Grundprinzip
Villa Musenkuss e.V.

Sinnvolle Freizeitgestaltung für alle Altersgruppen am Ort mit Ausstrahlung auf die ganze Region und durch Spaß und Spiel Lernen mit künstlerisch-pädagogischer Kompetenz!

Der Umgang mit Kultur im weitesten Sinn will erlernt sein, unabhängig vom Alter. Kontinuierliche Freizeitbeschäftigung ist Voraussetzung für die Erlangung von Kreativität, Teamfähigkeit und Sensibilität!

Regelmäßige Kurse & Angebote

Musikalische Früherziehung, Instrumentalunterricht, Chor „Molto Vocale“, HipHop Tanzkurs, Jugendtheatergruppe, Tanz- & Theaterkurs, Strickkurs, Ferienangebote mit dem Schkeuditzer Ferienpass

Konzerte, Veranstaltungen & Projekte

Villa Musenkuss e.V. veranstaltet:
Schkeuditzer Neujahrskonzert, Saisoneröffnungskonzert, Advent-und Weihnachtskonzerte,
Konzerte junger Instrumentalisten und Ensembles, Konzerte des Chors „Molto Vocale“, Theateraufführungen, Lehmofenprojekt „Vom Korn zum Brot“, Kreativworkshops und Kooperationsprojekte

Vom Korn zum Brot

Ein Mitmach-Projekt für Grundschüler

Ziel:
Lernen, woraus und wie Brot und Brötchen gebacken werden, Unterschiede vom Baustoff Lehm und Werkstoff Ton

Ort:
Villa Musenkuss e.V.
Soziokulturelles Zentrum
Weststr. 7, 04435 Schkeuditz

Zeit:
Herbst und Frühjahr, ca. 9-12:30 Uhr
(nach Anmeldung)

Dauer:
ca. 3,5 Zeitstunden

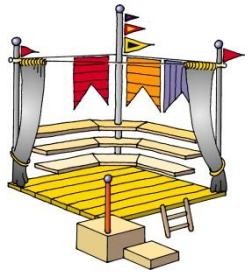
Kosten:
pro Schüler 4 €

Kontakt:
Villa Musenkuss e.V.
Tel.: 034204/69 555
Mail: info@villa-musenkuss.de

www.instagram.com/villa_musenkuss
www.facebook.com/VillaMusenkusseV

Villa Musenkuss e.V.

Soziokulturelles Zentrum Schkeuditz



Vom Korn zum Brot

Ein Mitmach-Projekt für Grundschüler

Gemeinsam lernen wie und woraus Brot und Brötchen gebacken werden, verschiedene Getreidesorten und die Unterschiede vom Baustoff Lehm und Werkstoff Ton entdecken!

Projektbeschreibung & Ablauf

Teil 1

- Begrüßung im Foyer der Villa Musenkuss, Vorstellung des Vereins
- Teilung der Klasse in zwei Gruppen:
  1. Gruppe wird vom Lehrer mit mitgebrachtem Arbeitsmaterial beschäftigt (z.B. zum Thema Getreide),
  2. Gruppe bekommt Schürzen und startet in der Küche mit dem 1. Projektteil

- Woraus werden Brot und Brötchen gemacht? Welche Getreidearten gibt es? Wie macht man Mehl? Anhand der verschiedenen Ähren werden die Unterschiede sichtbar.
- Aus dem (schon am Morgen) vorbereiteten Teig werden nun nach Anleitung Brot und Brötchen geformt, mit verschiedenen Körnern dekoriert und zum Gehen auf die Backbleche gesetzt.
- Gruppentausch
- danach gemeinsame Frühstückspause

Teil 2

- Betrachtung des angeheizten Lehmsteinofens im Garten

- Erläuterung der Herstellung der Lehmziegel, Betrachtung der Fotos vom Bau des Ofens
- Erfahrung mit dem Baustoff Lehm: Selbst anrühren zu Brei und in eine Ziegelform bringen
- Die Backbleche mit den aufgegangenen Brötchen und Broten in den Ofen schieben

Teil 3

- Erfahrungen mit dem Werkstoff Ton im Raum „Kreatives Gestalten“ in der 1. Etage
- Nach Anleitung entsteht Schritt für Schritt eine kleine Figur, die mit dem Namen des Schülers versehen und zum Trocknen aufs Fensterbrett gestellt wird.

Teil 4

- Der Duft der fertigen Backwaren zieht durchs Haus.
- Das Brot wird gleich verkostet, die Brötchen werden verpackt und dürfen mit nach Hause genommen werden.

Guten Appetit!