

Neues aus der Projektwoche

Heute hat der zweite Tag der Projektwoche begonnen. Die Schüler haben sich wieder in ihren verschiedenen Kursen eingefunden und führen nun ihre angefangenen Projekte fort. Wieder finden einige Projekte auch außerhalb der Schule statt. So befinden sich die Projekte „New Games“ oder „Tennis für Anfänger“ auf Sportanlagen von SAFO oder TVN. Manche Kunstprojekte finden heute in Museen statt, wie zum Beispiel im Liebighaus oder dem Museum für Moderne Kunst.

Doch auch im Haus wird kreativ gearbeitet. Ein Beispiel dafür ist das Projekt „Schillerkopf“, geleitet von Herrn Schmitt.

Dieses Projekt erstellt eine Leinwand, auf der der Kopf Schillers abgebildet wird, die am Ende der Projektwoche im Flur im Erdgeschoss aufgehängt werden soll. Allerdings ist man sich noch nicht sicher, ob dies wirklich geschehen kann, da es eine Diskussion wegen der Brandgefahr gab.

Gestern wurde damit begonnen, die Leinwand zu grundieren. Dabei wurde als erstes ein bräunlicher Ton aufgetragen und eine Schwammstruktur eingebracht. Das Ziel des Marmoreffektes wurde durch weitere Pinselstriche und -Spritzen erreicht. Die Idee hinter dem Steineffekt ist, dass es sehr repräsentativ und dekorativ ist.



Heute und in den nächsten Tagen soll eine Skizze des Schillerkopfs mit einem Overheadprojektor an die Leinwand projiziert werden, damit die Schüler diese auf die Leinwand übertragen können.

Das Ganze geschieht in einer sehr entspannten und harmonischen Atmosphäre.

:)



Außerdem werden sehr viele musikalische Projekte angeboten. Zum Beispiel leitet Benjamin Rosswinkel, ein Schüler der Q1, das Projekt „Jam-Session“.



Hier wird sehr kreativ und spontan musiziert. Es werden zum Teil Lieder gecovered. Zusätzlich werden Lieder selbst geschrieben oder es wird einfach improvisiert. Keyboard, Schlagzeug, Bass, Gitarren und Trommeln sind dabei vertreten und bilden eine Band. In diesem Projekt geht es eher entspannt zu und doch können wir uns auf eine Vorstellung der Gruppe am Ende der Woche freuen.



Auch ein chemisches Projekt wird angeboten. Es wird geleitet von Herrn Dr. Potrawa und befasst sich mit dem Thema „Rund um das Olivenöl“.



Hierbei wird untersucht, wie man Olivenöl herstellt, wie es schmeckt und wo man es her bekommt. Alle Schüler sind herzlich eingeladen auch selber chemische Versuche durchzuführen und aktiv mitzuwirken. Es werden auch Ausflüge gemacht, u.a. zur Ölausstellung im Palmengarten. Das Ziel ist es, eine vollständige Ausstellung rund um das Thema Olivenöl zu präsentieren. Es gibt eine Art Pinnwand, an der alle Ergebnisse festgehalten werden und somit für alle zugänglich und verständlich sind.



Kochrezepte

Als Anregung für Sie/Euch zum selber machen, stellen wir Ihnen/Euch jeden Tag ein paar Kochrezepte aus dem Kochprojekt vor.

Das Thema des Projektes heute ist „Cucina italiana – Italienische Küche“.

Vorspeise:

Melone con prosciutto di Parma

Zutaten:

1 Honigmelone

4 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung:

- Melonen längs halbieren und Kerne entfernen*
- Melonenhälften in 4 gleichgroße Spalten schneiden*
- Fruchtfleisch von Schale trennen (aber auf Schale lassen)*
- Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden*
- Schinken pfeffer, locker aufrollen und auf Melonen anrichten*

Hauptgang:

Spaghetti alla Bolognese

Zutaten:

400g Hackfleisch (Rinder- oder gemischtes Hackfleisch)

2 rote Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

4-5 Möhren

500g Kirschtomaten

300ml passierte Tomaten

Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprikapulver und etwas Zucker

½ Tasse Milch

1 EL Tomatenmark

frische Basilikumblätter

500g Spaghetti

Zubereitung:

-Tomaten klein schneiden, mit passierten Tomaten mischen, in Topf bei geringer Wärme erhitzen

-Gemüse schälen und klein schneiden

-Hackfleisch in Öl anbraten

-würzen

-Hackfleisch braun werden lassen und in Tomatensoßentopf geben

-Zwiebeln anbraten

-Knoblauch pressen und zu Zwiebeln in die Pfanne geben

-Wasser in die Pfanne dazugeben

-Zwiebeln mit Zucker bestreuen und karamellisieren

-Zwiebelmasse in Soße geben

-Möhren anbraten und nach 3-4min Tomatenmark dazugeben

-kurz anbraten und nach 1min Milch dazugeben

-aufkochen lassen und Pfanneninhalt in Soße geben

-regelmäßig umrühren

-Spaghetti in kochendes Wasser geben und 8min aufkochen lassen

-Basilikumblätter waschen, klein hacken, in Soße geben