

Opowiedzieli o chlebie

Data publikacji: 18.01.2014 17:45

Bardzo ciekawie spędziły czwartkowy (16 styczeń) dzień dzieci w cieszyńskim Domu Narodowym. Prowadzący zajęcia Anna Czapek i Piotr Mojżyszek opowiedzieli słuchaczom historię chleba od starożytności do czasów współczesnych, pokazali także, jak dziś chleb wygląda na całym świecie i w polskiej kulturze ludowej.

□

Na wykładzie teoretycznym jednak spotkanie w Domu Narodowym wcale się nie skończyło, a dopiero zaczęło. Po krótkim teoretycznym wstępie przyszedł bowiem czas na pracę - dzieci upiekły pyszne bułeczki. Uczestnicy warsztatów sami mieszały składniki, wyrabiali ciasto, i tworzyli to, co im wyobraźnia podpowiedziała - bułeczki, rogaliki, warkoczyki, precelki... Dla porównania zobaczyli, jak piecze się chleb w tradycyjnej tureckiej piekarni, jak wygląda chleb m.in. w Gruzji, Indiach czy Wietnamie. Była też edukacja w formie zabawy, czyli rozpoznawanie zbóż, z jakich wyrabia się mąkę na chleb. Dzieci wszystkiego dotykały, wachały. Była też demonstracja siły - kto potrafi użyć cepa? Kto uniesie ogromną łopatę chlebową? Na koniec nastąpił długo oczekiwany moment - wyciągnięcie z pieca pachnącego pieczywa.

- Nasz pomysł, który nazwaliśmy OPOWIADAMY O ŚWIECIE to pokazywanie świata w czasie warsztatów etnologicznych. Poruszamy ciekawe tematy, opowiadamy o kulturze ludzi żyjących w różnych częściach świata. Mówimy o obyczajach, kuchni, muzyce, strojach. Nie zapominamy oczywiście o Polsce pokazując, jak ciekawa i bogata jest nasza kultura. Podczas warsztatów działamy na wszystkie zmysły. Dzieci dotykają, wachają, słuchają, smakują i zadają wiele pytań. Do tego oczywiście dodajemy prezentacje multimedialne na dużym ekranie, zdjęcia, filmy, muzykę - wyjaśnia Piotr Mojżyszek.

(indi)