

Kulturelle Bildung in der Schule (KUBIS) – Schuljahr 2015/16

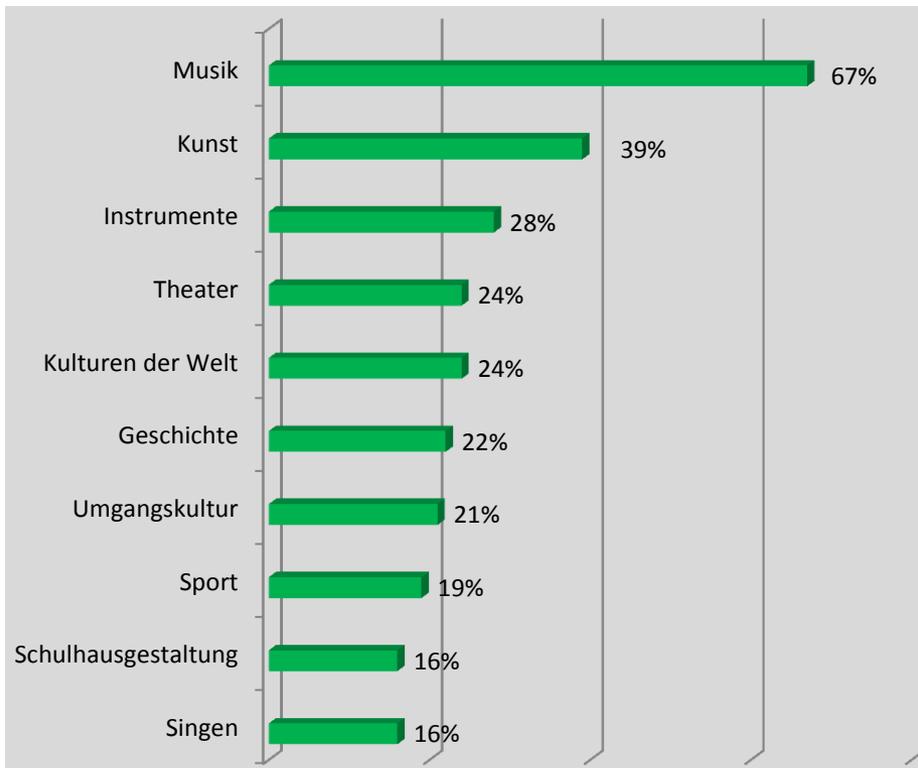


Teilprojekt im Landesschulversuch
„Kulturkompass für Schulen –
Treffpunkte in der Bildungslandschaft“

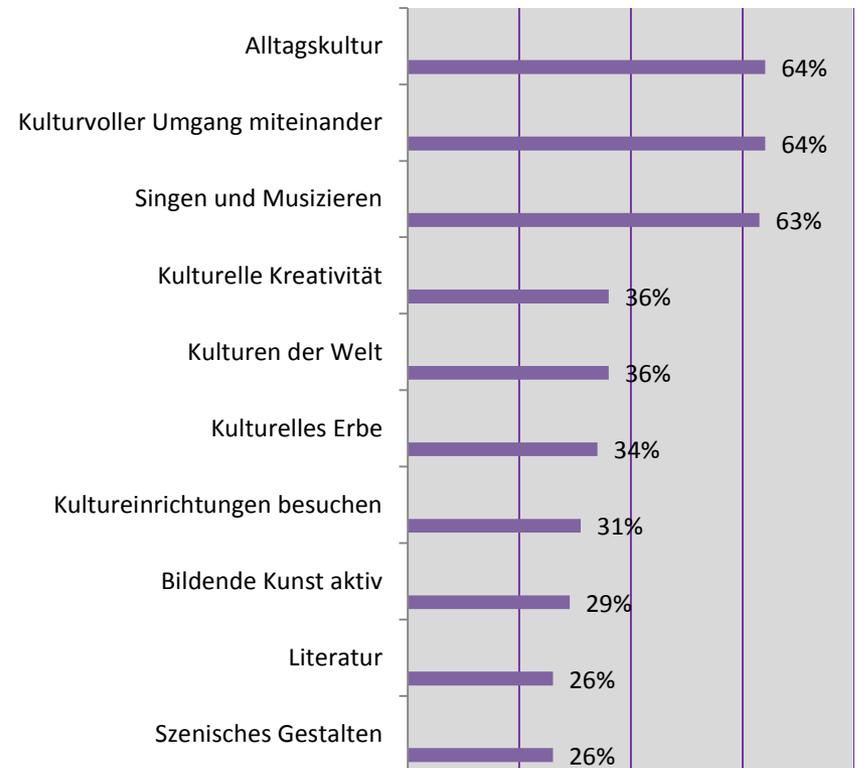
Immer noch aktuell: „Bedarfsabfrage“ Kulturelle Bildung

Was Schülerinnen und Schüler lernen wollen/sollten (2014)

1.242 Schülerinnen und Schüler
aus Sachsen-Anhalt antworteten:

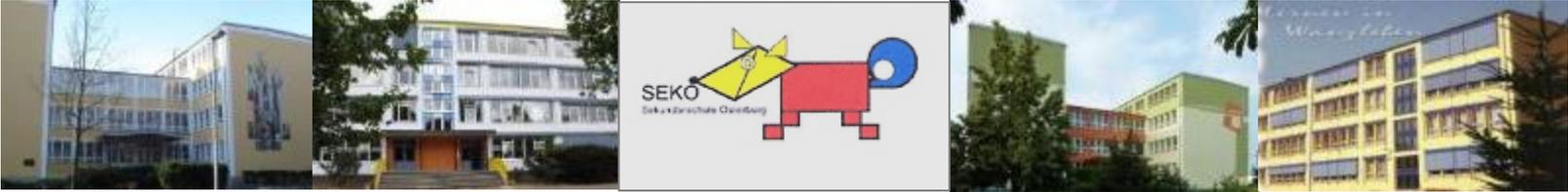


216 Lehrkräfte aus Sachsen-
Anhalt antworteten:



Die TOP 10

Unsere Projektschulen



Vorhaben für das 2. KUBIS-Jahr

Vielfältige Unterrichtsideen zur
fächerübergreifenden kulturellen Projektarbeit

4 Säulen:

- Musik
- Kunst
- Literatur
- Theater



Sommer/Herbst 2015: CD-Produktion

- Schulbands aus 6 Projektschulen haben Songs aus dem LISA-Buch eingespielt.
- Im November 2015 ist „Release“ im LISA zur Vernissage.
- Ab Februar 2016 gibt's die CD zum Buch.



2. Klausur: 16.09.2015 in der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

- 21 Lehrkräfte aus den Projektschulen waren dabei.
- Gastdozent: Prof. Dr. Michael Ritter (MLU)
- Workshop
Druckwerkstatt –
kreatives Schreiben –
Tiefdruck/Illustration –
Buchbinden
- Erfahrungsaustausch

**Es schwimmt im großen
Topf dahin
der glibberglabber
Nudelphin.**

*Ines*Linda*Stefan*Yvonne*



LISA-Theatertag am 22.09.2015: „Wir sehen nicht schwarz!“

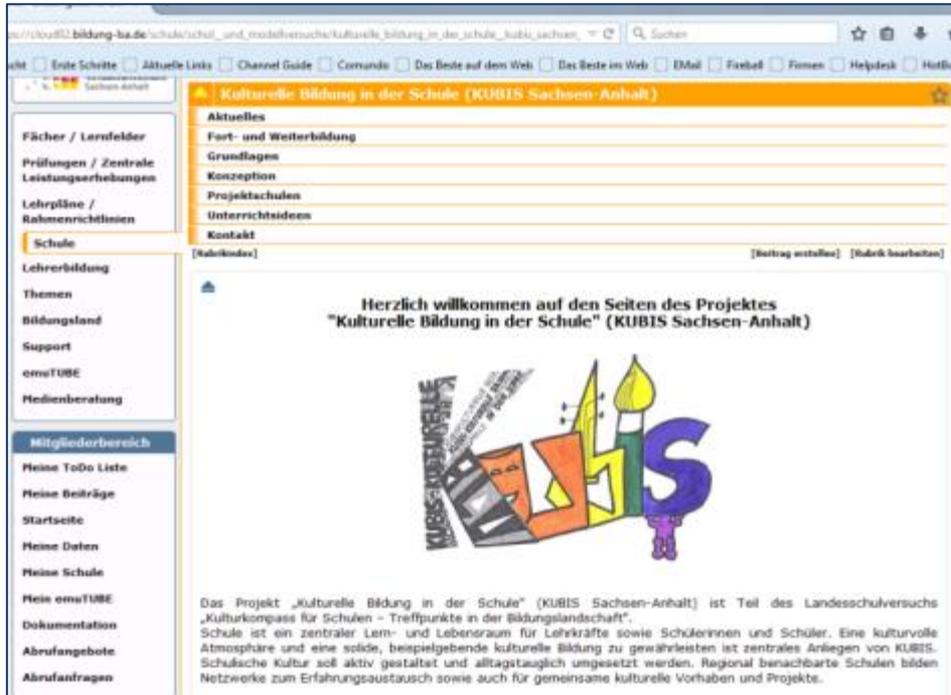


- 32 Lehrkräfte und Pädagogische MitarbeiterInnen
- 37 Schülerinnen und Schüler aus KUBIS-Projektschulen

Impressionen vom Theatertag



Unsere Internet-Präsentationen auf dem Bildungsserver Sachsen-Anhalt



Die KUBIS-Startseite



Die Kulturkompass-Startseite

„Kultur fängt auf der Treppe an“

- Ausstellungsprojekt auf der LISA-Südtreppe
- Thema: „Im Anfang war das Wort“
- Unterrichtsergebnisse aus dem Kunst-, Gestaltenunterricht und dem WPK „Kultur und Künste“
- alle Schulformen beteiligt
- generationsübergreifende Workshop-Vernissage am 10.11.2015 im LISA
- 27 Schülerinnen und Schüler sowie 49 Lehrkräfte



Impressionen vom Eröffnungstag



CD-Release zur Vernissage 10.11.15



28.-30.04.2016 in Magdeburg- Ottersleben: Rocktreff 2016

- 42 Schülerinnen und Schüler aus 6 Schulbands von Sekundar- und Förderschulen sowie 22 Lehrkräfte/PM
- Erfahrungsaustausch, Workshops, Präsentation mit Wandelkonzert, „Lehrerband“



Impressionen vom Rocktreff 2016



Unsere CD „Songs, Gitarren, Drums & Co.“



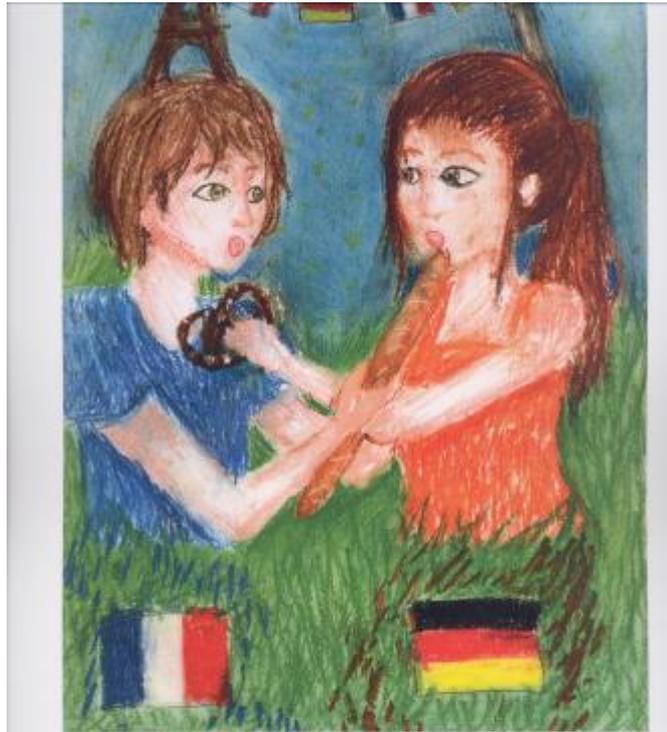
Lady in Black – The Six Will's (Gemeinschaftsschule „Ernst Wille“ Magdeburg)	1:42
Knockin´ On Heaven´s Door – Wanzleber Wanzen (Ganztagsschule-Sekundarschule Wanzleben)	3:03
My Heart Will Go On – Crossnotes (Sekundarschule “Quer-Bunt“ Querfurt)	4:47
Big Big World – No Name (Sekundarschule CIERVISTI Zerbst/Anhalt - Ganztagsschule)	2:09
Kompliment – Crossnotes (Sekundarschule “Quer-Bunt“ Querfurt)	4:17
Himmel auf – Stay´n´Play (Schulzentrum Stadt Könnern Sekundarschule)	3:25
Lutherlied – Schulband der Sekundarschule (Sekundarschule “Hinrich Brunsberg“ Tangermünde)	4:34
Lutherlied – Playback-Fassung	4:34

Fachtag Kulturelle Bildung in der Schule am 25.05.2016

- 45 Teilnehmerinnen und Teilnehmer
- Vielfältige fächerübergreifende Workshops zur kulturellen Bildung in der Schule wie: Druckwerkstatt mit beweglichen Lettern, Abstrakte Kalligrafie, Monogramme, Memo-Flips, Deutsch-französischer Koch-Kunst-Kalender, Musik „mit „Hand und Fuß“

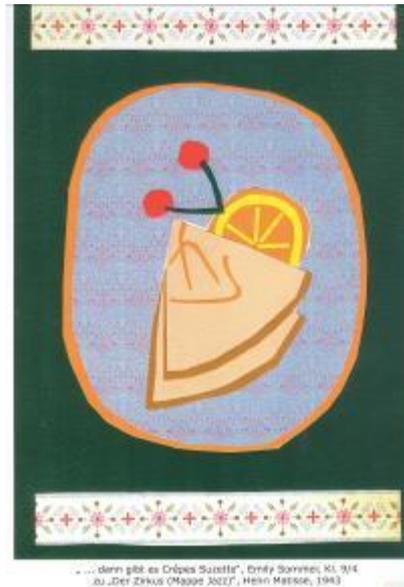


Impressionen



KochKunst 2017

Illustrationen und Schriftkunst von halleischen Grund- und Gymnasialschülern des GTM zu französischen Rezepten, gefördert vom DFJW



... dann gibt es Crêpes Suzette", Emily Sorrento Kl. 9/14
 „Du ZEHNS (MAGGIE JOZEF“, HEINRICH MATTHE, 1943



Crêpes Suzette



Ingredients (pour 6 personnes)

Pâte de crêpes
 250 g de farine
 2 cuillères à soupe de sucre
 1/2 cuillère à café de sel
 2 cuillères à soupe d'eau
 3 œufs
 1/2 de lait

Garniture
 150 g de beurre
 150 g de sucre glace
 3 cuillères à soupe de liqueur d'orange
 1 zeste d'orange (ou mieux de mandarine)

Four flambee
 1 dl de liqueur d'orange
 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation

- Préparer les crêpes fines: mélanger la farine et la moitié du liquide. Ajouter les œufs battus en omelettes. Incorporer ensuite sucre, sel, matière grasse puis le reste du liquide.
- Préparer la garniture: travailler le beurre, sans le faire fondre de manière à le rendre crémeux. Incorporer le sucre glace, la liqueur d'orange. Bien mélanger. Ajouter le zeste finement râpé.
- Faire cuire les crêpes, bannir chaque crêpe d'une couche de crème à l'orange. Plier chaque crêpe en 4 et les disposer en éventail dans un plat allant au four.
- Four flambee: Dans une petite casserole faire bouillir la liqueur. Retirer le plat du four, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre. À table, verser la liqueur bouillante sur les crêpes. Enflammer et arroser à la cuillère jusqu'à ce que tout l'alcool ait brûlé.

Fevrier

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28