

Oferta dla gości niepełnosprawnych

(osoby niepełnosprawne intelektualnie,
niewidome, niepełnosprawne ruchowo)

Lekcje:

DOBRY CHLEB

Zwiedzając wystawę zastanawiamy się, skąd wziął się chleb i jak zmienił się jego wygląd i smak na przestrzeni wieków oraz sposoby jego wytwarzania. Poszukujemy przyczyn wyjątkowej roli chleba w polskiej kulturze i obyczajowości, poznajemy religijne i społeczne tradycje i obrzędy związane z pieczywem, dowiadujemy się, czym różni się podpłomyk od pumpernikla, a korowaj od komiśniaka, dowiadujemy się też jak samodzielnie upiec własne pieczywo.

Lekcja merytorycznie dostosowana do grupy odbiorców. Dla grupy gości niewidomych wybrane eksponaty do dotykania, lekcji towarzyszyć będzie audiodeskrypcja.

Warsztaty:

ZAPACH CHLEBA

To warsztaty piekarnicze, podczas których poznamy tradycję wypiekania chleba, w tym również pieczywa obrzędowego. Przygotujemy własne ciasto, i uformujemy je inspirując się kształtami pieczywa prezentowanego na wystawie.

Zrobimy nietypowe kołaczki, figurki, po czym je upieczemy, a smakowite i pachnące owoce swojej pracy uczestnicy zabiorą do domu.

PIECZEMY „SZCZODRAKI”

Warsztaty kulinarne z mistrzami tradycji

Warsztaty poprowadzą Agnieszka i Stanisław Smaliszowie z Pysznicy, którzy od lat promują regionalne i tradycyjne potrawy. Razem upieczemy „szczodraki” – pyszne rogały wypiekane niegdyś na Nowy Rok. Warsztaty dadzą sposobność do tego, aby dowiedzieć się więcej o tradycjach naszego regionu, szczególnie świątecznych wypiekach.

PIECZYWO

JARMARCZNE – PIERNIKI

Warsztaty kulinarne podczas, których wykonamy i ozdobimy piernikowe łakocie.

INFORMACJE DLA NAUCZYCIELI:

Jak umówić się na zajęcia muzealne?

- Zajęcia można zarezerwować telefonicznie pod nr tel. 15 842 00 42
- Zajęcia mogą się odbywać od poniedziałku do piątku w godz. od 8.00 do 15.00
- Czas trwania spotkań nie jest sztywno określony: od 45 min. do 120 min. Czas trwania warsztatów: 1,5-2 h
- Zajęcia na ekspozycji dostępne od 19 września, warsztaty od 3 października 2016 r.

UWAGA!

- Opiekun ma obowiązek pozostawać z grupą przez cały czas trwania zajęć!
- W przypadku rezygnacji z zamówionej lekcji prosimy o informację telefoniczną.
- Nie prowadzimy zajęć z grupami nie umówionymi.

MIEJSCE:

Stalowa Wola, ul. Sandomierska 1

CENY:

Lekcje: 4 zł

Warsztaty: 5–8 zł (Pieczemy „szczodraki”).

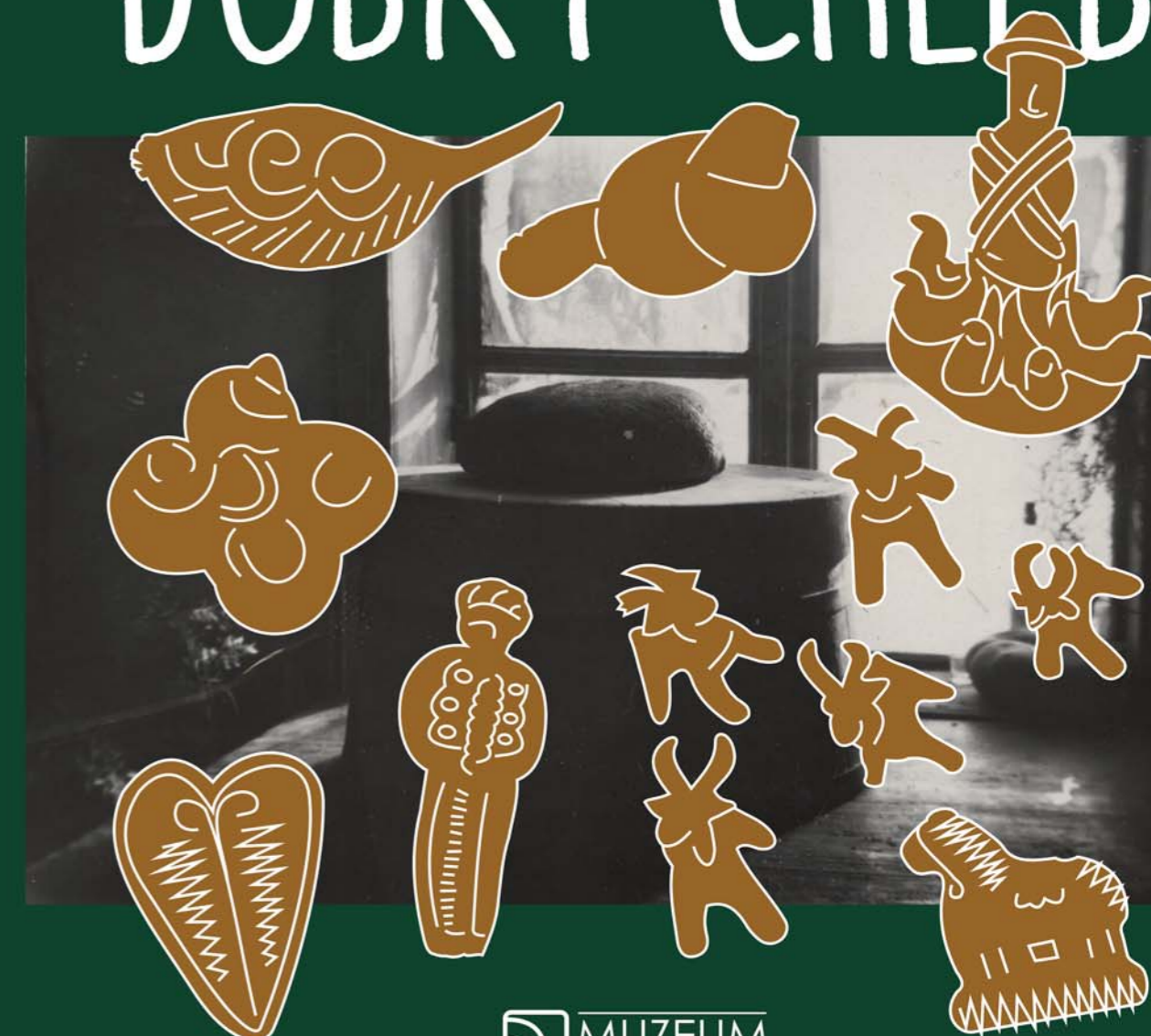
Warsztaty kulinarne z mistrzami tradycji: cena 8 zł

PROWADZĄCY:

Dominika Zborowska, Marek Wiatrowicz, Beata Trybuła,
Katarzyna Żylińska-Łuc, Joanna Wójcik

Wystawa etnograficzna

DOBRY CHLEB



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI

NOWOŚCI EDUKACYJNE

PROGRAM EDUKACYJNY

Chleb w tradycji polskiej jest nie tylko jednym z podstawowych produktów spożywczych, ale także ważnym symbolem dostatku i pomyślności. Od czasów najdawniejszych chleb na ziemiach polskich miał poszanowanie i przypisywano mu ważne znaczenie, czego dowodem było jego eksponowanie podczas podniosłych uroczystości świątecznych, jak i w wydarzeniach rodzinnych i gromadzkich.

Wystawa *Dobry chleb* przybliży historię chleba, drogę od ziarna do jego wypieku, wyroby piekarnicze oraz bogactwo obrzędowe, jakie wiąże się z chlebem w tradycji ludowej. Obok sprzętów rolniczych, gospodarskich i kuchennych obrazujących temat, znajdują się zabytki archeologiczne oraz ciekawe przykłady ciasta obrzędowego i piekarniczego charakteryzujące się bogactwem kształtów i precyzją wykonania.

Ekspozycji towarzyszy bogaty program warsztatów i lekcji muzealnych skierowany zarówno do dzieci, młodzieży jak i dorosłych odbiorców.

Przedszkole, Szkoła podstawowa I-III

Lekcje:

To zajęcia na ekspozycji, podczas których prześledzimy proces powstawania chleba od zasiewu zboża do wypieku pieczywa. Poznamy zastosowanie dawnych przedmiotów używanych w gospodarstwach i piekarniach, takich jak dzieża, pociosek, cep czy żarna. Opowiemy o znaczeniu, jakie posiadał chleb w dawnych obrzędach i świętach. Zajęcia będą miały charakter aktywizujący młodych odbiorców. Dzieci będą mogły zmielić mąkę na żarnach, wezmą udział w quizie, obejrzą film edukacyjny o powstaniu chleba.

Warsztaty:

Zapraszamy do wspólnego pieczenia! Podczas warsztatów piekarniczych przybliżymy dzieciom tradycję wypiekania chleba, w tym również pieczywa obrzędowego. Uczestnicy przygotowują własne ciasto, inspirowane kształtami pieczywa prezentowanego na wystawie uformują z niego bochenki, kołaczki, figurki i szyszki. Wypieczone smakowite i pachnące owoce swojej pracy zabiorą ze sobą do domu.

PIECZEMY „SZCZODRAKI”

Warsztaty kulinarne z mistrzami tradycji

Warsztaty poprowadzą Agnieszka i Stanisław Smaliszowie z Pysznicy, którzy od lat promują regionalne i tradycyjne potrawy. Razem upieczemy „szczodraki” – pyszne rogale wypiekane niegdyś na Nowy Rok. Warsztaty dadzą sposobność do tego, aby dowiedzieć się więcej o tradycjach naszego regionu, szczególnie świątecznych wypiekach.

CHLEBEM I SOLĄ

To forma warsztatów podsumowujących wiedzę zdobytą podczas zwiedzania ekspozycji. Dzieci utrwalają wiadomości poprzez zabawę i inne aktywności. Będą mogły obejrzeć animację *Od ziarenka do bochenka* i wziąć udział w krótkim quizie dotyczącym wiedzy o chlebie. Aktywizując swoje zmysły, rozpoznają przyprawy używane do chleba, zbadają przedmioty (ich ciężar, kształt, zastosowanie) związane z powstawaniem chleba, zagrają w grę planszową. Zajęcia zakończy twórcza manualna praca – dzieci ulepią z masy solnej różne rodzaje chleba, inspirowane tymi oglądanymi na wystawie.



PIECZYWO JARMARCZNE – PIERNIKI

Warsztaty kulinarne podczas, których wykonamy i ozdobimy piernikowe łakocie.

Program zajęć spełnia wymagania podstawy programowej wychowania przedszkolnego dla przedszkoli oraz innych form wychowania przedszkolnego: 4.1, 4.2, 4.3, 9.1, 9.2, 10.1, 10.2

Program zajęć spełnia wymagania szczegółowe podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkół podstawowych I etapu edukacyjnego (klasy I-III): 1.1a, 1.3, 4.1a, 4.2b, 4.3a, 9.2, 9.3.

Szkoła podstawowa IV – VI

Lekcje:

PIECZYWO ODŚWIĘTNE

Chleb zajmuje bardzo ważne miejsce w życiu człowieka. Ten podstawowy składnik naszego pożywienia jest również mocno obecny w naszej tradycji, religii i obrzędowości. Na zajęciach oprócz informacji dotyczących historii chleba, poznamy rolę pieczywa w obrzędach dorocznym, zwyczajach rodzinnych, jego bogatą symbolikę. Dowiemy się m. in. dlaczego pieczono dawniej korowaje? Jakie zwyczaje związane z chlebem towarzyszą świętom wielkanocnym i bożonarodzeniowym? Kto otrzymywał tzw. „lalkę” z chleba? Porozmawiamy o szacunku do chleba i o tym, co z dawnych zwyczajów przetrwało do naszych czasów.

PRZY CHLEBOWYM PIECU

Tradycja wypiekania chleba ma swoją długą historię. Na zajęciach przybliżymy, jak zmieniał się jego wygląd oraz sposób wytwarzania pieczywa do czasów współczesnych. „Zajrzyjemy” w swoich opowieściach do dawnej gospody, piekarni i na jarmark. Poznamy zwyczaje i obrzędy, w których chleb pełnił ważną rolę. Spotkanie będzie miało formę aktywizującą uczestników, gdyż będą mogli zmielić mąkę na żarnach, obejrzeć film i rozwiązać quiz.

Warsztaty:

Zapraszamy do wspólnego pieczenia! Podczas warsztatów piekarniczych przybliżymy dzieciom tradycję wypiekania chleba, w tym również pieczywa obrzędowego. Uczestnicy przygotowują własne ciasto, inspirowane kształtami pieczywa prezentowanego na wystawie uformują z niego bochenki, kołaczki, figurki i szyszki. Wypieczone smakowite i pachnące owoce swojej pracy zabiorą ze sobą do domu.

PIECZEMY „SZCZODRAKI”

Warsztaty kulinarne z mistrzami tradycji

Warsztaty poprowadzą Agnieszka i Stanisław Smaliszowie z Pysznicy, którzy od lat promują regionalne i tradycyjne potrawy. Razem upieczemy „szczodraki” – pyszne rogale wypiekane niegdyś na Nowy Rok. Warsztaty dadzą sposobność do tego, aby dowiedzieć się więcej o tradycjach naszego regionu, szczególnie świątecznych wypiekach.

PIECZYWO JARMARCZNE – PIERNIKI

Warsztaty kulinarne, podczas których wykonamy i ozdobimy piernikowe łakocie.



KOSZE Z PAPIEROWEJ WIKLINY

Jednym z etapów pracy przy powstawaniu chleba było rośnięcie ciasta. Uformowane bochenki wkładano do okrągłych słomianych, wiklinowych lub glinianych foremek. Na zajęciach wykonamy takie foremki, kosze z papierowej wikliny, poznając jednocześnie nową technikę artystyczną.

Program zajęć spełnia wymagania ogólne i szczegółowe podstawy programowej przedmiotów:

- » JĘZYK POLSKI: I (1.2, 1.7, 1.8), II (2.11), III (1.8);
- » HISTORIA I SPOŁECZEŃSTWO: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 5.1, 7.2
- » PLASTYKA: 1.1, 2.1.
- » PRZYRODA: 1.2, 1.8, 7.3, 9.2, 9.3.

Gimnazjum, szkoła ponadgimnazjalna

Lekcje:

DOBRY CHLEB

Oglądając wystawę zastanowimy się, skąd wziął się chleb i jak zmieniał się jego wygląd i smak na przestrzeni wieków. Poznamy też sposoby jego wytwarzania. Podejmiemy poszukiwania przyczyn wyjątkowej roli chleba w polskiej kulturze i obyczajowości, poznamy religijne i społeczne tradycje i obrzędy związane z pieczywem, dowiemy się, czym różni się podpłomyk od pumpernika, a korowaj od komiśniaka, dowiemy się też, jak samodzielnie upiec własne pieczywo.

Warsztaty:

CZEM CHATA BOGATA

Zapraszamy do wspólnego pieczenia! Podczas warsztatów piekarniczych przybliżymy dzieciom tradycję wypiekania chleba, w tym również pieczywa obrzędowego. Uczestnicy przygotowują własne ciasto, inspirowane kształtami pieczywa prezentowanego na wystawie uformują z niego bochenki, kołaczki, figurki i szyszki. Wypieczone smakowite i pachnące owoce swojej pracy zabiorą ze sobą do domu.

PIECZEMY „SZCZODRAKI”

Warsztaty kulinarne z mistrzami tradycji

Warsztaty poprowadzą Agnieszka i Stanisław Smaliszowie z Pysznicy, którzy od lat promują regionalne i tradycyjne potrawy. Razem upieczemy „szczodraki” – pyszne rogale wypiekane niegdyś na Nowy Rok. Warsztaty dadzą sposobność do tego, aby dowiedzieć się więcej o tradycjach naszego regionu, szczególnie świątecznych wypiekach.

PIECZYWO JARMARCZNE – PIERNIKI

Warsztaty kulinarne podczas, których wykonamy i ozdobimy piernikowe łakocie.

Program spełnia wymagania ogólne i szczegółowe podstawy programowej przedmiotów:

- Dla gimnazjów:
- » HISTORIA: 1.1, 1.2, 31.1, 31.2
- Dla szkół ponadgimnazjalnych:
- » WIEDZA O KULTURZE: 1.8, 2.1, 3.1, 3.3, 3.7.

