

Szakmai beszámoló

Támogató: NEMZETI KULTURÁLIS ALAP

Pályázati azonosító: 204106/020447 (3506/2053)

Kollégium: Közgyűjtemények kollégiuma

**Egy édes történet -
Édesipari emlékek a Helytörténeti Múzeum gyűjteményében
című időszak kiállítás, pedagógiai program, interaktív foglalkoztató füzet
megvalósítása**

Pályázó: Kunszentmártoni Általános Művelődési Központ
5440 Kunszentmárton Kerületiház u. 8.

Megvalósítás helyszíne: Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton

A megvalósítás időpontja: 2015.09.18. – 2016.02.12.

I. A kiállítás hasznosulásának értékelése:

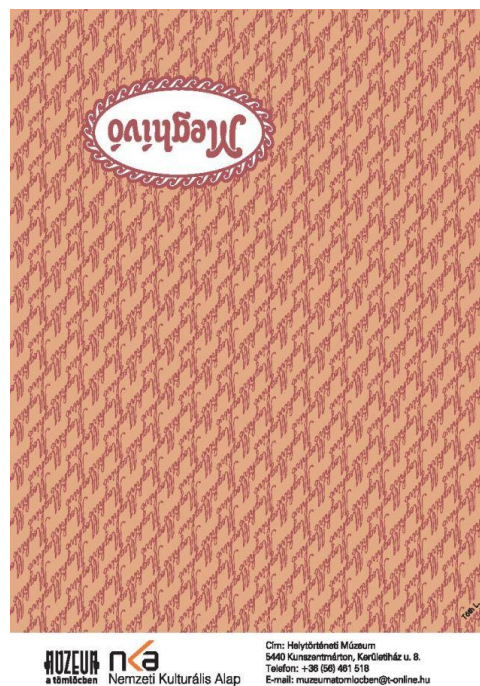
- Látogatószám:

Fizetős látogatók száma: 88 fő

Ingyenes látogatók száma (óvodai, iskolai csoportok, egyéb kedvezmények): 2659 fő

A kiállításhoz származó jegybevétel: 23450 Ft

- Sajtóanyag:



A kiállítás meghívója

A kiállításról készült televíziós tudósítások az alábbi linkeken elérhetőek:

<http://www.kunszentmarton.hu/media/index.php?src=237&oldal=korostv&x=25&y=32>

<http://www.kunszentmarton.hu/media/index.php?src=227&oldal=korostv&x=28&y=36>

A kiállításról készült újságmegjelenés az alábbi linken érhető el:

http://www.kunszentmarton.hu/media/hirlap/2015_10.pdf

A kiállításhoz kapcsolódó programok:



Program egyik rendezvényének plakátja

II. A kiállítás részletes ismertetése

Kiállításunkkal arra vállalkozunk, hogy a múzeum gyűjteményében található eddig raktárban lévő édesipari anyagot bemutassuk. Az alapanyagok bemutatása, megismerése fontos szerepet kapott, a legkisebb korosztálytól az idősebbekig.

A kiállítás négy helyiségben kapott helyet, beleértve a termekhez vezető folyosót is összesen 90 négyzetméteren. Célunk az volt, hogy a látogatókkal a különböző édesipari alapanyagok megismerésétől, az édesipari eljárások fejlődésén át napjainkig bemutassuk az édességek történetét. A kiállítás vándorkiállításaként is bemutatatható, erre a kivitelezésnél külön figyelmet fordítottunk. Kiállításunk széles társadalmi rétegeket szólított meg, városi és térségi szinten.

Folyosó

Reklámplakátok az édesipar történetéből a falon elhelyezve.

1. időszaki kiállító terem: Az édes gyökerektől az édesiparig

Az édes ízzel őseink feltehetően az édes gyökerek fogyasztása során találkoztak először, majd a vadméhek által gyűjtött méz édesítette meg életüket. Az ókori rómaiaknál és görögöknél már találunk feljegyzéseket mézből készített cukorkákról, bonbonokról. A kiállítás első tematikus egysége az alapanyagok termőhelyeit majd Európai elterjedését mutatja be. A nagyméretű fotóinstalláció közép és Dél-Amerika dzsungeléibe repíti a látogatót. A téma összefoglalása a terem bejáratánál elhelyezett roll-up-on olvasható. A falon

kisebbl tablók érdekes adatokat adnak a korai időszakról. (a csokoládé első hazai élvezői, az első budapesti csokoládékészítő iparos, szaloncukor története stb.)

A következő enteriőr már az európai kávéházak és csokoládéházak miliójét idézi. A témához illő posztamenseken megtekinthetők, megfoghatók a különböző alapanyagok (kakaóbab, nád-nyírfá-répacukrok, méz, liszt stb.)

A kiállítóterben alkalmazott technika:

-Projektossal vetített térkép a cukor és kakaóbab útjáról Európába

A kiállítóterben alkalmazott interaktív elemek:

- Ismerkedés az alapanyagokkal
- Találd meg a párját! Feldolgozott alapanyagok párosítása a növényekkel
- Kakaóbab őrlése őrlőmozsarok segítségével
- Fotózás kávéházi háttérrel

2. időszaki kiállító terem: Édesipar története Magyarországon a kezdetektől 1992-ig

A 19. században kialakuló és fejlődő cukorgyártás hozzájárult a cukrász kézműipar megjelenéséhez majd fejlődéséhez. Az ipari forradalomnak köszönhetően Magyarországon is megjelentek a gyárak, így a cukrász műhelyek egy részében is elkezdtek alkalmazni a gépeket. A 19. században a csokoládé még nem volt széles körben elterjedt élvezeti cikk, csak egy szűk társadalmi réteg engedhette meg magának a túlnyomó többségben cseh és osztrák édesipari gyárak termékeit.

A terem bejáratánál elhelyezett roll-up-on összefoglaló szöveg olvasható. A falon elhelyezett tablók ebből a korszakból adnak fontos adalékokat az édesipar édességkészítés történetéből. A vitrinekben elhelyezett műtárgyak az édesipari gyűjteményből kerületek kiválogatásra, egy-egy vitrin külön témát, munkafolyamatot mutat be. Falon nagyméretű fotónagyítás a nagyüzemi bonbongyártásról.

1. vitrin: Suhajda József cukrászmester személyes dokumentumai, tárgyak az édességkészítő üzemből, csomagolóanyagok
2. vitrin: Korai üzemek relikviái, Dreher, Stühmer
3. vitrin: Csokoládé öntőformák az édesiparban
4. vitrin: Üzemi élet a kommunizmusban
5. vitrin: Csomagolóanyagok, termékek az 1980-as 90-es évekből

A kiállítóterben alkalmazott interaktív elemek:

- Keresd a párját! Öntőformák párosítása gipszből készült mintákkal. Jól körbejárható posztamensen elhelyezve a terem közepén.

3. időszaki kiállító terem: Cukrászdinasztiák, egészséges életmód, múzeumpedagógiai tér

Az utolsó teremben a helyi cukrászok és a cukrászszakma bemutatása mellett az egészséges életmód a csokoládé és cukorfogyasztás egészséges módja. Egészséges édességek. A terem látványos eleme a nagyított utcakép elé helyezett fagyaltoskocsi műtárgymásolat amelyet a látogatók kipróbálhatnak, telefonok segítségével fotókat készíthetnek.

6. vitrin: A Talmácsi cukrász dinasztia. Személyes dokumentumok eszközök a régi műhelyből.
7. vitrin: Cukrász eszközök a múzeum gyűjteményéből.

A kiállítóterben alkalmazott technika:

-Érintőképernyőn megoldható Csokikvíz. 20 kérdés megválaszolásával lemérhetik a látogatók, hogy mennyire sajtútották el a kiállításban látottakat. A program százalékosan értékeli a teljesítményt.

-Nagyméretű LCD TV-n csomagolópapírok és fotók vetítése az édesipari gyűjteményből.

A kiállítóterben alkalmazott interaktív elemek:

- Csokoládéről, édességekről szóló magyar slágerek (hanganyag)
- Öltözz cukrász inasnak! Ruhapróba gyermek és felnőtt méretben.
- Pattanj a fagylaltoskocsira! Fótózás a fagylaltoskocsin
- Pihenő sarok kicsiknek. Babzsákfotelek, kihelyezett mesekönyvek az édességekről.
- Nagyméretű TV-n vetítés az édesipari anyagban található fotókból. Gyártási folyamatok, termékek a kezdetektől napjainkig.

Fotódokumentáció:



A kiállítást Török Róbert a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgató helyettese nyitotta meg



„Csoki kvíz” az érintőképernyős monitoron



A megnyitó sztárja a csoki szökőkút



Roll-up a kiállítás első tematikus egységében



Ismerkedés az alapanyagokkal



Kávéházi enteriőr



Második kiállító terem édesipari műtárgyakkal



Második kiállító terem édesipari relikviákkal és interaktív pulttal



Vitrin termékekkel,
csomagolástechnikai eszközökkel,
alapanyagokkal



Harmadik terem érintőképernyővel, cukrász relikviákkal



Harmadik kiállító terem fagylaltos kocsival



Fagylaltos kocsi használatban



Mesesarok

III. A kiállításához kapcsolódó múzeumpedagógiai program

A programok összeállításánál minél szélesebb társadalmi csoportot szerettünk volna megszólítani. A korábban meghatározott célkitűzéseink alapján a kiemelt, szervezeten érkező óvodai és iskolai csoportok mellett a közösen tevékenykedő többgenerációs családoknak át az egyénileg érkező látogatóknak szerveztük a kiállításon alapuló múzeumpedagógiai programunkat. A programok középpontjában a különböző édességek megismerése és készítése állt, az óvodás és iskolás célcsoportnál nagy szerepet kapott a cukor és kakaó egészséges életmódban betöltött szerepének ismertetése.

Az óvodai célcsoportnak szervezett programokat módszertani komplexitás jellemzi. Az építőelemeit adó témákat módszertanilag is komplex módon, a múzeumpedagógia és az óvodapedagógia módszereivel dolgozzuk fel. Az alkotómunka mindig része a folyamatnak. A gyerekekkel szemléltető és cselekvő módon tevékenykedünk, az ismereteket tapasztalás útján közvetítjük, majd változatos tevékenységekkel rendszerezzük, mely a képességfejlődésüket segíti elő. A múzeum interaktív tárlatvezetéssel, tárgykészítéssel, manuális tevékenységekkel, drámapedagógiai módszerekkel, társasjátékkal segíti a folyamatot. A foglalkozások során kiállítás és annak interaktív eszközeit is használjuk, demonstrációs eszközöket használunk, de modern informatika eszközeit is beépítjük.

Külön figyelmet érdemel, hogy az eddigi kiállításokban aktivizált érzékszervek (látás, hallás, tapintás) mellett az interaktív múzeumpedagógiai füzet (beszámoló mellékleteként küldve) segítségével a negyedik érzéket a szaglást is bevontuk a még élményszerűbb megismerés érdekében. A füzetben elhelyezett illatminta (eper illat) keresése a kiállításban újabb dimenziót nyitott meg a múzeumlátogatásban. A pozitív tapasztalatok alapján a későbbi kiállítások koncepciójába is érdemes beemelni és alkalmazni.

Megállapítható, hogy a tervezett programjaink harmonizáltak az oktatási intézmények oktatási programjával, amelyet a magas részvételi szám is jelez. A kiállításához kapcsolódó múzeumpedagógiai foglalkozások által sikerült a múzeum és az oktatási intézmények közötti együttműködést még szorosabbá tenni. Ez egyben kötelezettség is a múzeum felé, hiszen a hasonló programok szervezése napjainkra már elvárásként fogalmazódik meg. Más kérdés hogy ennek finanszírozása szinte kizárólag pályázati forrásokból lehetséges, hisz az intézmény önerőből ezt nem tudja állni, a résztvevő hátrányos térségben működő iskolák, óvodák költségvetése pedig nem teszi lehetővé a költségterítéses programokon való részvételt. Sajnos ezzel a költséggel a szülők sem terhelhetők.

Múzeumpedagógiai foglalkozások:

	Foglalkozás, tevékenység megnevezése	Foglalkozás időpontja	Résztvevők száma (fő)	Foglalkozás helyszíne
1.	Csokoládé öntés szilikonformák segítségével	2015.10.17.	9	Helytörténeti Múzeum (továbbiakban HM)
2.	Édességkészítés egészséges alapanyagokból	2015.10.24.	10	HM
3.	Ismerkedés az édesipar alapanyagaival	2015.11.03	22	HM
4.	Ismerkedés az édesipar alapanyagaival	2015.11.04.	15	HM

5.	Marcipándíszítés	2015.11.04.	23	HM
6.	Ismerkedés az édesipar alapanyagaival	2015. 11.13.	17	HM
7.	Linzerek kekszek világa, tésztás édességek	2015. 11.16.	20	HM
8.	Csokoládés üzenetek (írókázás csokoládéval)	2015.11. 17.	20	HM
9.	Marcipándíszítés	2015.11.19.	18	HM
10.	Csokoládébetű öntés	2015.11.21.	17	HM
11.	Csokoládés különlegességek készítése	2015.11.23	21	HM
12.	Tortadísz készítés marcipánból	2015.11.25.	22	HM
13.	Bonbon készítés	2015.12.04.	18	HM
14.	Karácsonyi dísz készítés	2015.12.04.	25	HM
15.	Ismerkedés az édesipar alapanyagaival	2015.12.10.	20	HM
16.	Csokoládébetű öntés	2015.12.15.	15	HM
17.	Tortadíszek csokoládéból, nyomózsákkal	2015.12.16.	22	HM
18.	Gumicukorkkészítés egészséges alapanyagokból	2015.12.17.	29	HM
19.	Tortadíszek csokoládéból, nyomózsákkal	2015.12.18.	16	HM
20.	Csokoládébetű öntés	2016.01.11.	21	HM
21.	Tortadísz készítés marcipánból	2016.01.14.	21	HM
22.	Édességkészítés egészséges alapanyagokból	2016.01.14.	25	HM
23.	Csokoládés különlegességek készítése	2016.01.25.	21	HM
24.	Tortadíszek csokoládéból, nyomózsákkal	2016.01.27.	21	HM
25.	Bonbon készítés	2016.01.29.	27	HM
26.	Középpontban a méz, méhészeti termékek bemutatója	2016.02.08.	21	HM
27.	Csokoládébetű öntés	2016.02.11.		HM
28.	Édességkészítés egészséges alapanyagokból	2016. 02.15.	33	HM

Fotódokumentáció:



Családi nap a múzeumban



Tésztagyártás



Marcipándisz készítés



Csokoládéöntés



Csokoládé különlegességek készítése márványlapon



Betűkirakó öntött betűkből



Ismerkedés az alapanyagokkal, kakaóbab őrlés



Csokoládé karácsonyfadísz öntés szilikonforma segítségével



Feldíszített torták