



Warszawa, 04 marca 2026

Dzień Odkrywców Kampusu Ochota Uniwersytetu Warszawskiego „Nauka od kuchni”

**21 marca 2026 r., godz. 10:00-16:30
Start: Wydział Fizyki UW, ul. Pasteura 5**

*Dlaczego $2+2$ czasami = 1? Co białka mają wspólnego z wiązaniem butów? Czy to, co jemy i jak jemy, wpływa na umysł i samopoczucie? Dlaczego jabłko brązowieje, a drożdże pompują balon? Jakie informacje o Wszechświecie niosą fale grawitacyjne? Jaka jest różnica między minerałem a kryształem? Które „przepisy” psychologiczne są rzetelne? Na te i wiele innych pytań będzie można znaleźć odpowiedzi podczas 12. edycji Dnia Odkrywców Kampusu Ochota Uniwersytetu Warszawskiego (DOKO) **21 marca 2026 r.** Zapraszamy wszystkich, a szczególnie uczniów szkół średnich oraz ostatnich klas szkół podstawowych.*

Zapraszamy na 12. edycję Dnia Odkrywców Kampusu Ochota – DOKO 2026! Rozpoczynamy o godz. 10:00 w budynku Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego (ul. Pasteura 5). Tego dnia uchylimy drzwi do naukowej kuchni i pokażemy, co naprawdę „gotuje się” w pracowniach, laboratoriach i salach wykładowych Kampusu Ochota UW. Wierzmy, że gdy zobaczycie, jak bogate i różnorodne menu przygotowaliśmy, razem z nami zanurzyć się w pasjonujący świat nauki – od przystawek aż po intelektualny deser.

Menu degustacyjne: multiwykład „Nauka od kuchni”

Inauguracyjny multiwykład pt. „Nauka od kuchni” przybierze formę naukowego menu degustacyjnego. Siedem krótkich, dziesięciominutowych „porcji”, przygotowanych przez wydziały Kampusu Ochota, stworzy harmonijną i lekkostrawną ucztę intelektualną. Każdy z prelegentów zdradzi sekrety badań prowadzonych w swojej dziedzinie. Przyjdźcie koniecznie na 10:00 i słuchajcie uważnie! Po wykładzie zaprosimy Was na multikwiz z nagrodami oraz wręczenie Indeksów Wzorowego Słuchacza.

Dania specjalne: wykłady tematyczne

Dlaczego $2 + 2$ czasami wynosi 1? We wstępie do kryptografii pokażemy, jak matematyka potrafi tak sprytnie „doprawić” liczby, że zmieniają swoje znaczenie. A jeśli interesuje Cię polityka, zobaczysz, jak Królowa Nauk wpływa również na mechanizmy demokracji. Zastanowimy się, jakie informacje o Wszechświecie niosą fale grawitacyjne. Na fanów zagadek czeka „geośledztwo”, zajęcia poświęcone zmianom klimatu w najnowszej historii Ziemi. Podczas wykładu „Mózg od kuchni”, podanego w formie naukowego przepisu, pokażemy, jak codzienne menu doprawia nasze myśli, nastrój i zdolność do relaksu. Zajrzymy pod pokrywkę komunikacji między mózgiem a jelitami, sprawdzając, jak nerw błędny miesza składniki, serotonina i kortyzol nadają smak emocjom, a mikrobiota dba o równowagę całej tej psychicznej potrawy.

Moc przystawek: warsztaty i pokazy

W ramach warsztatów biologicznych pokażemy, że kuchenny blat może być pierwszym stołem laboratoryjnym: sprawdzimy, dlaczego jabłko brązowieje i jak drożdże pompują balon. Odpowiemy też sobie na pytanie: „To eat or not to eat”, czyli jak rozpoznać jadalne rośliny wokół nas. Z chemikami sprawdzimy, czy galaretka może zmienić kolor i jak wytworzyć kawior molekularny. Na warsztatach fizycznych dowiemy się z kolei, skąd się biorą kolory, czy można je „zmierzyć”? Dlaczego jedne obiekty są kolorowe, a inne bezbarwne? Przekonamy się, czy smak to czysta biologia, czy da się go „przyprawić” sugestią? Sprawdzimy, jak działają receptory smaku i węchu oraz czy oczekiwania zmieniają to, co czujemy na języku.

W czasie warsztatów psychologicznych rozłożymy na czynniki pierwsze stereotypy i uprzedzenia, sprawdzimy też, które „przepisy” psychologiczne są rzetelne, a które to tylko pop-psychologiczny fast food. Uczestnicy warsztatów medycznych poznają natomiast „przepis” na intubację, pracując na profesjonalnych тренаżerach z użyciem laryngoskopów, wideolaryngoskopów i rurek intubacyjnych.

W naszej ofercie nie zabraknie także napojów: w chemicznym „Kąciku Relaksu” odkryć będzie można związki o dobroczynnych właściwościach jak np. herbata. Fani czystej wody, w ramach warsztatu geologicznego, samodzielnie skonstruują wielowarstwowy filtr do oczyszczania wody. Wykorzystają do tego proste materiały: butelki, filtry do kawy, żwir, piasek oraz węgiel aktywowany.

Przekąski i deser

Jeśli, pijąc herbatę, zaczniecie zastanawiać się, z czego zrobione są kubki i filiżanki – odpowiedź na to pytanie poznacie, odwiedzając naszą Strefę Pokazów. W Strefie tej geolodzy podzielą się z Wami tajemnicami surowców wykorzystywanych do produkcji ceramiki i szkła. Będziecie mogli nawet stworzyć własne naczynia ceramiczne!

Na stoisku Koła Naukowego Optometrii i Optyki Okularowej „RETINA” osoby odwiedzające będą miały możliwość udziału w przesiewowym badaniu wzroku. Z ornitologami z Koła Ornitologicznego „JAJO” spróbujecie swoich sił w rozpoznawaniu ptasich głosów.

Dowiecie się także, jak wygląda współczesna parazytologia w praktyce – od diagnostyki pasożytów po badania nad lekami przeciwpasożytniczymi i szczepionkami. Z kolei Koło Naukowe „Nanorurki” pokaże – na przykładzie holograficznej czekolady – jak działają

siatki dyfrakcyjne i dlaczego są tak ważne dla naukowców (bo fizycy naprawdę mają słodkie życie!). Na spragnionych mocnych wrażeń czekają ogniste bańki mydlane!

DOKO to rzadka okazja, by wejść na „kuchenne zaplecze” nauki, czyli do laboratoriów. W czasie wycieczki do Laboratorium Aparaturowego Cytometrii Przepływowej Zakładu Immunologii naszymi przewodnikami będą komórki układu odpornościowego. Z kolei w Laboratorium Pamięci Kwantowych i Laboratorium Kwantowych Urządzeń Optycznych dowiemy się, jak wykorzystywana jest optyka do interakcji z materią, a konkretnie z atomami rubidu. Dla chętnych będzie „spacer z głową w chmurach”, wizyta w laboratorium mechaniki płynów w Instytucie Geofizyki.

W przerwie od tych wszystkich kulinarnych atrakcji polecamy przebieżkę po Kampusie Ochota: udział w naszej grze terenowej, której uczestnicy zmierzają się z zagadkami z nauk matematyczno-przyrodniczych.

Podczas całego wydarzenia młodzież zainteresowana studiowaniem na wydziałach znajdujących się na Kampusie będzie mogła uzyskać wszelkie informacje z pierwszej ręki. Studenci i pracownicy Uniwersytetu Warszawskiego chętnie podzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem! Zachęcamy, by już dziś zarezerwować sobie w kalendarzu datę 21 marca 2026!

Imprezę zakończymy deserem w ciemności z udziałem światła. W czasie pokazu „Światelko w chemicznej kuchni” ugotujemy tęczę i upieczemy zorzę!

Czy to już wszystko? Skąd! Na stronie internetowej wydarzenia doko.mimuw.edu.pl znajdziecie jeszcze wiele innych propozycji warsztatów, wykładów, pokazów i wycieczek. Warto zawnoczyć zapoznać się z programem i wybrać najsmaczniejsze intelektualne przekąski. Na część zajęć obowiązują zapisy, które będą realizowane przez stronę doko.mimuw.edu.pl. Zapisy ruszają 16 marca.

W sprawie zapisów grupowych można już pisać na adres doko@mimuw.edu.pl.

Program ramowy:

10:00 – 11:30 Multiwykład „Nauka od kuchni” (aula 0.03. Wydziału Fizyki UW)

11:30 – 15:45 Wykłady popularnonaukowe, warsztaty, wizyty w laboratoriach, Strefa Pokazów, gra terenowa, quiz, stoiska informacyjne wydziałów i innych jednostek...

15:15 – 15:45 Pokaz „Światelko w chemicznej kuchni” (aula Wydziału Chemii UW)

16:00 Zakończenie i rozdanie nagród zwycięzcom gry terenowej, quizu oraz losowanie nagród wśród posiadaczy Indeksu Wzorowego Słuchacza (aula Wydziału Chemii UW)

Szczegółowy program i aktualności będziemy sukcesywnie zamieszczać na stronie wydarzenia doko.mimuw.edu.pl, na facebook.com/DOKOUW i na instagram.com/doko.uw

Wszelkie pytania prosimy kierować na adres doko@mimuw.edu.pl.

Dzień Odkrywców Kampusu Ochota Uniwersytetu Warszawskiego to wspólne przedsięwzięcie Wydziałów: Biologii, Chemii, Fizyki, Geologii, Matematyki, Informatyki i Mechaniki, Medycznego, Psychologii i jednostek współpracujących: Centrum Nowych Technologii, Środowiskowego Laboratorium Ciężkich Jonów (Cyklotron), Centrum Nauk Biologiczno-Chemicznych, Kolegium Międzywydziałowych Indywidualnych Studiów Matematyczno-Przyrodniczych i Uniwersyteckiego Centrum Badań nad Środowiskiem Przyrodniczym i Zrównoważonym Rozwojem.

KONTAKT:

Agata Meissner

Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego

e-mail: agata.meissner@fuw.edu.pl

Tel. +48 22 55 32 573

Agnieszka Fiedorowicz

Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego

e-mail: Agnieszka.fiedorowicz@fuw.edu.pl

Tel. +48 22 55 32 518

Paulina Szymańska-Rożek

Wydział Matematyki, Informatyki i Mechaniki Uniwersytetu Warszawskiego

e-mail: p.szymanska@mimuw.edu.pl

Tel. + 48 22 55 44 222

POWIĄZANE STRONY WWW:

<https://doko.mimuw.edu.pl/>

Strona Dnia Odkrywców Kampusu Ochota