



Nachrichten und Anzeigen

Katastrophaler Brand

Die Burg Storkow brannte fast komplett nieder, da nicht ausreichend Wasser schnell zum Brandherd befördert werden konnte. Obwohl der Nachtwächter alle Räume mit Kaminen oder Öfen kontrolliert hatte, war es zu einem Brand ungeahnten Ausmaßes gekommen. Die Ursache ist noch ungeklärt.

.....

Ausgezeichnete Arbeit

Lob für die Burgherrn der Burg Rabenstein. In Abwesenheit ihres Mannes, verwaltete sie die Burg mit harter Hand. Sie führte nicht nur den Haushalt hervorragend, sondern beaufsichtigte auch die Bauern aufmerksam. Es gelang ihr, den Besitz gegen Feinde zu verteidigen. Lobenswert ist auch ihr soziales Engagement beim Almosengeben und der Krankenversorgung. Der Kreuzzug des Burgherrn konnte so ungestört erfolgen.

.....

Markttag Huttenwoche 31. 01.2008

Die drei siebten Klassen der Ulrich-von-Hutten Gesamtschule haben im Januar gemeinsam eine mittelalterliche Burganlage besichtigt und danach an verschiedenen Projekten zum Thema Mittelalter gearbeitet.

Ihre Produkte stellen sie in der Sporthalle vor.

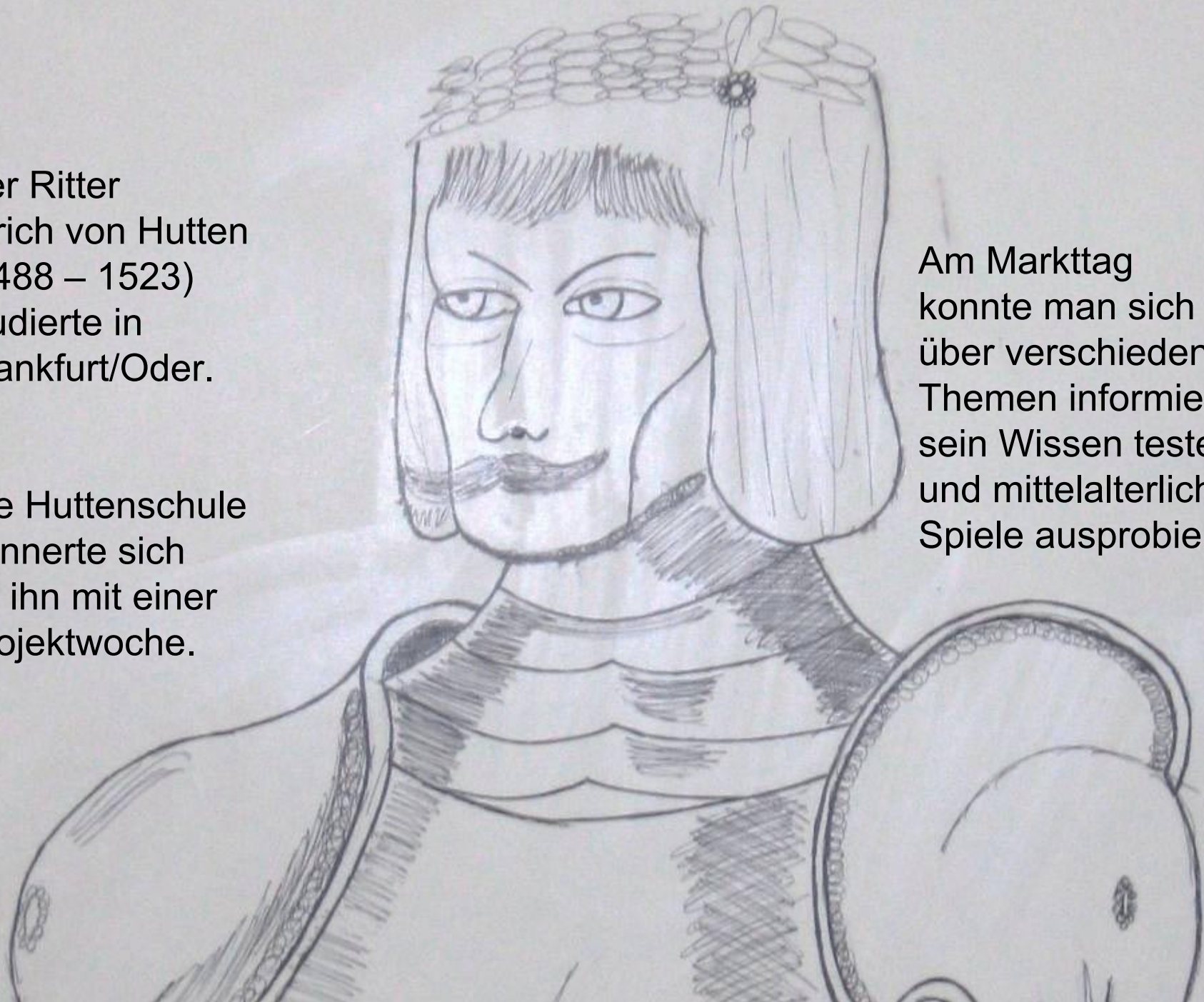


Die 3 Klassen eröffneten den Markttag

Der Ritter
Ulrich von Hutten
(1488 – 1523)
studierte in
Frankfurt/Oder.

Die Huttenschule
erinnerte sich
an ihn mit einer
Projektwoche.

Am Markttag
konnte man sich
über verschiedene
Themen informieren,
sein Wissen testen
und mittelalterliche
Spiele ausprobieren.





Jede Klasse hatte sich ein Wappen gewählt und erklärte die Symbole.

Paar um 1200



Mode im Mittel-
alter

Abbildungen und Beschreibungen
vermittelten einen lebendigen Eindruck,
wie sich Adelige im Mittelalter kleideten.

An den Marktständen war immer Betrieb.



mmh...Schmalzbrote!



**Eine Gruppe
hatte viele Rezepte
aufgeschrieben.
Manche kennen wir
noch heute, andere
könnten wir gut mal
ausprobieren!**

**„Der Mittelalterbote“,
eine vielseitige
Zeitschrift, hat zum
Thema Ernährung,
aber auch zu vielen
anderen Themen
interessantes Material
zusammen getragen.**

Gefüllte Broäpfel

Zutaten: 4 große Äpfel mit festem Fruchtfleisch, 100g Marzipan-Rohmasse, 50g gemahlene Kürse, Zimt, Sulfanien, Zucker, Agroz oder Apfelsaft, 50g Butter

Zubereitung: Äpfel waschen, Stiel und Blüteabschneiden. Mit einem Messstecher das Kerngehäuse vorsichtig so entfernen dass die Äpfel nicht ganz durchbohrt werden. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Kürse, Zimt und einigen Sulfanien verkneten. Diese Füllung in die Äpfel drücken. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Die Äpfel in die Form setzen und Butterflöckchen darauf. 1cm hoch Agroz (oder Apfelsaft) angießen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 200 Grad 35-45 Minuten backen.

Mandelmilch

Zutaten: 120g Mandeln (ersatzweise 150g Mandelmus),
1l Wasser, Gaze zum Filtern oder Filterpapier

Zubereitung: Mandeln über Nacht einweichen. Wasser erhitzen, Mandeln kurz aufkochen und weiter kochen. Wasser abderechen. Schalen im Mixer die Mandeln zerklünnen und mit dem Wasser mischen, bis sich eine weiße Klumpigkeit gebildet hat. Durch ein Sieb Gaze oder ein Filterpapier reißen. Die Mandelmilch ist fertig. Die Rückstände im Filter lassen sich für den nächsten Kuchentag verwenden. Wer keine Mandeln schälen möchte kann 150g Mandelmus (aus dem Reformhaus oder dem Bioladen) mit dem Wasser mischen. Die Mischung wird ebenfalls gefiltert.



Hier wurden Burgmodelle präsentiert.



-Eine andere Klasse hatte Spiele aus der Zeit des Mittelalters ausgesucht und führte sie an verschiedenen Stationen vor:



Wer kann sich länger halten?



**Diese Spiele,
bei denen
Geschick,
Balance
und Kraft
gefragt sind,
machen auch
heute genauso
Spaß wie vor
800 Jahren.**

Zielwerfen...





Ringelstechen...



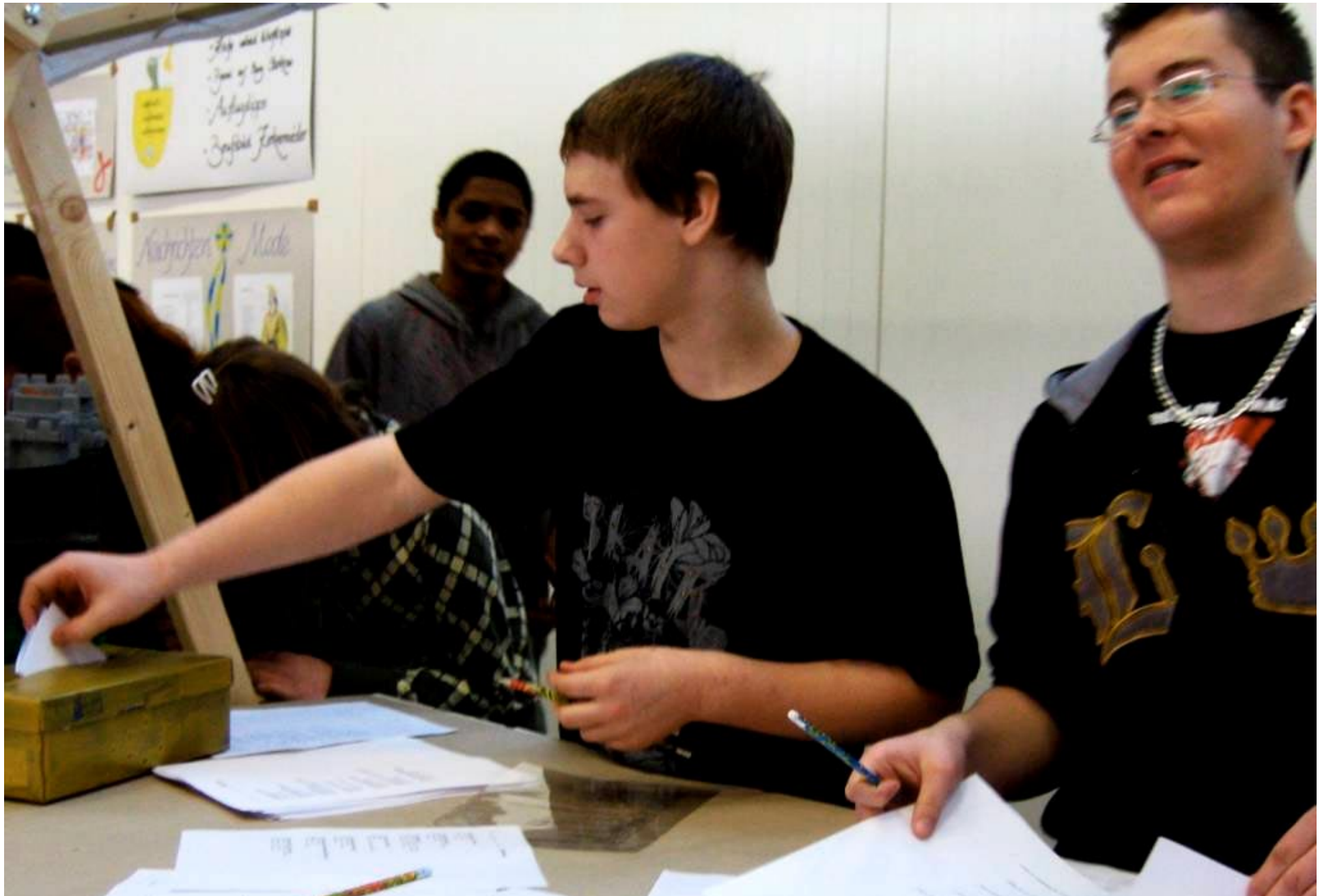
WEITSPUCKEN

ORDER

WACKELN

?





Im Quiz konnten alle zeigen, was sie über das Mittelalter erfahren haben.

Nach eigenem Modell hatte eine Gruppe in den Projekttagen die Marktstände gebaut.



Auch der Abbau
funktionierte
problemlos.

Die Einzelteile
können gut gelagert
werden und stehen
jederzeit für neue
Aktionen zur
Verfügung.

Die Gäste haben
an diesem Tag
einen lebendigen
Eindruck gewonnen
und sind mit vielen
Ideen nach Hause
gefahren.

Danke!

