
PROJEKTTAG

2022



13. OKTOBER

Grundschule Alt-Wolfsburg
Verfasst von: Julia Feistner



Obstspieße

Im Schulkindergarten wurden bunte Obstspieße gemacht.
Hierfür haben alle Kinder die Obstsorten in kleine Stücke geschnitten und auf Holzspieße gesteckt.

Es hat allen Kindern gut geschmeckt!

Schulkindergarten



Thementag Apfel

Die Klasse 1a hat sich einen ganzen Tag lang mit dem Thema „Apfel“ beschäftigt. Es wurde geschaut und probiert.

Außerdem wurden viele bunte Äpfel für die Fenster gebastelt und es wurde auch mit Äpfeln gedruckt. Hast du das schon einmal ausprobiert?

Klasse 1a



Thementag Apfel

Am 13. Oktober drehte sich bei uns alles rund um den Apfel. Im Rahmen des Sachunterrichts schauten wir uns die Bestandteile des Apfels näher an sowie den Apfelbaum im Jahresverlauf. Wir überlegten auch, was man aus Äpfeln eigentlich alles herstellen kann und wollten an unserem Thementag „Apfel“ einen Apfelkompott zubereiten.

Dafür mussten wir erst einmal fleißig schnippeln. Die Schale ließen wir natürlich dran – wir wussten ja, dass genau darunter die ganzen Vitamine sitzen.

Wir gaben alle Apfelstücke in einen großen Topf und fügten noch einige wenige Zutaten hinzu.

Während es köchelte, machten wir einen Apfellauf.

Nach einer knappen halben Stunde war unser Apfelkompott auch schon fertig und wie ließen ihn uns pur und mit Waffeln schmecken.

Am Ende des Tages schauten wir uns noch eine Kindersendung zum Thema „Apfel“ mit unserer Parallelklasse der 1c an.

Klasse 1b



Thementag Apfel

Gestartet haben wir mit einer Meditationsreise passend zum Apfel. Wir haben den Apfel mit verschlossenen Augen gefühlt, gerochen und geschmeckt.

Danach haben wir uns den Apfel im Längs- und Querschnitt angesehen und die Bestandteile des Apfels mit Fachbegriffen benannt.

Anschließend haben wir viele Äpfel kleingeschnitten und zu Apfelmus verkocht. Dazu gab es eine Waffel. Einigen Kindern hat es so gut geschmeckt, dass es einen Nachschlag gab.

Am Ende des Vormittags haben wir fleißig gebastelt. Jetzt hängen viele bunte Äpfel an unseren Fenstern.

Am Nachmittag gab es einen Kurzfilm rund um den Apfel, den wir uns zusammen mit der Klasse 1b angesehen haben.

Klasse 1c



Kürbis und Popcorn

In der Klasse 2a wurden viele kleine Projekte umgesetzt.

Wir haben uns mit dem Kürbis beschäftigt und leckere Kekse gebacken. Auch haben wir selber eine Kürbissuppe gekocht. Sie hat uns allen sehr gut geschmeckt.

Und dann haben wir auch noch Popcorn aus Maiskörnern selber gemacht. Lecker!

Klasse 2a



Apfelmuffins

Wir haben in der 2b zunächst den Apfel mit seinen Bestandteilen kennengelernt. Hierfür haben wir Äpfel aufgeschnitten und genau betrachtet.

Anschließend haben wir gemeinsam Apfelmuffins gebacken. Einige Kinder haben den Teig angerührt und andere haben die Äpfel kleingeschnitten.

Klasse 2b



Kartoffelpuffer

Die Klasse 2b hat sich die Kartoffeln genauer angeschaut, danach geschält und gerieben.

Aus den geriebenen Kartoffeln wurden Puffer gebraten, die allen Kindern sehr gut geschmeckt haben.

Klasse 2c



Smoothies

Die Klasse 3a stellte für sich leckere Smoothies her. Verschiedene Rezepte wurden nach den Wünschen ausprobiert. Das Schälen und Schneiden wurde dafür auch gleich geübt. Zum Abschluss konnte sogar ein Smoothie nach eigenem Rezept ausprobiert werden.

Klasse 3a

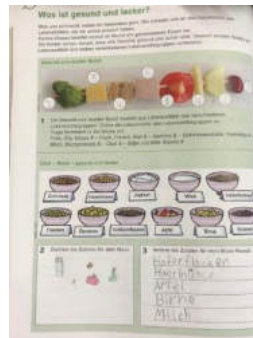


Bunte Spieße und Müsli

Wir besprachen die Lebensmittelgruppen anhand der Ernährungspyramide. Die Schüler und Schülerinnen stellten Gesund-und-munter-Spieße her und entwarfen sowohl ein Rezept als auch eine Zutatenliste für ihr persönliches Obst-Müsli - gesund und lecker.

Außerdem wurden in Gruppenarbeiten Gemüsedrucke durch Stempel erarbeitet.

Klasse 3b



Die Kartoffel – eine Superknolle

Die Klasse 3c hat sich mit verschiedenen Kartoffelsorten beschäftigt. Es wurde über die Herkunft und den Aufbau von Kartoffelpflanzen gesprochen. Alle Kinder haben untersucht, welche Lebensmittel aus Kartoffeln hergestellt werden.

Zum Ende wurde noch gemeinsam Mittag gegessen: Kartoffeln mit Quark!

Klasse 3c



Kartoffelpuffer

Auch die Klasse 4a hat Kartoffelpuffer selbst gemacht.

Klasse 4a



Gemüse-Allerlei

In der Klasse 4b hat es viel Gemüse gegeben, das auf Spieße gesteckt wurde.

Klasse 4b



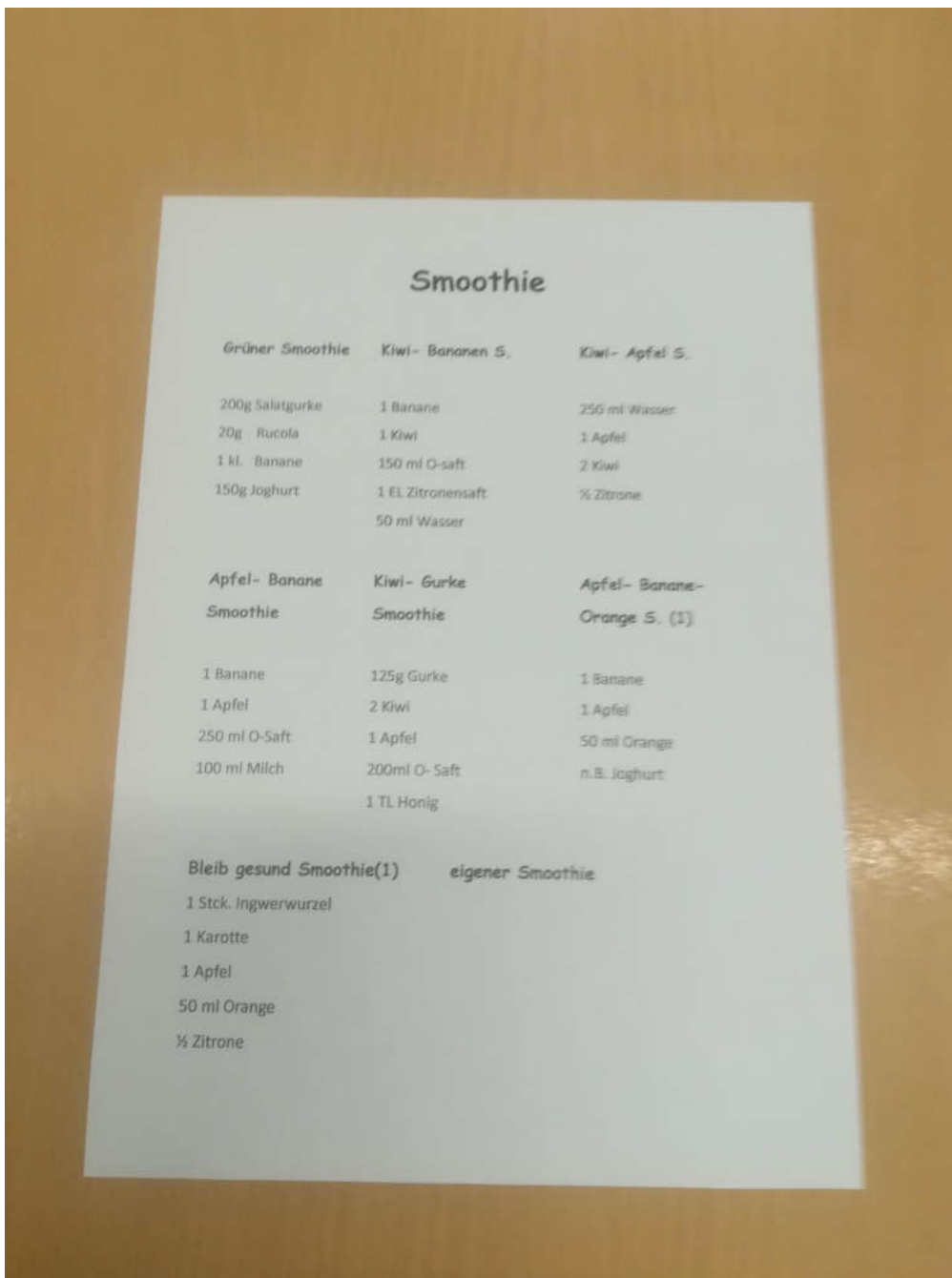
Apfelmus

Passend zu den Puffern der 4a haben die Kinder der 4c Apfelmus selbst gemacht. Das Rezept für die Puffer, die Gemüsespieße und das Apfelmus findest du auf der letzten Seite.

Klasse 4c



Rezepte:





HERBSTFEST-MENÜ DES 4. JAHRGANGS:

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Gemüse-Allerlei

Jede Klasse bereitet einen Teil des Menüs für den ganzen Jahrgang zu,
damit jede/r Schüler/in einen Teller mit einem Menü erhält.

Kartoffelpuffer (4a Frau Dujic)

Rezept:

- 1 Zwiebel
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 3 EL (50 g) Mehl
- 4 EL Öl
- etwas Salz



Apfelmus (4c Frau Schlaht)

Rezept:

- 2 kg Äpfel
- 200 ml Wasser
- evtl. den Saft einer halben Zitrone
- evtl. Nelken, Zimtstange, Vanillestange oder andere Gewürze



Gemüse-Allerlei (4b Frau Mattner)

Gemüsespieße mit Paprika, Kohlrabi, Gurke etc.

→ ggf. verschiedene Motive ausstechen

Benötigtes Gemüse/Obst

