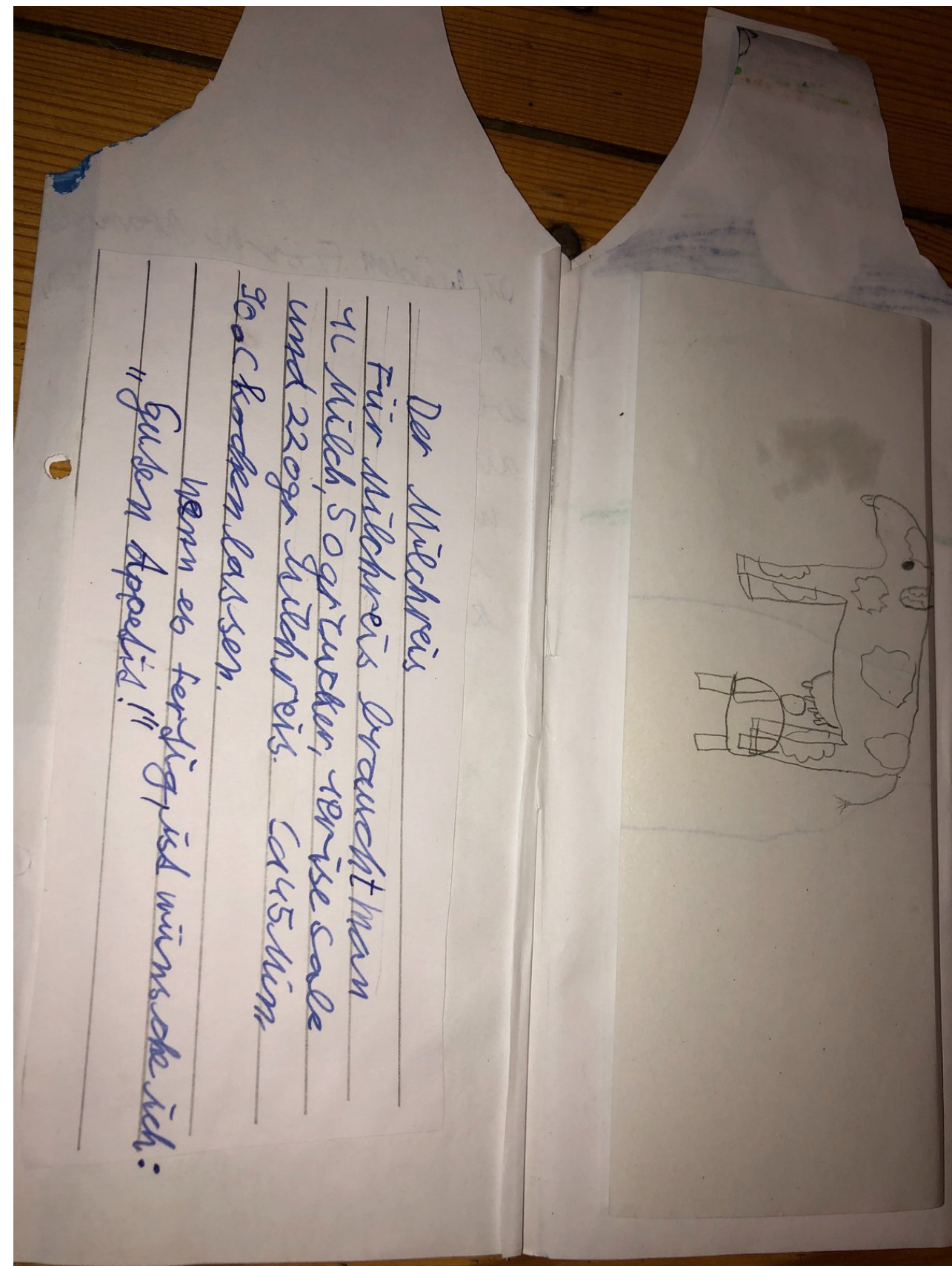


Lapbook | Erfahrungen und Projektbericht



Für die Arbeit am Lapbook zum Thema „Der Bio-Milch auf der Spur“ habe ich mich für meine dritte Klasse entschieden, als Grundmotiv und Basis für das Lapbook den Vorschlag „Flaschenkontur“ zu wählen. Nachdem die Schülerinnen und Schüler (SuS) das Grundprinzip des Flaschenaufbaus verstanden hatten, war es für sie leicht, das Lapbook schnell zu erweitern, indem sie einfach eine weitere klappbare Flasche an die erste Papierflasche klebten. So entstanden 17 umfangreiche Flaschen-Leporellos. Die SuS entwickelten immer neue Ideen, fertige Ergebnisse zu präsentieren. Beispielsweise haben sie später die gelernten Darstellungsmethoden auf andere Fächer übertragen oder diese beim freien Gestalten angewendet. So wurden Geburtstagsbilder zu Lapbooks - aber auch die Mappengestaltung anderer Fächer wurde aufgewertet.

Bei dieser Einheit wurden durch das Material von einfach-clever-essen 5 Arbeitsblätter präsentiert. Für den größten Teil meiner SuS hat das Angebot gereicht. Zusätzlich konnte auch noch der Fokus auf die ästhetische Gestaltung gelegt werden. Herzen und Co passen eben auch zur Thematik rund um die Milch.

Durch zusätzliche Informationen aus Büchern oder Kinder-Suchmaschinen konnte das Lapbook „Milchflasche“ sehr gut ergänzt werden. Die Lapbooks konnten individuell dem Lern- bzw. Gestaltungsniveau der SuS angepasst werden. Bereitgestellte „Kuh-Mandalas“ und zusätzliche Lapbook-Formen ermöglichten auch schwächeren SuS mehr Spielraum.

Die Arbeit am Lapbook und die Werkstattarbeit ließen sich gut kombinieren. Die Klasse ist mit dieser Darstellungsform vertraut. Die SuS lernen selbstständig zu arbeiten. Die Motivation ist durch die in Aussicht gestellte Präsentation der fertigen Lapbooks gegeben.

Dadurch, dass das Lernen im Umgang mit einer Thematik und einer festgelegten Methodik eigenständiger wird, bekommt die Lehrkraft mehr Spielraum zur individuellen Unterstützung. Durch diesen gewonnenen Spielraum nach den ersten 2 Blöcken konnte ich das Angebot erweitern, indem wir Rezepte zur Verarbeitung von Milch ausprobiert haben.

Eine syrische Mutter hat uns gezeigt, wie man mit Bio-Milch und Lab syrischen Käse herstellt. Dazu wurden von den Kindern Butter im Glas, die selbst hergestellt wurde, sowie frisch gebackene Brötchen gereicht.

Gute Erfahrungen haben wir auch mit der Herstellung von Frischkäse gemacht. Wir haben jeweils pro Rezept 2 Liter Bio-Vollmilch erhitzt, frische Kräuter und Salz zugefügt sowie den Saft von zwei Zitronen hinzugefügt. Nach Bedarf haben wir noch einen Schuss Essig verwendet. Nachdem die Masse flockig wurde, haben wir sie in ein Gemüsenetz aus Plastik geschüttet, anstatt ein Baumwolltuch zu verwenden. Das erleichterte das Ausrücken. Sobald in dem Netz eine feste Masse entstand, haben wir diese in eine Salzlake gelegt und sie im Kühlschrank 2 Tage ruhen lassen. Die Ergebnisse waren lecker und sehr überzeugend.

Obwohl wir kindgerechte Filme rund um das Thema Milch geschaut haben, hat es sich zum Abschluss gelohnt, ausgiebig Zeit auf einem Bauernhof zu verbringen. Eindrücke, Begegnungen, Gerüche, Gespräche und naturnahe Erfahrungen sind unbezahlbar. Wir haben zwei Betriebe vor Ort besucht. Der erste Betrieb ist mit ca. 200 Milchkühen für wendländische Verhältnisse groß und der zweite Betrieb mit 40 Kühen eher klein. Beide Male hatten wir das große Glück, das uns die Landwirte mit Herzblut und Liebe ihre Betriebe zeigten. So eroberten die Kinder die Kälberboxen, durften neugeborenen Kälbern und einer Kuh einen Namen geben, selbst melken, frische Milch trinken, Kälber streicheln und Fragen stellen.

Abschließend lässt sich feststellen, dass das Projekt „Der Bio-Milch auf der Spur“ gut bei mir als Lehrkraft und den Kindern ankam.

von Dörthe Jacobs