

TINTEN- KLECKS



Schülerzeitung der Adolf-Reichwein-Schule Pohlheim

Ausgabe Juli 2014

Neues aus der Schule: Interview mit Frau Burggraf

Unterhaltung: Badebomben und Badepralinen

Youtube

Geister in der Stadt (Fortsetzungsroman)

Vegetarier, Veganer und Frutarier

Rezept: Kirschenmichel

Interview mit Frau Burggraf (von Emilia Ceylan, Justine Schmandt und Annabell Sahin)



Seit wann sind Sie Stufenleiterin an unserer Schule?

Die Leitungsfunktion an der ARS habe ich am 1. Februar 2011 übernommen.

Wieso wollten Sie Stufenleiterin werden?

Bevor ich an die Adolf-Reichwein-Schule kam, war ich viele Jahre Lehrerin an einer anderen Gesamtschule. In dieser Zeit leitete ich den Fachbereich Deutsch und die Schulbibliothek.

Anschließend – von 2007 bis 2011 – habe ich Leitungsaufgaben in der Bildungsverwaltung übernommen. Das heißt, dass ich in dieser Zeit in Frankfurt und in Wiesbaden im heutigen Landesschulamt und nicht in der Schule tätig war. Nach dieser interessanten Erfahrung hat es mich wieder in die Schule gezogen.

Welche Aufgaben haben Sie als Stufenleiterin?

Zu den Aufgaben der Stufenleitung gehören neben Verwaltungstätigkeiten auch andere Aufgaben wie z.B. die Beratung der Lehrkräfte, das Aussprechen von pädagogischen Maßnahmen und Ordnungsmaßnahmen, die Mitwirkung bei der Stundenplangestaltung, die Aufnahme der Schülerinnen und Schüler im 5. Jahrgang oder die Zusammenarbeit mit den Grundschulen im Schulverbund.

Darüber hinaus habe ich an unserer Schule weitere Leitungsaufgaben übernommen. Ich bin zuständig für die Fort- und Weiterbildung der Lehrkräfte, die Schul- und Unterrichtsentwicklung und gemeinsam mit unserem Schulleiter, Herrn Kissel, für den Haushalt der Schule.

Macht Ihnen Ihre Arbeit Spaß?

Es gibt Tage, an denen ich mit Problemen und Schicksalen von Schülerinnen und Schülern beschäftigt bin und da fällt mir meine Arbeit nicht leicht. Aber insgesamt gesehen sind meine Aufgaben vielfältig und interessant und es gibt keinen Tag, an dem ich Langeweile habe. Ja, meine Arbeit macht mir großen Spaß.

Haben Sie Haustiere?

Nein, ich habe keine Haustiere, da ich allergisch auf Tierhaare reagiere. Aber als ich in eurem Alter war, hatte ich Ponys und einen Hund.

Haben Sie Kinder?

Ja, ich habe einen Sohn.

Haben Sie in den Ferien viel zu tun?

Wenn ihr Schülerinnen und Schüler Ferien habt, dann bricht für alle Lehrkräfte die unterrichtsfreie Zeit an. In dieser Zeit haben Lehrkräfte und auch die Schulleitung keinen Unterricht. Aber, wir haben auch keine Ferien. In der unterrichtsfreien Zeit korrigieren wir Arbeiten (die Sommerferien sind davon ausgenommen), bereiten den Unterricht vor oder räumen unseren Schreibtisch auf. Die Schulleitungsmitglieder organisieren den Unterricht. In der unterrichtsfreien Zeit müssen alle Lehrkräfte auch ihren Urlaub nehmen. Das sind ca. 30 Tage im Jahr. In dieser Zeit haben wir frei und können uns erholen. In meinen „Ferien“ nehme ich mir Zeit zum Lesen, Radfahren und „Chillen“ im Garten.

Badebomben (von Justine Schmandt)

Man braucht für das Kästchen:

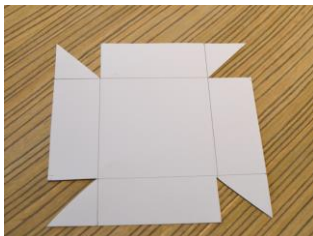
- ein Geodreieck oder ein Lineal
- eine Schere
- einen Kleber
- einen Bleistift
- Wäscheklammern
- Tonpapier
- selbstklebendes Geschenkband



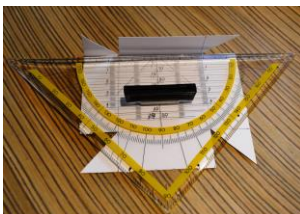
Als Erstes sucht man sich einen schönen Bogen Tonpapier aus. Auf der Rückseite zeichnet man mit dem Geodreieck oder Lineal ein Dreieck (13cm x 13cm) und schneidet es aus.



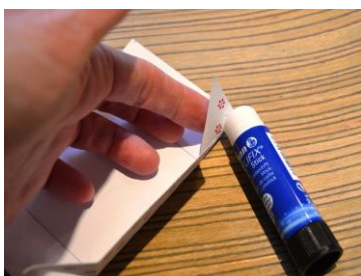
Auf die Rückseite des Dreiecks zeichnet man im Abstand von 3cm von der Blattecke eine Hilfslinie, die man verbindet, wenn man fertig ist.



Als Nächstes schneidet man immer den rechten Teil der kleinen Quadrate in der Ecke aus.



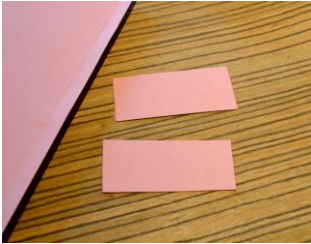
Dann faltet man das Blatt an der gezeichneten Linie.



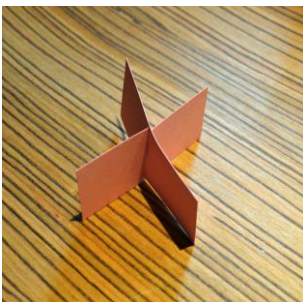
Danach klebt man die Laschen mit Kleber fest.



Zum Trocknen klemmt man Wäscheklammern auf die Ecken.



Während das Kästchen trocknet, kann man (wenn man Badepralinen machen will) zwei kleine Rechtecke ausschneiden und diese in der Mitte zur Hälfte einschneiden.

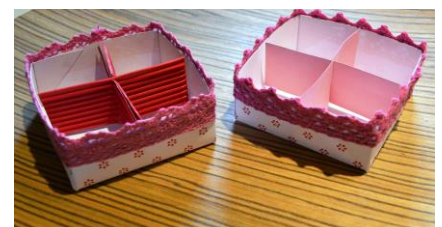


Anschließend steckt man die beiden Rechtecke kreuzförmig zusammen.



Jetzt legt man das Kreuz in das Kästchen.

Zuletzt klebt man einen Streifen von dem selbstklebenden Geschenkband an den Rand des Kästchens.



Badebomben und Badepralinen (von Justine Schmandt)

für 14-16 kleine Badepralinen oder ca. 4 Bade-Muffins

- 100g Speisestärke
- 200g Natron
- 100g Zitronensäure
- 100g Kokosfett
- Parfümöl / Körperöl
- Lebensmittelfarbe

Wer es erst mal ausprobieren möchte und nicht gleich eine größere Menge an Pralinen machen will, der kann die Mengenangabe natürlich einfach anteilig verringern. Und wer hingegen eine große Menge herstellen möchte, kann die Menge entsprechend erhöhen.

Als Form eignen sich Silikonformen, wie sie für Pralinen verwendet werden, ganz hervorragend. Es gibt sie in verschiedenen hübschen Motiven wie Blumen, Herzen etc. Auch Eiswürfelformen aus Silikon sind gut geeignet. Wer größere Badebomben machen will, der kann auch Muffinförmchen aus Silikon verwenden. Der Vorteil an den kleinen Pralinen ist einfach die individuelle Dosierungsmöglichkeit – man kann je nach Geschmack immer eine nachwerfen...

So wird's gemacht:

1. Das Kokosfett wird in eine Schüssel gegeben und im Wasserbad warm gemacht. So wird es flüssig. Währenddessen werden in einer zweiten Schüssel alle Pulverzutaten gemischt: Natron, Zitronensäure und Speisestärke.
2. Das flüssige Fett wird nun mit den Pulverzutaten gut gemischt. Es entsteht eine cremige Masse.
3. Für einen angenehmen Duft kommen nun ein paar Tropfen Öl dazu - hier nach Wunsch wählen!
4. Mit Lebensmittelfarbe können die Pralinen eingefärbt werden. Dazu einfach die Farbe in die Masse geben und gut umrühren. Die Farbe ist natürlich optimal - wird sie weggelassen, dann werden die Pralinen weiß, auch sehr schön! Man kann auch getrocknete Blüten dazu geben, z.B. Rosenblätter oder Lavendel.
5. Die Masse wird nun in die Silikonformen eingefüllt. (Sollte die Masse irgendwann krümeliger werden, dann einfach nochmal kurz erwärmen, dann wird das Fett wieder flüssig.) Dann ab in den Kühlschrank damit und ein paar Stunden festwerden lassen! Fertig!

Schokoladen-Bomben (von Justine Schmandt)

250ml Natron

152ml Speisestärke

60ml Milchpulver

25g geschmolzene Kakaobutter oder Kokosöl, z.B. Palmin

2 EL Kakaopulver entölt

10 Tropfen Schokoladen-Aroma



Trockene Zutaten mischen, Butter/Fett schmelzen und abkühlen lassen, zugeben, verkneten und formen.

Nun müssen die Badepralinen ein paar Tage trocknen und hart werden. Wie lange es dauert, kommt darauf an, was ihr für Butter benutzt habt.

Quelle: die-selbstrüherei.de

Danke für die Bilder, Mama!!!!

YouTube (von Nico Hofmann)

YouTube ist eine Internet-Website. Auf YouTube kann man Videos anschauen oder selber hochladen. Man kann auch auf YouTube Geld mit Videos verdienen, dieses Geld nennt sich *YouTube money*. Wenn man Videos anschaut, kann man sie mit einem Daumen nach oben oder unten bewerten. Wenn man die Videos von einem bestimmten Kanal gut findet, kann man sie auch abonnieren. Allerdings gibt es auch auf YouTube einige Lieder, die du dir vielleicht anschauen wolltest, aber es geht nicht, weil die GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) die geschützten Lieder sperrt, manchmal auch den ganzen Kanal, da die Komponisten es vielleicht nicht wollten. Auf YouTube wird angezeigt, wie viele Abonnenten man selbst und auch andere haben. Darüber gibt es auch eine Top Rangliste.

Die Top 10 YouTuber aus Deutschland:

1. Gronkh mit 2,9 Mio. Abonnenten
2. YTTITY mit 2,9 Mio. Abonnenten
3. kontor mit 2,3 Mio. Abonnenten
4. LeFloird mit 1,8 Mio. Abonnenten
5. DieAussenseiter mit 1,7 Mio. Abonnenten
6. majesticcasual mit 1,7 Mio. Abonnenten
7. PietSmith mit 1,5 Mio. Abonnenten
8. ApeCrime mit 1,3 Mio. Abonnenten
9. Sarazar mit 1,3 Mio. Abonnenten
10. iBlali mit 1.2 Mio. Abonnenten

Die Top 10 YouTuber aus Amerika:

1. YouTube mit 22,1 Mio. Abonnenten
2. smosh mit 17,8 Mio. Abonnenten
3. RihannaVEVO mit 13,9 Mio. Abonnenten
4. JennaMarbles mit 13,3 Mio. Abonnenten
5. KatyPerryVEVO mit 12,5 Mio. Abonnenten
6. EminemVEVO mit 12,5 Mio. Abonnenten
7. nigahiga mit 12,3 Mio. Abonnenten
8. Machinima mit 11,3 Mio. Abonnenten
9. RayWilliamJohnson mit 10,7 Mio. Abonnenten
10. Skydoesminecraft mit 9,8 Mio. Abonnenten

Und der beliebteste YouTuber der ganzen Welt mit 27,3 Mio. Abonnenten ist PewDiePie.

Geister in der Stadt (Fortsetzungsroman von Lena Schäfer)

2. Kapitel

Ein seltsames Gespräch

Als die Stunde zu Ende war, gingen Linda und Kim auf den großen Schulhof, wo Nina, das dritte Mitglied aus ihrem Detektivclub, schnaufend angerannt kam. Linda holte ihre Wasserflasche raus, um einen Schluck zu trinken. Bei der Hitze hielt das doch keiner ohne ein kühles Getränk aus!

Plötzlich riss Nina ihr die Flasche aus der Hand und trank einen Schluck. „Hey!“ rief Linda.

„Sorry, ich bin gerannt.“ Nina gab ihr die Flasche zurück und setzte sich auf eine Bank im Schatten. „Warum bist du denn so aus der Puste? Ihr habt doch gar keinen Sportunterricht heute?“, fragte Kim.

„Das wollte ich euch jetzt erzählen. Ich habe eben ein echt merkwürdiges Gespräch mitgehört. Worum es genau geht, weiß ich aber nicht. Wir müssen in der Zeitung auf der Titelseite nachsehen. Als die beiden Jungen zu Ende geredet hatten, bin ich gleich zu euch gelaufen“, erklärte sie.

„Das klingt ja spannend. Was kam denn in dem Gespräch vor? Wir wissen doch gar nicht, worum es gehen soll. Auf der Titelseite steht viel“, meinte Linda.

„Das finde ich auch“, gab Kim zu bedenken.

„Also sie haben von unerklärlichen Überfällen, an denen Geister beteiligt waren, gesprochen.“ Nina schaute auf die Uhr. „Schaut bitte morgen und in den nächsten Tagen mal in die Zeitung. Wir können uns morgen im Café Gonzo treffen und über unsere Erfahrungen reden, ok?“, schlug sie vor.

„Aber dann kann ich doch gleich meine Mutter nach dem Artikel fragen. Vielleicht hat sie sogar darüber geschrieben“, sagte Linda.

„Stimmt. Daran habe ich gar nicht gedacht. Ich muss jetzt zum Tanzen.“ Nina nahm ihre Tasche und lief zur Sporthalle.

„Und was machen wir jetzt? Hast du noch irgendwas an Unterricht? Die Mittagspause ist bald vorbei!“, sagte Linda.

„Ja ich hab noch Latein. Wir sehen uns morgen, ich muss jetzt auch los.“ Auch Kim ging und beide ließen Linda einfach stehen. Ihr fiel in den ganzen zehn Minuten nichts ein, was sie jetzt machen sollte. Sie hatte auch keine Lust jemanden anzurufen, um etwas zu unternehmen. Aber sie konnte doch nicht den ganzen Tag noch hier herumsitzen und über den Fall oder ihr Leben grübeln. Jetzt hatte sie eine Idee...

Fortsetzung folgt nach den Sommerferien in der nächsten Ausgabe!

Vegetarier, Veganer und Frutarier (von Lisa Bender)

Vegetarier/Veganer, was ist das? Vegetarier essen kein Fleisch. Veganer essen keine tierischen Produkte z.B. Eier, Milch, Butter usw. Sie wollen den Tieren nichts wegnehmen. Manche werden sich jetzt fragen, was sie denn jetzt essen, auch dafür habe ich ein paar Beispiele: Gemüse, Salat, Obst, alles was an Sträuchern usw. wächst.

250 g Mandel(n), Kokosraspel oder Haselnüsse, gemahlen
250 g Mehl
250 g Rohrzucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver
50 g Margarine
150 ml Sojamilch
150 ml Kaffee oder Espresso
1 Karotte(n), geraspelt, evtl.

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann langsam Kaffee und Sojamilch zugeben und gründlich mit dem Mixer verrühren, es sollte keine Klumpen geben. Wenn man noch eine fein geriebene Karotte hinzugibt, wird der Kuchen noch saftiger.

Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform geben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, bei mir hat er bei Ober-/Unterhitze 60 Minuten gebraucht.

Der Kaffee oder die Sojamilch können, je nach Geschmack, mit anderen Flüssigkeiten ersetzt werden, z. B. Saft oder Tee usw., natürlich können auch noch gehackte Zartbitterschokolade ohne Milch, gehackte Nüsse, Kirschen o.ä. zugegeben werden... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Ich habe ihn auch mit Karamell-Tee und Kaffee gebacken.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html?ID=961841201767787>

Frutarier wollen nämlich nicht nur Tiere, sondern auch Pflanzen schützen. Sie essen darum ausschließlich Früchte wie Obst, Beeren, Nüsse oder Samen, die sie ernten können, ohne die Stammpflanze zu schädigen. Gemüsepflanzen stehen deshalb nicht auf ihrem Speiseplan. Denn durch den Verzehr von Blättern, Stielen oder Wurzeln würde die Pflanze zerstört werden.

Kirschenmichel: ein süßer schwäbischer Auflauf (von Enno Tensing)

Zutaten für 4 Personen:

8 alte Brötchen

ca. $\frac{3}{4}$ l Milch (je nach Alter der Semmeln)

1 Prise Salz

Zitronenschale

60-80g Zucker

2-3 Eier

$\frac{3}{4}$ -1kg Kirschen

30g Butter (für die Auflaufform)

Zubereitung:

Brötchen in Scheiben schneiden.

Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Eier gut verrühren, über geschnittene Brötchen gießen, durchziehen lassen.

Kirschen gut waschen, abtropfen lassen, entsteinen.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd eine Lage eingeweichte Brötchen und eine Lage Kirschen schichten (oberste Lage Brötchen) oder Brötchenmasse mit Kirschen gemischt einfüllen.

Rest der Eiermilch darüber gießen, mit Butterflocken belegen, in vorgeheizter Röhre (200°C) etwa 30-45 Minuten backen.

(Tipp: Wenn du auf dem Teller noch Vanillesoße dazugießt, schmeckt's noch besser!)

Quelle:http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch/_Kirschenmichel



**Die Redaktion der Schülerzeitung wünscht guten
Appetit und SCHÖNE FERIEN! ☺**