



KRÜMELNEWS AUS
DER
SCHÜLERZEITUNG AG

MÄRZ

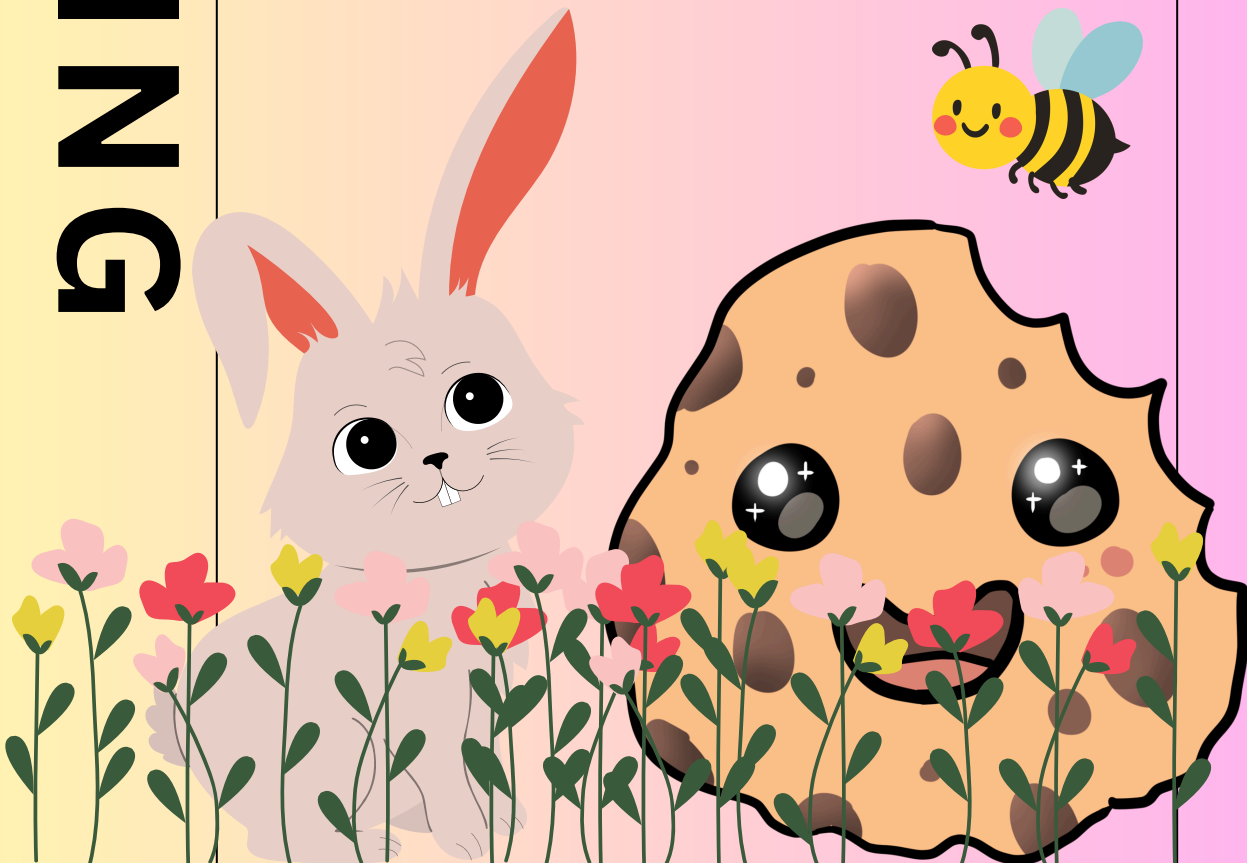
FRÜHLING

COOKIE

MIT WITZEN

3. AUSGABE

S P R I N G



VIEL SPASS BEIM
LESEN

INHALT

1. WIR STELLEN UNS VOR – NEUES MITGLIED AM START

Seite 3

2. PFLANZENKUNDE – FRÜHBLÜHER

Seite 4

3. DER HASE – ALLES, WAS DU WISSEN MUSST

Seite 5

4. WITZE FRÜHLINGSSESSION – HAHAHA...

Seite 6

5. GEDICHTE UND RÄTSEL

Seite 7

6. VEGGI FÜR ANFÄNGER

Seite 9

7. BASTELTIPPS ZU OSTERN

Seite 13

8. OSTERBRÄUCHE RUND UM DIE WELT

Seite 15

WIR STELLEN UNS VOR – NEUES MITGLIED AM START

LUZI UND MALENA WOLLEN ES GANZ GENAU WISSEN:



Das ist Herr Michael

Frage: Wann hast du entschieden, dass du Lehrer werden willst?

Herr Michael: Mit 19 Jahren.

Frage: Wie lange bist du schon Lehrer?

Herr Michael: Seit 6 Jahren.

Frage: Was ist dein Lieblingsessen?

Herr Michael: Gemüse aus dem eigenen Garten mit Nudeln.

Frage: Was ist dein Lieblingssport?

Herr Michael: Schwimmen und Radfahren

Frage: Was ist dein Lieblingsfilm?

Herr Michael: Ich schaue gern Fußball.

Frage: Was ist dein Lieblingstier?

Herr Michael: Wal und Greifvögel

2. PFLANZENKUNDE – FRÜHBLÜHER

Hier ist ein kleiner Überblick über bekannte und unbekannte Frühblüher. Schau doch mal in deinen Garten, ob du Pflanzen findest.

Kenn ich!



Narzissen



Schneeglöckchen



Tulpen



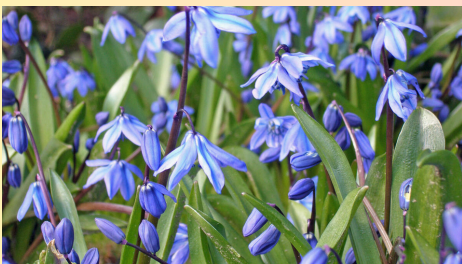
Krokus



Hyazinthe

Kenn ich nicht!

Blaustern



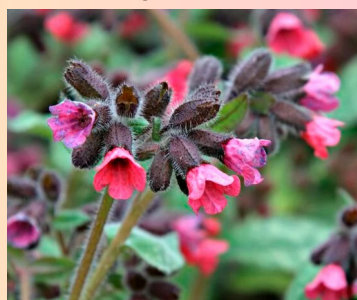
<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/blaustern/sibirischer-blaustern>

Winterjasmin



<https://www.plantura.garden/geoelze/winterjasmin/winterjasmin-pflanzenportrait>

Lungenkraut



<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/lungenkraut>

Leberblümchen



<https://search.brave.com/images?q=leberbl%C3%BCmchen>

3. DER HASE – ALLES WAS DU WISSEN MUSST



Name: Feldhase (*Lepus europaeus*)

Klasse: Säugetier

Familie: Hasen

Körperlänge: 50 - 70 cm

Lebensdauer: 7 - 12 Jahre

Gewicht: 3 - 5 kg

Nahrung: Kräuter, Gräser, Rinde, Feldfrüchte

Lebensraum: Europa und Asien; Flachland und Kulturlandschaften

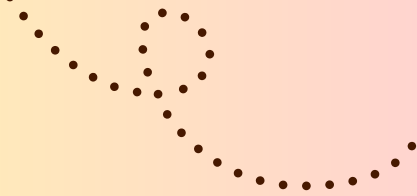
Lebensweise: dämmerungs- und nachtaktiv

Feinde: Fuchs, Greifvögel, Wildkatzen

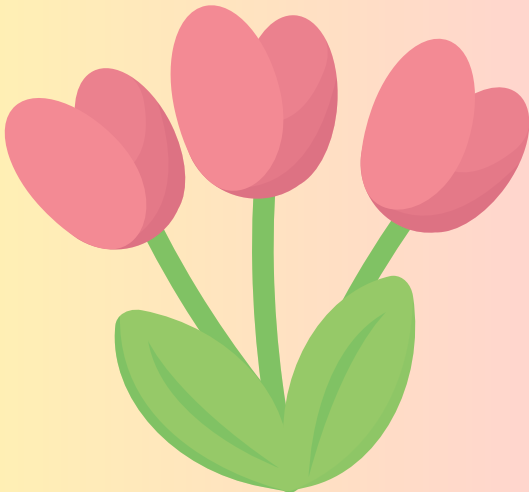
Sozialverhalten: Einzelgänger, außer in der Paarungszeit von Februar bis August.

4. WITZE FRÜHLINGS EDITION – HAHAHA...

Zwei Hennen bestaunen
Ostereierbecher im Laden.
Sagt die eine zur anderen:
"Schicke Kinderwagen
haben die hier!"



Wenn Schnecken an
Schnecken lecken, merken
Schnecken zu ihrem
Schrecken, dass Schnecken
nicht schmecken.



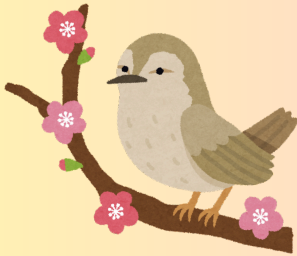
Sitzt ein Hase vor einem
Schneemann und brüllt:
Möhre her oder ich föhn dich!



Gudrun das Truthuhn
tut täglich gut ruhn.

Kommt ein Huhn in den
Elektroladen und sagt:
"Ich hätte gern eine
Legebatterie!"





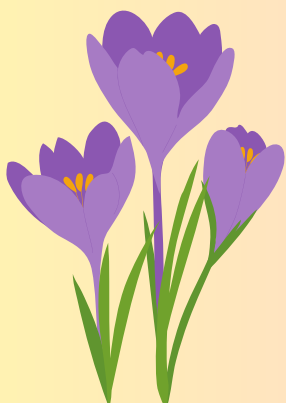
5. GEDICHTE UND RÄTSEL

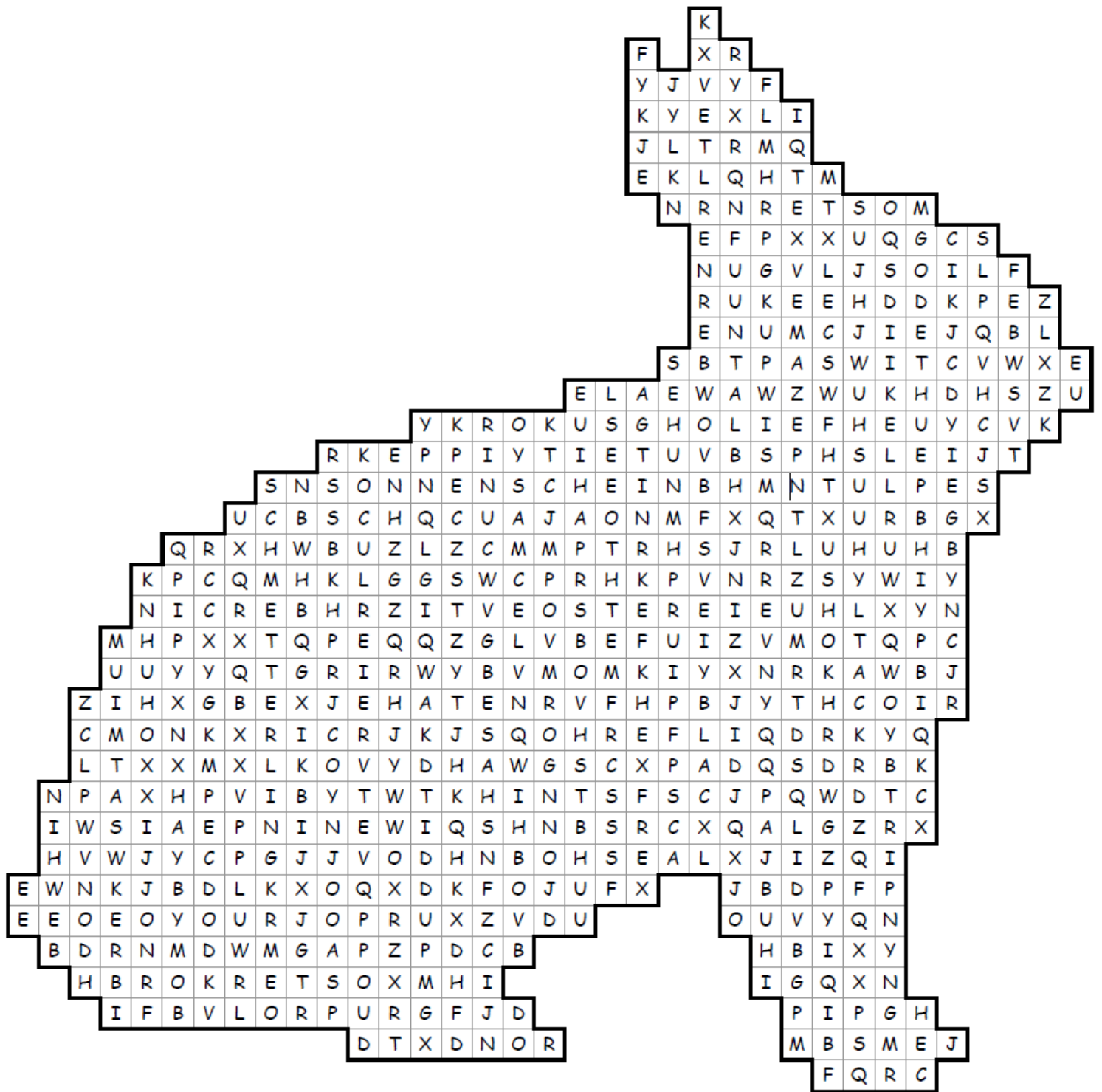
Die Kätzchen an den Weiden blüh'n,
im Garten wird es langsam grün,
die Küchenschelle lustig schellt,
ein Nachbarshund frühmorgens bellt.

Der Kater um die Ecke flitzt
und plötzlich seine Ohren spitzt.
Da raschelt es im hohen Gras,
husch, husch - fort ist der Osterhas'.



Der Osterhas' ist oft verwirrt,
weil er durch viele Gärten irrt.
Ständig sucht er nach Verstecken,
hinter Büschen - unter Hecken.
Drum ist es so, dass er es liebt,
wenn zum Feste Schnee noch liegt.
Er muss nicht lang nach Winkeln suchen
und er spart sich so das Fluchen.





Diese Wörter sind versteckt:

- 1. Osterei _____
- 4. Huhn _____
- 7. Schmetterling _____
- 10. Osterkorb _____

- 2. Eier _____
- 5. Tulpe _____
- 8. Sonnenschein _____

- 3. Hase _____
- 6. Krokus _____
- 9. Ostern _____

6. VEGGI FÜR ANFÄNGER

Wie du bereits weißt, findet an unserer Schule am Freitag der Veggitag statt. Wir haben für dich eine Auswahl an Köstlichkeiten zusammengestellt!

Frischkäse Osterküken Bällchen

Zutaten für 12 Stück:

- 150 g Cheddar-Käse
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 Möhre
- 12 runde Cracker
- 24 Pfefferkörner



www.lecker.de/frischkaese-osterkueken-baellchen-73479.html

So wird's gemacht:

Käse fein reiben. Frischkäse und gemahlene Mandeln verquirlen, bis die Masse glatt ist. Dann mit angefeuchteten Händen etwa 12 kleine Käsebällchen (à ca. 25 g) rollen und in geriebenem Käse baden lassen.

Möhre schälen und in längliche Streifen schnitzen, als würdest du Kunstwerke schaffen. Schneide aus den Möhrenstreifen ca. 24 kleine Füßchen und 12 freche Schnäbel. Platziere die Frischkäsebällchen auf Crackern und verleihe ihnen mit Füßchen, Schnäbeln und pfeffrigen Augen ein entzückendes Gesicht!

Selbstgemachtes Knäckebrot

Zutaten:

- 60 g Dinkelmehl
- 40 g Weizenkleie
- 50 g Haferflocken
- 0,5 TL gemahlener Kümmel
- 20 g Mohn
- 20 g Chiasamen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser
- 1 TL Salz



Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut verrühren und 20 Minuten quellen lassen.
2. Die Masse flach auf einem Backpapier ausbreiten und 40 Minuten bei 180°C im Backofen backen.
3. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, dann das Blech herausholen und erstmal abkühlen lassen.
4. Nun das Knäckebrot in kleine Teile brechen oder schneiden.

Guten Appetit!

Möhren-Nuss-Aufstrich

Zutaten:

- 1 EL Olivenöl
- 200 g Möhren
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Knoblauchzehe
- eine Prise Salz
- etwas Harissa
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 Walnüsse
- 1 TL Kräuter



Zubereitung:

1. Möhren unter Wasser abbürsten bzw. schälen und klein würfeln.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen, die Möhren kurz andünsten und die Brühe hinzugeben. Deckel drauf legen und bei niedriger Stufe 5 min. dünsten.
3. Die Knoblauchzehe pressen und mit Gewürzen und Zitronensaft vermischen.
4. Wenn die Möhrenwürfel weich sind, abgießen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit den Walnüssen, Knoblauch und Gewürzpaste (Harissa) pürieren.
5. Kräuter unterrühren und den Aufstrich in ein Glas abfüllen.



Empfehlung aus der Cookie-Küche:

Der Aufstrich schmeckt noch besser, wenn er noch 1-2 Tage durchgezogen ist.

Rote Bete-Frischkäse

Zutaten:

- 1 große Knolle Rote Bete (ca. 150 g)
- 1 kleine Schalotte
- 1 TL Sahne-Meerrettich
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- je eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Rote Bete waschen, Strunk entfernen und in einem Topf vollständig mit kaltem Wasser bedecken.
2. Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen und die Rote Beete ca. 45 köcheln lassen.
3. Die rote Bete mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und grob würfeln. Danach noch etwas abkühlen lassen.
4. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen!



7. BASTELTIPPS FÜR DEIN OSTERFEST

OSTER-HÜHNER-SHOWTIME!

Du brauchst:

- Schere
- Eierkarton
- Filzstift oder Fineliner
- Wasserfarben
- Kleber
- gelbes und rotes Tonpapier
- Wackelaugen

Los geht's:

1. Schnapp dir einen Eierkarton und schneide einen Zapfen mit zwei aneinanderliegenden Mulden aus. Der Zapfen wird dein stylisches Huhn, die Mulden werden die Eierkörbchen.
2. Gestalte die Körbchen nach Lust und Laune in und außen mit Farbe und lass sie trocknen. Punkte draufkleben? Warum nicht!
3. Klebe die Wackelaugen auf das Huhn und schneide aus Tonpapier Schnabel, Kamm und Füße aus. Dann nur noch aufkleben und das Huhn ist fertig!

Jetzt ist dein Huhn bereit, als Eierbecher deine Ostereier zu präsentieren. Viel Spaß beim Basteln!



OSTERHASEN AUS WÄSCHEKLAMMERN

Du brauchst:

- Holzwäscheklammern
- weißer Bastelkarton oder dickes Papier
- Fineliner
- Kleber
- Schere

Auf die Plätze, fertig, basteln:

1. Schnapp dir das Papier und schnibbel einen kleinen Kreis mit etwa 2 cm Durchmesser aus.
2. Zaubere mit dem Fineliner Augen und Schnäuzchen darauf.
3. Klebe den Kreis auf die Klammer, und zwar so, dass die Griffe oben ein lustiges Ohrenpaar bilden.
4. Kritzel nun die Hasenohren auf die Griffe.

Viel Spaß mit deinem Hoppelhäschen!



7. OSTERBRÄUCHE UNTER DER LUPE...

Das Osterei

Seit jeher gilt das Ei als Zeichen der Fruchtbarkeit und des neuen Lebens. Die ersten Christen übernahmen dieses Symbol für die Osterzeit, denn durch die Auferstehung schenkt uns Jesus ein neues Leben bei Gott. In der Fastenzeit durfte man früher keine Eier verspeisen. Man kochte sie, um sie haltbar zu machen. Erst zum Osterfest kamen die Eier dann wieder auf den Tisch. Anfangs wurden Ostereier nur rot eingefärbt. Später bekamen sie auch bunte Farben. Das Suchen von Ostereiern ist schon lange Brauch. Die Freude beim Finden eines Eis steht für die Freude am Osterfest.

Der Osterstrauß

Kurz vor Ostern werden in vielen Familien Zweige von Büschen und Bäumen geschnitten und in eine Vase gestellt. Diese Zweige treiben bei Zimmertemperatur schnell aus. So sind sie ein Zeichen für den auferstandenen Jesus. Außerdem verweisen sie auf den Frühling und das Neuerwachen der Natur. Oft schmückt man die Zweige noch mit bunten Eiern, farbigen Bändern oder anderen Ostersymbolen. Auch Gefäße mit grünem Gras werden aufgestellt. Die Farbe Grün steht für Hoffnung und neues Leben. Kein Wunder also, dass ein Osterstrauß und etwas Ostergras zum Osterfest dazu gehören.

Das Osterfeuer

Viele Menschen feiern das Osterfest mit einem besonderen Gottesdienst, der noch vor dem Sonnenaufgang beginnt. Oft findet diese "Osternacht" in der Nacht vor Karsamstag auf den Ostersonntag statt. Man entzündet gleich zu Beginn das Osterfeuer. Es soll ein Zeichen für Jesus sein, der wie das Feuer in der Nacht Licht ins Dunkle der Welt gebracht hat. In manchen Regionen ist es Brauch, ein solches Osterfeuer auch unabhängig vom Gottesdienst anzuzünden. Die Bewohner des jeweiligen Ortes treffen sich dann am Osterfeuer und feiern so gemeinsam den Beginn des Osterfestes.

Die Ratschen

Zur Erinnerung an die Leidensgeschichte Jesu verstummen am Gründonnerstag die Glocken der Kirchen. Viele Menschen glauben, dass die Glocken nach Rom fliegen und erst am Ostertag wieder zurückkommen. Statt der Glocken laufen in manchen Orten Kinder mit selbstgebauten Ratschen durch die Straßen und rufen die Menschen so zum Gottesdienst. Die Ratschen bestehen aus Holz und können durch Drehbewegungen zum Klingen gebracht werden. Diese Aufgaben übernehmen gerne Ministranten, die sich damit ein paar Süßigkeiten oder etwas Geld verdienen können.

... UND AUS ALLER WELT



Ostern in Südafrika

In Südafrika ist Ostern ein vier Tage dauerndes Fest, da Karfreitag und Ostermontag offizielle Feiertage sind. Bei angenehmen Herbsttemperaturen verbringen viele Familien die Zeit am Strand, in den Bergen oder bei Ausflügen. Gottesdienste, besonders in ländlichen Gebieten aber auch in Großstädten wie Kapstadt oder Johannesburg spielen eine wichtige Rolle. Interessant: Während der Osterhase in Deutschland eine zentrale Rolle spielt, gibt es in Südafrika auch Ostereiersuchen - allerdings mit Schokoladeneiern in Parks oder Einkaufszentren. etwa im Johannesburger Zoo.



Ostern in Italien

Am Ostersonntag feiern die Italiener die Auferstehung Jesu. Der Papst spendet seinen Segen **Urbi et orbi** auf dem Petersplatz in Rom. Danach folgt das traditionelle Ostermahl, bei dem Lamm als zentrales Gericht auf den Tisch kommt. Regionale Spezialitäten wie die Torta Pasqualina (herzhaft gefüllt mit Spinat, Ricotta und Eiern) oder die Pastiere Napoletana (Ricotta-Grieß-Kuchen mit Orangenschalen) gehören zum kulinarischen Highlight.

... und zum Schluss ein **herzliches Hallo** an alle Leserinnen und Leser der Schülerzeitung!

Wir möchten euch dazu einladen, eure kreativen Ideen, Anmerkungen und Wünsche mit uns zu teilen. Egal, ob ihr spannende Erlebnisse aus eurem Schulalltag erzählen möchtet oder Vorschläge habt, wie wir unsere Schülerzeitung noch besser gestalten können – wir sind für alles offen! Nutzt die Gelegenheit, eure Stimme zu Gehör zu bringen und werft eure Beiträge in den Briefkasten neben der Musikwunschbox. Eure Meinung ist uns wichtig und wir freuen uns darauf, eure Ideen in die nächste Ausgabe einfließen zu lassen.

Also, schreibt drauf los und seid Teil unserer lebendigen Schulgemeinschaft!

Impressum

Interview mit Herr Michael

Lucia und Malena

Frühblüher

Seraphina und Lana

Hasensteckbrief

Seraphina und Lana

Witze

Christoph und Benjamin

Gedichte und Rätsel

Emilia und Alina

Rezepte

Lucia, Malena, Seraphina, Lana, Alina, Emilia

Osterbastelei

Lucia und Malena

Osterbräuche

Lucia, Malena, Alina, Emilia

Redaktion: Elisabeth Schulz und Matthias Michael