



**DRZWI ZAWSZE OTWARTE  
DLA SZKÓŁ PODSTAWOWYCH**

**Kontakt:  
Dr Anna Sykuła**

**[anna.sykula@p.lodz.pl](mailto:anna.sykula@p.lodz.pl)  
tel. 42 631-34-17**

### **Sensoryczna magia w świecie aromatów i barwników spożywczych**

WARSZTATY (czas trwania: 45 minut)

**Dr hab. inż. Małgorzata Zakłós-Szyda, prof. PŁ**

W ramach warsztatów w laboratorium zapraszamy na niezwykłą podróż do świata aromatów i barwników. Przygotowaliśmy fascynujące doświadczenia, które pozwolą poznać tajniki analizy sensorycznej w przystępny sposób. To rodzaj nauki, która zajmuje się badaniem wrażeń zmysłowych, czyli tego, co widzimy, wąchamy, smakujemy i dotykamy. Dzięki niej naukowcy i smakosze odkrywają sekrety jedzenia.

Następnie przystąpimy do praktycznych eksperymentów! Dowiedziecie się, jakie wrażenia zostaną wywołane w naszych zmysłach. Będziemy mieszać, wąchać, kolorować i odkrywać różne smaki i zapachy. A to nie koniec przygód! Na zakończenie warsztatów stworzymy własną watę cukrową, używając cukru prosto z cukrowni. To będzie niezwykła okazja, aby eksplorować świat naszych zmysłów, bawić się i uczyć jednocześnie. Przyjdźcie i dołączcie do nas, by odkryć, jak smaki, zapachy i kolory wpływają na nasze codzienne życie!

### **Jak cenny jest twój nos?**

WARSZTATY dla uczniów w wieku 10-12 lat (czas trwania: 45 minut)

**Dr inż. Kamil Szymczak**

Dlaczego zapach jest, skoro go nie widać i czemu niektóre rzeczy pachną, a inne nie? Czym w ogóle jest zapach i czy na pewno każdy z nas czuje go tak samo? Sztuka perfumiarstwa nigdy nie była łatwa, a fascynujący świat zapachów jest pełen zagadek, jednak my postaramy się uchylić rąbka tajemnicy. Na zajęciach dowiesz się między innymi skąd się biorą zapachy, jak je pozyskać i zamknąć w buteleczce. Będziesz także mógł sprawdzić, czy i Ty w przyszłości możesz zostać twórcą światowej klasy perfum!

### **Zapachy i mikroskopowe tajemnice**

WARSZTATY (czas trwania: 45-60 minut)

**Dr inż. Katarzyna Dybka-Stępień; dr inż. Sylwia Ścieszka**

Warsztaty to niezwykle spotkanie, które pobudzi zmysły i odkryje przed dziećmi fascynujący świat mikroorganizmów! Zajęcia rozpoczną się od analizy sensorycznej różnych zapachów, podczas której młodzi odkrywcy będą poznawać i opisywać aromaty, co pozwoli im rozwijać własne umiejętności sensoryczne. W kolejnym etapie, zainspirowani tym, czego dowiedzieli się o zapachach, uczniowie spojrzą pod mikroskop, aby odkryć drożdże – mikroorganizmy, które choć niewidoczne gołym okiem, są niezastąpione w piekarnictwie i przemyśle spożywczym. Warsztaty to wyjątkowa okazja, by dzieci poznały świat zmysłów i mikroorganizmów, które wpływają na smak i zapach wielu codziennych produktów.

### **Magiczne oblicze wody**

WARSZTATY (czas trwania: 45 minut)

**Dr inż. Joanna Grzelczyk**

Woda jest substancją niezbędną do życia. Ale co sprawia, że woda jest niemal magiczna? Na zajęciach dowiemy się jaką wodę powinniśmy pić. Jak sprawić, aby nasze rysunki "tańczyły" w wodzie? Czy woda może spowodować, że kolorowy obrazek będzie czarnobiałym? Czy istnieje ciecz i ciało stałe jednocześnie?"

### **Tajemnice mikroświata**

WARSZTATY (czas trwania: 45 minut); preferowana grupa uczniów: 1-5 klasa

**Dr hab. Adriana Nowak, prof. PŁ; dr hab. inż. Justyna Szulc, prof. PŁ**

Jak wyglądają pod mikroskopem przedmioty codziennego użytku oraz rzeczy z najbliższego otoczenia człowieka? Podarty ręcznik papierowy, szczoteczka do zębów, zużyta nić dentystyczna, szminka, cukier, włos, woda z kałuży, ogórek, grudka gleby, opiłki ołówka. To niesamowite ile tajemnic skrywa otaczający nas świat.

### **Nie taki cukier straszny jak go malują**

WARSZTATY (czas trwania: 45 minut)

**Dr inż. Magdalena Molska; dr inż. Radosław Gruska, dr inż. Ilona Błaszczuk**

Podczas naszych warsztatów uczniowie dowiedzą się jak powstaje cukier. Zapoznają się z faktami i mitami na temat cukru. Poznają technikę oznaczania zawartości sacharozy w różnych cukrach dostępnych na rynku. Dowiedzą się ile jest cukru w cukrze. Obejrzą kolekcję kryształów cukru dostępną w Katedrze Cukrownictwa Politechniki Łódzkiej.