

Brocker Bienen Zeitung



1 Geburtstagskinder der Brocker Schule

2 Wir lernen unsere Schule kennen: Unser Schulleiter

3 Wir empfehlen: Filme und Serien



4 Berichte aus den Klassen

5 Rätselspaß



6 Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte

7 Ausflugsideen für eure Klasse

Inhaltsverzeichnis



Thema	Seite
Geburtstagskinder der Brocker Schule (November, Dezember, Januar)	1-2
Wir lernen unsere Schule kennen: Unser Schulleiter	3
Wir empfehlen: Filme und Serien	4-6
Berichte aus den Klassen	7
Rätselspaß	8
Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte	9-14
Ausflugsideen für eure Klasse	15



Geburtstagskinder der Brocker Schule (November, Dezember, Januar)

Wir gratulieren im **November** ganz herzlich:

Maria (1a)

Arthur (1b)

Sureta (1b)

Lukas (2a)

Lino (2b)

Philo (2b)

Mila (3a)

Niklas (4a)

Semih (4a)

Semi (4a)

Im **Dezember** gratulieren wir ganz herzlich:

Hannah (1a)

Mila (1a)

Poyrazalp (1b)

Defne (1b)

Eslern (2a)

Nayla (2b)

Yigit (2b)

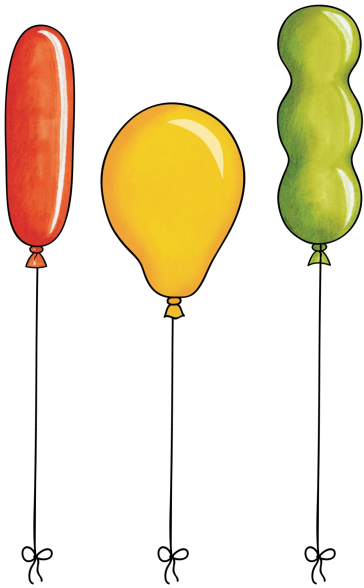
Selyai (3a)

Ben (3a)

Hanin (3b)

Jonas (4a)

Loulia (4a)



von Emir



Geburtstagskinder der Brocker Schule (November, Dezember, Januar)

Wir gratulieren im **Januar** ganz herzlich:

Mariella (1b)

Silas Lio (1b)

Keyan (1b)

Damla (2a)

Malia (2a)

Zeynep (2a)

Tahir (2a)

Moritz (2b)

Masoud (2b)

Sham (3a)

Ryan (3a)

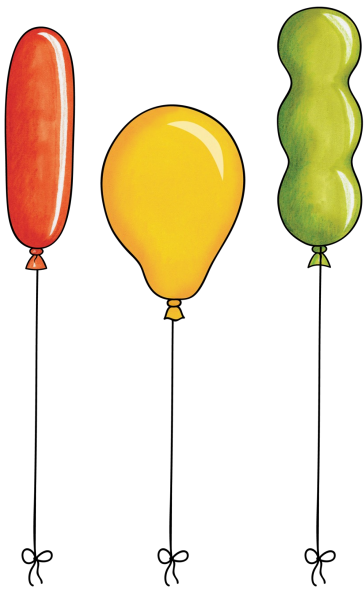
Alma (3a)

Azra (3b)

Maryam (4a)

Frida (4a)

Gabriel (4a)



von Emir



Wir lernen unsere Schule kennen: Unser Schulleiter

Hier wollen wir euch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Schule vorstellen!
In dieser Ausgabe ist unser Schulleiter Herr Pooch dran.

1. Wie alt bist du?

Antwort: Ich bin 38 Jahre alt.

2. Hast du auch eine Frau und Kinder?

Antwort: Ich habe eine Frau und zwei Kinder.

3. Mit wie viel Jahren bist du Schulleiter geworden?

Antwort: Ich bin mit 36 Jahren Schulleiter geworden.

4. Was muss man machen, um Schulleiter zu werden?

Antwort: Nach dem Lehramtsstudium und dem Referendariat muss man nochmal eine Prüfung machen.

5. Was sind deine Aufgaben an der Schule?

Antwort: Ich habe viele verschiedene Aufgaben. Ich erstelle beispielsweise den Stundenplan oder verteile die Lehrerinnen und Lehrer auf die Klassen. Außerdem führe ich ganz viele Gespräche.

6. Wie viele Gespräche hast du schon geführt?

Antwort: Ich habe schon über 1000 Gespräche geführt.

7. Besuchst du manchmal auch andere Schulen?

Antwort: Ja.

8. Musst du auch Hausaufgaben machen?

Antwort: Ja, meistens mache ich diese in meinem Büro.

9. Was hast du an der Brocker Schule schon alles verändert?

Antwort: Es gab für jedes Kind eine gelbe Brotdose und wir haben den Schulgarten aufgebaut.

10. Was möchtest du an der Schule noch verändern?

Antwort: Ich möchte die Klassen noch schöner gestalten und mehr Spielsachen für die Pausen anbieten.





Wir empfehlen: Filme



Der Grinch (ab 6 Jahren)

Der Grinch ist eine Kreatur mit grünem Fell, die in einer Berghöhle lebt. Er mag aufgrund der schlechten Erfahrungen in der Kindheit Weihnachten nicht. Deswegen stiehlt er in der Verkleidung des Weihnachtsmanns die Geschenke der Bewohner des Nachbarorts Whoville.

Spaß:



Spannung:



Lustigkeit:



Die Schlümpfe – Der Film (ab 0 Jahren)

In dem Film Die Schlümpfe von 2011 geht es um die kleinen blauen Wesen, die Schlümpfe, die in einem geheimen, magischen Dorf leben. Eines Tages geraten die Schlümpfe durch einen Zauber in die große, moderne Welt der Menschen-nach New York City! Dort müssen sie sich nicht nur zurechtfinden, sondern auch vor dem bösen Zauberer Gargamel fliehen, der die Schlümpfe fangen möchte, um ihre Kräfte zu nutzen.

Spaß:



Spannung:



Lustigkeit:





Wir empfehlen: Filme



Vaiana (ab 0 Jahren)

In dem Zeichentrickfilm „Vaiana“ geht es um ein mutiges Mädchen namens Vaiana, das auf einer wunderschönen Insel lebt. Die Insel hat viele tolle Pflanzen und Tiere, aber die Menschen dort haben Angst, das Meer zu erkunden. Eines Tages merkt Vaiana, dass die Pflanzen auf ihrer Insel krank werden und die Fische verschwinden. Um ihre Heimat zu retten, macht sich Vaiana auf eine aufregende Reise über den Ozean. Dabei trifft sie den Halbgott Maui der ihn hilft, die Geheimnisse des Meeres zu entdecken. Gemeinsam erleben sie viele Abenteuer, lernen viel über Freundschaft und Mut und finden heraus, wie wichtig es ist, die Natur zu respektieren.

Spaß:



Spannung:



Lustigkeit:








Wir empfehlen: Serien






Mr. Bean (Zeichentrickserie)

In der Zeichentrickserie Mr. Bean geht es um die lustigen und oft chaotischen Abenteuer von einem tollpatschigen Mann namens Mr. Bean. Oft gerät er in komische Situationen, weil er versucht, alltägliche Dinge zu erledigen, wie Einkaufen oder einen Ausflug machen. Mr. Bean redet nicht viel, aber die Zuschauer können ihn trotzdem verstehen. Mit seinem Teddybär erlebt er viele verrückte Abenteuer, die oft mit unerwarteten Wendungen.

Spaß: 
Spannung: 
Lustigkeit: 

Alvin!!! und die Chipmunks (Zeichentrickserie)

In der Zeichentrickserie Alvin!!! und die Chipmunks geht es um drei lustige Eichhörnchen Brüder: Alvin, Simon und Theodore. Sie leben mit ihrem netten Menschenfreund Dave, der sie manchmal ein bisschen ermahnen muss, weil Alvin oft Blödsinn anstellt. Die Chipmunks lieben es, Musik zu machen und Abenteuer zu erleben.

Spaß: 
Spannung: 
Lustigkeit: 

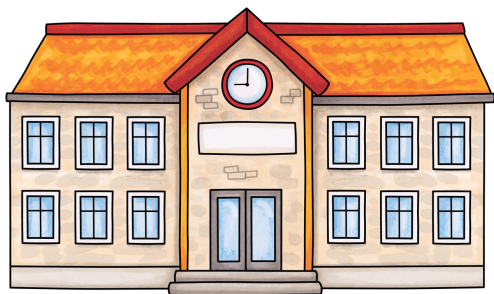


Berichte aus den Klassen

- Was war die letzten Wochen so los? -

Die Klassen 3a, 3b und 4a nehmen am Step Projekt teil. Das Projekt geht von November bis Januar. Im Step Projekt sammelt man Schritte, mit einer Uhr. Jeden Tag sammelt der Klassenlehrer/die Klassenlehrerin alle Schritte in der Step App. In der Step App kann man sehen, auf welchem Platz, welche Klasse gerade ist. Wir müssen vorsichtig sein, dass die Uhr nicht verloren geht. Am Ende des Projekts dürfen wir die Uhren behalten. Zu gewinnen gibt es nichts, es gehts um die Gesundheit des Kindes.

Die Klassen 1a, 1b, 2a, 2b, 3a und die 4a haben in diesem Winter Kekse gebacken. Die Kekse waren sehr lecker. Die 3b hat einen Ausflug auf die Eisbahn gemacht. Am letzten Schultag vor den Weihnachtsferien haben viele Klassen einen Film geguckt, gefrühstückt, ein Speisebeet veranstaltet oder Schneekugeln gebastelt.



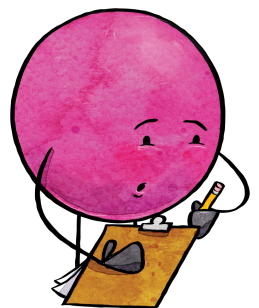
Rätselspaß rund um unsere Schule

Löse die Rätselfragen!



1. Ich bin ein Fach, in dem du rechnest.
2. Ich bin ein Ort, an dem du viele Bücher findest und lesen kannst.
3. Wo lernt ihr?
4. In welchem Fach lernt ihr eine neue Sprache?
5. Wie viele Jahre dauert die Grundschule in Deutschland?
6. Was trägt man auf dem Rücken?
7. Ich habe Seiten und viele Buchstaben, aber ich kann nicht sprechen. Was bin ich?
8. Ich bin ein Gerät, das dir hilft, die Zeit zu messen?
9. Ich bin ein Ort, an dem du Pausen machst und spielst. Wo bin ich?
10. Ich bin ein Stück Papier, das dir sagt, wie gut du in der Schule bist. Was bin ich?

1. Mathe, 2. Bücherei, 3. Schule, 4. Englisch, 5. 4 Jahre, 6. Schultasche, 7. Buch, 8. Uhr, 9. Schulhof, 10. Zeugnis



von Elanur und Tugay



Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte

Lahmacun Rezept

Für den Teig

600g Weizenmehl
250 ml warmes Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
4 EL Olivenöl
120 g Joghurt
1 ½ TL Salz

Für die Hackmasse

250 g Rinderhackfleisch
100 g weiße Zwiebel
½ Bund Petersilie
175 g Spitzpaprika
1 TL Tomatenmark
1-2 Knoblauchzehen
200 g gehackte Tomaten aus der Dose
½ TL Kreuzkümmel
1 TL Oregano
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Chilliflocken
¼ TL Sumach
1 TL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer

Für den Belag

200 g türkischer Hirtenkäse
1 Kopfsalat
2 rote Zwiebeln
3 Tomaten
2 Zitronen
1 Bund Petersilie
1 Glas eingelegte Peperoni



Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte

So geht's:

Für den Teig

Die Trockenhefe im warmen Wasser auflösen. Dieses sollte nicht mehr als 40 Grad haben, da sonst die Hefe nicht arbeiten kann und der Teig nicht aufgeht. Das Hefewasser ca. 5 Minuten stehen lassen.

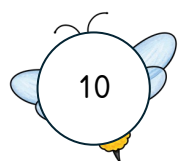
In der Rührschüssel das Mehl abwägen, Joghurt, Olivenöl und Salz dazu geben. Das Hefewasser dazu schütten und mit dem Knetaken zu einer Teigkugel kneten lassen. Anschließend die Teigkugel aus der Schüssel heben und ein wenig Olivenöl auf dem Schüsselboden verteilen. Die Teigkugel wieder in die Schüssel setzen und mit etwas Olivenöl einreiben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Bei Zimmertemperatur dauert es etwas länger, bis der Teig sich mehr als verdoppelt hat.

Für die Hackmasse

Zwiebel, Petersilie, Paprika und Knoblauch im Mixaufsatz fein mixen. Die Masse zum Hackfleisch geben, die restlichen Zutaten inklusive der Gewürze dazu geben und alles gut miteinander vermengen.

Fertigstellung

Den Backofen auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Vom Teig 10 Portionen a 100 g zupfen, durch ziehen an den Seiten zu Kugeln formen und auf einem leicht gemehlten Backblech 10-15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Eine Teigkugel dünn ausrollen und mit ca. 1 EL der Hackmasse bestreichen. Die Hackmasse sollte dünn, aber gleichmäßig verteilt werden. Den Teigfladen auf ein Backblech legen und im Ofen 6 Minuten backen. Den Lahmacun aus dem Backofen holen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dann nach Wunsch mit Petersilie, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Käse belegen. Viel Spaß beim Kochen.



Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte

Sarma Rezept

Füllung:

3 Zwiebel
250g Olivenöl
500g Reis
 $\frac{1}{4}$ Bund Minze
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
150g Tomatenmark
1 $\frac{1}{2}$ EL Salz
1 TL Pfeffer
1 EL Chiliflocken
1 $\frac{1}{2}$ EL Bergbohnenkraut
1 $\frac{1}{2}$ EL Minze (getrocknet)
1 Zitrone
300g Wasser

Sarma

200 Weinblätter
1 EL Salz
1 Zitrone

So geht's:

1. Schritt:

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze und brate die Zwiebeln darin mit geschlossenem Deckel für etwa 5 Minuten glasig an. Wasche inzwischen den Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser ab und lasse ihn gut abtropfen. Schneide die Petersilie und die Minzblätter klein. Gib das Tomatenmark zu den Zwiebeln und brate es für etwa 1 Minute mit an. Füge den Reis hinzu und lasse ihn ebenfalls 1 Minute mitbraten. Gib die Gewürze, Kräuter, den Zitronensaft und das Wasser dazu und lasse die Masse bei geschlossenem Deckel aufkochen und für ein paar Minuten köcheln, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat. Die Füllung darf intensiv im Geschmack sein, durch das spätere Garen wird der Geschmack wieder milder.

Wir empfehlen: Unsere besten Rezepte

2. Schritt:

Wasche die Blätter gründlich und lege sie ordentlich auf einen Stapel. Bringe in einem großen Topf mit etwa 2 Liter Wasser zum Kochen und füge das Salz hinzu. Blanchiere die Weinblätter im kochenden

Wasser. Gib sie dazu in etwa 1 cm großen Stapeln mit einem großen Pfannenwender in das Wasser. Achte darauf, dass sie vollständig im Wasser sind. Wende sie nach 30 Sekunden, nimm die Blätter nach weiteren 30 Sekunden heraus und lege sie zum Abtropfen auf ein Küchentuch.

3. Schritt:

Breite die Weinblätter mit den Adern nach oben auf der Arbeitsfläche aus. Lege in paar ungefüllte Blätter für den Topf zur Seite. Gib je nach Größe des Blattes einen Teelöffel bis Esslöffel der Füllung an den unteren Blattrand. Schlage beide Seiten ein und rolle die Weinblätter eng auf.

4. Schritt:

Lege die übrigen ungefüllten Weinblätter in den Topf. Diese schützen die gefüllten Weinblätter vor dem Ankleben und Anbrennen am Topfboden. Lege nun die erste Schicht gefüllte Weinblätter quer in den Topf und die zweite Schicht längs darüber. Gib so alle Weinblätter in den Topf. Schneide die Zitrone in Scheiben und lege sie über die gefüllten Weinblätter. Fülle nun so viel Wasser in den Topf, dass der Topf zu einem Drittel gefüllt ist. Lege einen flachen Teller darauf, um die Weinblätter zu beschweren. Stelle den Topf auf den Herd und lasse das Wasser auf höchster Stufe aufkochen. Schalte den Herd dann auf mittlere bis niedrige Stufe herunter und lasse die Weinblätter bei geschlossenem Deckel für 20–30 Minuten garen. Achte darauf, dass die Weinblätter nicht anbrennen. Serviere die Sarma noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Kochen.

Ausflugsideen für eure Klasse

Der Tierpark Olderdissen



Im Tierpark Olderdissen kann man über 450 Tiere sehen. Es gibt dort zum Beispiel Luchse, Wölfe oder Bären. Der Eintritt ist frei.

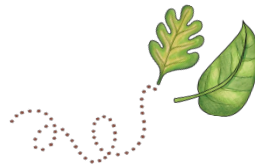
Das Ishara in Bielefeld

Das Ishara ist ein Schwimmbad. Es gibt eine Wasserrutsche und ein Sportbecken. Ihr könnt das Schwimmbad zwischen 10:00 bis 20:00 Uhr besuchen. Eine Karte kostet 6,50 Euro.

Die Eisbahn in Bielefeld

Auf der Eisbahn könnt ihr Schlittschuh laufen. Jeden Freitag von 19:00 bis 22:00 Uhr ist Eisdisco. Eine Karte kostet 4,50 Euro. Ihr könnt euch vor Ort auch Schlittschuhe leihen.

Ein Ausflug in den Teutoburger Wald



Im Wald gibt es ganz viele spannende Dinge, die ihr machen könnt wie zum Beispiel Wandern, Picknicken, Tiere beobachten, Forschen oder Fotografieren.

Der Zoo Osnabrück

In einem Zoo könnt ihr viele verschiedene Tiere sehen. Manchmal könnt ihr die Tiere sogar füttern oder eine Tiershow anschauen.

Der Zoo hat von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr geöffnet.

Eine Karte kostet 15,50 Euro.