



LUZAK



Wydanie specjalne

MAJ 2017r.

Drodzy Czytelnicy!

Z największą przyjemnością przedstawiamy Wydanie specjalne majowego „Luzaka.”

Właśnie finał projektu edukacyjnego „Misterium Chleba”, którego koordynatorką była pani Katarzyna Szafraniec. Realizowany był przez uczniów naszego gimnazjum przy współpracy ze Stowarzyszeniem na Rzecz Ekologii Humanistycznej Ekos oraz przy wsparciu finansowym Gminy Milicz.



GMINA MILICZ wspiera nas

Głównym celem przedsięwzięcia było przywrócenie właściwego odnośnika do chleba – poszanowanie chleba oraz poznanie historii i tradycji związanych z wypiekiem chleba w różnych regionach Polski. Cele szczegółowe to poznanie cyklu technologicznego pieczenia chleba, poznanie symboliki chleba, przedstawienie chleba w literaturze i sztuce, poznanie sztuki ludowej i zwyczajów związanych z chlebem, poznanie i degustacja różnych gatunków chleba oraz kształtowanie wartości: szacunku, wdzięczności i dzielenia się chlebem z innymi.

Życzymy przyjemnej lektury oraz miłych wrażeń i przeżyć związanych z prezentacją projektu.

Redakcja



Zadania w ramach projektu „Misterium Chleba”



Przygotowanie i przeprowadzenie konkursów:

literacki „Opowieść o chlebie” - Mirosława Baczkowska-Milian

językowy „Kromka chleba” - Bogumił Piosik, Edyta Bieganek

plastyczny „Martwa natura z chlebem” - Eliza Czyrek

przyrodniczy „Rozpoznajemy zboża” - Ryszard Ziębikiewicz

Wystawa „Chleb w literaturze” - Joanna Dolna

Przeprowadzenie ankiety „Chleb w statystyce” wśród młodzieży i dorosłych – Renata Pałka

Taniec „Trojak” i przygotowanie **utworów muzycznych** – Eliza Czyrek



Tematy do realizacji dla klas:

Symbolika chleba w religii katolickiej - IIIA

Warsztaty wypiekania chleba i wycieczka do młyna - IIB

Historia powstawania

chleba - IB

Motyw chleba w poezji - IIA

Przysłowia i powiedzenia o chlebie - IA

„Abecadło o chlebie” - inscenizacja – IIIB



WYNIKI KONKURSÓW

literacki „Opowieść o chlebie” w kategorii **proza**: 1 m.: Oliwia Połączarz; 2 m.: Kamila Cierkosz

w kategorii **poezja**: 1 m.: Zuzanna Szopiak; 2 m.: Jakub Skowron (uczestniczyły 4 osoby)

językowy „Kromka chleba”: 1m.: Jakub Skowron; 2m.: Dominika Jasińska;

3 m.: Kamila Cierkosz oraz Michał Bałaj (uczestniczyły 6 osób)

plastyczny „Martwa natura z chlebem”: 1m.: Sara Ciupak; 2m.: Hanna Dopieralska;

3 m.: Wiktoria Sip (uczestniczyły 10 osób)

przyrodniczy „Rozpoznajemy zboża”: 1m.: Martyna Kupczyk; 2m.: Rozalia Bolińska;

3 m.: Kacper Schneka (uczestniczyły 11 osób)

GRATULACJE!

Projekt „Misterium Chleba” – warsztaty dla uczniów klasy IIB

W dniu 04.05.2017r. uczniowie klasy IIB uczestniczyli w warsztatach młynarsko-piekarniczych przeprowadzonych przez właścicielkę gospodarstwa agroturystycznego panią Hannę Jankowską.

Zajęcia rozpoczęły się od prezentacji uczestników zajęć oraz prowadzącej warsztaty, która przedstawiła historię młynarstwa i piekarnictwa. Następnie uczniowie rozpoznawali podstawowe rodzaje zbóż, a później mieli okazję spróbować mielić ziarno sposobami naszych przodków. Rozcierali ziarno między kamieniami, używali do tego również żarna i popularnych młynków. Uczniowie doświadczyli, jak ciężką pracą jest mielenie zboża. Otrzymana gruboziarnista mąka została przesiana przez sito o grubych oczkach. Dowiedzieli się wtedy, skąd pochodzi nazwa mąka razowa. Ta część zajęć odbywała się w skansenie utworzonym przez Hannę Jankowską.

Drugi człon warsztatów odbył się już w części kuchennej. Uczniowie zapoznali się z recepturą powstawania chleba. Samodzielnie odważali poszczególne rodzaje mąki, mieszały mąkę i inne składniki niezbędne w produkcji chleba, natłuszczali foremki do pieczenia, do których przełożyli gotowe ciasto do wyrośnięcia. (Chleb ten po wyrośnięciu został upieczony przez panią Hannę Jankowską).

Przedostatnim etapem zajęć było samodzielne przygotowanie ciasta i pieczenie na blasze pieca kuchennego podpłomyków. Sprawilo to uczniom dużo radości, podpłomyki szybko znikaly w ustach uczniow, ktorzy wychwalali rózne receptury wypieku. Na zakonczenie zajec uczniowie zapoznali sie z maszynami rolniczymi sluzacymi dawniej do uprawy i zbioru zbóz. Zobaczyli m.in. rónego rodzaju plugi, brony, siewniki, maszyny zniwne, lacznie z najprostszymi: cepami. Tę część zajęć prowadził pan Romuald Jankowski.

Warsztaty były bardzo interesujące. Pokazały, jaką cenną sprawnością jest umiejętność przygotowania i upieczenia dobrego i zdrowego chleba. Czynność zapomniana, które teraz ponownie pojawia się w wielu polskich domach.



Klasa IIB w dniu 19.05.2017r. uczestniczyła w wycieczce do miejscowości Duchowo, w której znajduje się jedyny na naszym terenie wiatrak koźlarz wykorzystywany dawniej do otrzymywania mąki. Wiatrak „Bronisław” obecnie służy jako skansen, po którym oprowadza pani Daria Wdowczyk.

Uczniowie dowiedzieli się, w jaki sposób działał wiatrak, w jaki sposób przestawiano całą budowlę w kierunku wiatru, jak nazywają się najważniejsze części wiatraka. Uczniowie mieli okazję być na wszystkich piętach budowli.

Następnie zwiedzili Chatę Młynarza, w której znajdują się dawne urządzenia służące młynarzowi, ale także innym mieszkańcom dawnych gospodarstw domowych.

Podczas obu wyjazdów uczniowie dowiedzieli się również o innych młynach, które istniały lub istnieją w najbliższej okolicy, m.in. o nieczynnym już młynie mechanicznym w Piotrkosicach, czynnym młynie w Miliczu (dawniej wodnym obecnie elektrycznym) czy też o pozostałości po młynie wodnym nad Młynówką w Sułowie. Wszystkie te zajęcia były realizowane w ramach projektu „Misterium Chleba” finansowanego przez Gminę Milicz i Stowarzyszenie na Rzecz Ekologii Humanistycznej EKOS.

GALERIA ZDJEĆ



Po realizacji projektu jego uczestnicy z pewnością będą świadomi wartości pracy związanej z wytworzeniem chleba od zasiania zboża do wypieku chleba.

Będą rozumieli, dlaczego nie należy wyrzucać chleba do kosza i dlaczego należy się dzielić chlebem z potrzebującymi.

Redakcja: Rozalia Bolińska, Kamila Cierkosz; Angelika Cichowicz, Katarzyna Haftarczyk

Opiekun: Mirosława Baczkowska-Milian

Zdjęcia: Ryszard Ziębikiewicz

Grafika: <https://www.google.pl>