

SchülerBOOK

- Neuigkeiten aus der Grundschule Am Eiskeller •

Unsere ERSTE Ausgabe!

Gesucht werden Beiträge, Ideen und Redakteurinnen und Redakteure

Von Antonia

Hallo, wir sind die Zeitungs-AG aus der OGS. Wir werden einen Briefkasten basteln. Dort dürfen alle Kinder einen Brief für die Redaktion rein werfen. Der Briefkasten wird im Forum der OGS vor den Toiletten auf dem

Tisch stehen. Wir würden uns auch sehr freuen, wenn noch Welche aus der OGS in Der Redaktion mitmachen würden.



Kinderparlament

Aktuelle Themen aus der Schule

Karneval!

Von Antonia

An Karneval war es toll. Es gab viele bunte Kostüme. Zwei Jahrgänge haben sich im Forum getroffen. Es gab sogar eine Polonaise im Forum! Es war das erste Mal für die ehemaligen Johannesgrundschülerinnen und -schüler, dass es überhaupt ein Drachenzug-Wettessen gab.



Foto von pixabay.com



Karneval in unserer Grundschule Am Eiskeller

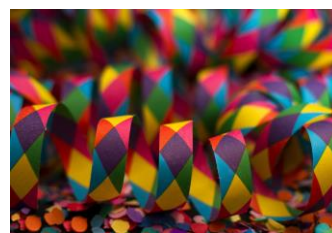


Foto von pixabay.com

Disco-Pause freitags!

Und noch was aus dem Schülerparlament: Es wurde eine Musikpause an Freitagen beschlossen! Die ersten haben schon stattgefunden.

Unser Redaktionslogo:

Das ist unser Markenzeichen aus unseren Initialen (Anfangsbuchstaben). Wir sind im Moment zu sechst.



Es grüßt Euch Eure Redaktion: Antonia, Ada, Constantin, Ida, Josefin und Milo

Bei uns in der OGS und in der BiMi

Von Ada



Foto von unserem OGS Schulhof

Das OGS Team besteht aus 50 Leuten. Darunter Mensa-Mitarbeiter, BiMi Betreuer und OGS-Betreuer. In jeder Gruppe sind ungefähr drei Mitarbeiter. Insgesamt arbeiten 30 Betreuer in der OGS und in der BiMi sind es 8 Betreuer. In der OGS kann man Spiele spielen, malen, basteln, draußen

spielen und man kann AGs besuchen. Und die OGS ist jetzt in der Johannesschule. In der BiMi kann man all das genauso gut machen, außer richtige AGs. In der OGS sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nett. Man darf auch in andere Gruppen gehen oder auf den Schulhof.

außerdem auch noch am „Alten Friedhof“ ein Spielplatz entstehen mit neuen Geräten wie zum Beispiel einer Schaukel.



Neue Spielgeräte für Kinder mit Behinderungen?

Der Spielplatz entsteht Hinter der Holzschuhmacherwerkstatt. Mit den Bauarbeiten wurde dort schon begonnen.

Auf beiden Spielplätzen sind neue Spielgeräte für Kinder mit Behinderungen geplant.



Krüselspielplatz heute und Planskizze unten

Aktuelles aus Altenberge Neue Spielplätze

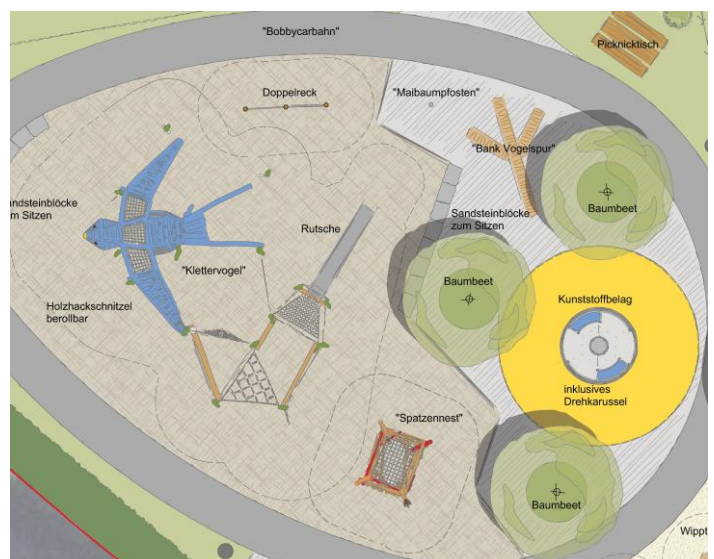
Von Ida



Es werden zwei neue Spielplätze gebaut. Der eine davon wird den alten Spielplatz an der Krüselinde ersetzen. Es soll ein Spielplatz rund um das Thema „Vogel“ entstehen. Dort sollen viele neue Sachen hinzukommen. Es soll



Hier entsteht gerade ein neuer Spielplatz im Park am Heimatverein.



Ein Klettergerüst in Vogelform, eine Rutsche und ein inklusives Drehspielgerät sind am Krüselpark vorgesehen, wie man im Plan sehen kann. Auch eine BobbyCar-Bahn ist eingezeichnet.

Handball Europa- Meisterschaft der Männer

Von Ida

Wo: Dänemark (Herning, Norwegen (Oslo), Schweden (Malmö und Kristianstadt)

Wann: Vom 15. Januar bis 1. Februar 2026

Wer war im Finale:
Deutschland : Dänemark

Was ist geschehen:
Deutschland und Dänemark waren beide stark in ihren Gruppenspielen und sind in der Hauptrunde das erste Mal aufeinandergetroffen. Dänemark gewann 31:26 nach einer temporeichen Halbzeit überlegen.

Beide Teams zogen ins Halbfinale ein und waren dort ebenfalls siegreich. So trafen sie dann in Herning in einem (siehe unten links) ...



Für ein Tor gehört der Ball natürlich in das Netz und nicht darauf. 🤪

Dänen siegen überlegen

Endstand 34:27

...spannenden Finale erneut aufeinander. Aus diesem Match gingen die Dänen als Sieger und neuer Europameister heraus (Endstand 34:27)
Herzlichen Glückwunsch

Was mich begeistert hat

Von Ida

Es hat Spaß gemacht, das Spiel zu gucken, weil es spannend war mit den Deutschen mit zu fiebern. Meine Lieblingsspieler waren Andreas Wolff und Juri Knorr.

Handball in Altenberge?

Von Josefin

Wenn ihr Handball spielen wollt, fragt beim TuS Altenberge nach. Je mehr Jungen und Mädchen daran Interesse haben, um so eher wird Handball auch in Altenberge gespielt.

Aus dem Schminksalon

Wenn Du dunkelroten Lippenstift auf Deine Unterlippe aufträgst und etwas mehr hellrosa Lippenstift auf Deine Oberlippe, erhältst Du pinke Lippen, wenn Du sie aufeinander presst.



Lipp-Gloss

Mische beliebig viel Honig mit Lebensmittelfarbe, damit Du Lipp-Gloss erhältst. Die Wahl der Lebensmittelfarbe ist egal. Ich nenne den Gloss „Magic Lips“.

MAKE YOUR OWN MAGIC LIPS

Achtung!

Bei manchen Lebensmittelfarben kann sich die Originalfarbe dann ändern, weil der Honig selbst orange-gelb ist.

Findest Du diese Felder im Gitter?

Male sie an!

Suchspiel: Finde die Objekte!

Umkreise sie!

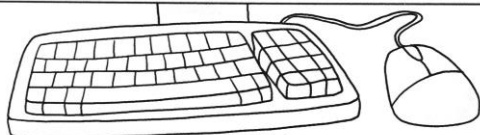
Lese- und Schreibrätsel

5 Lies genau.
Kreuze an, was stimmt.



Lieber Marlon,
vielen Dank für deine Mail.
Gestern war ich im Kino.
Der Film war so lustig.
Vor lauter Lachen hatte ich richtig Bauchweh.
Und wie geht es dir?

Viele Grüße
Deine Pia



- | | Ja | Nein |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Pia schreibt an Marlon. | <input type="radio"/> Sp | <input type="radio"/> P |
| Pia war auf dem Spielplatz. | <input type="radio"/> s | <input type="radio"/> a |
| Der Film war gruselig. | <input type="radio"/> u | <input type="radio"/> nn |
| Pia musste dabei weinen. | <input type="radio"/> f | <input type="radio"/> u |
| Und sie hatte Bauchweh. | <input type="radio"/> ng | <input type="radio"/> z |

Lösungswort: _____

Na? Alles
gewusst?

Mini-Hot Dogs

Aus dem Kochbuch „Teenie-Party“ vom Dr. Oetker-Verlag, 2022

Zutaten für 24-32 St.

24-32 Mini-Wurstchen
1 Päckchen Sonntagsbrötchenteig (6-8, aus dem Kühlregal)

2 Esslöffel Vollmilch
1 gestrichener Esslöffel Weizenmehl (für die Arbeitsfläche und zum Bestäuben)

2-3 Esslöffel Röstzwiebeln
Nach Geschmack: in Streifen geschnittene Gewürzgurken, Ketchup, Mayonnaise und Senf

1 Backblech
1 Bogen Backpapier
Optional: kleine Holzspieße oder Zahnstocher

Zubereitungszeit:
45 Minuten
Backzeit: 12-15 Minuten

Vorbereitung:

Die Wurstchen abtropfen lassen.

Das Backblech mit Backpapier belegen.
Den Backofen vorheizen:
Ober-/Unterhitze: 200 °C
Heißluft: 180 °C

Die Brötchen-Teigstücke auspacken und auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen.

Zubereitung:

Teigstücke kreuzweise vierteln. Teigviertel mit den Fingern ausziehen, so dass du je ein Wurstchen einpacken kannst.

Darauf achten, dass das Wurstchen vollständig vom Teig umschlossen ist.

Nähte gut andrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen.

Mini-Hot-Dogs mit Milch bestreichen.

Mehl in ein kleines Sieb geben und die Brötchen dünn damit bestäuben.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Mini-Hot-Dogs 12-15 Minuten backen.

Zur Dekoration:

In der Zwischenzeit die Gewürzgurken längs in dünne Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben und Röstzwiebeln getrennt in Schälchen anrichten. Ketchup, Mayonnaise und Senf dazustellen.



Foto: Ida

Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Achtung: Sehr heiß, Topflappen verwenden!

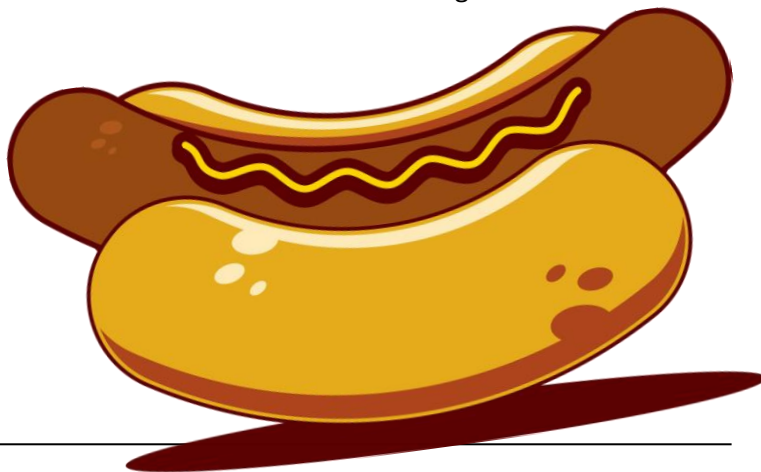
Hier geht's um die Wurst!

Das Backpapier mit den Mini-Hot-Dogs auf einen Kuchenrost ziehen und die Mini-Hot-Dogs etwas abkühlen lassen.

Zum Servieren die Mini-Hot-Dogs mit einem Sägemesser vor sichtig auf aber nicht durchschneiden.

Hot-Dogs auf eine Platte legen und zu den übrigen angerichteten Zutaten stellen:

So können die Mini-Hot-Dogs ganz nach Belieben belegt werden.



Schaumkuss-Torte

Aus dem Zwergenbackbuch
vom Vehling-Verlag

Zutaten für den Teig:

100 Gramm Mehl
100 Gramm Zucker
3 Eier
3 Esslöffel heißes Wasser
1/2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker und dem heißem Wasser schaumig rühren.
Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.

In einer Springform circa 15 Minuten bei 175 Grad backen.

Abkühlen lassen.

Entweder in der runden Backform lassen oder auf ein Tortentablett stellen und mit einem Tortenring versehen.

Zutaten für die Füllung:

9 große Schokoküsse
6-8 kleine Zwergenküsse
250 Gramm Speisequark
1/4 l Schlagsahne
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Von den großen Schokoküssen die Waffelböden vorsichtig abnehmen. Schaum und Schokoüberzug zerdrücken. Mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Sahne schlagen und dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse auf den Tortenboden auftragen.

Zur Dekoration werden die kleinen Schaumküsse halbiert und die Torte nach Lust und Laune damit verziert.



Foto: Ida

Tschüss und bis zur nächsten Ausgabe!
Die OGS Schülerredaktion



Alle Zeichnungen
(Grafiken) dieser
Zeitung sind von
www.pixabay.com

Willst Du ein PDF
der 1. Ausgabe
von SchülerBOOK
herunterladen?

<https://gs-am-eiskeller.de/downloads-62>

Hier scannen!

