

Tag der Präsentationen

Nun ist es soweit. Der letzte Tag der Projektwoche ist vorbei. Alle waren gespannt auf die Vorstellungen und selbsterarbeiteten Ergebnisse.

Es wurden viele musikalische Projekte vorgestellt. Beispiele dafür sind „Jam-Session“, der „Gospelchor“ und „música y cultura“.

Bei der „Jam-Session“ waren alle herzlich dazu eingeladen, selbst mitzuspielen oder einfach zuzuhören. Es wurden einige selbst geschriebene Lieder präsentiert.

Auch beim Gospelchor wurde ein kleines Konzert gegeben, bei dem die eingeübten Gospellieder präsentiert wurden. Dabei gab es mehrere Solos der Schülerinnen und Schüler.

Bei den spanischen Projekten „música y cultura“ und „Spanisch für die Reise“ wurden spanische Lieder präsentiert. Das Projekt „música y cultura“ wurde die ganze Zeit über von einem spanischen Quartett begleitet und unterrichtet. Dieses Quartett stellte heute typische Musik der spanischen Kultur vor und animierte Schüler und Eltern zum Mitsingen und die Musik mit Rasseln oder Trommeln zu begleiten.

Zudem wurden bei den beiden Projekten spanische Spezialitäten angeboten.

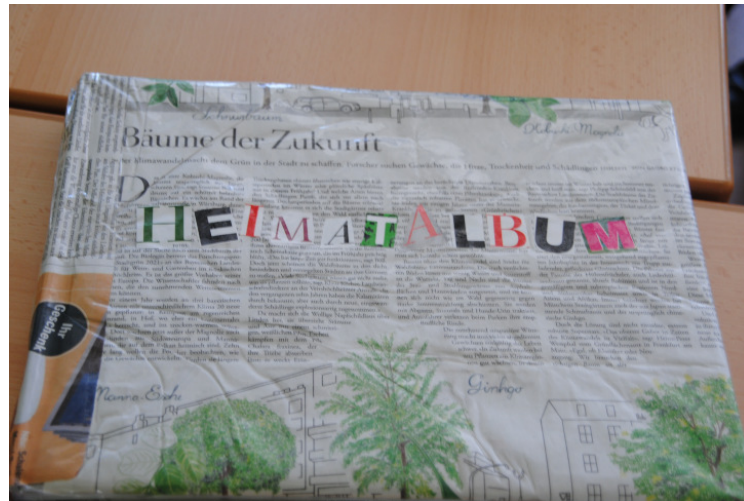


Auch ein Klassenprojekt hatte etwas Musikalisches darzubieten: Die Klasse 5d unter der Leitung von Frau Michalke und Frau Konrad. Sie produzierten ihre eigene Klassenhymne mit dem Thema „Würde“, welches zum Schulmotto der Schillerschule passt. Sie nahmen die Melodie von „Freude schöner Götterfunken“ und dachten sich einen neuen Text aus, der auf ihre Klasse persönlich zutrifft. Es wurde gesungen und mit Instrumenten begleitet. Die Fünftklässler spielten Geige, Keyboard, Flöte und Akkordeon.



Die Tutkurse hatten ebenfalls Präsentationen vorbereitet. Der Tutkurs von Frau Kaiser beschäftigte sich mit der Lerntypbestimmung eines Schülers. So konnte jeder, der wissen wollte, wie er am besten lernen kann, dieses Projekt besuchen und sich informieren. Es gab verschiedene Stationen, wie „Hören“, „Schreiben“ und „Lesen“. Bei jeder dieser Stationen ging es darum, sich bestimmte Begriffe zu merken. Zum Beispiel durfte man sich Begriffe anhören oder sie lesen. Dann musste man sich alle einprägen, Rechenaufgaben lösen und danach die eingprägten Begriffe aufsagen. So konnte festgestellt werden, wie jeder Schüler am besten lernen kann, das heißt, welcher Lerntyp er ist. Am Ende gab es eine kleine Belohnung in Form von Süßigkeiten.

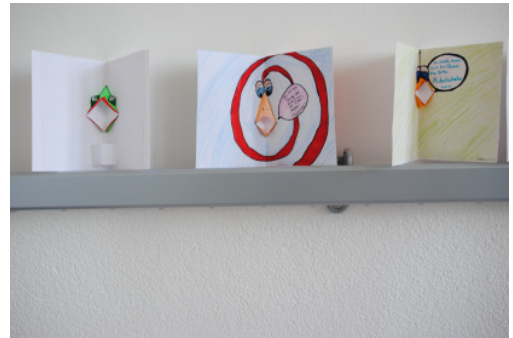
Ein anderes Beispiel für ein Tutkursprojekt ist der Kurs von Frau Hahn. Hier wurden Fotoalben zum Thema „Heimat“ präsentiert. Dabei konnte jeder Schüler des Kurses seine persönliche Definition von Heimat einbringen.



Ein Projekt, in dem auch mit Musik gearbeitet wird, ist das Projekt „Filmmusik“ bei Herrn Poppe. In diesem Projekt wurde generell über Filmmusik geredet. Am Ende haben die Schüler Filmausschnitte bekommen und sie neu vertont. Zum Beispiel mussten sie Geräusche, Stimmen und Musik unter den Film legen. Diese Filmszenen wurden heute vorgestellt.

Stark vertreten waren heute künstlerische Projektvorstellungen. Unter anderem handelte es sich um „Pop-up“ und „Handarbeit“.

Das Projekt „Pop-up“ wurde geleitet von Frau Hahn, einem Elternteil. Hier wurden viele verschiedene Kunstwerke gebastelt. Dabei waren zum Beispiel eine Skyline, die aus dem Bild herausspringt und „Pop-up-Bücher“. Wenn man sich eins dieser Bücher anschaut, springen einem die erstellten Bilder wirklich förmlich entgegen.



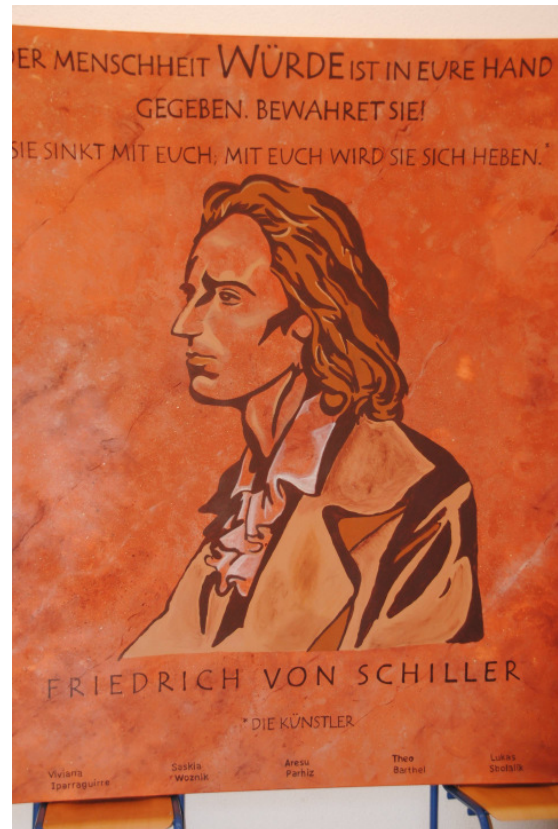
Doch auch das Projekt „Handarbeit“ von Frau Stitterich und Frau Mikus hat die kreativen Ergebnisse der Woche vorgestellt. Man konnte erkennen, dass die Schüler stricken gelernt haben und somit Schals, Mützen, Handschuhe und ähnliches herstellen konnten. Außerdem wurden kleine Accessoires, wie Armbänder oder Ansteckblumen, gehäkelt.



Noch ein künstlerisches Projekt ist das Projekt „Digitale Fotografie“ geleitet von Herrn Popp. In diesem Projekt wurden Exkursionen zu verschiedenen Stationen gemacht, wie zum Beispiel in die Stadt zum Dom, zum Training der Eintracht, in den Zoo und in den Palmengarten. An diesen Stationen wurden jeweils Fotos gemacht, die heute im ganzen Raum aufgehängt und präsentiert wurden.



Rechtzeitig vollendet ist das Gemälde des Projektes „Schillerkopf“: Es steht nun im Flur des Untergeschosses. Alle und besonders Herr Schmitt, der Leiter dieses Projektes, sind sehr erfreut über das Ergebnis.



Das Kochprojekt hat heute Kuchen für Eltern, Schüler und Lehrer gebacken. (Das Rezept findet Ihr / finden Sie unten.) Hierbei wollten sich die Schüler und Frau Pappert herzlich bei der Mensa bedanken, ohne die dieses Projekt nicht möglich gewesen wäre, da sie Geschirr, Ofen und Kühlschrank zur Verfügung gestellt haben.



Am Schluss steht ein großer Dank an alle Eltern und Schüler, die sich dazu bereit erklärt haben, ein Projekt zu leiten. Ein weiterer Dank gilt dem ASB und der Jugendkirche JONA für ihre Angebote. 😊

Vielen Dank auch von uns an Sie/Euch, dass Sie Interesse gezeigt haben und für die positive Rückmeldung.

Sophie Hörchner & Annika Hilzendingen 😊

Kochrezepte

Heute ist Kuchentag im Kochprojekt. ☺

Mattekuchen

Zutaten:

Für den Hefeteig (1 Blech):

500g Mehl

80 g Zucker

eine Prise Salz

¼ l lauwarme Milch

1 Ei

100 g Margarine

1 Stein Hefe

Für den Belag:

Obst z.B. Äpfel, Aprikosen oder Johannisbeeren (500 g)

1 kg Magerquark (Matte)

200 g Zucker

4 Eier

1 süße Sahne

1 Packung Vanillesoßenpulver

Zubereitung:

Hefeteig:

500g Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Loch lassen, 80 g Zucker und eine Prise Salz auf den Mehling geben.

¼ l lauwarme Milch in eine separate Schüssel geben, 100 g Margarine sowie ein Ei hinzugeben und den Stein Hefe hineinbröseln, rumrühren bis sich alles aufgelöst hat.

Das Milchgemisch in die Mitte der Mehlschüssel geben, 10 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem Rührlöffel alles gut verrühren. Wenn der Teig fest wird, mit der Hand weiter schlagen, Teig mehrmals mit etwas Mehl bestreuen, sodass er nicht mehr klebrig ist und nicht mehr an den Händen oder der Schüssel haftet.

Teig auf ein gefettetes Blech legen und wiederum 10 Minuten gehen lassen, anschließend auf dem Blech auswellen und mit der Gabel leicht an einigen Stellen einstechen. (Nicht bis zum Blech durchstechen!) 20 Minuten gehen lassen.

Belag:

Äpfel: Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und damit den Kuchen belegen.

Aprikosen/ Pfirsiche: Aprikosen/Pfirsiche kurz in heißes Wasser eintauchen, herausholen und die Schale abziehen, Obst halbieren, entkernen und damit den Kuchen belegen.

Quarkbelag: 1 kg Magerquark (am besten am Abend vorher auf einem Sieb über einer Schüssel abschütten und im Kühlschrank über Nacht stehen lassen) mit 200g Zucker, 4 Eiern, 1 süßen Sahne (ungeschlagen) vermischen und 1 Packung Vanillesoßenpulver einrühren. Quark auf dem ausgelegten Obst verteilen.

Rotweinkuchen

Zutaten:

200 g Margarine

200 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

1 Teelöffel Zimt

1/8 l Rotwein

250 g Mehl

1 Packung Backpulver

1 Esslöffel Kakao (ungesüßt)

100 g Schokoladenraspeln

Zubereitung:

200g Margarine mit 200 g Zucker und einem Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann 4 Eier, 1 Teelöffel Zimt hinzugeben sowie 1/8 l Rotwein einrühren.

In einer separaten Schüssel 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver mit 1 Esslöffel Kakao vermischen und in die Kuchenmasse einrühren.

Zum Schluss 100 g Schokoraspeln mit einem Löffel unterheben.

Kastenbackform einfetten und etwas einmehlen. Teig hinein geben und Kastenform auf einem Backblech auf mittlerer Schiene bei **200 Grad ca. 45 bis 50 Minuten backen**.

Kuchen etwas auskühlen lassen, aus der Kastenform lösen und auf ein Schneidebrett geben. Mit der vorher im Wasserbad erwärmten Zartbitterglasur bestreichen. Ist die Schokoglasur getrocknet, kann der Kuchen verzehrt werden.