

Muzeum Kultury Ludowej w Osieku n. Notecią  
ul. Dworcowa 12, tel. (67) 286 60 90  
e-mail: [skansen@muzeum.pila.pl](mailto:skansen@muzeum.pila.pl)

## **Jak zamówić lekcje?**

Tematy i terminy lekcji prosimy uzgadniać telefonicznie 67 286-60-90 lub [skansen@muzeum.pila.pl](mailto:skansen@muzeum.pila.pl)

## **Oplaty**

Koszt lekcji muzealnej 5,50 zł od osoby.

Nauczyciele, opiekunowie i wychowawcy - wstęp wolny.

Poza zaproponowanymi lekcjami muzealnymi podejmiemy także inne tematy związane z zagadnieniami etnograficznymi – w tej sprawie prosimy o kontakt telefoniczny - Roman Skiba

605 105 912 lub [rskiba@muzeum.pila.pl](mailto:rskiba@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. Przewiedzione 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. Wyjaśnione zostanie symbolika wielkanocna jajka, baranka i zająca.

### **2. Jak to z Inem bywało – włókiennictwo i tkactwo wiejskie na Krajnie**

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

### **3. Od ziarenka do bochenka - omloty i mielenie ziarna na pocz. XX w. w północnej Wielkopolsce**

Jaką drogę musi przebyć ziarno by zamieniło się w mąkę, z której następnie można wypiec chleb? Uczestnicy prześlędzą 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 szóńdy.

#### **5. Wypiek chleba na Krajnie – technika i narzędzia**

Uczestnicy zajęć dowędzą 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 nagrzanym. Poznają narzędzia potrzebne do jego przygotowania jak np. łopata do pieca czy dzieża.

#### **6. Technika omłótów i mielenia ziarna w Wielkopolsce**

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

#### **7. Pożywienie chłopskie na Krajnie 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 Krajnie 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 dowędzą 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. Na koniec będzie można skosztować świątecznych pierników.

#### **9. Nie święci garnki lepią – garncarstwo ludowe**

Każda kuchnia chłopska zaopatrzona była w gliniane garnki, różnego kształtu, wielkości i przeznaczenia. Uczestnicy dowędzą 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 Krajinie**

Strój ludowy różnił się w zależności od regionu. Na Krajinie 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.