

Wyjazd do Muzeum Wsi Radomskiej
ze Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego
im. Świętego Franciszka z Asyżu w Nowym Mieście nad Pilicą

Departament Kultury Promocji i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie opracował program „Kulturalna szkoła na Mazowszu”, umożliwiając uczniom szkół podstawowych i ponadpodstawowych korzystanie z preferencyjnych biletów (w cenie 1 zł brutto) do mazowieckich instytucji kultury podległych Samorządowi Województwa Mazowieckiego. Korzystając z tego przywileju, w dniu 30 listopada, wybraliśmy się do Muzeum Wsi Radomskiej na warsztaty „Od ziarenka, do bochenka”.

Celem tej lekcji było przedstawienie procesu obróbki ziarna od momentu zasiewu do produktu końcowego, jakim jest chleb. Chleb, który jemy codziennie, należy do naszych podstawowych pokarmów. Zazwyczaj nie zastanawiamy się, jakie były jego początki, gdzie najwcześniej zaczęto uprawiać zboże i wytwarzać mąkę, które plemień po raz pierwszy „zakwasiło” chleb.

Uczniowie, uczestnicząc w tych warsztatach, mogli dowiedzieć się, jak pozyskiwano mąkę. Sami byli w stanie przerobić ziarno na mąkę. Następnie podczas projekcji filmu zobaczyli, jak wyglądał piec chlebowy. Mieli możliwość użycia narzędzi niezbędnych do wypieku chleba. Na tych zajęciach dzieci poznały, jakie gatunki zbóż uprawia się na Mazowszu. Zostały zapoznane z przesadami i zwyczajami towarzyszącymi wypiekowi chleba. Uczniowie mogli przygotować bułki z ciasta drożdżowego, które zostały wypieczone, a następnie zabrane przez uczestników do domów.

Był to bardzo interesujący wyjazd, podczas którego dowiedzieliśmy się wielu ciekawostek, nabyliśmy nowe umiejętności i z którego wróciliśmy mądrzejsi o doświadczenia. Uczniowie podczas tych warsztatów wykazali zainteresowanie oraz posiadali dużą wiedzę tematyczną.

Organizatorzy:

Agnieszka Rzuczkowska

Urszula Stolarek

Monika Surmacz

