

ARCHEOLOGIA

SŁAWOMIRA RUTA – (42) 215 39 82 wew. 24, darcho@muzeum.pabianice.pl

Podstawy czytania i pisania hieroglifów egipskich. Lekcja poświęcona początkom pisma w rejonie Bliskiego Wschodu oraz językowi i pismu starożytnego Egiptu.

Podczas spotkania mówimy gdzie i kiedy powstały najstarsze na tym obszarze sposoby zapisywania liczb i słów za pomocą piktogramów. Wyjaśniamy różnicę między ideogramem i fonogramem, najważniejsze zasady zapisywania języka egipskiego oraz omawiamy zmiany jakie zachodziły w tym języku przez co najmniej 3 tysiące lat. Wspominamy o materiałach pisarskich, roli pisarza w społeczeństwie starożytnego Egiptu oraz wierzeniach związanych z pismem. W trakcie spotkania dzieci wykonują ćwiczenia polegające na zapisywaniu polskich słów hieroglifami. Tłumaczą także hieroglify egipskie na język polski.

Uwaga: dzieci przynoszą na zajęcia kartki i długopisy!

Szkoła Podstawowa kl. 3-8.

Grody na ziemiach polskich. Lekcja poświęcona osadnictwu obronnemu na obszarze ziem polskich od epoki kamienia do czasów nowożytnych. Wyjaśnimy kiedy i w jakich okolicznościach powstały najstarsze osady obronne. Omawiamy kolejne etapy budownictwa grodowego w naszym rejonie poczynając od neolitu, przez epokę brązu i żelaza, po jego końcowy okres – średniowiecze i czasy nowożytne. Na przykładzie konkretnych stanowisk archeologicznych określamy cechy osady związane z obronnością oraz charakteryzujemy techniki i zasady, według których wznoszono tego typu obiekty. Wspominamy o ludach, z którymi związane są ślady grodów z różnych okresów.

Wykład wzbogacony jest o ilustracje, fragmenty filmów, puzzle i uzupełnianie osi czasu.

Szkoła Podstawowa kl. 3-8.

Kuchnia późnego średniowiecza i renesansu. Co jadał król, co jadał chłop, a co się jadało w XVI wieku w Pabianicach? Opowiemy o badaniach i źródłach, na podstawie których rekonstruuje się dawną kuchnię, o zróżnicowaniu kuchni w późnym średniowieczu i renesansie, pochodzeniu i rodzajach produktów żywnościowych, rodzimych i importowanych, zapomnianych roślinach jadalnych, napojach, sposobach konserwacji żywności i związanych z nimi zabytkach archeologicznych. Uczestnicy będą czytać przepisy na potrawy sprzed kilkuset lat. Zapoznamy się też z naczyniami kuchennymi sprzed wieków, w tym pozyskanymi podczas badań archeologicznych w Pabianicach.

W trakcie zajęć przewidziana jest niewielka degustacja wybranych produktów żywnościowych.

Szkoła Podstawowa kl. 1-8, Szkoła Średnia.