**Toruńskie pierniki**

[](https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:PL_gingerbread_from_Torun.jpg)

Tradycyjne toruńskie pierniki

**Toruńskie pierniki** (Thorner Lebkuchen, Thorner Honigkuchen) – tradycyjny wypiek toruński, wyrabiany przez piekarzy od około 700 lat.

[Marka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Marka_(marketing)) „Toruńskie Pierniki” znajduje się na 19. miejscu w Polsce pod względem rozpoznawalności u konsumenta, wliczając w to wszystkie marki wszystkich branż.

## Jak powstają

Ciasto wyrabia się ręcznie z mąki, wody, mleka, miodu i przypraw w odpowiednich proporcjach. Następnie wypieka się je w piecu w ściśle określonej temperaturze. Przez stulecia piekarze z innych miast próbowali podrabiać toruńskie pierniki, ale im się to nie udawało.

## Historia

[Pierniki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Piernik) wyrabiano od [średniowiecza](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%9Aredniowiecze). Wówczas zajmowały się tym cechy rzemieślnicze, które zazdrośnie strzegły swych receptur. Nowych pracowników przyuczano latami i nie dzielono się zbyt szybko swoją wiedzą. Awansowanie z [czeladnika](https://pl.wikipedia.org/wiki/Czeladnik) na piekarza było długim, skomplikowanym procesem, zależnym od umiejętności ucznia, humoru piekarza i potrzeb lokalnego rynku. W [XVI](https://pl.wikipedia.org/wiki/XVI_wiek) i [XVII wieku](https://pl.wikipedia.org/wiki/XVII_wiek) dochodziło do wielu konfliktów między czeladnikami i mistrzami, stawiającymi swoim podopiecznym coraz to nowe wymagania. W Toruniu nigdy nie brakowało bowiem producentów pierników i chętnych do ich wyrabiania.

Najstarsze wzmianki o toruńskim piernikarstwie pochodzą z [XIV wieku](https://pl.wikipedia.org/wiki/XIV_wiek). Źródła z czwartej ćwierci tego stulecia wymieniają kilkakrotnie Niclosa Czana, nazywając go piekarzem, względnie ciastkarzem. Z pierwszych lat [XV wieku](https://pl.wikipedia.org/wiki/XV_wiek) pochodzi wzmianka o sprzedaniu [wosku](https://pl.wikipedia.org/wiki/Woski) [zakonowi krzyżackiemu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zakon_krzy%C5%BCacki) przez toruńskiego piekarza Heinricha Kuche, co dowodzi, że prócz Czana działali wtedy w [Toruniu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Toru%C5%84) także inni piekarze.

W [XVI wieku](https://pl.wikipedia.org/wiki/XVI_wiek) źródła toruńskie mówią już wyraźnie o piernikarzach. Wymienia się Simeona Neissera, piernikarza zmarłego na zarazę w [1564](https://pl.wikipedia.org/wiki/1564). Nazwa „piernikarze” pojawia się także w statucie cechu „piekarzy chleba miękkiego i niewarzonego”. Także klasztory wypiekały pierniki we własnym zakresie. XVI-wieczny [kronikarz](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kronika) [Simon Grunau](https://pl.wikipedia.org/wiki/Szymon_Grunau) wspomina o zubożałym [klasztorze](https://pl.wikipedia.org/wiki/Klasztor) Panien Cysterek na przedmieściu Torunia, gdzie zakonnice utrzymywały się z wypiekania pierników tak smacznych, iż eksportowano je nawet do obcych krajów.

W [1751](https://pl.wikipedia.org/wiki/1751) miało miejsce otwarcie przez [Gustawa Weesego](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Gustaw_Weese_(m%C5%82odszy)&action=edit&redlink=1) w Toruniu nowoczesnej, [fabryki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Fabryka) pierników. Była to najstarsza [przemysłowa](https://pl.wikipedia.org/wiki/Przemys%C5%82) [manufaktura](https://pl.wikipedia.org/wiki/Manufaktura) w regionie i najstarsza firma na [Pomorzu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pomorze), istniejąca nieprzerwanie do dzisiaj. Firma miała kilka siedzib, ale ta z [XVIII](https://pl.wikipedia.org/wiki/XVIII_wiek) i [XIX wieku](https://pl.wikipedia.org/wiki/XIX_wiek) zachowała się do dzisiaj. Mieściła się na terenie [Zespołu Staromiejskiego](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zesp%C3%B3%C5%82_staromiejski_Torunia) przy ul. Małe Garbary.

Obecnie w tym budynku znajduje się regionalny [kujawsko-pomorski](https://pl.wikipedia.org/wiki/Wojew%C3%B3dztwo_kujawsko-pomorskie) oddział [przedsiębiorstwa ubezpieczeniowego Warta SA](https://pl.wikipedia.org/wiki/Towarzystwo_Ubezpiecze%C5%84_i_Reasekuracji_%E2%80%9EWarta%E2%80%9D), gdzie w godzinach pracy biura można oglądać zachowany [piec](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Piec_chlebowy&action=edit&redlink=1), pomieszczenia fabryki, a nawet 200-letni [komin](https://pl.wikipedia.org/wiki/Komin).

W [1907](https://pl.wikipedia.org/wiki/1907) kolejną fabrykę toruńskich pierników uruchomił [Kaszuba](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kaszubi) Jan Ruchniewicz. Była to kolejna fabryka obok przedsiębiorstwa G. Weese. Fabryka G. Weese przeniosła się na [Jakubskie Przedmieście](https://pl.wikipedia.org/wiki/Jakubskie_Przedmie%C5%9Bcie). Obie fabryki (oraz kilka mniejszych warsztatów) istniało przez cały okres międzywojenny.

Po zdobyciu władzy przez [PPR](https://pl.wikipedia.org/wiki/Polska_Partia_Robotnicza), w [1945](https://pl.wikipedia.org/wiki/1945) fabrykę G. Weese zabrano właścicielowi ([upaństwowiono](https://pl.wikipedia.org/wiki/Nacjonalizacja)), nadając nazwę [Fabryka Cukiernicza Kopernik](https://pl.wikipedia.org/wiki/Fabryka_Cukiernicza_%E2%80%9EKopernik%E2%80%9D). Pozostałe mniejsze piernikarnie zamknięto. Przez cały okres [Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej](https://pl.wikipedia.org/wiki/Polska_Rzeczpospolita_Ludowa) istniał tylko jeden producent pierników toruńskich w kraju.

Po [1989](https://pl.wikipedia.org/wiki/1989) prywatna [przedsiębiorczość](https://pl.wikipedia.org/wiki/Przedsi%C4%99biorczo%C5%9B%C4%87) w [Toruniu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Toru%C5%84) uległa znacznemu ożywieniu. Zaczęły powstawać mniejsze piekarnie, trudniące się wypiekiem pierników. W czerwcu 2015 w [budynku dawnej fabryki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Budynek_Muzeum_Toru%C5%84skiego_Piernika) otwarte zostało [Muzeum Toruńskiego Piernika](https://pl.wikipedia.org/wiki/Muzeum_Toru%C5%84skiego_Piernika)[[](https://pl.wikipedia.org/wiki/Toru%C5%84skie_pierniki#cite_note-1)

## Fabryka Cukiernicza Kopernik

[Fabryka Cukiernicza Kopernik](https://pl.wikipedia.org/wiki/Fabryka_Cukiernicza_%E2%80%9EKopernik%E2%80%9D) to największy zakład produkujący pierniki toruńskie. Istnieje od 1751 roku i uważa sią za kontynuatora tradycji [Gustava Traugotta Weese](https://pl.wikipedia.org/wiki/Gustaw_Traugott_Weese)[[](https://pl.wikipedia.org/wiki/Toru%C5%84skie_pierniki#cite_note-5)

### Rodzaje produkowanych pierników

* Pierniki w czekoladzie: [„Katarzynki”](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Katarzynki_(pierniki)&action=edit&redlink=1), „Serca w czekoladzie”, „Pierniki sułtańskie”, „Piernikowe serce”.
* Pierniki nadziewane w czekoladzie: „Torcik piernikowy nadziewany marmoladą”, „Pierniki nadziewane”, „Serduszka z nadzieniem morelowym”, „Pierniki ratuszowe w czekoladzie”, „Piernikowa nuta w czekoladzie”, „Kostka piernikowa w czekoladzie”.
* Pierniki glazurowane: „Torunianki w glazurze”, „Kryniczanki w glazurze”, „Uszatki”, „Serca Toruńskie w glazurze”.
* Pierniki nadziewane glazurowane: „Pierniki Toruńskie nadziewane w glazurze”, „Lampion Kopernika – Bursztynowe Serce”, „Pierniki Ratuszowe nadziewane w glazurze”, „Piernikowa Nuta w glazurze”, „Bursztynowe Serce w glazurze”, „Piernikowe guziczki – Pierniki nadziewane w glazurze”.