<”. Można na niej zobaczyć, po raz pierwszy w Polsce, wyjątkowej urody oraz szczególnej wartości wyroby złotnictwa należące w przeszłości do rodów królewskich, carskich i książęcych.

Będzie też można zwiedzić z przewodnikiem podziemną ekspozycję Muzeum na III poziomie kopalni soli. Rezerwacja poprzez formularz na [www.muzeum.wieliczka.pl](http://www.muzeum.wieliczka.pl). Odbiór wejściówek i zbiórka grup w kasie w Zamku Żupnym (od strony Ogrodu Żupnego).

