

## JESIENNE WYCIECZKI NAJMŁODSZYCH

We wrześniu uczniowie klasy 1a wraz z wychowawczynią wybrali się na integracyjną wycieczkę do **Warszawskiego Muzeum Chleba**.

Jest to magiczne miejsce. Oprócz imponujących zbiorów muzeum posiada jeden niepowtarzalny atut – swojego właściciela, pana Mariana Pozorka, który od lat gromadzi eksponaty, a piekarnictwo jest całym jego życiem.



W muzeum znajdują się wszelkiego rodzaju fotografie, obrazy, znaczki pocztowe, maszyny i urządzenia piekarskie. Zgromadzone przedmioty, dokumenty i zdjęcia pozwalają poznać sztukę wypieku chleba na przestrzeni wieków.

Po krótkiej lekcji historii mogliśmy wreszcie zabrać się ochoczo do pracy. Każde dziecko na specjalnym stole wyrabiało ciasto, z którego formowało dowolny kształt bułeczki. Powstały warkoczyki, rogaliki, obwarzanki...



Później „nasze” wytwory z wielką ostrożnością zostały przeniesione na blachę i trafiły do pieca. Nie mogliśmy się doczekać aż „wyjdą” z pieca i rozpocniemy degustację.



Degustacja była wspaniała, tym bardziej że każde dziecko własnoręcznie przygotowało swoje dzieło. Była to naprawdę ciekawa lekcja historii.

*Opracowała: Beata Bądkowska*

W październiku klasy III e i III d pod opieką nauczycieli i rodziców odwiedziły **Muzeum Etnograficzne** w Warszawie. Klasy brały udział w dwóch lekcjach muzealnych.

Pierwsza lekcja „Od ziarenka do bochenka” przybliżyła dzieciom, jak dawniej zbierano zboża z pól, jak wyrabiano mąkę, wypiekano chleb i podpłomyki. Uczniowie mogli obejrzeć narzędzia, których rolnicy używali na polu i w domach przy wypiekaniu chleba. Niektóre dzieci otrzymały nagrody za rozwiązanie rebusów i zagadek przygotowanych przez panią prowadzącą zajęcia.



Druga lekcja przybliżyła dzieciom świat wycinanek, którymi ozdabiano dawniej domy na wsiach. Uczniowie oglądali wycinanki z Kurpi i Łowicza. Wyszukiwali różnice i podobieństwa. Na koniec sami mogli spróbować tworzyć wycinanki własnymi rękami. Gotowe prace zabrali do domów.



*Opracowała: Elwira Krawczuk*