TISKOVÁ ZPRÁVA

Dne: 18. března 2014

Místo: Zámek Kinských

Organizace: Muzeum regionu Valašsko - organizace Zlínského kraje

Soutěž

Pěstujeme obilí, meleme mouku, pečeme chléb

Jste soutěživí a hraví? Přijďte poměřit své síly v přírodovědné soutěži o krásné ceny! Zábavnou formou se účastníci seznámí s postupem výroby chleba od zrníčka až po bochník. To vše přímo v interiérech výstavy s názvem Chléb za břichem nechodí aneb Jak se břicho k chlebu dostane. Soutěž probíhá ve dnech 9. 4. – 16. 4. 2014 a je určena žákům prvního i druhého stupně základních škol jako doplnění společenskovědních a přírodovědných předmětů. Více na www.muzeumvalassko.cz. Na soutěžící se těší pracovníci zámku Kinských ve Valašském Meziříčí.

V neděli 9. března 2014 byla ve Valašské Meziříčí v zámku Kinských otevřená nová výstava Chléb za břichem nechodí představující vznik, význam a symboliku chleba, který člověka doprovází už po staletí. Výstava je obohacena i o řadu interaktivních prvků, mezi které patří například, kutí kosy či výroba vlastní mouky mletím na žernovu. Pro žáky základních škol je k výstavě připravena kromě lektorského programu Od zrnka ke chlebu také zajímavá soutěž.

Soutěž je připravena ve dnech 9. 4. – 16. 4. 2014 a je určena žákům prvního a druhého stupně základních škol jako doplnění společenskovědních a přírodovědných předmětů.

„Cílem programu a samotné soutěže je seznámit účastníky s pojmy jako orba, setí, sklizeň, mlácení, mletí a pečení. Názorně zaměřený program je věnován poznání, jak složitá a dlouhá cesta vede od zrníčka až k bochníku chleba na našem stole. Žáci mají jedinečnou příležitost poznat, co všechno museli naši předkové udělat pro to, aby se mohli zakousnout do voňavého krajíce. Seznámí se s jednotlivými zemědělskými postupy a nářadím, které se používalo v minulosti k pěstování a sklizni obilovin, jejich základními druhy, které se na našem území pěstují. Vyzkoušet si také mohou samotné zpracování zrna na žernovu, kutí kosy a řadu dalších zajímavostí. Přiblížíme si proces kvašení, pečení a výroby tradičního valašského

chleba, seznámíme se s nejrůznějšími náhražkami obilné mouky, které se vyráběly v dobách nouze, a s dalšími obilnými produkty. Neopomene však ani význam a symboliku chleba, která člověka doprovází už po staletí, hodnotu potravin, proměny zemědělské krajiny a ekologické zemědělství," popisuje koordinátorka soutěže Bohdana Orlová z Muzea regionu Valašsko. Soutěžit mezi sebou budou dvoučlenná družstva školních kolektivů, oceněny však budou také jednotlivé školy. Zájem o soutěž prosím ohlaste předem.

Více informací o soutěži lze najít na www.muzeumvalassko.cz.

Kontaktní osoba: Mgr. Bohdana Orlová, E-mail: orlova@muzeumvalassko.cz, Tel.: 5716117674, www.muzeumvalassko.cz

Foto: Archiv MRV