



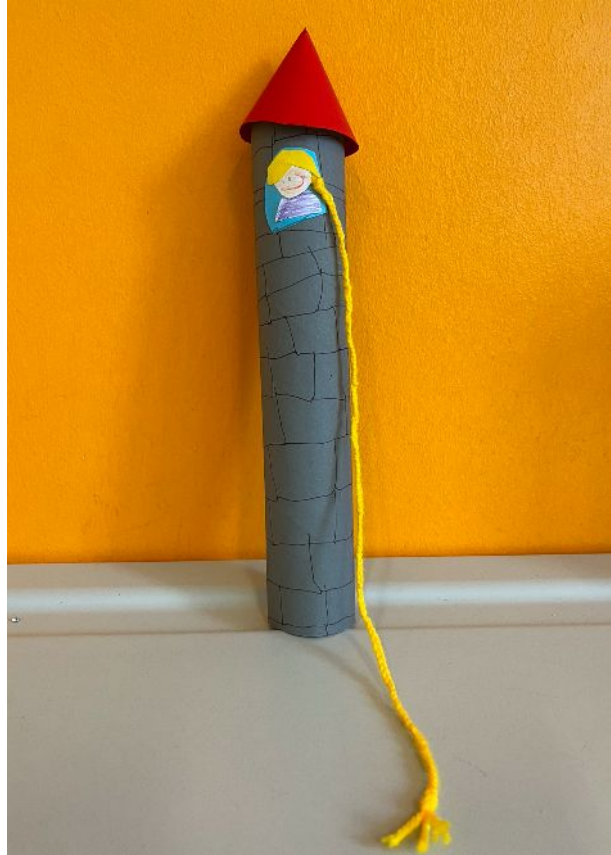
**Grundschule
an der Burg Klopp
Bingen**

Märchen-Projekttag
some impressions

20.06.2022 - 22.06.2022

1. Art

Rapunzel



1. Art

Bremer Stadtmusikanten



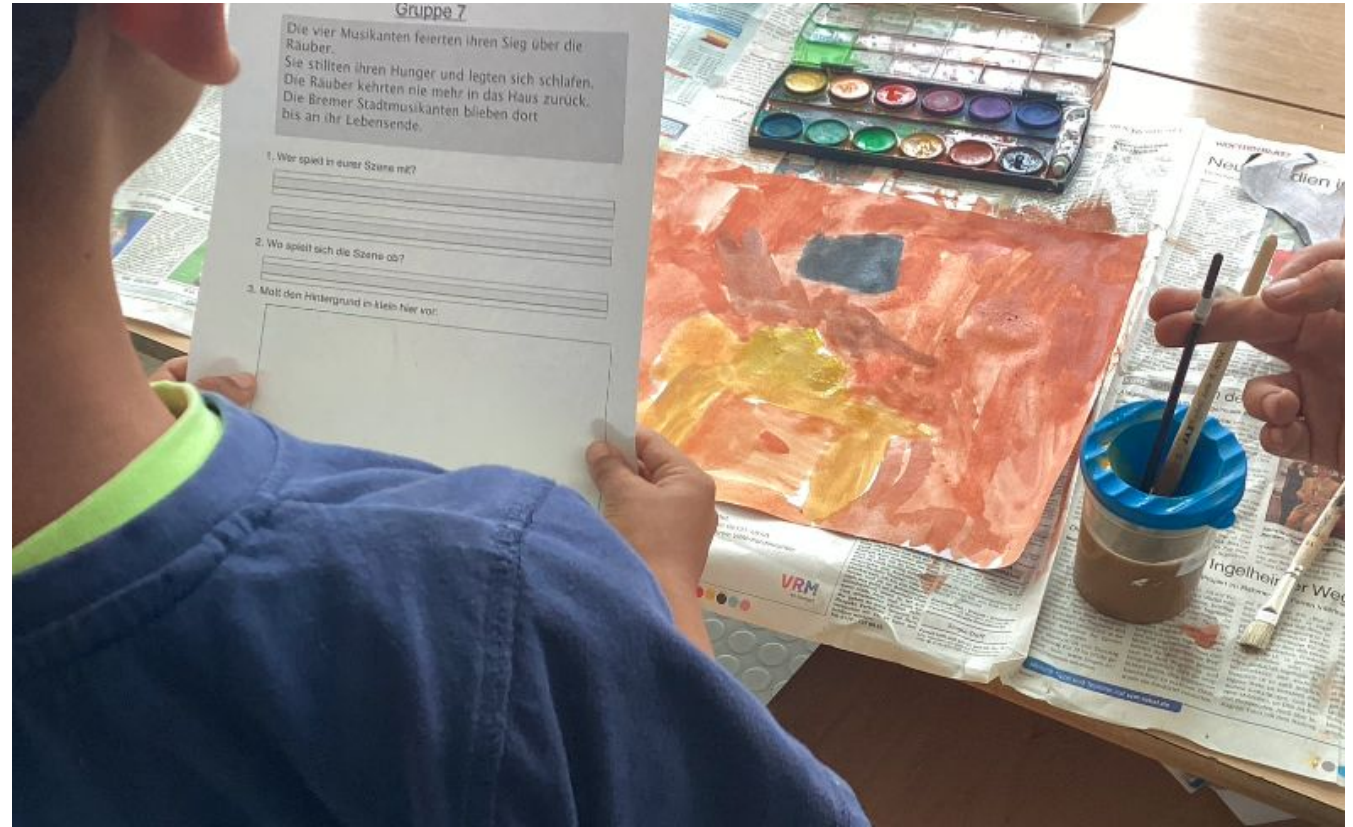
2. Stop-Motion Bremer Stadtmusikanten

*First planning
in
small groups*



2. Stop-Motion Bremer Stadtmusikanten

*First planning
in
small groups*



2. Stop-Motion Bremer Stadtmusikanten

*Film with Tablets
App "Stop-Motion"*



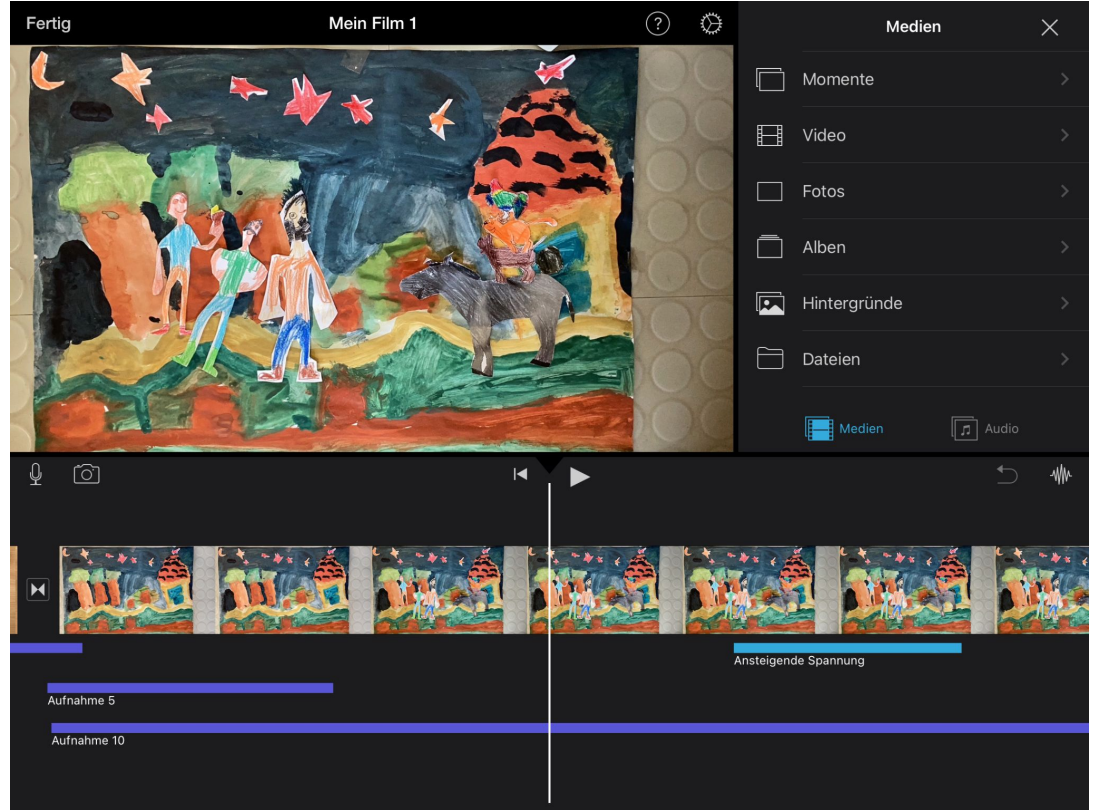
2. Stop-Motion Bremer Stadtmusikanten

*Film with Tablets
App "Stop-Motion"*



2. Stop-Motion Bremer Stadtmusikanten

*Last step:
Voice-over with App
"iMovie"*



3. Theaterstück

Die Prinzessin auf der Erbse



more photos: <http://www.gs-bingen.de/index.php?id=368>

3. Theaterstück

Die Prinzessin auf der Erbse



more photos: <http://www.gs-bingen.de/index.php?id=368>

3. Theaterstück

Die Prinzessin auf der Erbse



more photos: <http://www.gs-bingen.de/index.php?id=368>

4. Writing a fairy tale from another perspective Froschkönig

*First step:
Fairy tale Lapbook about
characteristics*



4. Writing a fairy tale from another perspective

Froschkönig

*Meanwhile
some art*



5. Cooking and baking

Frau Holle -> baking bread and making butter



5. Cooking and baking

GoldlÖckchen und die drei Bären - german porridge



5. Cooking and baking

Schneewittchen -> apple sauce



5. Cooking and baking

cooking book with recipes for the students



Rezeptebüchlein

Märchenprojekt

Kochen und Backen



Frau Holles Brot

Zutaten:

500 ml Wasser

250 g Dinkelmehl

250 g Weizenmehl

2 EL Essig

2 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Kürbiskerne

Gebe das Wasser gemeinsam mit der Trockenhefe in eine Schüssel und verrühre es gut. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete es zu einem Teig. Gebe den Teig in eine eingefettete Brotbackform. Stelle die Brotbackform in den kalten Ofen und backe das Brot bei 200 Grad für 50 Minuten.

Goldlöckchens süßer Brei mit heißen
Kirschen



Zutaten:



1 Liter Milch

150 Gramm Weizengrieß

1 Glas Schattenmorellen (Kirschen)

1 EL Speisestärke zum Andicken

Bei Bedarf:

Agavendicksaft, Vanillezucker oder

Zimtzucker zum Süßen

1 Liter Milch in einem Topf warm werden lassen. Den Grieß dann dazu geben und dauerhaft rühren, damit es nicht anbrennt. Die Kirschen in einem Topf erhitzen und Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse verrühren. Dies dann in den Topf zu den Kirschen geben. Wer es süßer mag kann vor dem Verzehr noch etwas süßen.

5. Comparison between fairy tale and film

„The beauty and the animal“ from
Jeanne-Marie
Leprince de
Beaumont

vs

