

W dniach 22 i 29 września 2012 roku grupa uczniów z klas IIa, IIc i IIIc po raz kolejny uczestniczyła w zajęciach warsztatowych i wykładach organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. W czasie zajęć laboratoryjnych prowadzonych przez mgr Bartłomieja Potańca uczestnicy mieli okazję zbadać właściwości fizykochemiczne związków hydroksylowych. Samodzielne eksperymenty dostarczyły niezapomnianych wrażeń (w szczególności zapachowych...). Szczególnie ciekawym elementem było brawurowe wykonanie eksperymentu pokazowego przez pana Bartłomieja. Fontanna zielonego ognia doskonale skomponowała się z głęboką czerwienią odczynnika Jonesa i intrygującym błękitem odczynnika Trommera. Po fascynującej feeri barw uczestnicy zostali zaproszeni na wykład z biochemii i biologii molekularnej prowadzony przez panią profesor Anitę Rywińską. W czasie wykładu połączonego z pokazem zostaliśmy zapoznani z najnowszymi odkryciami z dziedziny biochemii procesów fermentacyjnych, a wśród nich z niezwykle słodkim cukrem o zerowej wartości kalorycznej (!). Czyżby wrocławska uczelnia szykowała prawdziwy przełom w dziedzinie słodkości? Drugim niezwykle ciekawym wykładem okazało się spotkanie z panem magistrem Witoldem Pietrzakiem, który niczym starożytny alchemik jednym dotknięciem różdżki z alfa-amylazą zamieniał nieciekawą krochmal w bardzo słodki syrop i pozwolił dostrzec niedostrzegalne, czyli żywe kultury drożdży ciężko pracujące dla chwały polskiego przemysłu paliwowego. Żal było wracać do Nowej Rudy, ale cóż... Uczestnicy zajęć - uczniowie i opiekunowie grupy (mgr Witold Telus i mgr Magdalena Sapieja) gorąco dziękują Pani Dyrektor, mgr Marzannie Pietrzak, której podziwu godna cierpliwość i wrodzony talent organizatorski okazały się kluczowym elementem sukcesu całego przedsięwzięcia. Zwłaszcza, że cykl zajęć pod nazwą "spotkania z biochemią" dopiero nabiera rozmachu, a kolejne spotkania już niedługo.

