

Ścieżki edukacyjne w lidzbarskim zamku



„Podziemia lidzbarskiego zamku – ścieżki archeologiczne”

Pod każdym ze skrzydeł lidzbarskiego zamku rozciągają się dwupoziomowe, wielkie piwnice. Architektura piwnic, brukowane posadzki, grube filary, a przede wszystkim potężne sklepienia krzyżowo-żebrowe zachwycają kunsztem wykonania. W średniowieczu ściany i sklepienia malowane były w kolorze ciemnej czerwieni. Wystawa pozwala przenieść się w dawne czasy, kiedy piwnice zamku były jednym z filarów codziennego funkcjonowania biskupiej rezydencji.



Jak ogrzewano lidzbarski zamek?

Wraz z budową zamku, już około 1380 roku, został uruchomiony system hypocaustum ogrzewania gorącym powietrzem. Urządzenia znajdowały się w piwnicy pod południowym skrzydłem i ogrzewały ówczesny refektarz, obecną salę obrad. Pozostałe pomieszczenia piętra reprezentacyjnego ogrzewane były za pomocą pieców kaflowych, a od drugiej połowy XV wieku kominkami ściennymi.

Na wystawie można zapoznać się ze sposobem działania systemu ogrzewania hypocaustum, dowiedzieć się jak zmieniały się sposoby ogrzewania zamku w kolejnych wiekach oraz poznać oryginalne pozostałości pieca kaflowego z pierwszej poł. XV wieku. Ekspozycję uzupełniają prezentacja osiemnastowiecznych obramień kominków ściennych oraz dziewiętnastowieczny żeliwny piec.



Co przechowywano w lidzbarskim zamku?

Wystawa opowiada o produktach, które trafiały do lidzbarskiego zamku, wyjaśnia funkcję jaką pełniły poszczególne partie piwnic oraz prezentuje naczynia gliniane użytkowane przez mieszkańców zamku do przygotowania, konsumowania oraz przechowywania produktów.

Na podstawie inwentarzy sporządzonych po śmierci biskupa Adama St. Grabowskiego w roku 1767 wiemy, że w dolnych kondygnacjach piwnic przechowywano piwo i wino, zaś w górnych produkty żywnościowe. Podobnie było w okresie funkcjonowania zamku w średniowieczu.

Jak bronił się lidzbarski zamek?

Zamek wybudowano jako warownię, w której można było przetrwać długotrwałe oblężenie. Dzięki systemowi wież obserwacyjnych, fos, zwodzonej części mostu, liniom murów obronnych, zaopatrzeniu oraz doświadczonej załodze, rezydencja biskupia dwukrotnie odparła oblężenie nieprzyjacielskich wojsk.

Warownię w okresie nowożytnym próbowano przystosować do obrony przed ostrzałem ówczesnej artylerii, która była w stanie niszczyć średniowieczne ceglane mury. Działania te (baszta ogniowa na przedzamczu południowym, fortyfikacje wjazdu do zamku) były niewystarczające i w XVII w. zamek stopniowo tracił swoje znaczenie jako obiekt obronny, a w 1704 r. rezydencję bez obrony poddano wojskom szwedzkim.

O walorach obronnych rezydencji biskupów i konfliktach z udziałem lidzbarskiego zamku opowiada linia konfliktów – zamieszczono na niej wizualizację zamku z zaznaczeniem elementów obronnych obiektu. W gablotach umieszczono wydobyte podczas badań archeologicznych elementy uzbrojenia.



Jak budowano lidzbarski zamek?

Zamek lidzbarski nazywany jest perłą czternastowiecznej architektury gotyckiej w Polsce. W nienaruszonym stanie od czasów średniowiecza przetrwały krużganki, mury oraz wyjątkowej konstrukcji sklepienia.

Na wystawie, na interaktywnym stole ekspozycyjnym można obejrzyć i dotknąć modeli sklepień Wielkiego refektarza, kaplicy, krużganków, piwnic oraz drewnianych więźb dachowych. Całość uzupełniono rekonstrukcją drewnianej krążyny; stosowano je do budowy konstrukcji sklepień.

W drewnianym ekspozytorze prezentowane są oryginalne detale architektoniczne, z których konstruowano sklepienia, ściany, dachy, podłogi, krużganki i portale.



EDUKACJA ARCHEOLOGICZNA

Warsztaty podczas których uczestnicy poznają tajniki pracy rzemieślników z czasów średniowiecza i czasów nowożytnych.

WARSZTATY GARNCARSKIE – uczestnicy własnoręcznie wykonają repliki naczyń z okresu średniowiecza i czasów nowożytnych.

TWORZYMY KAFEL PIECOWY – uczestnicy wykonają kopie historycznych kafli piecowych z zamku lidzbarskiego.

Być JAK RYCERZ – uczestnicy zajęć doświadczą trudów życia rycerza z okresu średniowiecza poprzez włożenie zbroi płytowej i próby walki replikami broni siecznej i obuchowej.

Warsztaty przeznaczone dla szkół podstawowych, szkół średnich oraz osób dorosłych

Prowadzący: Damian Zawada

Zapisy, informacje: 89 767 21 11

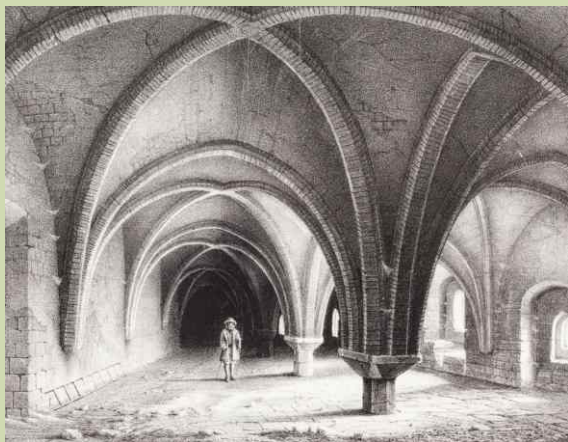
d.zawada@muzeum.olsztyn.pl

lidzbark@muzeum.olsztyn.pl



W zamkowej kuchni

Od zawsze, nie tylko w średniowieczu jedzenie spełniało ważną rolę społeczną, polityczną i religijną – posiłki wyznaczały rytm dnia, zachowanie postu mówiło o religijności, a wykwintne uczyły były okazją do knucia intrygi i zawierania sojuszy. W zamkach i pałacach urządzano specjalne pomieszczenia przeznaczone na kuchnię, piekarnię czy browar. Były to wnętrza, które służyły jedynie do gotowania, nie przechowywano w nich naczyń i produktów spożywczych – do tego celu służyły piwnice i spiżarnie.



Przez jakiś czas, po ukończeniu budowy zamku w Lidzbarku Warmińskim, w pomieszczeniu późniejszej kuchni, funkcjonowała szkoła dla chłopców, a kuchnia mieściła się wówczas w skrzydle północnym. W połowie XV wieku przeniesiono ją w docelowe miejsce, gdzie funkcjonowała przez prawie 500 lat. W tym samym czasie w skrzydle północnym urządzono piekarnię i browar. Mimo zmieniających się czasów, kuchnia stale obsługiwała od 100 do 250 osób mieszkających na zamku.

Z zachowanych opisów stworzonych przez mieszkańców i gości zamku wiemy, jak zmieniały się jego wnętrza. Pomieszczenia gospodarcze nie były jednak dla nich interesujące, dlatego nie mamy informacji o tym, jak dokładnie wyglądała kuchnia lidzbarskiego zamku.

W kuchniach średniowiecznych gotowano na wolnym ogniu – wznoszono murowane trzony kuchenne z blatem wykonanym z cegły lub polepy glinianej. Na blacie rozpalano ogień, nad którym stawiano metalowe trójnogi, a na nich garnki. Z czasem, piece kuchenne przebudowywano, by w XVIII wieku weszły w powszechne użycie kuchnie z metalowym blatem – najpierw jednolitym, później z fajerkami.



Podczas ostatnich prac konserwatorskich odkryto zarys dawnego paleniska, okopcone ściany olbrzymiego kuchennego komina używanego od czasów Sierocińca, niewielkie fragmenty poprzednich podłóg i betonową posadzkę z korytkiem ściekowym z połowy XIX wieku. Te odkrycia potwierdzają, że kuchnia lidzbarska przechodziła przemiany i była stale unowocześniana.

Dzisiaj pomieszczenie dawnej kuchni pełni funkcję sali wystawienniczo-edukacyjnej. Na niewielkiej wystawie „W zamkowej kuchni” zaprezentowane zostały różnorodne artefakty związane z przygotowaniem oraz serwowaniem jedzenia od średniowiecza do XVIII wieku – m.in. haki kuchenne, kotły, dzbany oraz misy i półmiski. W symboliczny sposób ukazują one przemiany, które zachodziły w kulturze stołu przez blisko pięć wieków. Ekspozycję uzupełniają filmy edukacyjne mówiące o wybranych aspektach kuchni różnych epok, dawne przepisy kulinarne oraz cytaty mieszkańców lidzbarskiego zamku, oddające przemiany i charakter zamkowej kuchni.



WARSZTATY KULINARNE

„W zamkowej Kuchni”

Warsztaty na podstawie źródeł dotyczących menu stołu biskupiego w lidzbarskim zamku:

GOTUJEMY ZUPĘ Z SOCZEWICY

SMAK ZAMKOWEJ KASZY

NA HERBATKĘ DO BISKUPA

Warsztaty przeznaczone dla szkół podstawowych, szkół średnich oraz osób dorosłych

Prowadzenie: Beata Błażejowicz-Holzhey

Zapisy, informacje: 89 767 21 11, edukacja.lidzbark@muzeum.olsztyn.pl

Wystawa „Cicha Większość”

Wystawa „Cicha Większość” pozwoli zwiedzającym zagłębić się w życie codzienne na zamku biskupa w XVIII wieku. Przedstawiamy szeroki zakres osób będących „na służbie” biskupa, od czeladzi po pisarzy, artystów i rzemieślników. Ekspozycja stanowi część zwyczajnego szlaku zwiedzania oraz jeden z głównych punktów nowej ścieżki edukacyjnej. Prezentowane są na niej zabytki związane z codziennymi obowiązkami służby pałacowej. Ekspozujemy je w trzech grupach, co ułatwia zrozumienie różnic społecznych i kulturowych tamtych czasów. Pierwsza grupa obejmuje osoby zajmujące się brudną i niewdzięczną pracą, jak wypas, sprzątanie czy pranie. Ich narzędzia codziennego użytku, takie jak miotły z witek czy kijanki do prania wyeksponowane są w gablocie-szafie o prostej, drewnianej formie. Druga grupa to służba za „fachem w ręku”, taka jak ogrodnicy czy kucharze. Ich narzędzia i przedmioty codziennego użytku, takie jak cynowy dzban czy porcelanowy nocnik, zaprezentowane są w solidniejszej gablocie, ukazując ich relatywną zamożność. Ostatnia grupa to najbliżsi służący jak Kanclerz czy Szambelan, którzy mieli bezpośredni dostęp do biskupa. Ich eleganckie narzędzia do pisania prezentowane są w gablocie stylizowanej na szafę garderobianą. Odzwierciedla to ich wysoką pozycję w pałacu.



CICHA WIĘKSZOŚĆ - służba w pałacu biskupów warmińskich

Celem warsztatów jest poznanie realiów życia służby na XVIII-wiecznym dworze biskupim. Podczas zajęć uczestnicy przebrani w stroje służby zamkowej przygotowują ucztę na dworze biskupa: wyczyszczą naczynia, wypiorą oraz wymaglą obrusy na stół, przygotują zaproszenia, zamiotą posadzki i ugotują gorącą czekoladę. Zwieńczeniem warsztatów będzie oprowadzanie po wystawie „Cicha większość – służba w zamku biskupim w Lidzbarku Warmińskim”.

Warsztat przeznaczony dla szkół podstawowych oraz rodzin z dziećmi

Prowadzący: Beata Błażejewicz-Holzhey, Damian Zawada

Zapisy, informacje: 89 767 21 11, edukacja.lidzbark@muzeum.olsztyn.pl

d.zawada@muzeum.olsztyn.pl



SIEROCINIEC

Fundacji św. Józefa w lidzbarskim zamku, 1859-1932

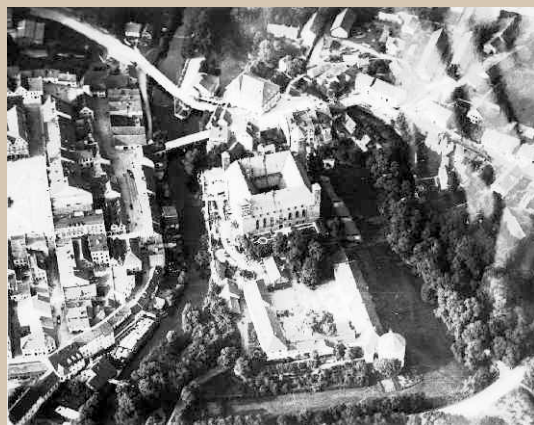


142 pensjonariuszy Sierocińca wraz z czterema SS. Katarzynkami ,
fotografia z 1890 r., zbiory Biblioteki Hosianum w Olsztynie



W połowie XIX wieku, po drugiej fali epidemii cholery, na Warmii pozostało kilkaset sierot. Adela von Berg z majątku Borki Wielkie k. Biskupca, napisała petycję do królowej pruskiej z prośbą o powołanie katolickiego zakładu opiekuńczego dla sierot, i przeznaczyła na ten cel 2000 talarów. Sprawę oraz fundusze przekazano biskupowi warmińskiemu Józefowi Ambrożemu Geritz, który zaproponował na miejsce powołania sierocińca nieużytkowany wówczas lidzbarski zamek wraz z przynależnym mu ogrodem. Zgodę stolicy apostolskiej uzyskano 6 sierpnia 1855 roku. Prace adaptacyjne pod kierunkiem Edwarda Jesterera przeprowadzono w latach 1857-59, a fundusze na ten cel uzyskano od darczyńców oraz samego biskupa Geritza. W celu prowadzenia sierocińca powołano Fundację św. Józefa, opiekę nad dziećmi miały sprawować szarytki – Siostry Miłosierdzia św. Wincentego a Paulo. W 1859 roku przyjęto pierwszych wychowanków, w 1890 roku było ich już 142, dziewczynek i chłopców.

Sierociniec był placówką opiekuńczo-szkolno-zdrowotną. Dzieci otrzymywały jedzenie, ubranie, a także możliwość nauki elementarnej, jak czytanie, pisanie i roboty ręczne, pomagały także w ogrodzie i gospodarstwie. Zatrudniono kapelana i nauczycieli. Szpital dla dzieci prowadzono w latach 1862 - 1877. Wychowaniem i edukacją do 1875 roku zajmowały się siostry szarytki, po kasacji klasztoru, w 1886 roku biskup Andrzej Thiel powierzył prowadzenie sierocińca siostrze katarzynkom z klasztoru w Lidzbarku.



Zdjęcie zespołu zamkowego w czasach Sierocińca,
lata 20. XX w. zbiory Muzeum Warmii i Mazur



Prace restauratorskie zamku prowadzone w latach 1927-1936, zakładały powstanie w zamku Muzeum Regionalnego. Sierociniec potrzebował nowego miejsca. W 1932 roku zakład przeniesiono do nowo wybudowanego gmachu przy obecnej ul. Leśnej 11, gdzie funkcjonował aż do końca stycznia 1945 r., kiedy siostrom katarzynkom udało się ewakuować z grupą około 150 dzieci na północ Niemiec. W 1946 roku w dawnym budynku Sierocińca został uruchomiony Dom Dziecka, przemianowywany, dziś funkcjonuje pod nazwą Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy.

Adaptacja zamku na potrzeby sierocińca i szpitala

Eduard Jester (1791–1870), architekt osiadły w Lidzbarku Warmińskim, był urzędnikiem pruskiej administracji budowlanej, dobrze znał i cenił architekturę lidzbarskiego zamku. Jego pomiary i rysunki wykorzystał Ferdinand von Quast w pierwszym albumie o gotyckiej architekturze na Warmii (*Denkmale der Baukunst im Ermeland*, Berlin 1852). Biskup Józef Geritz zlecił Jesterowi wykonanie projektu adaptacji zamku na potrzeby sierocińca i kierownictwo nad pracami budowlanymi. Architekt świadomy szczególnych walorów gotyckiej architektury zamku, starał się ochronić jego zabytkowy charakter. Prace przeprowadzono w latach 1856–1859, adaptacja nie objęła piętra reprezentacyjnego, przyziemia i piwnic, a konieczne przekształcenia w niewielkim stopniu ingerowały w oryginalną substancję budowli.

Sypialnie dla dzieci urządzono na kondygnacjach poddasza. Największą ingerencją było wykonanie dwóch klatek schodowych. Pierwszą Jester umieścił w kominie po browarze w skrzydle północnym (funkcjonuje do dziś), drugą w narożniku skrzydła zachodniego,



tę usunięto podczas regotyżacji zamku w latach trzydziestych XX wieku. Szpital dla dzieci urządzono na piętrze przedzielonej wówczas jeszcze Sali Obrad, w dawnej bibliotece biskupa Ignacego Krasickiego. Klasy szkolne urządzono w komnatach piętra reprezentacyjnego, a jadalnię w dawnej zbrojowni. W swoim pierwotnym miejscu funkcjonowała zamkowa kuchnia. W pomieszczeniu obok kuchni urządzono toalety, które połączono żeliwnymi rurami ze średniowiecznym kanałem odprowadzającym wodę z dziedzińca.

Uporzędkowano też fasadę zamku, gdzie widoczne były jeszcze ślady po murach, które łączyły skrzydło zamku ze stojącym tu do końca lat 30. XIX wieku, barokowym pałacem biskupów. Wykonano nowy granitowy cokół elewacji, po bokach bramy na dziedziniec wymurowano głębokie ostrołukowe wnęki, do których wstawiono ceramiczne figury Marii i św. Józefa na wysokich cokółach.

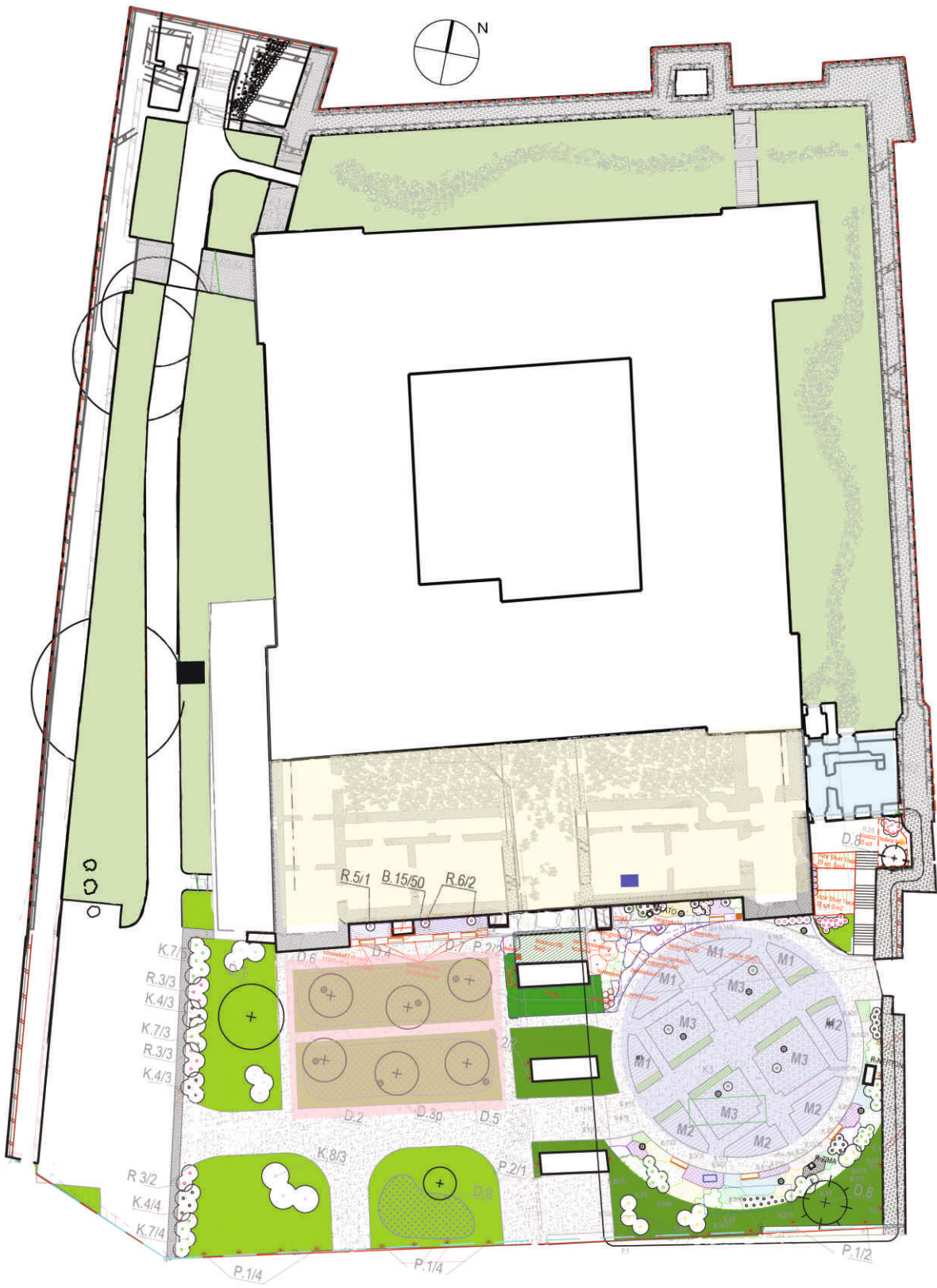
Pompa pośrodku dziedzińca zamkowego otrzymała drewnianą obudowę w formie postumentu, na którym umieszczono figurę Matki Boskiej.

Zastosowana przez architekta metoda w minimalnym stopniu naruszała oryginalną substancję. Tam gdzie było to konieczne, Jester stosował kształtki i cegły o formie i rozmiarze średniowiecznych; by zachować stare więźby zastosował lekki łupek. Zapewne działania te wynikały z ograniczonych funduszy, ale należy w tym widzieć realizację doktryny konserwatorskiej Quasta, by nie niszczyć zabytkowej substancji. Wszystkie elementy wprowadzone przez Jesterę usunął architekt konserwator Karl Hauke podczas regotyżacji zamku w latach 1927–1936.

Adaptacja zamku na Sierociniec autorstwa Jesterę, była ewenementem ówczesnych czasów, kiedy zamki rozbierano lub przebudowywano na więzienie. Ochrona zabytków dopiero kiełkowała. Lidzbarski zamek dzięki tak przeprowadzonej adaptacji do nowej funkcji, przetrwał i zachował autentyczną, gotycką architekturę.

Scenariusz, kuratorzy: Małgorzata Jackiewicz-Garniec,
Andrzej Rzempołuch
Projekt aranżacji: ABZ Consulting
Wykonawca wystawy: EJSK Group
Pocztówki z kolekcji Eugeniusza Borodija





Plan ogrodów biskupich i międzymurzy

- Encyklopedia drzew
- Teatr Kwiatów
- Aneks bpa Grabowskiego
- Pałac na Parchamie
- Makieta zespołu zamkowego z 2 połowy XVIII wieku
- Makieta zespołu zamkowego z czasów średniowiecznych

LEGENDA:



DRZEWA:

- D.1 miłorząb japoński
- D.2 głóg jednoszyjkowy
- D.3 magnolia Soulangea
- D.4 morwa biała
- D.5 jabłoń owocowa
- D.6 surimia bigniowa
- D.7 złotokap pospolity
- D.8 cis pospolity
- D.9 klon tatarski

KRZEWY LIŚCIASTE:

- KL.1 bukszpan wieczniezielony
- K.1.k bukszpan wieczniezielony
- K.2 hortensja drzewiasta
- K.3 ostrokrzew
- K.4 jaśminowiec wonny
- K.5 azalia pontyjska
- K.6 kalina hordowina
- K.7 kalina koralowa
- K.8 perukowiec podolski
- K.9 lilak perski

RÓŻE:

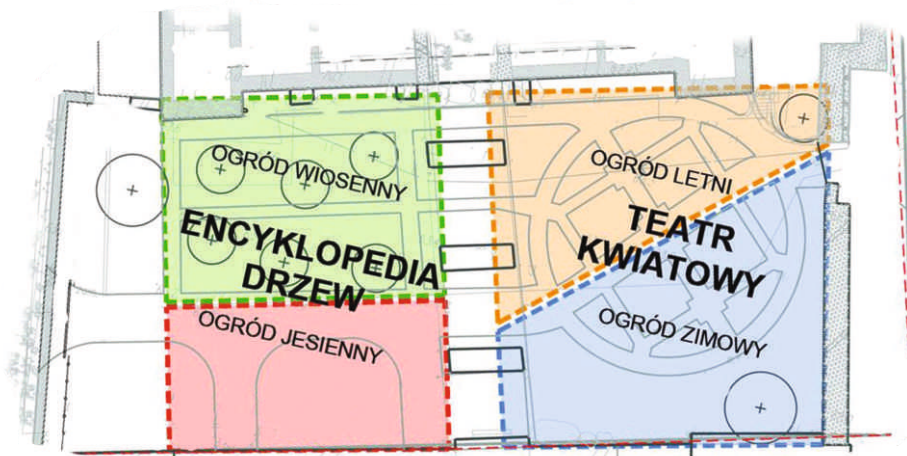
- R.1 róża pnąca odm. biała „Madame Plantier
- R.2 róża stulistna odm. Petit de Hollande
- R.3 róża francuska odm. „Splendens”
- R.4 róża francuska odm. „Officinalis”
- R.5 róża burbońska
- R.6 róża odm. „Souvenir du docteur Jamain”

PNĄCZA:

- P.1 bluszcz pospolity
- P.2 winobluszcz zaroślowy

BYLINY RÓŻNE:

B



KRÓTKA CHARAKTERYSTYKA WYBRANYCH ROŚLIN W OGRODACH BISKUPICH:

Róże historyczne

- Róża francuska *rosa gallica* odm. 'Officinalis' jedna z najstarszych odmian róż uprawianych w Europie, wyhodowana przed 1310 r., zwana aptekarską, stosowana w medycynie, przemyśle perfumeryjnym i w kuchni. Ma kwiaty pachnące, półpełne-przyjazne owadom zapylającym.

- Róża francuska *rosa gallica* odm. 'Splendens' (rys.1), znana przed 1583 r. Dawna odmiana o bardzo małych wymaganiach glebowych i pełnej mrozoodporności. Jej płatki i owoce mogą być wykorzystane do sporządzania konfitur. Kwiaty intensywnie pachnące, półpełne, wabiące owady.

- Róża *rosa* odm. 'Souvenir du docteur Jamain' (rys.2) wyhodowana w 1865 roku we Francji, róża parkowa pnąca, o wyjątkowej purpurowo-fioletowej barwie kwiatów i zamszowych płatkach, powtarzająca kwitnienie.

- Róża burbońska *rosa* 'Louise Odier' (rys.3), róża parkowa z 1851 r., o dużej sile wzrostu, powtarzająca kwitnienie, o wyjątkowym zapachu, określanym m. in. jako „cytrynowo-landrynkowy”. Płatki jadalne, doskonałe na konfitury.

- Róża stulistna *rosa centifolia* odm. 'Petite de Hollande' zwana również 'Petite de Alland'. Odmiana wyhodowana przed 1791 r., uważana za tradycyjną „różę chłopską”, o kwiatach pełnych (lecz wabiących owady wystającymi pręcikami) oraz pachnących i jadalnych płatkach. Wytrzymała na chłód i choroby. Używana w przemyśle kosmetycznym do produkcji olejku różanego oraz w przemyśle spożywczym do wyrobu konfitur.

Byliny

- hyzop lekarski *hyssopus officinalis* (tzw. Józefka) roślina o mirtowatym ulistnieniu i balsamicznym zapachu, ozdobna, lecznicza i przyprawowa. W czasach biblijnych uważana za panaceum na wszystkie choroby i wszelkie nieszczęścia.

- Bodziszek korzeniasty *geranium macrorrhizum* (rys.4). Atrakcyjna zadarniająca roślina ozdobna. Roślina o właściwościach leczniczych, wytwarza intensywny zapach, który odstrasza komary, ślimaki i nornice.



Drzewa

- Morwa biała *morus alba* (rys.5), drzewo sadzone w parkach jako symbol dostatku. Ma heterofilie (różne kształty liści w obrębie gatunku). Liście są źródłem pożywienia jedwabnika (produkcja jedwabiu). Gatunek ten ma właściwości lecznicze.

- Jabłoń owocowa *malus domestica* 'Krótkonóżka Królewska'(rys.6), odmiana historyczna z XV wieku, w wiktoriańskiej Anglii była umieszczona na liście 10 ulubionych jabłek deserowych. Kwitnie bardzo późno, kwiaty są odporne na przymrozki wiosenne. Owoce o posmaku anyżu, nadają się także na susz, wina i soki owocowe.



EDUKACJA PRZYRODNICZA

Wizyta w biskupich ogrodach

Spacer po odtworzonych, historycznych ogrodach – „Teatrze kwiatów” i „Encyklopedii drzew”, urozmaicony pokazem przyrodniczych eksponatów oraz materiałów edukacyjnych. Przedstawienie zamkowych roślin: starych i młodych drzew, krzewów, bylin, kwiatów i roślin łąkowych oraz biologii i zwyczajów owadów pożytecznych funkcjonujących w obrębie tych roślin. Przybliżona zostanie również sylwetka biskupa Krasickiego – założyciela ogrodów i miłośnika przyrody.

Uskrzydleni mieszkańcy Zamku – o ptakach i nietoperzach

Prezentacja biologii i zwyczajów życiowych gatunków ptaków i nietoperzy bytujących na terenie zamku na zasadzie ciekawostek, zagadek, anegdot, roli wybranych gatunków w przyrodzie. Zasygnalizowanie problemu wpływu zanieczyszczenia środowiska na funkcjonowanie i życie ptaków.

Cykl przyrody, wpływ zmian klimatycznych na życie na ziemi

Spacer poglądowy po ogrodach, połączony z edukacją ekologiczną, a następnie zajęcia plastyczne w sali edukacyjnej.

Warsztaty przeznaczone dla szkół podstawowych, szkół średnich, Rodzin z Dziećmi

Prowadzenie: Marta Gębicka

Zapisy, informacje: 89 767 21 11

lidzbark@muzeum.olsztyn.pl



WARSZTATY FOTOGRAFICZNE

„Szkola fotografii na Zamku”

Warsztaty obejmujące poznawanie w praktyce tajników fotografii zarówno architektury zabytkowej, dzieł sztuki, ale także fotografii artystycznej, kreatywnej z wykorzystaniem zamkowych wnętrz, strojów historycznych. Warsztaty z wykorzystaniem profesjonalnego aparatu fotograficznego, własnych telefonów komórkowych uczestników, połączone z obróbką zdjęć i możliwością wydruków.

ŚWIADOMOŚĆ PSTRYKANIA – fotograficzne ABC

PORTRET – tworzymy portret artystyczny

ZAMKOWE ZAKAMARKI – tajemnice i dziwne powieści

Warsztaty przeznaczone dla młodzieży szkół średnich, osób dorosłych, Rodzin z Dziećmi

Prowadzenie: Radosław Niemczynowicz

Zapisy, informacje: 89 767 21 11, lidzbark@muzeum.olsztyn.pl



Autorzy fotografii: Radek Niemczynowicz, Łukasz Kulicki, Anna Malinowska, Małgorzata Rucińska, Jakub Obarek

ryc. Ferdinand von Quast, "Denkmale der Baukunst im Ermeland", Berlin [1852], sygn. III/16538
rysunek ogrodów na bazie projektu Pracowni Rewaloryzacji Architektury „Nowy zamek”
rys. R. Wielgan

Projekt "Konserwacja i restauracja XIV-wiecznego zamku w Lidzbarku Warmińskim - perły architektury gotyckiej w Polsce - III etap" dofinansowany ze środków MF EOG, ze środków budżetu państwa oraz współfinansowany ze środków Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

Wspólnie działamy na rzecz Europy **zielonej**, **konkurencyjnej** i **sprzyjającej integracji społecznej**.

