**Izlet u Zagreb- Posjet Muzeju mamurluka i Muzeju čokolade**

**Dana 25.listopada 2024. učenici drugog(2d) , trećeg (3a) i četvrtih (4a i 4b) razreda naše škole su uz pratnju profesorice Ivane Labrović i profesora Draška Norca posjetili Muzej mamurluka i Muzej čokolade.**

**U Muzeju mamurluka učenici su educirali o konzumaciji alkohola i njezinim potencijalnim ozbiljnim posljedicama. Muzej mamurluka posvećen je podizanju svijesti o ovom značajnom problemu- prekomjernoj konzumaciji alkohola.**

**Istraživanja upućuju na ozbiljnost problema konzumacije alkohola među mladima, a Hrvatska se nalazi u samom vrhu europskih država po konzumiranju alkohola. Obrazac pijenja alkohola razvija se najviše u dobi između 13. i 17.godine te je čak 90% učenika u Hrvatskoj barem jednom u životu pilo alkohol.**

**Kroz edukativnu turu, koju je vodila psihologinja, učenicima su objašnjeni uzroci konzumacije alkohola i posljedice koje alkohol može imati na fizičko i emocionalno zdravlje. Razgovarali su o tome kako se nositi s pritiscima vršnjaka i društvenih očekivanja te pojačati svijest o odgovornog odlučivanja i prevencije alkoholizma.**

**Na smiješan i zanimljiv način učenici su isprobali simulacije koje pokazuju utjecaj opijata na ljudske organe- igranje pijanog pikada, hodanje po ravnoj crti uz pomoć pijanih naočala, simulacija pijane vožnje…**

**Ovo iskustvo učenicima bi trebalo pomoći da bolje razumiju posljedice konzumacije alkohola i potaknuti ih na odgovornije odluke u budućnosti.**

**Nakon Muzeja mamurluka, učenici su posjetili Muzej čokolade.**

**Ovaj muzej jedinstveno je mjesto posvećeno svijetu čokolade i njezinom dugom i slatkom putu od obrade kakaa do finalnog proizvoda.**

**Obilaskom muzeja učenici su saznali važne činjenice o povijesti čokolade, od astečkih vremena preko baroknih europskih dvorova, vremena industrijske revolucije i prvih hrvatskih tvornica čokolade do današnjih dana.**

**Muzej je koncipiran kronološki, a obilazak se temelji na doživljaju pa su učenici na ulazu dobili degustacijsku kutijicu, što je ujedno i najbolja stvar u ovom muzeju. Učenici su degustirali razne vrste čokolade, od tradicionalnih tamnih sorti do modernih kombinacija, od zrna kakaa i čokoladnog likera do ruby čokolade.**

**Bio je ovo najslađi posjet nekom muzeju.**

 **Ivana Labrović**