**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)

[x] ES/US [x] 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

[x]  Nachvollzieh/-erlebbare Vermittlung durch „living history“.

[x]  Regionaler und/oder überregionaler Kontext

[ ]  Fokus auf Personen- oder Familiengeschichten, Alltag

[ ]  Thematisierung der Bau- und Wohngeschichte

[x]  Vermittlung von Handwerkstechniken

[x]  Kenntnisse zu Licht und Feuer

[x]  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:Materialkisteje 2x Topf+ 3BeinKorb, Beil, Blasbalgje 2 Tücher für Abwasch und FeuerWasserkrug, Becher für jedes KindAuspacken: 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 ArbeitenSich vorstellen, woher sie kommt und ihre Arbeit im Schloss heuteBesucher anschliessend Rucksäcke und WC | Holz hacken, oder Apfel auffädeln |  |  |       | Beil, Holz oder Apfel, Faden |       |
| 10 | MA Küche | Hauptarbeitsplatz der Magdungemütlicher ArbeitsplatzKüchenausstattung: 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-erscheinungFlint und Pyrit zeigen Flint und FeuerstahlvorzeigenWie wird der Funke zum Feuer?Zunder/Zunderpilz/verkohlten Stoff Wenn Feuer brennt, weiter in Keller | Holzscheit am BodenStroh+ Anzündhilfe versteckt, kleine Späne, Holzscheiter5 Gruppen porbieren mit Strohbüschel, Zunder, Feuerstahl, Flint ein Feuer zu entfachen.Feuer gelungen? damit Feuerstelle anzünden (ev. mit Zundhölzer)Feuer bewachen/ BlasbalgBilderrätsel LichtquellenKerze am Feuer anzünden  |  |  | Bezug zum MA- Zimmer | Holzscheiter, Holzspleissen, Stroh, Anzündhilfe, Töpfli mit Flint, Feuerstahl, Zunder HolzunterlageBeutel mit Feuerzeug (2x Flint, Pyrit, Stahl, Zundhölzer)  Zunderpilz, Samenstände, verkohlter StoffBilderrätsel mit Material im KörbliBienenwachskerze in Halterung |       |
| 15 | Keller | Teure Kerze als Beleuchtung, da letztes Mal gestürztVorratshaltung:- Trocknung, Bohnen, Pilze, Früchte- Sandlagerung, Gemüse- in Salz einmachen, Sauerkraut aus Kabis, Salzhandel, Wert des Salz ,Zitronen, Handel mit fernen LändernWie 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, HonigMitnehmen zum Kochen: Kabis, Kabishobel, Salz, Honig, Haferflocken |  |  |       | Apfelringli, Honig, Haferflocken, Kabis |       |
| 20 | Hof beim Feuer | Gruppenarbeiten verteilen und erklären | Gruppenarbeiten 1. SauerkrautherstellungKabis hobeln, stampfen, salzen, ins Glas einfüllenAufsicht durch 1 Lehrer2Kerzen herstellenDocht schneiden, oben knoten, Wabenplatten runden,an Tischkante, Kerze rollen, an Feuer zukleben3. Menü schreibenmit Feder und Tinte auf Papier4. Haferbrei/Tee kochen, 1x Teekräuter holen im Garten, 1x Wasser holen, 1x Feuer unterhalten, 2x Brei kochen |  |  |       | Zu 1 Hobel, Salz, Schüssel, StampferZu 2Wachsplatten, Dochtrolle, SchereZu 3Federn, Papier, TintenfassZu 4Wasserkrug, Lappen, Messer Kochkelle | ,      |
| 15 | Hof beim Feuer | EssenVorstellen GeschirrEsssittenTischordnung vorlesenEssen verteilen auf 4 Teller Haferbrei und Beeren obendraufTee Wasser kochen für Abwasch | Gruppe die zuerst fertig, deckt Tischpro Kind 1 Becher +1 LöffelLehrer: Zinnbecher, Teller, LöffelZeit für WCBecher, Löffel abwaschen, abtrocknen |  |  |       | 4 Teller HolzBecher, Löffel für jedes KindZinngeschirr LehrerTischordnung2 Geschirrtücher Abwaschbürste |       |
| 15 | Garten | Einstieg Zähneputzen früher- heuteWechsel in Kräutergarten  | Kräuter findenGruppe MädchenKräuter für Küche und VerwendungGruppe JungenKräuter zum Heilenund VerwendungAlle: 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“*)

*

*

*

*