



## Die Schülerzeitung der Grundschule Hemeringen

2. Ausgabe Mai 2018

*Hallo liebe Leser!*

*Wir erzählen über die Ag Kunst Drinnen und Draußen.*

*Wir versuchen gerade Bilder von Hundertwasser nachzumalen. .*

*Das macht sehr viel Spaß .Die meisten sind fast fertig .Die Bilder von Hundertwasser sind sehr bunt. Hier seht ihr ein Original Hundertwasser Haus. Daneben ist ein Haus aus der Ag.*

*Das waren ihre Schreiber Paula und Dora*



### Bericht vom Besuch der Buchhandlung Matthias

Am 25.04.2018 hat die Klasse 4 die Buchhandlung Matthias besucht. Wir fuhren um 10:00 Uhr an der Bushaltestelle in Hemeringen los. Um 10:30 Uhr kamen wir in der Buchhandlung an. Nach der Begrüßung durch die Mitarbeiterin der Buchhandlung wurden uns die Zettel und Stifte für eine Buchrally gegeben. Unsere Klasse teilte sich in Gruppen auf und diese begannen dann die einzelnen Stationen zu suchen. Wir stellten

schnell fest das, das Lösungswort „Der orangefarbene Blitz“ hieß. Etwas später trafen wir uns wieder und haben das Lösungswort besprochen.

Danach bekamen wir die Aufgabe zu suchen, wo die Bibel steht. Nachdem wir sie gefunden hatten bekamen wir ein Buch geschenkt und verließen alle glücklich die Buchhandlung. Zum Abschluss bekam jeder eine Kugel Eis spendiert. Das war der Bericht aus der Buchhandlung Matthias.

Eure Wencke

---

## **DIE FAHRADPRÜFUNG**



### **Das verkehrssichere Fahrrad**

**Ein verkehrssicheres Fahrrad hat folgende Bestandteile:**

**Vorderradbremse**

**Hinterradbremse**

**Scheinwerfer mit weißem Reflektor**

**Schlussleuchte mit rotem Rückstrahler**

**Dynamo und/oder Batterie**

**Roter Reflektor (hinten)**

**Speichenreflektoren oder Reifenreflektor**

**Pedalreflektoren**

**Klingel**

**Diese und noch ganz viele andere Dinge waren für die schriftliche Prüfung wichtig. Bei der praktischen Prüfung mussten wir eine Strecke im Dorf mit möglichst wenigen Fehlern fahren. Beurteilt wurden wir von einigen Eltern, die geholfen haben und natürlich auch von der Polizei. Alle Kinder der Klasse 4 haben die Radfahrprüfung mit (gutem) Erfolg bestanden!!!! 😊**

**Euer Niels**

## Unsere Klassenfahrt in den Harz

Wir haben eine Nachtwanderung zu den Fledermäusen gemacht.

Wir sind in die Stadt Goslar gegangen.

Wir dürfen 20€ mitnehmen.

Wir sind mit Ben, Joel, Paul, Luca A, Tilman, Luca H, in einem Zimmer.

Wir konnten alle oben schlafen da wir ein 12er Zimmer hatten.

Wir hatten das größte Zimmer von allen.

Wir sind mit der Sommerrodelbahn drei Mal gefahren.

Wir waren auf dem Zwinger. Das ist Früher ein Wachturm gewesen.



Joel und Paul

---

## Die Werk-AG

Zurzeit werken wir ein Untersetzer aus Holzwäscheklammern. Jeder darf es anmalen, wie er will.

Wir haben dabei alle sehr viel Spaß. Vielleicht gibt es im nächsten Schuljahr ja wieder eine Werk-AG und du hast Lust, es auch einmal auszuprobieren?

Eure Dellara



## Erdbeer - Cupcakes

### Zutaten für 12 Stück

- 12 kleine Erdbeeren
- 150g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 EL Schlagsahne
- 150 g schnittfeste Nuss-Nougatmasse
- 1 TL Kakaopulver
- Zuckerperlen und -herzen
- 12 Papier-Backförmchen
- Einmal-Spritzbeutel



### Zubereitung (dauert etwa 55 Minuten und ist ganz einfach)

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Zartbitter-Schokolade grob hacken. Butter und Schokolade in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, von der Herdplatte nehmen und in eine Rührschüssel füllen.
2. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Mehl und Backpulver zufügen. Mit den Schneebesen es Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.
3. Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffinbackbleches (à 12 Mulden) setzen, zur Hälfte mit Teig befüllen. Darauf je 1 Erdbeere setzen, übrigen Teig darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C)
4. Ca. 20 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Frischkäse, Sahne, Nougat und Kakao mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Schoko-Nougatmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Tuffs auf die ausgekühlten Muffins spritzen.
6. Mit Zuckerperlen und -herzen verzieren.

Guten Appetit! Eure Pauline

## Himbeer Bananen Smoothie

### Zutaten für 2 Smoothies:

- 125 g Himbeeren
- 1 Banane
- eine Stange Sellerie
- Saft von einer Orange (ca. 100 ml)
- ein paar Spritzer Zitrone
- 125 ml Wasser oder Bio-Bananensaft



### Zubereitung:

Die Banane schälen und zusammen mit den Himbeeren, dem Sellerie sowie dem Orangensaft mit einem Mixer pürieren.

Gibt als nächstes das Wasser oder den Bananensaft hinzu und mixt alles noch einmal durch, bis der Smoothie eine cremige Konsistenz bekommen hat.

Schmeckt nun den Smoothie noch mit etwas Zitronensaft ab und serviert ihn in zwei Gläsern.

**Tipp:** Wenn ihr mögt, könnt ihr noch eine Bananenscheibe an den Rand stecken. Fertig!

Eure Pauline

---

## Erdbeershake

### Zutaten:

- 1/2 Tüte Waldbeeren (gefroren)
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Liter Milch
- Zucker (nach Geschmack)

### Zubereitung:

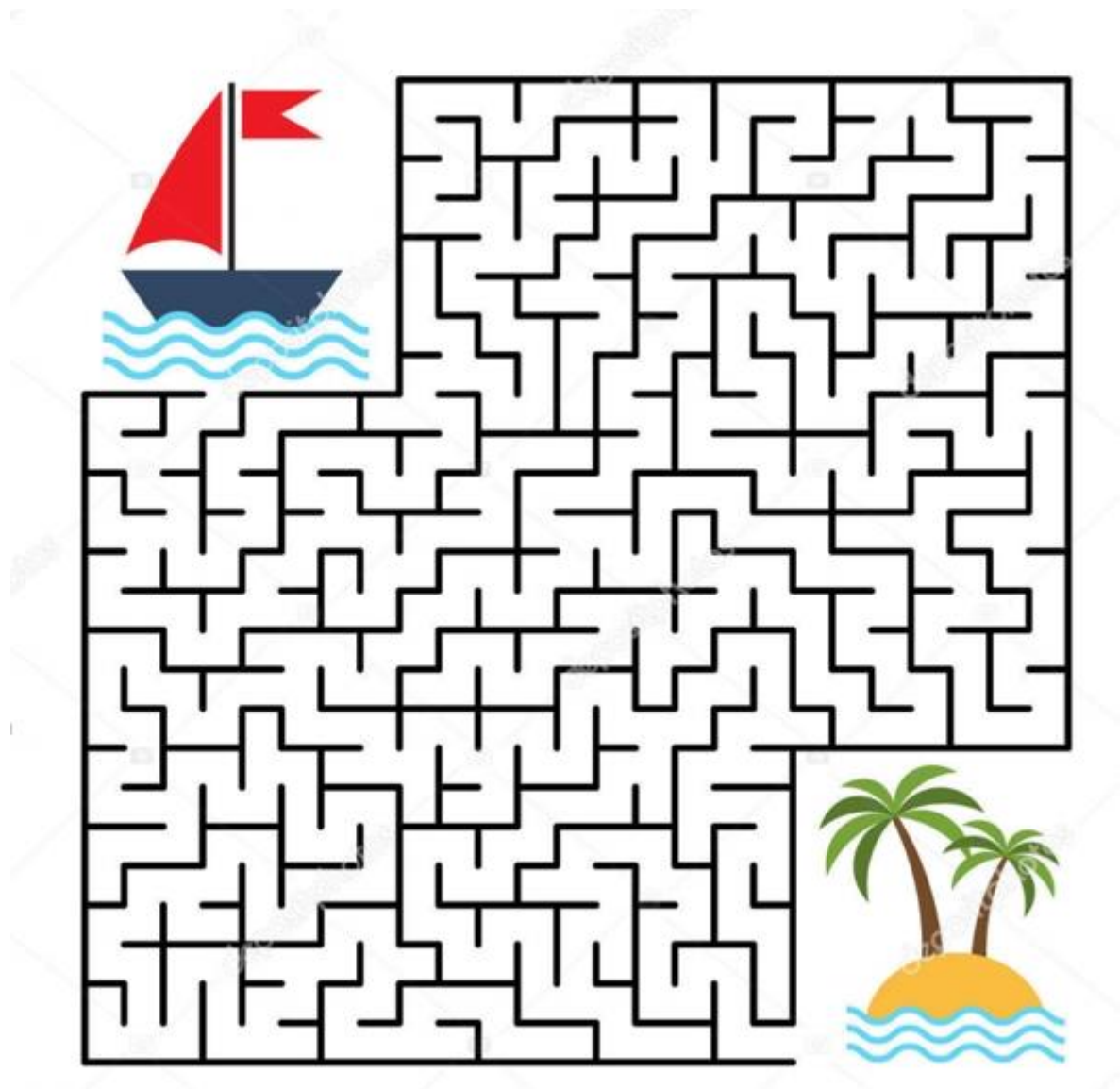
1. Püriert die gefrorenen Beeren mit dem Stabmixer.
2. Gebt dann die Sahne und die Milch hinzu.
3. Je nach Geschmack könnt ihr den Beerenshake noch etwas süßen. Dann braucht ihr das Getränk nur noch in die Gläser füllen und fertig ist euer Beerenshake!



**Tipp:** Ihr könnt zur Zierde auch noch Beeren neben das Glas legen oder an den Rand stecken!

Eure Pauline

Eine kleine Abwechslung zum Schluss:



Euer Niels

Wir hoffen, euch hat die 2. Ausgabe der Schülerzeitung gefallen!

Paula, Paul, Joel, Dellara, Niels, Wencke, Johanna, Pauline, Leah, Dora und Fenja