



ul. Dworcowa 12, tel. (67) 286 60 90

e-mail: skansen@muzeum.pila.pl

Jak zamówić lekcje?

Tematy i terminy lekcji prosimy uzgadniać telefonicznie 67 286-60-90 lub mailowo skansen@muzeum.pila.pl

Poza zaproponowanymi lekcjami muzealnymi podejmiemy także inne tematy związane z zagadnieniami etnograficznymi – w tej sprawie prosimy o kontakt z następującymi osobami:

Roman Skiba

E-mail: rskiba@muzeum.pila.pl

Maria Kuchta

E-mail: mkuchta@muzeum.pila.pl

Joanna Medycka

E-mail: jmedycka@muzeum.pila.pl

Tematy lekcji muzealnych

1. Zwyczaje i obrzędy wielkopostne i wielkanocne na Krajnie i Pałukach

Omówienie zwyczajów wielkopostnych i wielkanocnych, jakie występowały na wsi krajeńskiej. Przedstawione zostaną niektóre zwyczaje poprzedzające Wielki Post (podkociołek, ostatki, zabawy zapustne). Uczestnicy lekcji dowiedzą się, jak dawniej poszczono i co jadano w czasie Wielkiego Postu, czym były „boże rany”, czy dyngus to tylko polewanie wodą. Wyjaśniona zostanie

symbolika wielkanocna jajka, baranka i zająca.

2. Jak to z lnem bywało – włókiennictwo i tkactwo wiejskie na Krajnie

Wszystko o lnem – zaprezentowane zostaną kolejne etapy obróbki tego surowca – międlenie, czesanie i przedzenie włókna. Uczestnicy zajęć będą mogli własnoręcznie wymiędląć len i wyczesać włókno. Lekcja zakończy się wizytą u tkaczki, która objaśni, jak pracuje krosno tkackie i pokaże, jak się tkało płótno. Lekcja adresowana do młodszych dzieci.

3. Od ziarenka do bochenka - chleb w tradycji ludowej w północnej Wielkopolsce

Chleb jest uznawany za najszlachetniejszy produkt zbożowy. Od wieków zajmuje pierwszorzędne miejsce w pożywieniu, obyczaju i tradycji ludowej we wszelkich obrzędach rodzinnych i dorocznych. Uczestnicy lekcji dowiedzą się, jaką drogę musi przebyć ziarno, by zamieniło się w mąkę, z której następnie można wypiec chleb, po czym poznają cały proces od zbioru zboża, przez jego młócenie, czyszczenie i mielenie na żarnach i w wiatrakach.

4. W dawnej kuchni – wyposażenie i wystrój chłopskiej kuchni w północnej Wielkopolsce od XIX do poł. XX w.

Jak wyglądała dawniej kuchnia, jak ją wyposażono, jakie meble i narzędzia można było w niej najczęściej spotkać, jak wyglądały piece z fajerkami, co to był miśnik, łyżnik, kierzynka i do czego służyły szóndy.

5. Wypiek chleba na Krajnie – technika i narzędzia

Uczestnicy zajęć dowiedzą się m. in. co to jest chleb na zakwasie i jak go sporządzić, jak często gospodynie piekły chleb i jak rozpoznawały, czy piec jest wystarczająco nagrany. Poznają narzędzia potrzebne do jego przygotowania, jak np. łopata do chleba czy dzieża.

6. Technika omlotów i mielenia ziarna w Wielkopolsce

Dawniej na wsi chłopcy na różne sposoby radzili sobie, by wyłuskać ziarno z kłosów zebranego latem zboża. Proponowana lekcja opowie o stosowanych przez nich metodach na omloty, czyszczenie ziarna oraz jego mielenie na mąkę i kaszę.

7. Pozywienie chłopskie na Krajinie XIX - XX w.

Co jadano dawniej na wsi, ile posiłków jadano, jak przygotowywano i przechowywano pokarmy, jakie składniki najczęściej pojawiały się w potrawach i czym je przyprawiano.

8. Adwent i Boże Narodzenie na Krajinie i Pałukach

Miesiąc grudzień kojarzy się chyba wszystkim z adwentem, Wigilią i świętami Bożego Narodzenia. Święta te, tak bardzo zakorzenione w polskiej tradycji, mają bogatą symbolikę, która niestety współcześnie ulega już często zapomnieniu. Uczestnicy lekcji dowiedzą się m. in. o „kozim balu”, skąd się wzięła w Polsce choinka i jak dekorowano izby mieszkalne zanim upowszechniło się drzewko świerkowe, skąd pochodzi gwiazdor i jaka jest geneza postaci św. Mikołaja, poznają dawne świąteczne menu na wsi, rodzaje wróżb bożonarodzeniowych, zachowania magiczne zabezpieczające urodzaj i zwyczaje związane z kultem przodków towarzyszące Wigilii. Lekcja realizowana w ramach warsztatów: "Pieczemy pierniki krajeńskie", gdzie na zakończenie uczestnicy będą mogli skosztować świątecznych pierników.

9. Nie święci garnki lepią – garncarstwo ludowe

Każda kuchnia chłopska zaopatrzona była w gliniane garnki, różnego kształtu, wielkości i przeznaczenia. Uczestnicy dowiedzą się, jak obrabiano glinę, jakie były kolejne etapy pracy garncarza, jak ozdobił garnki i gdzie je zbywał.

10. Budownictwo ludowe w północnej Wielkopolsce

Jak i z czego budowano domy, czym kryto dachy, układ wnętrza domu, co to chałupa podcieniowa, jak wyglądała konstrukcja budynków i dlaczego domy miały dwa wejścia.

11. Zwyczaje weselne na Krajinie

Jaką rolę pełnił swat, co to były zrękowiny, jak wyglądała uczta weselna i oczepiny, co to były przenosiny; czyli wszystko o zwyczajach związanych z zawarciem małżeństwa na wsi krajeńskiej na przełomie XIX i XX w.

12. Strój ludowy na Krajnie

Strój ludowy różnił się w zależności od regionu. Na Krajnie bardzo szybko zatracił swój ludowy charakter. Dlatego warto przypomnieć w zarysie, jak ubierano się na dawnej wsi; z czego wyrabiano spódnice, koszule i spodnie, jakie buty noszono, jak wyglądały nakrycia głowy kobiet i mężczyzn czy chociażby jak wyglądał strój odświętny.

13. Czary i czarownice na Krajnie i Pałukach

Podobno w każdej wsi można było natrafić na czarownicę. Według legendy nawet w pobliżu Osieka takowa stacjonowała. Podczas lekcji uczestnicy dowiedzą się, kim była czarownica, za jakie działania była odpowiedzialna i w jaki sposób mogła rzucić na kogoś czary. Po czym można było rozpoznać czarownice i jak się przed nimi chroniono. Poznają przebieg procesów o czary na Krajnie w XVII wieku i dowiedzą się, o jakie praktyki oskarżano osoby podejrzane o czarownictwo i co z nimi robiono, aby wydobyć zeznania i gdy stwierdzono, że są winne swoich czynów. Ponadto uczestnicy zapoznają się z instytucją kata i jego obowiązkami.

14. Medycyna ludowa na Krajnie i Pałukach

Dawniej na wsiach, gdy dostęp do publicznej służby zdrowia był niemożliwy lub utrudniony, ludzie starali się leczyć samodzielnie lub udawali się do babek, akuserek, *mądrych*, znachorów oraz innych "specjalistów" posiadających remedia na wszelkie choroby. Podczas lekcji uczestnicy dowiedzą się, kto zajmował się lecznictwem ludowym na wsi, w jaki sposób osoby te diagnozowały chorych i jakich środków roślinnych, zwierzęcych i mineralnych używały podczas terapii. Do kogo należało udać się, gdy bolał ząb czy złamano rękę. Ponadto poznają choroby, na które zapadano oraz domowe i "specjalistyczne" sposoby ochrony i radzenia sobie z nimi.

15. Rośliny zielarskie w obrzędowości rodzinnej i dorocznej na Krajnie i Pałukach

Zioła towarzyszą człowiekowi od początków istnienia cywilizacji. Od wieków stanowią nieodłączny element wielu obrzędów i zwyczajów. Były obecne zarówno przy narodzinach dziecka, jak i u kresu życia członka rodziny. Towarzyszyły ludziom w czasie świąt w postaci pożywienia czy rekwizytu obrzędowego. Uczestnicy lekcji dowiedzą się, jakie zioła wykorzystywano w czasie porodu i narodzin, które z nich służyły do wyrobu różg i wianków weselnych, a także jakie zioła wkładano zmarłym do trumny. Ponadto poznają rośliny zielarskie wykorzystywane do przygotowania potraw obrzędowych i sporządzane z nich rekwizyty, które zanoszono do

poświęcenia i którymi ozdabiano wnętrza chałup, zagrody i obejścia w czasie Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Bożego Ciała czy Matki Boskiej Zielnej

16. Higiena na wsi w XIX i XX wieku

Higiena jest nieodłącznym elementem życia codziennego człowieka. Na przestrzeni wieków zwyczaje związane z dbaniem o higienę osobistą i otoczenia ulegały zmianom i były zależne od wielu czynników: poziomu edukacji, zamożności, dostępu do wody i urządzeń wodno-kanalizacyjnych. Podczas lekcji uczestnicy poznają zwyczaje higieniczne panujące na wsi w XIX i XX wieku w obrębie domu i zagrody. Dowiedzą się, skąd dawniej czerpano wodę, jak i w czym ją przenoszono oraz gdzie ją przechowywano. W jakim miejscu składowano odpadki, gdzie załatwiano czynności fizjologiczne, co to jest *ślawojka*, do czego służyła miednica czy balia. Czym myto naczynia, gdy nie znano płynu do mycia naczyń. Jak dbano o higienę wnętrza mieszkalnego. Gdzie prano i jakich urządzeń i środków używano do tej czynności. Ponadto uczestnicy dowiedzą się, czym jest kijanka, tara, dukacz, maglownica, wyżymaczka i jak działają żelazka na duszę, węgiel czy spirytus. Uczestnicy poznają rośliny, które używano do prania i mycia się oraz dowiedzą się, czym czyszczono niegdyś zęby, z czego wyrabiano dawniej krochmal, ług czy mydło.

17. Rośliny w „Chłopach” Władysława Reymonta

W twórczości Władysława Reymonta drzewa, krzewy, kwiaty, zioła, owoce i warzywa pełnią wiele ważnych funkcji. Człowiek w powieści „Chłopi” jest silnie związany ze światem roślin i tej sferze często poświęca sporo czasu, wykonując - w poszczególnych porach roku - określone prace w gospodarstwie. W trakcie lekcji uczestnicy dowiedzą się, jakie rośliny występują w „Chłopach”; jakie pełniły funkcje; do czego je wykorzystywano oraz jakie zwyczaje były z nimi związane.