



# MISTERIUM CHLEBA

---

Projekt zrealizowany  
w Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie  
w roku szkolnym 2013/2014

*Projekt powstał przy współpracy  
ze Stowarzyszeniem na Rzecz Ekologii Humanistycznej EKOS  
oraz dofinansowaniu Gminy Milicz*

**Praca zbiorowa**

**Skład i druk:** Anna Tyczyńska

Sułów 2014

Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie  
ul. Szkolna 6, Sułów, 56-300 Milicz  
tel./fax 71 384 73 50  
e-mail: [sekretariatgimnazjum@wp.pl](mailto:sekretariatgimnazjum@wp.pl)  
<http://www.gimnazjumsulow.ehost.pl>

**Foto:** Andrzej Romanowicz, Ryszard Ziębikiewicz

## Spis treści

Spis treści.....	3
Słowo wstępne .....	5
Cele projektu.....	8
Opis działania.....	8
Efekty.....	9
Harmonogram dnia – 21 marca 2014 r. ....	9
Scenariusz uroczystości .....	10
Prezentacje przygotowane przez klasy .....	15
Przysłowia i powiedzenia związane z chlebem (klasa Ia) .....	15
Jak dawniej mielono zboża (klasa Ib).....	16
„Abecadło o chlebie” - inscenizacja (klasa IIa).....	17
Słowo „chleb” w różnych językach (klasa IIb).....	18
Motyw chleba w literaturze (klasa IIIa).....	21
Jak upiec chleb? (klasa IIIb) .....	31
Wystąpienie przedstawicieli koła chemicznego.....	39
Klej z mąki.....	39
Klej z mąki pszennej i mąki ziemniaczanej.....	39
Wystąpienie koła geograficznego .....	40
Rodzaje chleba .....	40
Zalety i wady pieczywa.....	41
Sprawozdanie z uroczystości .....	42
Konkurs plastyczny.....	44
W trakcie pracy nad obrazami z mąki.....	44
Prace uczniów .....	45
Wystawy.....	46
Zespół wokalny-instrumentalny.....	48

Galeria zdjęć .....	48
Skład zespołu .....	48
Wykonywane utwory .....	49
Zespół taneczny.....	52
Sponsorzy.....	54

## Słowo wstępne

### Wychowanie ku wartościom

Wyjątkowe chwile i jubileusze to okazja do refleksji obudzonych spojrzeniem w przeszłość, wspomnieniem wspólnych przeżyć i doświadczeń, to okazja do wydobywania z pamięci śladów zdarzeń, z których współtworzyliśmy i nadal tworzymy historię sułowskiego Gimnazjum.

Od powstania naszego Gimnazjum cała społeczność szkolna, tj. młodzież, grono pedagogiczne, personel szkolny, ciągle stawia sobie pytania: Czy szkoła może być naprawdę drogą dla ucznia – człowieka i na odwrót: czy uczeń – człowiek jest naprawdę drogą szkoły?

Odpowiedź jest oczywiście twierdząca: jeżeli dla szkoły rzeczą naturalną jest funkcja wychowawcza, to pozostaje oczywiste, że ona nie może istnieć inaczej, jak tylko dla ucznia – człowieka.

Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie od 2000 r. należy do Towarzystwa Gimnazjów Poszukujących z Małych Miast i Wsi (TGP). Wiedzę i umiejętności zdobyte w ramach TGP wykorzystujemy na szkoleniowych radach pedagogicznych, w ramach których przygotowaliśmy program wychowawczy szkoły w oparciu o publikację pani prof. Krystyny Chałas pt. „W stronę kultury dawania”.

Proces wychowania ku wartościom znajduje swoją egzemplifikację praktyczną w programie wychowawczym naszej szkoły. Program wychowawczy szkoły a także programy przedmiotów, godzin wychowawczych, kół zainteresowań i agend szkolnych oparliśmy na szerokim spectrum wartości.

Aby proces ten urzeczywistnić, w naszej szkole prowadzone są projekty o podłożu wychowawczym i aksjologicznym, podczas których zwracamy szczególną uwagę na następujące wartości: godność, wolność, odpowiedzialność, mądrość, szacunek do tradycji chrześcijańskich i narodowych, prawda i honor, miłość i transcendencja.

Od powstania naszego Gimnazjum personalizm głoszony przez nauczanie i życie naszego Patrona Jana Pawła II przewija się w realizowanych przez uczniów projektach edukacyjnych. Wśród nich należy wymienić choćby niektóre: „Godność osoby – wartość wartości”, „Moja droga do wolności”, „Odpowiedzialność za siebie i innych”, „Miłość i transcendencja”, „Polska Wielkanoc”, „Misterium Chleba”, „Boże Narodzenie”.

Należy podkreślić, że projekty edukacyjne „Misterium Chleba”, „Wielkanoc” oraz „Boże Narodzenie” odbywają się w naszym gimnazjum w cyklu trzyletnim, tzn. projekt „Misterium

Chleba” w jednym roku szkolnym, „Wielkanoc” w następnym roku szkolnym i „Boże Narodzenie” w kolejnym roku szkolnym.

Oddajemy do rąk Czytelników kolejną publikację, powstałą po realizacji projektu „Misterium Chleba”, który w tym roku szkolnym miał przewodnie hasło „Dobry jak Chleb”.

Celem głównym projektu było świadome pogłębienie szacunku dla chleba oraz zrozumienie istoty i potrzeby dzielenia się chlebem.

Wychowawcy klas z młodzieżą, a często we współpracy z rodzicami, realizowali projekt wykonując różne zadania np.: od ziarenka do bochenka, jak mielono zboże, poznanie cyklu technologicznego wypieku chleba i samodzielne upieczenie chleba, znaczenie Chleba Eucharystycznego, „chleb” w różnych językach, motyw chleba w literaturze.

Z wielkim zaangażowaniem, starannością i pomysłowością młodzież zaprezentowała swoje zadania różnymi formami takimi jak: postery, prezentacje multimedialne, śpiew, poczęstunek upieczonym chlebem, taniec, pokazy mielenia zboża, wyrób kleju z mąki, malowanie mąką, prezentacja nazw chleba w różnych językach, wystawy urządzeń używanych do wypieku chleba, wycieczka do młyna i piekarni. Podczas prezentacji projektu nie zabrakło miniwykładu ks. Marcina Nesterowicza nt. Znaczenie Chleba Eucharystycznego

Prezentacja projektu odbyła się 21 marca 2014 r. uczestniczyli w niej sułowscy gimnazjaliści, kl. VI ze Szkoły Podstawowej im. Juliusza Słowackiego w Sułowie wraz z wychowawczynią Dorotą Haniszewską, grono pedagogiczne i pracownicy naszego Gimnazjum, rodzice, zaproszeni goście.

Dziękuję wszystkim wychowawcom: p. Andrzejowi Romanowiczowi, p. Agnieszce Sadownik, p. Edycie Solatyckiej, p. Bogumiłowi Piosik, p. Mirosławie Baczkowskiej-Milian, p. Renacie Pałce za bardzo dobre kierowanie młodzieżą w realizacji podjętych przez nich zadań.

Dziękuję również pozostałym nauczycielom, którzy nie pełnią funkcji wychowawcy klasy ale bardzo aktywnie włączyli się w realizację projektu: p. Hannie Jankowskiej za przygotowanie wystawy „Urządzenia i narzędzia używane do wypieku chleba”, p. Annie Tyczyńskiej za różnorodną oprawę muzyczną, p. Alinie Snażyk za piękną dekorację i konkurs plastyczny „Malowanie mąką”, p. Dorocie Haniszewskiej za przygotowanie tańca „Trojak”, p. Andrzejowi Romanowiczowi i p. Annie Tyczyńskiej za obsługę fotograficzną i filmową.

Szczególne podziękowanie i wdzięczność wyrażam p. Krystynie Paplińskiej (z którą wiele lat pracowałam w Zespole Szkół Rolniczych w Miliczu) za wypożyczenie strojów do trojaka. Uznanie i podziękowanie kieruję do p. Hanny Jankowskiej, która była koordynatorem projektu.

Jestem wdzięczna wszystkim piekarniom: Piekarni Familijna Elżbiety i Witolda Kowalczyka z Kuźnicy Czeszyckiej, Piekarni Edwarda Rybki z Gądkowic, Kawiarni Filizanka Karoliny Pochodyło z Milicza, Piekarni – Ciastkarni Anny Brykczyńskiej z Krotoszyna, Piekarni Fabiana Małeckiego ze Szkaradowa za hojność i dostarczenie wypieków chleba. Dzięki ofiarnością wyżej wymienionych było możliwe przygotowanie poczęstunku dla wszystkich uczestników projektu.

Dziękuję również firmie Majątek Ziemi „Niva” Hanny i Romualda Jankowskich za dostarczenie pachnącego zsiadłego mleka, a p. Andrzejowi Romanowiczowi za aromatyczne kiszzone ogórki.

Serdecznie dziękuję wszystkim gościom, którzy zaszczycili nas swoją obecnością.

Jestem przekonana, że zrealizowany w Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie projekt „Misterium Chleba” jest częścią wychowania ku wartościom.

Dyrektor

Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie

mgr Krystyna Piosik

## Cele projektu

- zrozumienie i nabycie umiejętności objaśnienia symboliki chleba,
- pogłębienie świadomości szacunku dla chleba,
- poznanie historii i tradycji związanych z wypiekiem chleba w różnych regionach Polski,
- poznanie cyklu technologicznego produkcji chleba,
- poznanie symboliki chleba w literaturze, sztuce, kulturze ludowej oraz religii katolickiej,
- poznanie i degustacja różnych gatunków chleba.

## Opis działania

Od początku swego istnienia Gimnazjum w Sułowie jest organizatorem projektów ogólnoszkolnych nawiązujących do tradycji religijnych i narodowych. Do największych z nich należą projekt Wielkanoc, projekt Boże Narodzenie oraz projekt Misterium Chleba. Realizacja tematu Misterium Chleba jest chyba najtrudniejszym zadaniem. Szacunek dla chleba, tradycje i obyczaje związane z chlebem odeszły już dawno w niepamięć i trudne zadanie stoi przed wychowawcami i młodzieżą, aby stworzyć klimat potrzebny do realizacji projektu. Projekt edukacyjny „Misterium Chleba” był realizowany w okresie od lutego do marca 20104 r. przy współpracy Gimnazjum im. Jana Pawła II w Sułowie z rodzicami uczniów. Projekt przebiegał zgodnie z zasadami metody projektu.

Młodzież zajmowała się następującymi zadaniami:

- przysłowia związane z chlebem
- jak dawniej mielono zboża?
- „Abecadło o chlebie” – inscenizacja
- „chleb” w różnych językach – konkurs
- motyw chleba w literaturze
- pieczemy chleb



## **Efekty**

- kształcenie umiejętności terminowego i precyzyjnego wykonania zadań,
- nabywanie umiejętności koordynowania działań własnych jak i całej grupy,
- pogłębienie więzi między wychowawcą a klasą,
- nabywanie umiejętności samodzielnego wykonywania zadań, doboru i selekcji informacji,
- działanie na rzecz środowiska lokalnego,
- prezentacja działań szkoły na forum lokalnym, zaangażowanie osób ze środowiska lokalnego do współpracy ze szkołą,
- promocja uczniów wykazujących szczególne talenty.

## **Harmonogram dnia – 21 marca 2014 r.**

Koordynator projektu: Hanna Jankowska

Dekoracje: Eliza Czyrek, Alina Snażyk, Andrzej Romanowicz

Fotografowanie: Andrzej Romanowicz, Ryszard Ziębikiewicz

Kamera, nagłośnienie: Andrzej Romanowicz

## Scenariusz uroczystości

### „Dobry jak chleb”

**Prowadzący:** Karolina Jamrozik, Dominik Haniszewski

Serdecznie witamy na dzisiejszej uroczystości nauczycieli, panią Dyrektor, zaproszonych gości, uczniów klas szóstych ze Szkoły Podstawowej w Dunkowej i w Sułowie wraz z wychowawcami i oczywiście Was koleżanki i koledzy. Dzisiejsze święto Misterium Chleba ma nas wprowadzić w tematykę związaną z chlebem, tak bardzo wpisany w polski krajobraz.

Chleb jako pożywienie znany jest człowiekowi od tysięcy lat. Chleb znany w starożytności nie przypominał współczesnego pulchnego wypieku, raczej zbliżony był do podpłomyka, znanej obecnie macy lub cienkiego podkładu pod pizzę. Taki chleb łatwiej było łamać niż kroić i zapewne stąd wziął się powszechnie znany w wielu kulturach zwyczaj obrzędowego łamania chlebem. Zwyczaj łamania, a nie krojenia chleba, utrzymał się zresztą do dzisiaj w kulturze śródziemnomorskiej, m.in. we Francji.

Wyraz chleb w języku polskim jest zapożyczeniem z języka starogermańskiego.

Chleb jest również znany we wszystkich religiach świata jako pokarm obrzędowy.

Dla podkreślenia rangi codziennego pieczywa młodzież naszego gimnazjum cyklicznie co trzy lata realizuje pod kierunkiem nauczycieli i wychowawców projekt edukacyjny „Misterium Chleba”. Celem zadań wykonywanych przez uczniów jest przede wszystkim przywrócenie właściwego postrzegania chleba. Uczniowie poznają również historię i tradycje związane z wypiekiem chleba, przedstawienia chleba w literaturze i sztuce, symbolikę chleba w religii katolickiej. Ważnym elementem prac nad realizacją projektu jest poznanie i degustacja gatunków chleba.

Dzisiaj uczestniczymy w prezentacji tego projektu. Uczniowie poszczególnych klas przedstawią wyniki swoich działań. Zapraszamy do obejrzenia i wysłuchania programu. Życzymy miłych i smacznych wrażeń. Jako motto będą przyświecać nam słowa – „dobry jak chleb”. Życzymy, aby te słowa odnosiły się do każdego z nas i każdej napotkanej przez nas osoby.

Proszę Panią Dyrektor o zabranie głosu.



1 Wystąpienie Pani Dyrektor



2 Wystąpienie ks. Proboszcza



3 Przemówienie ks. Marka Nesterowicza

Kto i kiedy upiekł pierwszy chleb nie wiadomo. Wypiekano go już 12 tysięcy lat temu, a 3-4 tysiące lat temu starożytni Egipcjanie odkryli, że do ciasta chlebowego można dodać zaczynu z maki żytniej albo drożdży, żeby ciasto urosło i uzyskało delikatny smak. Początkowo chleb nie był podobny do znanego nam obecnie. A jak wygląda pieczenie chleba dzisiaj? - poprosimy uczniów klasy IIIb.

Zespół wokalny wykona teraz piosenkę „Sanctus”



4 Utwór "Sanctus" zespołu Stare Dobre Małżeństwo wykonuje Małgorzata Jasińska (kl. IIIa)

Ażeby móc upiec chleb trzeba mąki, a skąd ją uzyskać ? Na to pytanie odpowiedzą uczniowie klasy Ib.

Jak wykazały wykopaliska, w czasach prehistorycznych uprawiano owies, proso, pszenicę a później żyto. Początki rolnictwa oznaczają siew i zbiór ziaren zbóż. W ten klimat wprowadzi nas zespół taneczny wykonując tradycyjnego Trojaka.



5 Taniec Trojak w wykonaniu uczniów gimnazjum ubranych w tradycyjne stroje ludowe.

W polskiej tradycji chleb był symbolem pożywienia, dostatku i pomyślności. W biedniejszych częściach Polski, chleb pojawiał się na stole jedynie w największe święta. Doczekał się też mnóstwa sentencji, aforyzmów i przysłów. Proszę uczniów klasy Ia o zaprezentowanie przysłów o chlebie.

Chleb darzony był szacunkiem i miłością, gdy rozpoczynano krojenie nowego bochenka czyniono na nim znak krzyża, nie wolno było jeść chleba w nakryciu głowy. Bardzo starannie zbierano okruszki, tak aby niczego nie uronić. O takich i innych zachowaniach ukazanych w literaturze powiedzą nam uczniowie klasy IIIa.

Czy można malować mąką? Przekonajcie się sami. Zapraszamy przedstawicieli klas konkursu plastycznego i o podejście do stolików.



6 Konkurs plastyczny mogli obserwować wszyscy uczestnicy uroczystości

Czy mąka może służyć jeszcze do czegoś oprócz pieczenia i malowania? Proszę uczniów z koła chemicznego - na pewno zaspokoją naszą ciekawość.



7 Pokaz wykonany przez uczennice kl. Ia

A czy wiecie skąd na naszym stole bierze się chleb? Ile osób musi być zaangażowanych, abyśmy mogli się nasycić? Klasa IIa pokaże nam jak to jest z tym chlebem.

Przez długi czas pieczono chleb z grubo zmielonej mąki pszennej, żytniej i jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej.

Pod koniec zimy, kiedy brakowało zapasów w spizarniach, dodawano do resztek zboża młode igliwie sosnowe, żołądziej, rozmaite gatunki traw, korę dębu, korzenie roślin. Mąka była stosunkowo kosztownym produktem, dodawano więc do niej rozmaite „dodatki” tylko po to aby zwiększyć objętość pieczywa. Przeważnie były to rozgotowane i przetarte ziemniaki, mąkę z grochu i fasoli, soczewicy, czasem kapustę, cebulę...W okresach głodu w chlebie znajdowały się także perz, lebioda, kora niektórych drzew. A jakie rodzaje chleba możemy spotkać obecnie i czym się one charakteryzują- na to pytanie odpowiedzą uczniowie z koła geograficznego pod opieką pana Ryszarda Ziębikiewicza.

Wystąpi teraz zespół wokalny z kolejną piosenką. Zapraszamy.



8 Zespół wokально-instrumentalny wykonuje piosenkę „Oba nam chleba nie zabrakło” z repertuaru zespołu Arka Neogo

„Chlieb”, „pę”, „pan” cóż oznaczają te słowa. O rozwiązanie zagadki proszę uczniów klasy IIb.

Podczas degustacji chleba proszę o zapoznanie się z wystawą przygotowana przez Aktyw biblioteczny.

Nasz projekt dobiega końca, proszę o podsumowanie Panią Dyrektor i zaproszonych gości.



9 Wystąpienia zaproszonych gości, koordynatora projektu oraz przedstawicieli rodziców



## Prezentacje przygotowane przez klasy

### Przysłowia i powiedzenia związane z chlebem (klasa Ia)



10 Wystąpienie kl. Ia

Podczas przygotowywania posteru znaleźliśmy bardzo wiele przysłów i powiedzeń związanych z chlebem. Do najbardziej znanych i ciekawych należą:

- „Kiedy się chleba nie naje to bułką nie nasyci”
- „Kto chleb ze sobą nosi, ten o niego nie prosi”
- „Kto chleba nie chce, kija godzien”
- „Ciężko pracować trzeba na kawałek chleba”
- „Co nas żywi, do tego trzeba się sposobić, kto chce jeść chleb powinien na niego robić”
- „Do chleba rano wstać trzeba”
- „Idzie zima, a chleba ni ma”

Opracowaliśmy i przeprowadziliśmy również ankietę wśród pracowników naszego gimnazjum dotyczących znajomości przysłów i powiedzeń związanych z chlebem. Pracownicy wymienili ogółem 23 przysłowia, a najczęściej powtarzały się:

- „Bez pracy nie ma kołaczy”
- „Nie z jednego pieca chleb jadło”
- „Z tej mąki chleba nie będzie”
- „Chleb i woda nie ma głoda”
- „Ziarnko do ziarnka i zbierze się miarka”
- „Nie samym chlebem człowiek żyje”
- „Masz babo placek”

**Klasę reprezentowali:** Zuzanna Ludwiczak, Marta Bobowska, Oliwia Musiał

**Wychowawca:** Andrzej Romanowicz

## Jak dawniej mielono zboża (klasa Ib)



11 Wystąpienie klasy Ib

*Daniel* – kręci młynkiem.

*Dominik* – „Daj, acj ja pobruszę, a ty poczywaj”.

*Daniel* – Kolega powiedział - „Daj, niech ja pomieję (pokręcę żarna), a ty odpoczywaj.”

Według historyków jest to najstarsze zdanie zapisane w języku polskim a można je przeczytać w Księdze Henrykowskiej spisanej w XIII wieku.

*Dominik* - żarna to urządzenie do ręcznego mielenia zboża, złożone z dwóch kamieni, jednego nad drugim, z których górny jest ruchomy względem dolnego. (pokaz – film).

*Daniel* - pierwsze prymitywne żarna z rozcieraczem pojawiły się na ziemiach polskich już w okresie neolitu. W domach w powszechnym użyciu do XX wieku były młynki do mielenia zboża (pokaz – stół).

*Daniel* - O młynkach i żarnach mówili Państwu: Dominik Nocny

*Dominik* - i Daniel Michaliszyn z klasy I b. Dziękujemy za uwagę.

**Klasę reprezentowali:** Daniel Michaliszyn, Dominik Nocny

**Wychowawca:** Agnieszka Sadownik



## „Abecadło o chlebie” - inscenizacja (klasa IIa)

Uczniowie klasy IIa wyrecytowali wiersz Władysława Bełzy „Abecadło o chlebie”. Przedstawili również scenkę ilustrującą proces powstawania chleba.

Władysław Bełza

### Abecadło o chlebie

*ABC*

*Chleba chcę,  
Lecz i wiedzieć mi się godzi,  
Z czego też to chleb się rodzi?*

*DEF*

*Naprzód siew:  
Rolnik orze ziemię czarną  
I pod skibę rzuca ziarno*

*HKJ*

*Ziarno w lot  
Zakiełkuje w ziemi łonie,  
I kłos buja na zagonie.*

*Ł i L*

*Gdy już cel  
Osiągnięty gospodarza,  
Zboże wiozą do młynarza.*

*MNO*

*Każde źdźbło,  
za obrotem kół, kamienia,  
W białą mąkę się zamienia.*

*PQS*

*To już kres!  
Z młyna piekarz mąkę bierze  
I na zacier rzuca w dzieże.*

*RTU*

*I co tchu  
W piec ogromny wkłada ciasto,  
By chleb miały wieś i miasto.*

*WXZ*

*I chleb wnet!  
Patrzcie, ile rąk potrzeba,  
Aby mieć kawałek chleba.*



12 Scenka wykonana przez uczniów kl. IIa

**Wychowawca:** Edyta Solatycka

## Słowo „chleb” w różnych językach (klasa IIb)



13 Uczniowie kl. IIb i zorganizowany przez nich konkurs

Klasa IIb w ramach projektu Misterium Chleba przedstawiła nazwy chleba w różnych językach świata, a następnie przeprowadziła wśród publiczności konkurs na zapamiętanie z jakiego języka pochodzi dana nazwa chleba.

Uczniowie zaprezentowali nazwy chleba w 14 językach świata: angielskim, niemieckim, szwedzkim, rosyjskim, japońskim, chińskim, arabskim, ukraińskim, czeskim, hiszpańskim, włoskim, chorwackim, francuskim i tureckim, prosząc widzów o uważne wysłuchanie ich prezentacji. Następnie przeprowadzili konkurs wśród publiczności. Uczniowie pojedynczo przedstawiali nazwę chleba w obcym języku. Słowo to pojawiało się również na rzutniku. Widzowie zgadywali z jakiego kraju pochodzi dana nazwa. Okazało się, że widzowie bardzo dobrze zapamiętali hasła i odgadli wszystkie słowa. Za prawidłową odpowiedź otrzymywali drobne upominki.

## Prezentacja

<p><b>Słowo „chleb” w różnych językach</b></p>	<p><b>BREAD</b> j. angielski</p>
<p><b>PANE</b> j. włoski</p>	<p><b>BROT</b> j. niemiecki</p>
<p><b>CHLIB</b> j. ukraiński</p>	<p><b>BRÖD</b> j. szwedzki</p>
<p><b>хлеб</b> j. rosyjski</p>	<p><b>خبز</b> j. arabski</p>

**CHLÉB**

j. czeski

**EKMEK**

j. turecki

**PAN**

j. hiszpański

**PAIN**

j. francuski

**KRUH**

j. chorwacki

パン

j. japoński

麵包

j. chiński

**Klasę reprezentowali:** Maria Durkacz, Jakub Galiasz, Anna Niedźwiedzka, Grzegorz Klejewski, Natalia Adryan, Konrad Piechowiak, Dawid Mormul, Angelika Stryjak, Wiktoria Pękala, Justyna Kowalczyk (prowadząca)

**Wychowawca:** Bogumił Piosik

## Motyw chleba w literaturze (klasa IIIa)



14 Wystąpienie klasy IIIa

### Tekst wystąpienia

Jesteśmy uczniami klasy trzeciej A: Sebastian Kupczyk, Paweł Mogiłka, a przy komputerze Kinga Cierniejewska.

Zapraszamy do obejrzenia i wysłuchania prezentacji.

Nasza klasa otrzymała zadanie: MOTYW CHLEBA W LITERATURZE.

Chleb był podstawowym składnikiem posiłków kultycznych w religiach Starożytnego Wschodu. Zmielenie ziarna, sporządzenie ciasta z mąki oraz jego upieczenie to symbol przemiany materii podtrzymującej życie. W najstarszych opowiadaniach biblijnych chleb to coś więcej niż zwykły owoc, który po prostu zrywa się z drzewa.

Na konieczność zaangażowania człowieka w podtrzymanie swojego życia wskazują słowa Boga skierowane do Adama po grzechu pierworodnym: „W pocie oblicza twego będziesz musiał zdobywać chleb” (Rdz 3,19). W tym miejscu jest mowa o chlebie po raz pierwszy w Biblii.

Potrzeba jednak pomocy Bożej oraz współpracy człowieka z Bogiem, a nie tylko słońca, wody i dobrej gleby: „Błogosławiony jesteś, Panie, Boże wszechświata, bo dzięki Twojej hojności otrzymaliśmy chleb, który jest owocem ziemi i pracy rąk ludzkich” (z modlitwy przygotowania darów eucharystycznych).

W tym religijnym znaczeniu obfitość chleba jest wyrazem błogosławieństwa Bożego, a jego niedostatek oznaką kary za grzech.

Jan Kochanowski, żyjący w 16 wieku, uważany jest za jednego z najwybitniejszych twórców renesansu w Europie, najlepszego poetę słowiańskiego, który przyczynił się do rozwoju polskiego języka literackiego.

W Pieśni V chleb stawia ponad innymi bogactwami świata, pisząc:

„Kto ma swego chleba,  
Ile człeku trzeba,  
Może nic nie dbać o wielkie dochody,  
O wsi, o miasta i wysokie grody.”

Żyjący w kolejnym stuleciu Wacław Potocki, jeden z głównych twórców barokowych w Polsce, poeta, epik, satyryk i moralista, w wierszu Dziesięciny przedstawia, jak Bóg nakazuje ludziom spożywać chleb:

„Wyganiając od jabłek Adama na ziola,  
Z raju na świat, rzekł mu Bóg: „W pocie twego czoła będziesz pożywał chleba”.

Słowa te jednoznacznie nawiązują do Starego Testamentu .

Ignacy Krasicki, poeta, prozaik i publicysta, jeden z głównych przedstawicieli polskiego oświecenia, w żartobliwej bajce Chleb i szabla ukazał mądrość chleba:

Chleb przy szabli gdy leżał, oręż mu powiedział:  
„Szanowałbyś mnie bardziej, gdybyś o tym wiedział,  
Jak ja na to pracuję i w wieczór, i rano,  
Żeby twoich bezpiecznie darów używano.”  
„Wiem ja — chleb odpowiedział — jakim służysz kształtem.  
Jeśli mnie często bronisz, częściej bierzesz gwałtem” .

Cyprian Kamil Norwid, jeden z wielkich polskich poetów epoki romantyzmu, w liryku Moja piosnka II wyraża wielką tęsknotę za ojczyzną, w której nawet okruch chleba traktuje się jak świętość:

„Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba  
Podnoszą z ziemi przez uszanowanie

Dla darów Nieba....

Tęskno mi, Panie...”

Henryk Sienkiewicz, pisarz i publicysta epoki pozytywizmu, pierwszy polski laureat literackiej Nagrody Nobla, którą otrzymał w 1905 roku, odwołał się do motywu chleba w noweli *Za chlebem*.

Tytuł tej noweli Henryka Sienkiewicza odnosi się do emigracji w poszukiwaniach lepszego bytu czy po prostu pracy, której nie było w ojczyźnie .

Leopold Staff polski poeta, tłumacz i eseista, jeden z najwybitniejszych twórców literatury XX wieku, zaliczany do czołowych poetów młodopolskich, W wierszu *Chleb* nawiązał do biblijnego motywu zaczyniania chleba:

„Wiecznie tak samo jeszcze jak za czasów Piasta,  
Po łokcie umączone ręce dzierząc w dzieży,  
Zakwasem zaczyniony chleb ugniata świeży  
Przejęta swym odwiecznym obrządkiem niewiasta.

Gdy, wedle doświadczenia niechybnych probierzy,  
Nazajutrz ugniot miary właściwej dorasta,  
Pierzyną ciepłą kryje pulchne ciało ciasta,  
Kędy cierpliwie pory wypieku doleży.

I uklepawszy w płaskie półkule miąsz miękki,  
W gorący piec je wsuwa na długiej kociubie,  
Skąd roztaczając zapach kuszący i miły

Wychodzą wnet pożywne, razowe bochenki,  
Brunatne i okrągłe - ku piekarki chlubie -  
Jak widnokrąg zoranych pól, co chleb zrodziły.”

Julian Tuwim, polski poeta, pisarz, autor wodewili, skeczy, librett operetkowych i tekstów piosenek; jeden z najpopularniejszych poetów dwudziestolecia międzywojennego, współzałożyciel kabaretu literackiego „Pod Picadorem” i grupy poetyckiej „Skamander”,

tłumacz poezji rosyjskiej, francuskiej, niemieckiej oraz łaciny, w poemacie Kwiaty polskie przedstawił chleb jako jeden z elementów wolności:

„Przywróć nam chleb z polskiego pola,  
Przywróć nam trumny z polskiej sosny.  
Lecz nade wszystko - słowom naszym  
Zmienionym chytrze przez krętaczy  
Jedyność przywróć i prawdziwość:  
Niech prawo zawsze prawo znaczy,  
A sprawiedliwość - sprawiedliwość.”

Współczesna polska poetka Wisława Szymborska, laureatka literackiej Nagrody Nobla, którą otrzymała w 1996 roku, w jednym z pierwszych swoich wierszy zatytułowanym Świat umieliśmy kiedyś na wrywki nawiązała do motywu gorzkiego chleba:

„Nie witała historia zwycięską fanfarą:  
- sypnęła w oczy brudny piach.  
Przed nami były drogi dalekie i ślepe,  
zatrute studnie, gorzki chleb.”

Motyw chleba w literaturze jest stale modny, bo przecież odwołuje się do znanego i podstawowego dla każdego człowieka pokarmu – chleba.

Dziękujemy za uwagę.

**Wybór i opracowanie:** Mirosława Baczkowska-Milian

**Klasę reprezentowali:** Paweł Mogiłka, Sebastian Kupczyk, Kinga Cierniejewska (obsługa komputera)

Źródła:

<https://biblia.wiara.pl/slownik/67ea4.Slownik-biblijny/slovo/Chleb> 6.03.2014

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Jan\\_Kochanowski](http://pl.wikipedia.org/wiki/Jan_Kochanowski) 6.03.2014

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Wac%C5%82aw\\_Potocki](http://pl.wikipedia.org/wiki/Wac%C5%82aw_Potocki) 6.03.2014

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Ignacy\\_Krasicki](http://pl.wikipedia.org/wiki/Ignacy_Krasicki) 6.03.2014

<http://norwid.klp.pl/a-5856.html> 6.03.2014

<http://za-chlebem.klp.pl/a-7846.html> 6.03.2014

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Leopold\\_Staff](http://pl.wikipedia.org/wiki/Leopold_Staff) 6.03.2014



[http://www.centralapolskichszkol.org/downloads/TUWIM\\_2014\(2\)\\_-\\_MATERIAŁY\\_ZRODŁOWE.pdf](http://www.centralapolskichszkol.org/downloads/TUWIM_2014(2)_-_MATERIAŁY_ZRODŁOWE.pdf)  
6.03.2014

<http://culture.pl/pl/artykul/wislawa-szymborska-sylwetka-tworcza> 6.03.2014

## Prezentacja

### MOTYW CHLEBA W LITERATURZE



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

### BIBLIA

Chleb był podstawowym składnikiem obrzędowych posiłków w religijach ludów Starożytnego Wschodu.

Zmielenie ziarna, sporządzenie ciasta z mąki oraz jego upieczenie to symbol przemiany materii podtrzymującej życie.

Chleb w symbolice biblijnej oznacza wyzwolenie narodu Mojżeszowego z ziemi egipskiej oraz przymierze z Bogiem.



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## RENESANS

Jan Kochanowski w *Pieśni V*  
chleb stawia ponad innymi  
bogactwami świata:

„Kto ma swego chleba,  
Ile człeku trzeba,  
Może nic nie dbać o wielkie  
dochody,  
O wsi, o miasta i wysokie  
grody.”



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## BAROK

Wacław Potocki w wierszu  
*Dziesięciny* przedstawia, jak  
Bóg nakazuje ludziom  
spożywać chleb:

„Wyganiając od jabłek  
Adama na ziola,  
Z raju na świat, rzekł mu  
Bóg:  
"W pocie twego czoła  
będziesz pożywał chleba”.

Słowa te poeta zapożyczył ze  
Starego Testamentu:

„W pocie oblicza twego  
będziesz musiał zdobywać  
chleb.” (Rdz 3,19)



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## OŚWIECENIE

Ignacy Krasicki w żartobliwej bajce *Chleb i szabla* ukazał mądrość chleba:

Chleb przy szabli gdy leżał,  
oreź mu powiedział:  
„Szanowałbyś mnie bardziej,  
gdybyś o tym wiedział,  
Jak ja na to pracuję i w  
wieczór, i rano,  
Żeby twoich bezpiecznie  
darów używano.”  
„Wiem ja – chleb  
odpowiedział – jakim służysz  
kształtem.  
Jeśli mnie często bronisz,  
częściej bierzesz gwałtem”.



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## ROMANTYZM

Cyprian Norwid w liryku *Moja piosnka II* wyraża wielką tęsknotę za ojczyzną, w której nawet okruch chleba traktuje się jak świętość:

„Do kraju tego, gdzie  
kruszynę chleba  
Podnoszą z ziemi przez  
uszanowanie  
Dla darów Nieba....  
Tęskno mi, Panie...”



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## POZYTYWIZM

Henryk Sienkiewicz, jeden z polskich laureatów literackiej Nagrody Nobla, w noweli *Za chlebem* opisuje losy grupy Polaków, która, poszukując lepszych warunków życia, emigruje do Nowego Jorku.



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## MŁODA POLSKA

W wierszu *Chleb* Leopold Staff nawiązał do biblijnego motywu zaczyniania chleba:

„Wiecznie tak samo jeszcze  
jak za czasów Piasta,  
Po łokcie umączone ręce  
dzierżąc w dzieży,  
Zakwasem zaczyniony chleb  
ugniata świeży  
Przejęta swym odwiecznym  
obrzędkiem niewiasta.

Gdy, wedle doświadczenia  
niechybnych probierzy,  
Nazajutrz ugniot miary  
właściwej dorasta,

Pierzyną ciepłą kryje pulchne ciało ciasta,  
Kędy cierpliwie pory wypieku doleży.

I uklepawszy w płaskie półkule miąższ miękki,  
W gorący piec je wsuwa na długiej kociubie,  
Skąd roztaczając zapach kuszący i miły

Wychodzą wnet pożywne, razowe bochenki,  
Brunatne i okrągłe - ku piekarki chlubie -  
Jak widnokrąg zoranych pól, co chleb zrodziły.”

Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## DWUDZIESTOLECIE MIĘDZYWOJENNE

Julian Tuwim we fragmencie poematu *Kwiaty polskie* przedstawił chleb jako jeden z elementów wolności:

„Przywróć nam chleb z polskiego pola,

Przywróć nam trumny z polskiej sosny.

Lecz nade wszystko - słowom naszym

Zmienionym chytrze przez krętaczy

Jedyności przywróć i prawdziwość:

Niech prawo zawsze prawo znaczy,

A sprawiedliwość - sprawiedliwość.”



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## LITERATURA WSPÓŁCZESNA

W wierszu *Świat umieliśmy kiedyś na wrywki* Wisława Szymborska, laureatka literackiej Nagrody Nobla, nawiązała do motywu gorzkiego chleba:

„Nie witała historia zwycięską fanfara:

- sypnęła w oczy brudny piach.  
Przed nami były drogi dalekie i ślepe,  
zatrute studnie, gorzki chleb.”



Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

**ŹRÓDŁA:**

[WWW.CENTRAPOLSKICHSZKOL.ORG](http://WWW.CENTRAPOLSKICHSZKOL.ORG)  
[WWW.POEMA.PL/PUBLIKACJE/CHLEB](http://WWW.POEMA.PL/PUBLIKACJE/CHLEB)  
[WWW.NORWID.KLP.PL](http://WWW.NORWID.KLP.PL)

**ZDJĘCIA:**

[WWW.NOTATNIKZPRZEPISAMI.BLOGSPOT.COM](http://WWW.NOTATNIKZPRZEPISAMI.BLOGSPOT.COM)  
[WWW.SUGARLAWS.COM](http://WWW.SUGARLAWS.COM)

**MATERIAŁY POBRANO:**

**6.03.2014**

Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

---

**DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ**

Prezentację wykonała: **Mirosława Baczkowska-Milian**  
**wych. klasy III a**

Misterium Chleba, 21 marca 2014r.

## Jak upiec chleb? (klasa IIIb)



15 Prezentacja klasy IIIb

## Treść wystąpienia uczniów klasy III B podczas prezentacji projektu „Misterium Chleba”

Dzień dobry, jesteśmy uczniami klasy III B W ramach projektu nasza klasa miała upiec chleb. Na początku, zadanie wydawało nam się trudne. Nigdy nie piekliśmy chleba. Przejrzeliśmy różne przepisy w internecie, popytaliśmy rodziców. Tak powstał prosty przepis na smaczny chleb.

### **Składniki:**

- 1 kg mąki pszennej razowej
- 8 łyżek płatków owsianych
- 50 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 l ciepłej wody
- 3 łyżeczki soli
- garść siemienia lnianego
- garść słonecznika
- bułka tarta do wysypania formy

### **Przygotowanie**

1. Drożdże rozcieramy z cukrem.
2. Wsypujemy płatki owsiane i zalewamy ciepłą wodą.
3. Dodajemy sól i zostawiamy na 20 minut.
4. Do zaczynu sypujemy mąkę, garść siemienia lnianego i słonecznika.

5. Ugniatamy około 20 minut (podobno prawdziwy domowy chleb potrzebuje 800 ugnieceń).
6. Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 30 minut.
7. Do natłuszczonej formy obsypanej bułką tartą przekładamy ciasto.
8. Smarujemy po wierzchu mlekiem lub wodą, posypujemy słonecznikiem i płatkami owsianymi.
9. Wstawiamy na godzinę do piekarnika nagrzanego do 185°- 195o C.
10. Po wyjęciu chleba z piekarnika należy odczekać 15 minut i wyciągnąć z formy.

Chleb dobrze smakuje dopiero po ostygnięciu, a najlepiej na drugi dzień.

Postępując zgodnie z przepisem nasze koleżanki: Weronika, Natalia i Marta upiekły w szkole kilka chlebów. Po zakończeniu wystąpień, zapraszamy państwa na degustację. Na naszym stoisku mogą państwo otrzymać także przepis na chleb.

Dziękujemy za uwagę.

**Klasę reprezentowali:** Sandra Ślósarz, Szymon Jarecki, Piotr Konieczny (obsługa komputera)

**Wychowawca:** Renata Pałka



## Prezentacja

# „PIECZENIE CHLEBA”

projekt klasy III B

realizowany w ramach projektu szkolnego  
„MISTERIUM CHLEBA”

GIMNAZJUM IM. JANA PAWŁA II W SUŁOWIE

MARZEC 2014 R.

## PRZEPIS

### Składniki:

- 1 kg mąki pszennej razowej
- 8 łyżek płatków owsianych
- 50 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 l ciepłej wody
- 3 łyżeczki soli
- garść siemienia lnianego
- garść słonecznika
- bułka tarta do wysypania formy

### Przygotowanie

Drożdże rozcieramy z cukrem.

Wsypujemy płatki owsiane i zalewamy ciepłą wodą.

Dodajemy sól i zostawiamy na 20 minut.

Do zaczynu sypiemy mąkę, garść siemienia lnianego i słonecznika.

Ugniatamy około 20 minut (podobno prawdziwy domowy chleb potrzebuje 800 ugnieceń).

Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 30 minut.

Do natłuszczonej formy obsypanej bułką tartą przekładamy ciasto.

Smarujemy po wierzchu mlekiem lub wodą, posypujemy słonecznikiem i płatkami owsianymi.

Wstawiamy na godzinę do piekarnika nagrzanego do 185°- 195° C.

Po wyjęciu chleba z piekarnika należy odczekać 15 minut i wyciągnąć z formy.

### SKŁADNIKI



### Niezbędne narzędzia pracy



### Nasze koleżanki „klasowe gospodynie”



### Drożdże rozcieramy z cukrem.



Wsypujemy płatki owsiane i zalewamy ciepłą wodą.



Dodajemy sól i zostawiamy na 20 minut.



Tak wygląda zaczyn po 20 minutach.



Do zaczynu sypiemy mąkę.



Przesiewamy mąkę przez sitko.



Dodajemy garść siemienia lnianego, słonecznik.



Ugniatamy około 20 minut.



Podobno prawdziwy domowy chleb potrzebuje 800. ugnieceń.



Tak wygląda ciasto po ugniataniu.



Zostawiamy ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 30 minut.



Tak wygląda ciasto po 30 minutach.



Foremki smarujemy tłuszczem, oprószamy bułką tartą.



Do natłuszczonej formy obsypanej bułką tartą przekładamy ciasto.



Smarujemy wierzch mlekiem lub wodą, posypujemy słonecznikiem i płatkami owsianymi.



Wstawiamy na godzinę do piekarnika nagrzanego do 185° - 195° C.



Nasz chleb się piecze.



Chleb przed wyjęciem z piekarnika.



Wyciągamy nasz chleb.



Chleb dobrze smakuje dopiero po ostygnięciu, a najlepiej na drugi dzień.



Zapraszamy do degustacji!



Zdjęcia - Łukasz Łukaszyk  
Przygotowanie prezentacji:

- Łukasz Łukaszyk
- Piotr Konieczny

*Dziękujemy wszystkim, którzy pomogli  
w wykonaniu zadania!*

*Klasa III b*

Sułów, 21.03.2014 r.

## Wystąpienie przedstawicielek koła chemicznego

### Klej z mąki

Przepis: do miseczki wsypujemy 2-3 łyżeczki mąki pszennej, powoli zalewamy wodą (niegorącą), mieszamy, obserwujemy jak zmienia się konsystencja kleju. Gdy dodamy za dużo wody trzeba dodać mąki. Klej jest gotowy kiedy osiągnie odpowiednią konsystencję (nie może być za rzadki), będzie gładki, bez żadnych grudek.



16 Uczennice z koła chemicznego w trakcie pokazu

Klej jest gotowy po wykonaniu.

### Klej z mąki pszennej i mąki ziemniaczanej

Przepis: do miseczki wsypujemy 2 łyżeczki mąki pszennej i dwie łyżeczki mąki ziemniaczanej, powoli zalewamy wodą letnią a później gorącą. Mieszymy energicznie i doprowadzamy do konsystencji odpowiedniej (nie za rzadki) gładkiej bez żadnych grudek. Klej jest gotowy po wykonaniu.

Podczas prezentacji klej wykonały i skleiły kartki uczennice kl. I a – Marta Bobowska i Dominika Adryan. Natomiast Małgorzata Jasińska i Kamila Skobel wykonały makiety chleba przy użyciu kleju z mąki pszennej.

**Opiekun koła chemicznego: Krystyna Piosik**

## Wystąpienie koła geograficznego

### Rodzaje chleba

Ze źródeł historycznych wiadomo, że chleb wytwarzano już około VI tysięcy lat p.n.e. Pojawił się oczywiście tam, gdzie ludność miała dostęp do zbóż. W wersji pierwotnej chleb był najprawdopodobniej czymś w rodzaju mącznej pasty. Później zaczęto go wypiekać w gorącym popiele, a z czasem w piecach. Miał formę płaskich placków, które rozrywano i spożywano z różnymi dodatkami. W takiej formie występuje w wielu krajach do dziś. W Indiach spotkamy chapati, w krajach arabskich - pitę, w Meksyku - tortillę. Z czasem zaczęto dodawać do podstawowego ciasta chlebowego naturalny środek spulchniający, czyli zakwas (zaczyn) – sfermentowaną mieszaninę mąki i wody.



17 Wystąpienie przedstawicieli koła geograficznego

Ze względu na rodzaj użytej do wypieku mąki rozróżnia się:

- pieczywo żytnie – wypiekane z mąki żytniej (ciemnej lub jasnej), wody i soli. Najczęściej są to ciężkie chleby na zakwasie np. chleb razowy, pełnoziarnisty.
- pieczywo pszenne – wypiekane z mąki pszennej. Najczęściej pieczone z dodatkiem drożdży, choć chleby pszenne na zakwasie też są popularne.

Pieczywo pszenne możemy podzielić na pieczywo:

- zwykłe (do niego należą m.in. chleb pszenny, chleb graham, chleb pszenny razowy, bagietki francuskie);
- wyborowe (chleb tostowy, bułka wrocławska, bułka kajzerka, rogałe);
- półcukiernicze (croissant, chałka, bułki maślane, rogałe maślane);
- dietetyczne (m.in. chleb niskosodowy żytnio-pszenny, chleb bezglutenowy, sucharki dietetyczne).
- pieczywo orkiszowe – choć mało popularne, ma wiele zalet i z powodzeniem może zastąpić jasne, pszenne pieczywo. Mąka orkiszowa nadaje wypiekom delikatnego orzechowego smaku.



- pieczywo mieszane – to pieczywo wyrabiane z połączenia mąki pszennej lub orkiszowej i żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży, w różnych proporcjach.

W prawdziwym chlebie powinny być tylko cztery podstawowe składniki – mąka, woda, sól i drożdże lub zakwas. Oczywiście wszelkie dodatki typu ziarna lub orzechy wzbogacają smak, są to jednak produkty naturalne. Inaczej jest z konserwantami. Wszelkie E, które znajdziemy w składzie chleba, to chemiczne polepszacze.

### Zalety i wady pieczywa

- Najzdrowsze jest pieczywo razowe, które wypieka się z mąki razowej pszennej, żytniej lub mieszanej. Mąkę do wypieku takiego chleba otrzymuje się ze zmielenia całego ziarna wraz z jego okrywą nasienną. Mąka używana do pieczenia takiego chleba mielona jest tylko jeden raz, stąd nazwa chleba – razowy. Z uwagi na mniejszy stopień zmielenia ziarna i zawartość otrębów, taki chleb posiada nie tylko wyższą zawartość witamin (z grupy B oraz witaminę E) i składników mineralnych (głównie wapń, fosfor, potas, żelazo, magnez), ale także błonnika pokarmowego, który korzystnie wpływa na funkcjonowanie przewodu pokarmowego.
- Pieczywo jasne, o większym stopniu przemiału, otrzymywane jest mąki pozbawionej otrąb. Zawiera mniej witamin i składników mineralnych oraz błonnika.
- Dla niektórych osób cierpiących na pewne choroby chleb jasny zalecany jest z uwagi na łatwiejszą strawność i mniejsze obciążenie przewodu pokarmowego. Do tych chorób należą m.in. stany zapalne błony śluzowej żołądka, jelit.
- Pieczywo półcukiernicze zawiera także m.in. cukier oraz dodatkowy tłuszcz, a zatem jest bardziej kaloryczne. Osoby, które próbują się odchudzać, powinny go unikać.
- Pieczywo dietetyczne chrupkie ma wiele zalet. Przede wszystkim jest niskokaloryczne, a zarazem zawiera duże ilości błonnika, witamin, składników mineralnych. Posiada niską zawartość tłuszczu. Długo zachowuje świeżość. Jest ono jednak twarde, co z jednej strony może być zaletą – może zastąpić przekąski typu chipsy, herbatniki, z drugiej może jednak nie odpowiadać każdemu, kalecząc podniebienie.

### **Opiekun koła geograficznego: Ryszard Ziębikiewicz**

*Opracowano na podstawie stron:*

*<http://www.przyslijprzepis.pl/artykul/rodzaje-chleba>*

*<http://zdrowe-zywienie.wieszjak.polki.pl/produkty/286682,Rodzaje-pieczywa-wady-i-zalety.html>*

*<http://www.tabele-kalorii.pl/kalorie,Chleb-zwyk%C5%82y.html>*

## Sprawozdanie z uroczystości

21 marca w wielu szkołach obchodzony był jako I Dzień Wiosny. Inaczej ten dzień zaplanowało Gimnazjum w Sułowie. Uczniowie wraz z wychowawcami przygotowali prezentację działań w ramach projektu „Misterium chleba”

„Misterium chleba” to projekt ogólnoszkolny nawiązujących do tradycji religijnych i narodowych. Głównym celem projektu jest przypomnienie jak wielkim szacunkiem darzono chleb oraz poznanie tradycji i obyczajów związanych z chlebem.

Efekty działań uczniów przedstawione zostały na apelu ogólnoszkolnym. Klasy zaprezentowały następujące działania:

I a pod opieką wychowawcy p. Andrzeja Romanowicza przedstawiła najpopularniejsze przysłowia związane z chlebem. Klasa I b pod okiem p. Agnieszki Sadownik zorganizowała pokaz urządzeń służących do przemiału zboża. Z krótką inscenizacją „Abecadło o chlebie” wystąpiła klasa IIa, przygotowana przez p. Edytę Solatycką. Natomiast klasa II b przedstawiła wyniki konkursu „Chleb w różnych językach” przeprowadzonego wraz z wychowawcą p. Bogumiłem Piosikiem.

Ambitnych zadań podjęły się klasy III – IIIa „Motyw chleba w literaturze” prezentacja przygotowana z wychowawcą p. Mirosławą Baczkowską-Milian; III b pokaz pieczenia chleba pod okiem p. Renaty Pałki.

Ks. Marcin Nesterowicz przedstawił znaczenie Chleba Eucharystycznego oraz przytoczył słowa Jana Pawła II z Ecclesia de Eucharistia.

Kolejne ciekawe atrakcje przygotowane przez uczniów i nauczycieli to m.in. prezentacja rodzaje chleba i jego wartość odżywcza (p. Ryszard Ziębikiewicz); konkurs rysowania mąką (p. Alina Snażyk), pokaz jak zrobić klej z mąki i co to są dekstryny? (p. Krystyna Piosik), wystawa kłosów i ziaren zbóż (p. Hanna Jankowska )

Przerywnikiem pokazów były występy zespołu wokalnie-instrumentalnego. Uczniowie zaprezentowali taniec ludowy Trojak oraz piosenki o chlebie. Występy muzyczno-taneczne opracowały p. Anna Tyczyńska i Dorota Haniszewska.

Dzięki hojności okolicznych piekarni: Kawiarnia Filizanka Karoliny Pochodyło, Piekarni-Ciastkarni Anny Brykczyńskiej z Krotoszyna, Piekarni Fabiana Małeckiego ze Szkaradowa, Piekarni Edwarda Rybki z Gądkowic oraz Piekarni Familijnej Elżbiety i Witolda Kowalczyk, możliwe było przygotowanie symbolicznego poczęstunku. Zaproszeni goście oraz uczestnicy

projektu mogli delektować się świeżym chlebem z masłem czosnkowym lub smalcem domowym, z kiszonym ogórkiem oraz kwaśnym mlekiem.

Ciekawą ekspozycją okazała się wystawa narzędzi używanych do przyrządzania i wypieku chleba wypożyczone z Chaty Młynarza z Duchowy dzięki uprzejmości Ośrodka Kultury w Miliczu.

Dodatkowym atutem były wystawy plakatów i posterów o tematyce chleba, wystawy prac plastycznych oraz wystawa książek z motywem chleba .

W projekcie uczestniczyło ponad 100 osób, w tym zaproszeni goście: Stanisław Kuśnierz – radny Gminy Milicz, Krystyna Paplińska, Ks. Proboszcz Józef Kawalec, Ks. Adam Drozd, uczniowie klas VI Szkoły Podstawowej w Sułowie wraz z wychowawcami, rodzice, przedstawiciele lokalnej społeczności.

W ramach tego projektu odbędzie się jeszcze wycieczka uczniów Gimnazjum im. Jana Pawła II do piekarni i młyna.

Realizacja projektu „Misterium Chleba” w sułowskim gimnazjum możliwa jest dzięki współpracy ze Stowarzyszeniem na Rzecz Ekologii Humanistycznej EKOS oraz dofinansowaniu Gminy Milicz.

**Opracowanie:** Joanna Dolna.

## Konkurs plastyczny

W trakcie pracy nad obrazami z mąki



## Prace uczniów



Klasa Ia (kto reprezentował?)



Klasa Ib



Klasa IIa



Klasa IIb



Klasa IIIa (M. Jasińska, K. Snażyk)



Klasa IIIb (Sz. Jarecki, M. Pawełczak)

**Koordinator konkursu:** Alina Snażyk

**I miejsce w konkursie zajęła klasa IIIa.**

## Wystawy





## Zespół wokalny-instrumentalny

### Galeria zdjęć



### Skład zespołu

**Soliści:** Małgorzata Jasińska, Anna Niedźwiedzka, Katarzyna Szażyk

**Chór:** Dominika Jarecka, Kamila Kowalska, Anna Łukaszewska, Zuzanna Ludwiczak, Milena Matuszczak, Weronika Pyczak, Sebastian Kupczyk, Wojciech Duda, Paulina Jadczyk, Klaudia Kozioł, Patrycja Kurowska, Grzegorz Klejewski, Dawid Mormul, Karolina Wasiczko, Kinga Cierniejewska,

### Instrumenty

**Akordeon:** Patryk Kowalski

**Keyboard:** Daria Duda

**Perkusja:** Kinga Kozera

**Tamburyn:** Wiktoria Niedźwiedzka

**Opiekun:** Anna Tyczyńska (gitara, perkusja)



## Wykonywane utwory

### „Sanctus” z repertuaru grupy Stare Dobre Małżeństwo

Święty święty święty – blask kłujący oczy  
Święta święta święta – ziemia co nas nosi

Święty kurz na drodze  
Święty kij przy nodze  
Święte krople potu  
Święty kamień w polu  
Przysiądź na nim panie  
Święty promyk rosy  
Święte wędrowanie

Święty chleb – chleba łamanie  
Święta sól - solą witanie  
Święta cisza święty śpiew  
Znoyny łomot prawych serc  
Słupy oczu zapatrzonych  
Bicie powiek zadziwionych  
Święty ruch i drobne stopy  
Święta święta święta – ziemia co nas nosi

Słońce i ludny niebieski zwieryniec  
Baran Lew Skorpion i Ryby sferyczne  
Droga Mleczna Obłok Magellana  
Meteory Gwiazda Przedporanna  
Saturn i Saturna dziwów wieniec  
Trzy pierścienie i księżyców dziewięć  
Neptun Pluton Uran Mars Merkury Jowisz

Święty chleb - chleba łamanie  
Święta sól - solą witanie

Święta cisza święty śpiew  
Znojny łomot prawych serc  
Słupy oczu zapatrzonych  
Bicie powiek zadziwionych  
Święty ruch i drobne stopy  
Święta święta święta – Ziemia co nas nosi

**„Oby nam chleba nigdy nie zabrakło” z repertuaru grupy Arka Noego**

Oby wam chleba nigdy nie zabrakło - głodnym na świecie nie jest łatwo.

Oby wam chleba nigdy nie zabrakło - głodnym na świecie nie jest łatwo.

Świat jest piękny, kolorowy, różne zwyczaje, tradycje, mowy,

Różne stroje, tańce, śpiewy, ale wszystkim chleb potrzebny!

Ref:

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Smaczne lody, czekolada, ciasto. Słodkie jest dobre! Byle nie za często!

Smaczne lody, czekolada, ciasto. Słodkie jest dobre! Byle nie za często!

Chleba najlepszy jest dla ludzi, nigdy ludziom się nie znudzi!

Chleba najlepszy jest dla ludzi, nigdy ludziom się nie znudzi!

Ref:

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba!

Oby, oby, aha, nie zabrakło chleba z nieba

## Zespół taneczny

Uczniowie wykonali taniec Trojak ubrani w stroje ludowe.

### Skład zespołu

1. Katarzyna Snażyk, Sebastian Kupczyk, Karolina Wasiczko



2. Paulina Jaczyk, Wojciech Duda, Milena Matuszczak



3. Patrycja Kurowska, Szymon Basiński, Weronika Pyczak



**Opiekun:** Dorota Haniszewska

**Akompaniament:** Patryk Kowalski (Ia), Anna Tyczyńska



## Sponsorzy



18 Uczestnicy uroczystości mogli skosztować produktów okolicznych piekarni

Dzięki okolicznym piekarniom możliwe było przygotowanie symbolicznego poczęstunku. Zaproszeni goście oraz uczestnicy projektu mogli delektować się świeżym chlebem z masłem czosnkowym lub smalcem domowym.

- Kawiarnia Filizanka Karoliny Pochodyło,
- Piekarnia–Ciastkarnia Anny Brykczyńskiej z Krotoszyna,
- Piekarnia Fabiana Małeckiego ze Szkaradowa,
- Piekarnia Edwarda Rybki z Gądkowic
- Piekarnia Familijna Elżbiety i Witolda Kowalczyk

Narzędzia, które dawniej stosowano do produkcji chleba wypożyczono z Domu Młynarza z Duchowej dzięki uprzejmości Domu Kultury z Miliczu.