Relacja z zajęć projektowych Uniwersytetu Dzieci w Klasie - „Planeta zdrowia” - klasa 1A i 1B

Uczniowie klas pierwszych zrealizowali kolejne inspirujące zajęcia w ramach ogólnopolskiego projektu edukacyjnego Uniwersytetu Dzieci w Klasie – **„Dlaczego lubimy słodycze?”**. Tym razem młodzi odkrywcy zgłębiali tajemnice cukru, dowiadując się, jaką rolę pełni on w naszym organizmie oraz gdzie można go znaleźć.

Zajęcia rozpoczęły się od obejrzenia **miniwykładu** z udziałem doktor nauk przyrodniczych **Magdaleny Jarzębowskiej**. Ekspertka w przystępny sposób wyjaśniła dzieciom, do czego potrzebujemy cukru jako głównego źródła energii oraz dlaczego nasz organizm instynktownie wybiera słodki smak. Po projekcji filmu odbyła się dyskusja na temat ulubionych przekąsek uczniów oraz produktów spożywczych, w których ukryty jest cukier. Aby utrwalić zdobytą wiedzę w praktyce, dzieci pracowały z gazetkami reklamowymi – wycinały z nich wybrane artykuły spożywcze i dzieliły je na odpowiednie grupy, analizując ich skład i wpływ na zdrowie.

Kolejnym, niezwykle emocjonującym punktem zajęć była **wizyta w szkolnej pracowni chemicznej.** Dzięki uprzejmości i zaangażowaniu nauczyciela chemii - pani Agnieszki Ogrodniczuk, uczniowie mogli wcielić się w rolę prawdziwych naukowców i na własne oczy przekonać się, jak bada się **obecność cukru w żywności:**

- **Wykrywanie cukru w próbce wzorcowej:** Dzieci wsypywały do zlewki odrobinę cukru z niewielką ilością wody, a następnie pod czujnym okiem pani Agnieszki precyzyjnie dodawały pipetką odpowiednie odczynniki. Po podgrzaniu roztworu uczniowie z zachwytem zaobserwowali zmianę barwy na pomarańczową, co stanowiło dowód na obecność cukru.
- **„Łapanie oddechu drożdży”:** W kolejnym eksperymencie uczniowie przeprowadzili samodzielne doświadczenie z udziałem drożdży. Obserwowali proces ich oddychania i „łapali” wytwarzany gaz do balonów nałożonych na butelki. Dzieci bezbłędnie zauważyły, że tam, gdzie balonik napompował się najbardziej, drożdże pracowały najintensywniej, wykorzystując cukier jako pożywkę.
- **Badanie soku z winogron:** Na zakończenie części laboratoryjnej młodzi badacze pełnili rolę asystentów nauczyciela chemii. Samodzielnie wycisnęli świeży sok z winogron i powtórzyli próbę chemiczną. Ponowne pojawienie się pomarańczowego koloru pozwoliło dzieciom wyciągnąć trafny wniosek – owoce również zawierają naturalne cukry.

Po powrocie do sali lekcyjnej uczniowie rozmawiali o tym, **jak reaguje ich ciało po zjedzeniu słodyczy** – czy odczuwają nagły przypływ energii do zabawy, czy raczej senność i zmęczenie. Każde dziecko otrzymało czarno-białą piramidę zdrowego żywienia wraz z najważniejszymi zasadami dbania o dietę. Uczniowie pokolorowali swoje piramidy, odnaleźli na nich miejsce zajmowane przez cukry i słodycze, omówili płynące z tego wnioski, a gotowe karty pracy wkleili do zeszytów.

W ramach podsumowania zajęć dzieci utrwaliły najważniejsze informacje, odpowiadając na pytania podsumowujące: do czego potrzebny jest nam cukier, czy wszystkie cukry są takie same, co warto zjeść, aby szybko dostarczyć organizmowi energii, oraz co dzieje się z cukrami po ich spożyciu. Na sam koniec uczniowie wspólnie zastanawiali się, dlaczego słodycze przyczyniają się do powstawania próchnicy zębów oraz skąd biorą się negatywne opinie na temat nadmiaru cukru w codziennej diecie.

Składamy serdeczne podziękowania pani Agnieszce Ogrodniczuk – nauczycielowi chemii – za zaproszenie do pracowni chemicznej, profesjonalne przygotowanie oraz przeprowadzenie wspaniałych, pełnych pasji warsztatów. Dzięki życzliwości, cierpliwości i zaangażowaniu pani Agnieszki młodzi odkrywcy mogli poczuć się jak prawdziwi naukowcy, a nauka przez doświadczanie stała się dla nich fascynującą przygodą, która na długo pozostanie w ich pamięci.