

Wystawa prezentująca prace archeologiczne na terenie gminy Brześć Kujawski :

1. Historia badań archeologicznych, cz.I
2. Historia badań archeologicznych, cz.II
3. Środkowa epoka kamienia
4. Kultura ceramiki wstęgowej rytej
5. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.I
6. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.II
7. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.III
8. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.IV
9. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.V
10. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.VI
11. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.VII
12. Grupa brzesko-kujawska kultury lendzielskiej, cz.VIII
13. Kultura pucharów lejkowatych
14. Kultura amfor kulistych
15. Od epoki brązu do średniowiecza
16. Archeologia w życiu Brześcia Kujawskiego
17. wystawa - informacje

Prezentację przygotował: dr Piotr Papiernik

Muzeum Archeologiczne i Etnograficzne w Łodzi

Ryszard Grygiel „Przygody archeologa pod Starobrzeską lipą”

Wczesny Neolit - Brześć Kujawski - Polska - Sprawozdanie wstępne z prac wykopaliskowych z lat 1976-1979

Wczesny Neolit - Brześć Kujawski - Polska - Sprawozdanie wstępne z prac wykopaliskowych z lat 1980-1984
Polska kolebką sera
Jak podaje Rzeczpospolita z dnia 13 grudnia 2012r., za doniesieniami angielskiego tygodnika naukowego Nature , Polska i Kujawy są prawdziwą kolebką białego sera. Nasi przodkowie robili swoje produkty już 7 tys lat temu.

Ślady kwasów tłuszczowych odkryto na naczyniach sitowych wydobytych na stanowiskach archeologicznych zlokalizowanych w okolicach Brześcia Kujawskiego. Znaleźiska pochodzą ze stanowisk kultury ceramiki wstęgowej rytej, którą na Kujawach badamy od ponad 30 lat. Kultura ta datowana jest na okres między 5300 a 4900 lat przed Chrystusem - mówi prof. Ryszard Grygiel.

Rewolucyjność badań pozwala przesunąć proces obróbki mleka w Europie o dobre 2 tys lat, dostarczają też dowodów na to, że w czasach gdy większość osób nie tolerowała laktozy, 7 tys lat temu ludność posiadała umiejętność zmniejszania laktozy w mleku .

Jak podaje Rzeczpospolita warzenie sera pozwoliło wczesnym rolnikom, którzy przywędrowali nad Wisłę z Bliskiego Wschodu, przeżyć w znacznie chłodniejszym klimacie niż ich przodkowie .

Å