

## Warsztaty i ćwiczenia laboratoryjne na UWM



W ramach realizowanego przez UWM projektu "Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku" uczestniczyliśmy w warsztatach na temat: Rośliny ogrodnicze źródłem surowców dietetycznych i kosmetycznych oraz Prywatne życie roślin.

W chłodny i deszczowy dzień spotkaliśmy się w 24 osobowym komplecie, przed aulą w Kortowie. Każdy z ciekawością i dreszczykiem niepokoju zadawał pytanie, co będziemy robili na tych zajęciach, jak będą przebiegały? Czuliśmy się jak studenci pierwszego roku przed ćwiczeniami. Po zjedzeniu pysznego lunchu w „Kuźni Smaków” w gmachu Katedry Ogrodnictwa oczekiwała miła niespodzianka: kawa, herbata i ciasteczka. Po słodkościach stres zniknął :-). Do sali ćwiczeń-bajecznie kolorowego pomieszczenia-zaprosiły nas przeziłe Panie: dr hab. inż. Anna Fracke; dr hab. inż. Anna Bieniuk; dr hab. inż. Joanna Majkowska-Gadomska i doktoranci: Emila Maculewicz, Kinga Młyńska oraz Pan Artur Dobrowolski. Na stołach w ogródku z mini warzywami w pojemnikach rosły: rzeżucha, owies, słonecznik, groszek, brokuły, rzodkiewka. To wszystko tworzyło zieloną łąkę. Zajęliśmy miejsca przy stołach ćwiczeń. Tam też stały dżemy, powidła, przyprawy suche i świeże: (bazylia, tymianek, oregano, portulaka) . Zajęcia rozpoczęły się wykładem na temat mniej znanych roślin owocodajnych: głóg, pigwa, pigwowiec, dereń, rokitnik, czarny bez. Poznaliśmy różne przyprawy, nawet te, które używali nasi przodkowie. W międzyczasie próbowaliśmy ze smakiem pyszne dżemy z czarnego bzu i pigwy. Po wprowadzeniu w tematykę rozpoczęły się ćwiczenia. W grupach robiliśmy masło ziołowe i olej smakowy według własnej receptury (olej przez nas zrobiony zabraliśmy ze sobą). Fascynacja zajęciami w toku ćwiczeń powodowała iż nie mogliśmy się rozstać :-).. a na koniec jeszcze wspólne zdjęcie. Udaliśmy się na następne warsztaty w obiekcie Katedry Botaniki i Ochrony Środowiska. W sali ćwiczeń czekali: dr inż. Aldona Fenyk i dr Patryk Nizia. Na stołach stały mikroskopy i różne preparaty. Unosił się zapach świeżo ściętych lilii. Pan dr Patryk Nizia tłumaczył jak zbudowany jest kwiat, jaką funkcję pełni jego poszczególne części i jak odbywa się proces zapylania. Oglądaliśmy pod mikroskopem pyłki roślin. Dzięki Pani dr Aldonie Fenyk poznaliśmy rolę barw i zapachów kwiatów. Okazuje się, że barwa żółta przyciąga owady, a barwa czerwona sygnalizuje o niebezpieczeństwie. Poznaliśmy też rośliny, które aby żyć.... zjadają owady. Z żalem przyjeśliśmy wiadomość o zakończeniu tak interesujących warsztatów i niechętnie opuszczaliśmy salę ćwiczeń. Tutaj też zrobiliśmy pamiątkowe zdjęcie. Dzień był niezwykle pracowity i bardzo udany. Wyszliśmy zmęczeni ale super zadowoleni. Liderem grupy i jednocześnie troskliwym oraz nieocenionym "pilotem" po akademickich obiektach w Kortowie była nasza koleżanka Eugenia Barcz. Serdecznie dziękujemy władzom UWM i osobom prowadzącym opisane warsztaty za świetną, profesjonalną organizację i opiekę nad naszymi studentami. (opracował KraK na podstawie relacji E.Barcz)



Projekt pt. „*Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie otwiera bramę wiedzy dla Uniwersytetów Trzeciego Wieku*”, sfinansowany w ramach programu pod nazwą „*Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku*”, ustanowionego Komunikatem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 17 października 2017 r.