**Datum** (dd.MM.yyyy) 09/04/2013

**Pfadangabe** (L/01Geschichtsvermittlung/02SL/Workshops/Name)

Ritterfest und Zunderpilz vormals Küche und Feuer, Kl. Ritterschule, So ein Chabis-Vonwegen!

**Titel** (max. 100 Zeichen)

**Erstellt von**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vorname | Nachname | E-mail |
| Iris | Frey | klosterhofmuri@bluewin.ch |
| Carmen | Kiser | carmen.kiser@ag.ch |

Heute schmausen die Ritter auf der Burg. Die Magd hat alle Hände voll zu tun. Sie ist dankbar für die Hilfe der Kinder beim Kerzenrollen und Menükartenschreiben. Wie im Mittelalter entfachen die Kinder ein Feuer und kochen darauf das Morgenmahl. Natürlich darf dieses probiert werden!

**Text Ausschreibung** (max. 500 Zeichen)

**Typ**

**Zielgruppe** (Mehrfachnennung möglich)

ES/US MS Sek1 Sek2 EW Familien Best Agers EW-Gruppen  Barriererfrei

**Lernziele**

Schulische Ziele (fachlich, sozial, Lehrplanbezug; max. 120 Zeichen pro Bereich)



Ziele Vermittlung (max. 80 Zeichen)

Transfer von Denkweisen und Haltungen

Nachvollzieh/-erlebbare Vermittlung durch „living history“.

Regionaler und/oder überregionaler Kontext

Fokus auf Personen- oder Familiengeschichten, Alltag

Thematisierung der Bau- und Wohngeschichte

Vermittlung von Handwerkstechniken

Kenntnisse zu Licht und Feuer

Kenntnisse zur Vorratshaltung

**Zeitangaben**

Gesamterarbeitung des Workshops (Konzept, Materialien; Angabe in Stunden): 2

Pro Anlass (Angabe in Minuten):

Vorbereitung: 30 Durchführung: 150 Nachbereitung: 50

**Produkt** („Bhaltis“, ...) Seife für jedes Kind, Kerzen/Menüplane für Klassenzimmer

**Detaillierter Ablauf**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zeit in Min | Ort | Inhalt | Tätigkeit | Sinnesorgan | Organisationsform | Bezug zur Ausstellung | Material | Zustän­digkeit |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  | Vorbereitung | Bereitstellen:  Materialkiste  je 2x Topf+ 3Bein  Korb, Beil, Blasbalg  je 2 Tücher für Abwasch und Feuer  Wasserkrug, Becher für jedes Kind  Auspacken: im Keller Honigwaben Esswaren |  |  |  | Einkauf:  jedes Mal Kabis, ev. Salz, Haferflocken, Honig, Trockenapfel Wenn etwas fehlt, macht man Mail an die Andern |  |
| 5 | Schlosshof | Magd am Arbeiten  Sich vorstellen, woher sie kommt und ihre Arbeit im Schloss heute  Besucher anschliessend Rucksäcke und WC | Holz hacken, oder Apfel auffädeln |  |  |  | Beil, Holz oder Apfel, Faden |  |
| 10 | MA Küche | Hauptarbeitsplatz der Magd  ungemütlicher Arbeitsplatz  Küchenausstattung: Feuerstelle, Rauchfang, Töpfe, Bratenspiess, Mörser u. Stössel, Abwaschen, Nahrung: Brei/Brot, Gemüse, Fleisch/Fisch |  |  |  | Direkt | von der Ausstellung |  |
| 10 | MA Zimmer | Esstisch/Tafel ist aufgehoben, Ofen/ Wärmequelle,Trocknung Wäsche, Früchte, Beleuchtung/Bienenwachskerzen, Öllampe, Talglämpchen,Kienspan | Aufgabe: wie wird im Schloss Licht gemacht?  Holz holen auf Wehrgang |  |  | Direkt | Holzkorb Holzscheiter |  |
| 20 | Feuerstelle | Gemeinsam Feuer vorbereiten, Wie aufbauen? Wie sichern?  Anzünden wie?  Feuerzeug im Beutel  2 Flintsteine schlagen = nur Licht-erscheinung  Flint und Pyrit zeigen  Flint und Feuerstahl  vorzeigen  Wie wird der Funke zum Feuer?  Zunder/Zunderpilz/  verkohlten Stoff  Wenn Feuer brennt, weiter in Keller | Holzscheit am Boden  Stroh+ Anzündhilfe versteckt, kleine Späne, Holzscheiter  5 Gruppen porbieren mit Strohbüschel, Zunder, Feuerstahl, Flint ein Feuer zu entfachen.  Feuer gelungen? damit Feuerstelle anzünden (ev. mit Zundhölzer)  Feuer bewachen/ Blasbalg  Bilderrätsel Lichtquellen  Kerze am Feuer anzünden |  |  | Bezug zum MA- Zimmer | Holzscheiter, Holzspleissen, Stroh, Anzündhilfe,  Töpfli mit Flint, Feuerstahl, Zunder Holzunterlage  Beutel mit Feuerzeug (2x Flint, Pyrit, Stahl, Zundhölzer)  Zunderpilz, Samenstände, verkohlter Stoff  Bilderrätsel mit Material im Körbli  Bienenwachskerze in Halterung |  |
| 15 | Keller | Teure Kerze als Beleuchtung, da letztes Mal gestürzt  Vorratshaltung:  - Trocknung, Bohnen, Pilze, Früchte  - Sandlagerung, Gemüse  - in Salz einmachen,  Sauerkraut aus Kabis, Salzhandel, Wert des Salz ,  Zitronen, Handel mit fernen Ländern  Wie schmecken Zitronen- sauer? Lieber süss!  - Süssstoffe, Zuckerstock, Honig, Bienenwirtschaft,  Waben und Bienenkorb zeigen, Wachs für Kerzen  -Räuchern, Würste, Zehntenabgabe der Bauern  -Früchte im Saft  -Konfitüre, nicht für Magd  -Trockengut für Brei, Hafer, Erbsen, Linsen | Besucher probieren, Apfelringli, Honig  Mitnehmen zum Kochen: Kabis, Kabishobel, Salz, Honig, Haferflocken |  |  |  | Apfelringli, Honig, Haferflocken, Kabis |  |
| 20 | Hof beim Feuer | Gruppenarbeiten verteilen und erklären | Gruppenarbeiten  1. Sauerkrautherstellung  Kabis hobeln, stampfen, salzen, ins Glas einfüllen  Aufsicht durch 1 Lehrer  2  Kerzen herstellen  Docht schneiden, oben knoten, Wabenplatten runden,an Tischkante, Kerze rollen, an Feuer zukleben  3.  Menü schreiben  mit Feder und Tinte auf Papier  4.  Haferbrei/Tee kochen, 1x Teekräuter holen im Garten, 1x Wasser holen, 1x Feuer unterhalten, 2x Brei kochen |  |  |  | Zu 1  Hobel, Salz, Schüssel, Stampfer  Zu 2  Wachsplatten, Dochtrolle, Schere  Zu 3  Federn, Papier, Tintenfass  Zu 4  Wasserkrug, Lappen, Messer Kochkelle | , |
| 15 | Hof beim Feuer | Essen  Vorstellen Geschirr  Esssitten  Tischordnung vorlesen  Essen verteilen auf 4 Teller Haferbrei und Beeren obendrauf  Tee  Wasser kochen für Abwasch | Gruppe die zuerst fertig, deckt Tisch  pro Kind 1 Becher +1 Löffel  Lehrer: Zinnbecher, Teller, Löffel  Zeit für WC  Becher, Löffel abwaschen, abtrocknen |  |  |  | 4 Teller Holz  Becher, Löffel für jedes Kind  Zinngeschirr Lehrer  Tischordnung  2 Geschirrtücher  Abwaschbürste |  |
| 15 | Garten | Einstieg Zähneputzen früher- heute  Wechsel in Kräutergarten | Kräuter finden  Gruppe Mädchen  Kräuter für Küche und Verwendung  Gruppe Jungen  Kräuter zum Heilen  und Verwendung  Alle: Kräuter, die Riechen pflücken |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Zu Beachten** (Beschreibe Erfahrungen und mögliche Highlights oder Problemsituationen so konkret wie möglich. Max.550Zeichen)

**Qualitätssicherung** (zu Zweit, Unterschrift Vorgesetzte)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum (dd.MM.yyyy) | Name | Datum (dd.MM.yyyy) | Vorgesetzte |
|  |  |  |  |

**Anmerkungen**

Kontaktdaten zu Experten / Hilfen vor Ort (*Ornithologe*, Max Müller, 5606 Villmergen, Tel. 062 893 33 26, max.mueller@gmx.ch)











Adressen Materialien (*Strohalme*, Dieter Meier, Sandstrasse 5, 5608 Hendschicken,Tel. 062 882 23 45, dieter.meier@muster.ch)















Quellenangaben (Internet: „*http://example.com;Datum*“, Literatur: „*Muster, Max: Beispiele der Literatur, Zürich 1998, S. 22“*)