



Wir sind wieder zurück!

Liebe Schülerinnen und Schüler,
 endlich ist die neue Ausgabe der Schülerzeitung draußen. In dieser Zeitung findet ihr spannende Informationen und Rezepte zur Kartoffel, ein Suchbild, einen Rückblick und eine Vorausschau auf unsere Schulergebnisse sowie ein tolles Gewinnspiel. Nun haltet ihr sie in den Händen!

Meine Kolleginnen und ich freuen uns, regelmäßig Artikel sowie spannende Informationen für euch zu schreiben!

Lia Köhler, Klasse 6



Die Kartoffel

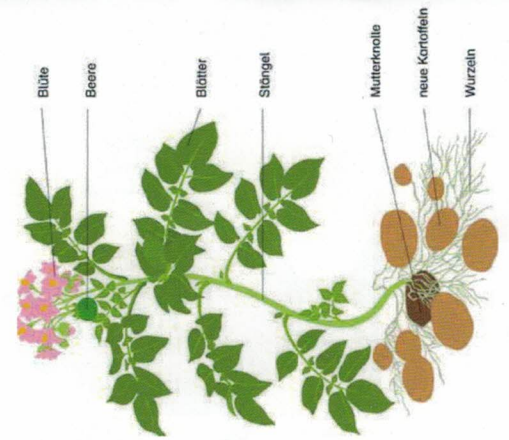
von Hanna Kabitschke, Klasse 6

1. Wissenswertes

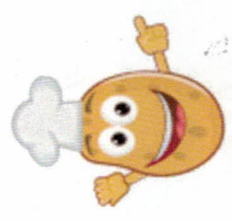
Die Kartoffel wächst aus einer Mutterknolle bis zu einer 1m großen, verzweigten Pflanze. Mit den Wurzeln nimmt die Pflanze Wasser und Nährstoffe aus dem Boden auf.

Die eigentliche Pflanze ist grün und leicht giftig. Auch die Früchte (Beeren) kann man nicht essen. Was man isst, das sind Knollen, die im Erdboden wachsen.

Die Knolle besteht vor allem aus Wasser und Stärke. Stärke gehört zu den Kohlenhydraten, wie Zucker oder viele Teile des Getreides. Man nennt die Kartoffel in einigen Gegenden auch Erdapfel.



Kartoffelecken sind ein toller Begleiter zu Fleisch und Fisch oder auch zu einer leckeren Hauptmahlzeit mit Salat, Sour Creme oder Zaziki. Du und deine Eltern könnt es ganz einfach im Backofen oder auf dem Grill zubereiten. Hier kommt das Rezept, lass es dir schmecken!



Du brauchst für 3 Personen:
 500 g Kartoffeln
 1 EL Pflanzenöl
 1 TL Salz
 1 gestrichener TL Paprikapulver
 etwas Pfeffer



Guten Appetit!

Und so geht es:

1. Zuerst wäschst du die Kartoffeln und trocknest sie anschließend gut ab.
2. Anschließend schneidest du sie in Spalten.
3. Die Spalten gibst du dann in eine Schüssel und fügst Salz, Paprikapulver und Öl hinzu.
4. Nun vermischt du alles gut mit den Händen.
5. Danach verteilst du die Kartoffelspalten auf einem Backblech mit Backpapier.
6. Das Blech schiebst du schließlich in den Ofen, den du auf ca. 200 bis 225 Grad (Ober- Unterhitze) einstellen musst! Lass dir von deinen Eltern helfen!
7. Nach der Hälfte der Zeit wendest du mit deinen Eltern die Kartoffelspalten vorsichtig. Je nach Backofen sind die Spalten nach 25 bis 35 Minuten fertig.



Das Interview mit Herrn Racinowski

– geführt von Helene Musculus und Milla Sonk, Klasse 5 –



Warum haben Sie sich für unsere Schule entschieden?

Weil hier auch viel mit Gott gearbeitet wird.

Wo wohnen Sie?

Ich wohne in Steinkirchen.



Haben Sie ein Haustier?

Nein, ich habe keine Haustiere.

Was ist Ihre Lieblingsmusik?

Ich mag klassische Musik, Trompetenmusik, Klaviermusik und Orchestermusik.

Aber ich mag auch Musik, die im Radio kommt und Jazz.

Welche Instrumente spielen Sie?

Ich spiele Trompete, Orgel, Klavier und Horn.



Welche Fächer unterrichten Sie?

Ich unterrichte Musik, Werken, Mathe, Deutsch, Englisch.

Was ist ihr Lieblingsfach?

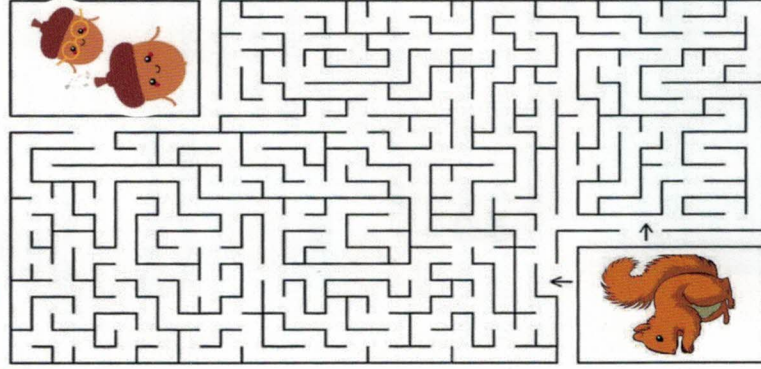
Mein Lieblingsfach ist Musik.



Rätselseite

gestaltet von Ilvy und Merle, Kl. 6

Finde die 10 Fehler!



Adobe Stock



Zaubereimalens Shop



Name: _____

Nachname: _____

Klasse: _____



Tannenzapfen: 9

Nusschalen: _____



Schätze mich!

Das hier ist ein Schätzspiel.

Du kannst einen coolen **Preis** gewinnen, wenn du richtig liegst (Auflösung zum Preis in der nächsten Ausgabe)! Gebe deinen Zettel bis zum 12. 12. 2023 im Briefkasten vor den Garderoben im Haupthaus ab!