



Witam Szanowną Siostrę Dyrektor,  
Grono Pedagogiczne i Rodziców.

Dzisiejsze zebranie jest inne od poprzednich, ponieważ klasy drugie gimnazjum będą prezentować ukończone projekty edukacyjne, nad którymi pracowano nieco ponad dwanaście tygodni. Każda grupa wybrała jeden, z pośród trzech tematów. Mieliśmy do wyboru album o dworcach kolejowych, książkę kucharską, oraz szlak po Poznaniu oparty na książkach Musierowicz. W mojej klasie utworzyły się cztery grupy. Dwie wybrały książkę kucharką, dwie album o dworcach kolejowych. Należę do grupy, gdzie pracowano nad potrawami regionalnymi. Mam nadzieję, że moja prezentacja, chociaż w połowie przybliży państwu trud, jaki włożyliśmy w ten projekt, ale i satysfakcję, która nas wypełniła, po jego ukończeniu.

W skład mojej grupy wchodziły cztery osoby. Poza mną - Marta Płaczowska, Marta Wieczorek i Michał Pawołek. Jak wspominałam wcześniej postanowiliśmy stworzyć książkę kucharską, w której miało się znaleźć trzydzieści przepisów. Zadanie na pierwszy rzut oka wydaje się łatwe. Otóż, wcale takie nie jest. Trzydzieści potraw Wielkopolskich, z czego co najmniej połowa musiała być udokumentowana, a co za tym idzie, przyrządzona w domu i sfotografowana. Zdjęć nie mogliśmy czerpać z internetu, ponieważ nie były one wykonane przez nas, a to my mieliśmy się podpisać pod projektem. Doszliśmy więc do wniosku, że nie ma sensu spotykać się i wspólnie gotować. Podzieliliśmy się potrawami i każdy z nas miał je sfotografować. Omówiliśmy każdy szczegół już na pierwszym spotkaniu. Kto kupi materiały, kto przepisze przepisy w formie elektronicznej, kto wykona grafiki - takie jak okładka, kto będzie dokumentował spotkania. Nasza wizja projektu edukacyjnego była idealna, do czasu w którym zaczęły pojawiać się utrudnienia. Trzeba przyznać, że niektóre z nich były banalne, np. na jakich kartkach wydrukować zdjęcia. Mieliśmy wiele dylematów. Jednak ze wszystkim doszliśmy do porozumienia.

Nasz trzydziestodwustronicowy **projekt pt.: „Marty do trzeciej and Michał”** wykonany został na kartkach wizytówkowych. Na każdej ze stron znajduje się nazwa potrawy, składniki, sposób wykonania, grafika potrawy, oraz opinia eksperta – Michała. Od początku chcieliśmy, aby nasza książka została wykonana ręcznie i tak właśnie się stało. Sami przyklejaliśmy do papieru wizytówkowego spisy składników, sposoby wykonania i opinie, dlatego na niektórych stronach można zauważyć ślady naszej pracy.

Chcieliśmy, żeby tak to wyglądało. Pokazuje to bowiem, ile włożyliśmy w to wysiłku i ile poświęciliśmy czasu.

W naszym zespole każdy miał coś do zrobienia. Michał Pawołek zajmował się dostarczaniem materiałów oraz napisaniem do każdej potrawy opinii eksperta. Marta Płaczkowska wzięła na siebie szatę graficzną, wykonanie okładki i końcowe poprawki. Marta Wieczorek przepisała wszystkie przepisy, nie zabrakło jej również w końcowym sklejeniu. Ja natomiast, jako lider grupy dokumentowałam krok po kroku, etapy naszej pracy, napisałam wstęp do książki, oraz pomagałam przy przyklejaniu.

Uważam, że wykonywanie tego projektu wspólnie jest bardzo dobrym pomysłem. Integruje naszą klasę, między uczniami, ale również uczniów z wychowawcą. Możemy dzięki temu uczyć się odpowiedzialności, poprzez wydzielanie osobnych zadań w grupie. Jedynym minusem tego projektu, według mnie, jest zbyt mały wachlarz tematów. Trudno było wybrać jeden, ciekawy, łatwy i przyjemny do zrealizowania temat. Mam jednak nadzieję, że w przyszłych latach, ten jakże drobny mankament zostanie skorygowany.

Dziękuję Państwu bardzo za uwagę i zapraszam do obejrzenia naszej książki na wystawie w holu szkoły.

MARTA ROTENGRUBER kl. IIB