

MINI NEWS

Schülerzeitung der GS Mitterfels

Weihnachtsausgabe
Dezember 2021

Aktuelles aus der Schule

Entstehungsgeschichte der Mininews

Rezepte - von Plätzchen bis Eispralinen

Bastelspecial

Spannende Rätsel

und vieles mehr ...



Inhaltsverzeichnis



I.	Grußwort, Vorstellung der AG Schülerzeitung	S.1
II.	Entstehung der Mininews	S.1 - 3
III.	Rezepte rund um die Weihnachtszeit	
	a. Zimtsterne	S.4
	b. Buttergebäck und Spekulatius von 1941	S.5
	c. Eispralinen	S.6
	d. Cake Pops	S.7
	e. Lenis Gemüseweihnacht	S.8
IV.	Weihnachtszeit ist Bastelzeit	
	a. Ausmalbilder	S.9
	b. Winterliche Plätzchenbox	S.10 - 11
	c. Schneeflocken	S.12
	d. Geschenkanhänger	S.13
V.	Rätselseiten für schlaue Köpfe	
	a. Sudokus	S.14 - 15
	b. Suchsel	S.16
VI.	Weihnachtsseife selber machen	S.17
VII.	Überraschungsinterviews	S.18 - 19
VIII.	Lustiges zum Ende: Schülerwitze	S.20
IX.	Impressum	





Grußwort, Vorstellung der AG Schülerzeitung



Schön, dass du unsere Schülerzeitung gekauft hast oder online als E - Book liest. Zuerst stellen wir uns einmal kurz vor:

Wir sind 31 Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klassen und sind der AG Schülerzeitung der GS - MS Mitterfels - Haselbach. Frau Hausladen und Frau Lange helfen uns beim Erstellen der Schülerzeitung. Jeden Freitag arbeiten wir daran, dass die Schülerzeitung entsteht und Form annimmt. Wir erstellen Rätsel für schlaue Köpfe oder Bastelvorlagen für kreative Kids, lassen uns Witze einfallen, recherchieren, interviewen, fotografieren und schreiben Artikel für dich.

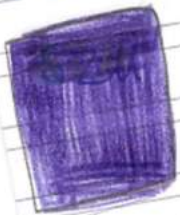
Viel Spaß beim Stöbern, Lesen und Rätseln!

Aleyna, Vanessa und Maria

Entstehungsgeschichte der Mininews

Vorschläge der Schülerinnen und Schüler für Namen bzw. Logo unserer Schülerzeitung. Letztendlich haben wir uns demokratisch auf den Namen „Mininews“ geeinigt.

SZM



Mitterfels

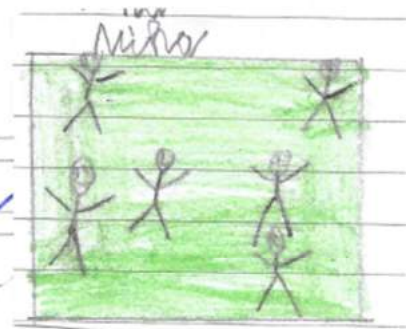
GS

Grundschul-
magazin

Joker



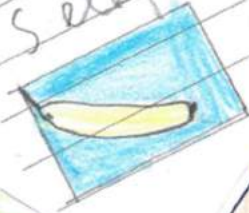
Zeitung



Die rasenden Reporter.

Tintenklecks

Sehefist



Schulhofgeflüster

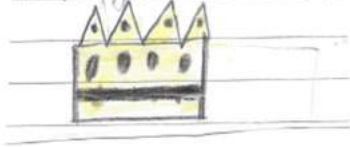
Schultaschen News

Pausenschmaus

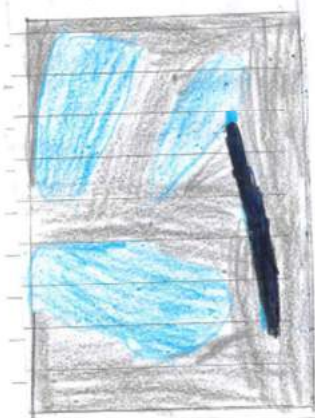
Die Reporter über Mensch und Tier



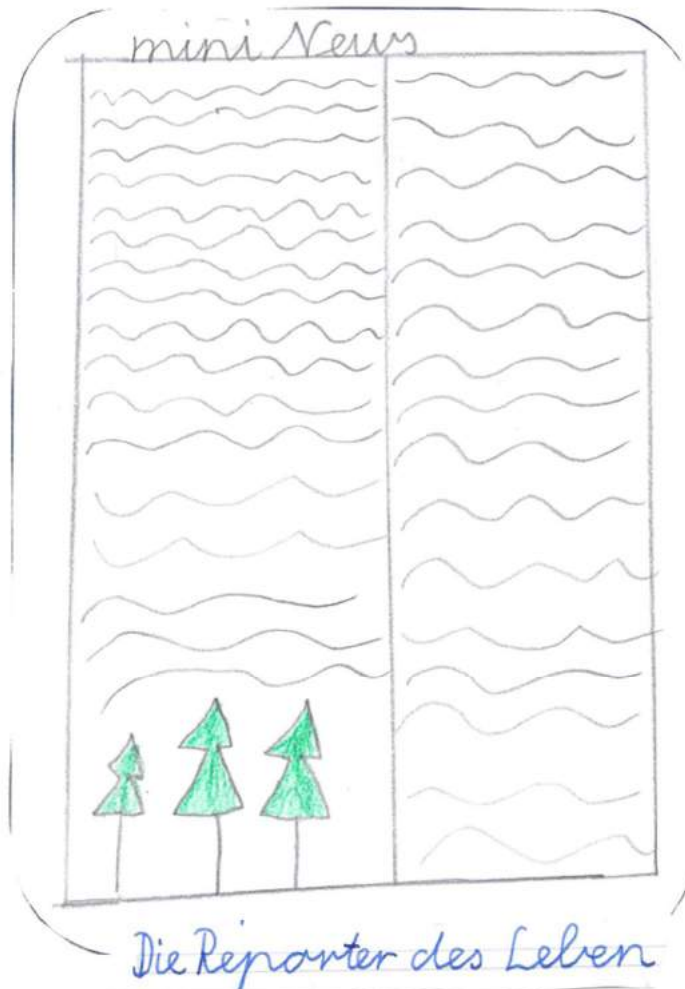
Königs Blatt



Finfenblecks



mini News



Die Reporter des Lebens

Schülerzeitung

Mitterfelder- und Haselbacher Zeitung
An der Schule Mitterfels - Haselbach
Leitung: Veronika Hausladen, Elisabeth Langner

MuHZ!





Rezepte rund um die Weihnachtszeit



Es gibt wohl keine Zeit im Jahr, in der mehr gebacken, gekocht und vor allem geschlemmt wird. Schokolade soweit das Auge reicht, Leckereien aus der Plätzchenbäckerei und in den Ferien viel Zeit um all das auszuprobieren.

Zimtsterne Der Klassiker

Zutaten für ca. 50 Stück

- 400 g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß
- 2 TL Zimt
- 250 g Puderzucker
- 1 Msp. gem. Sternanis
- Gem. Mandeln zum Ausrollen

Vorbereitungszeit und Backtemperatur:

25 Minuten

150°C Ober- und Unterhitze

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:

1. Das Eiweiß fast steif schlagen, Puderzucker dazugeben und steif schlagen. 5 Esslöffel der Masse zur Seite stellen.
2. Zur restlichen Eiweißmasse die gemahlenden Mandeln und die Gewürze geben und unterarbeiten.
3. Teig auf gemahlenden Mandeln ausrollen. Sterne ausstechen und mit der zur Seite gestellten Eiweißmasse bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 - 12 Minuten mehr trocknen als backen, so bleiben die Zimtsterne schön weich.

Wenn du magst kannst du auch noch Zimt in die Eiweißmasse zum Bestreichen geben.

Die Sterne werden dann allerdings leicht bräunlich.

Lass es dir schmecken! ☺

Jasmin



Buttergebäck

Originalrezept von 1941



98. Buttergebäck mit Gewürz

280 g Butter,
280 g Zucker, 2 Eier,
70 g ungeschälte Mandeln,
420 g Mehl,
Schale 1 Zitrone,

1 Kaffeelöffel Zimt,
1 Messerspiße Nelken,
1 Messerspiße Muskatblüte,
2 Eßlöffel Arrak,
Zimtzucker zum Bestreuen.

Mit der schaumig gerührten Butter rührt man noch einige Zeit den Zucker, gibt die Eigelb und die geriebenen Mandeln dazu, die Gewürze, die abgeriebene Zitronenschale und den Arrak, hebt dann den steifen Eierschnee ein, mengt das Mehl darunter und verarbeitet die Masse am Brett zu einem glatten Teig. Man rollt ihn gut messerrückendick aus, sticht mit verschiedenen Formen aus und bäckt am gefetteten Blech bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe. Noch heiß, drückt man die Stückchen in Zimtzucker.

Viel Spaß beim Nachbacken wünschen Johannes, Castiel und Lukas

106. Spekulatius

250 g Butter,
250 g Farinzucker,
2 Eier,
½ kg Mehl,
100 g geriebene Mandeln,

1 Backpulver,
Zitronenschale,
1 Kaffeelöffel Zimt,
1 Messerspiße Nelken,
1 Messerspiße Kardamom.

Die Butter schneidet man in das Mehl mit Backpulver vermischt ein, bröckelt gut ab, mengt alle anderen Zutaten und Gewürze bei und knetet einen glatten Teig, den man über Nacht ruhen läßt. Man rollt am nächsten Tag dünn aus, drückt den Teig in einen bemehlten Spekulationsmodell, rädelt die Stückchen gleichmäßig aus und bäckt sie auf einem gefetteten Blech bei Mittelhitze schön hellbraun.

Spekulatius
Der Weihnachtsklassiker

Zutaten für ca. 36 Stück

- 125 g Nussnougat
- 200 g Sahne
- 1 TL Kakaopulver
- 2 EL Zucker
- 3 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 300 g weiße Kuvertüre
- Bunte Zuckerstreusel zum Verziern

Vorbereitungszeit:

60 Minuten

Gefrierzeit:

4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: schwer

Eispralinen

Sogar besser als Eiskonfekt! Yummy!

Zubereitung:

1. Das Nussnougat würfeln und mit 50 g Sahne und dem Kakaopulver in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren, dann geht es schneller. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Übrige Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen. Erst das Nougat unter die Schaummasse rühren, dann Sahne und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.
3. Eine flache Form mit Klarsichtfolie auskleiden. Nougatmasse einfüllen und in der Form in den Gefrierschrank stellen. Ungefähr 4 Stunden gut festfrieren lassen.

4. Im Anschluss die Kuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und wie vorher das Nougat im heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren.
5. Nougateis aus der Form auf ein kühles Brett stürzen und die Folie abziehen. Das Eis mit einem Messer in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Nur ein paar Würfel auf dem Brett lassen, den Rest wieder tiefkühlen.
6. Die Würfel nacheinander mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf ein zweites Brett legen. Die Pralinen mit Zuckerstreuseln verzieren und gleich wieder ins Gefrierfach stellen.
7. Zum Servieren die Pralinen einfach aus dem Gefrierfach nehmen.



Cake Pops mit Karamell

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig

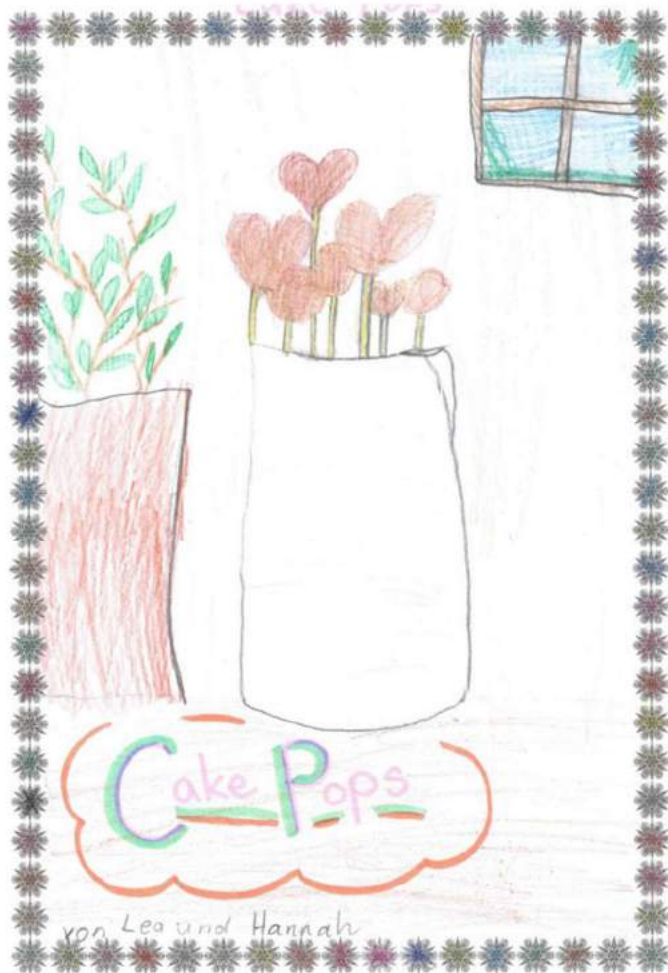
- 250 g Butter
- 60 ml Milch
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- Salz
- 250 g Puderzucker

Für die Karamellcreme

- 400 g Sahne
- 250 g Kandiszucker
- 60 g Butter

Außerdem Butter für die Form, Mehl für die Arbeitsfläche, Cake-Pop-Stiele, weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitungszeit nach dem Backen:
25 Minuten



Zubereitung:

1. Für den Teig den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (24cm Länge) einfetten. Die Hälfte der Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. Die Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren und die Butter - Milch - Mischung unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen, portionsweise dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Die restliche Butter in einer Schüssel mit dem Puderzucker cremig rühren. Den Kuchen zerbröseln und mit der Buttercreme verkneten. Besonders glatt werden die Kugeln, wenn du nur das Kucheninnere verwendest.
4. Anschließend den Teig mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4cm breit ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher 30 kleine Herzen ausstechen oder zu 30 kleinen Kugeln formen. In jedes Stück einen kleinen Stiel stecken und noch einmal 30 Minuten kühl stellen.
5. Für die Karamellcreme die Sahne, den Kandi und die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Creme hellbraun und etwas dickflüssig ist.
6. Die Creme etwas abkühlen lassen und die CakePops darin rundum eintauchen und in einem Glas stehend abkühlen lassen.



Lenis Gemüseweihnacht

Der Renner an Weihnachten



Zubereitungszeit:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

einfach

Zutaten

- Kirschtomaten
- Mini - Mozzarella
- Nelken
- Wacholderbeeren

Küchengeräte:

- Brett
- Messer



Lustiger Tomaten - Wichtel

1. Nimm eine Tomate und schneide sie im oberen Bereich bis fast zum Rand ein.
2. Entferne das Innere und setze eine kleine Mozzarella Kugel hinein.
3. Als Augen Nelken und als Nase eine Wacholderbeere einsetzen.



Zutaten

- 1 Gurke
- 3 Scheiben Brot
- Butter

Küchengeräte:

- Sparschäler
- Zahnstocher
- Keksausstecher

Gurken - Tanne

1. Vor einer Gurke längs eine hauchdünne Scheibe mit dem Sparschäler abschneiden und spiralförmig auf einen Zahnstocher setzen.
2. Streiche die Butter auf das Brot. Anschließend stichst du aus den Brotscheiben mit einer Keksausstecher kleine Kreise aus.
3. Die Tannen auf die Brotstückchen spießen.

Gemüse - oder Obstspieß

1. Aus rohem Gemüse oder Obst mit einem Sternen - Keksausstecher kleine Förmchen ausstechen.
2. Die Sterne gemischt auf einen Schaschlikspieß stecken, so dass
3. eine bunte „Sternenstange“ entsteht.

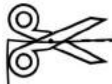


Zutaten

- 1 Karotte
- 1 Gurke
- oder z. B.
- 1 Apfel
- 1 Honigmelone

Küchengeräte:

- Keksausstecher
- Schaschlikspieße



Weihnachtszeit ist Bastelzeit

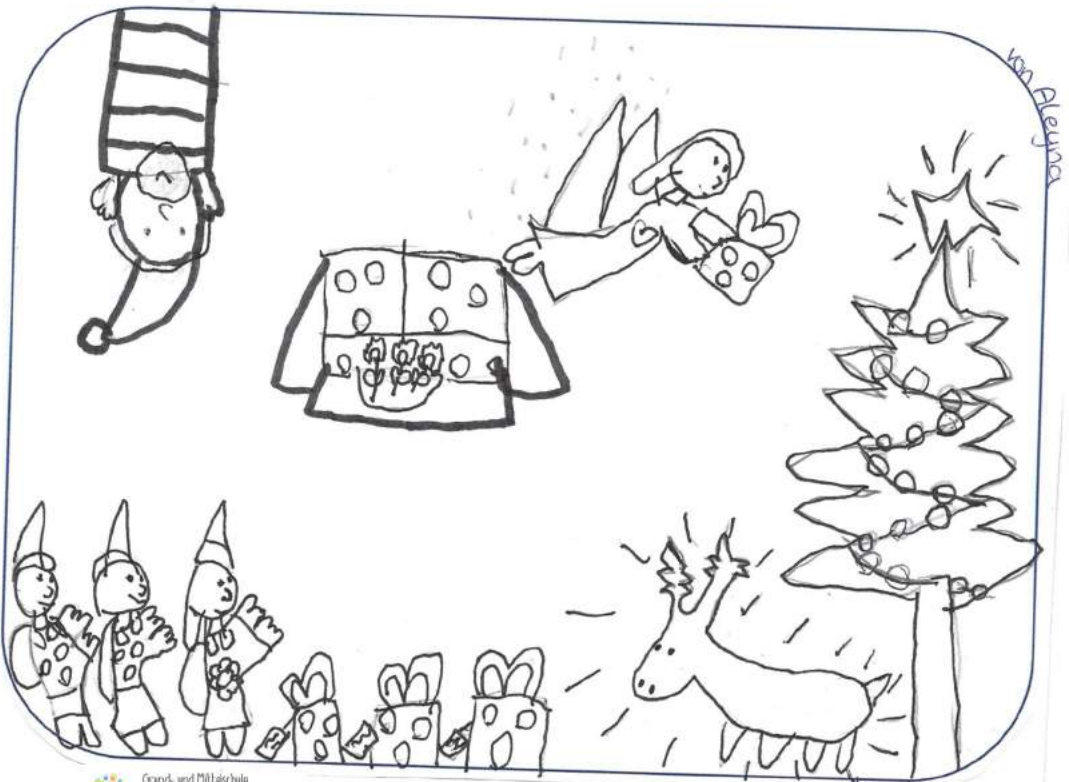
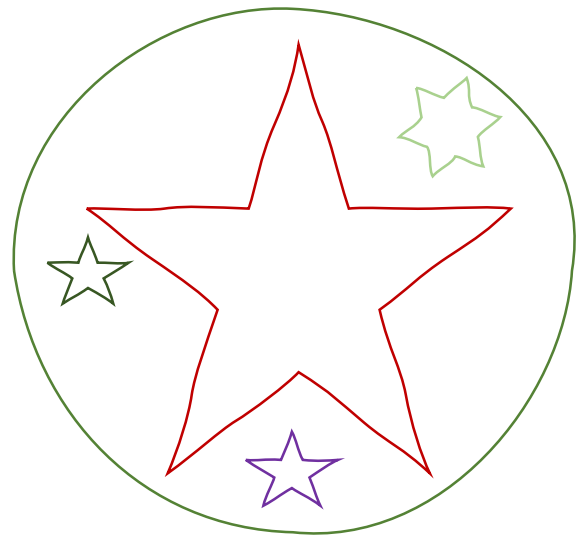


Leas Weihnachtsmandala

Schmücke den Baum weihnachtlich.* *



Bastelarbeiten erfreuen sich besonders in der ‚staden‘ Zeit großer Beliebtheit. Hier findest du einige schöne Ideen zum Ausmalen und Nachbasteln für dich.



Winterbox für Plätzchen

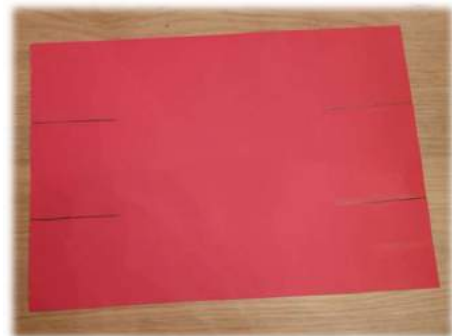
von Isabella R. und Isabella B.



- Material:**
- Schere
 - Lineal
 - Kleber
 - Holzbuntstifte
 - Bleistift
 - 1 rotes Din A3 Blatt
 - 1 grünes Din A3 Blatt
 - 2 weiße Din A4 Blätter
 - 1 grünes Din A4 Blatt

Anleitung:

1. Nimm als Erstes das rote Din A3 Blatt und zeichne mit Lineal ungefähr 6,7 cm vom Rand entfernt einen Strich (6,7 cm lang) hinein. Mache dies an jeder Ecke so.
2. Nimm anschließend das grüne Dina A3 Blatt und zeichne mit Lineal ungefähr 6,5 cm vom Rand entfernt einen Strich (6,5 cm lang) hinein. Mache auch dies an jeder Ecke so.
3. Zunächst schneidest du beide Blätter am Strich entlang ein.
4. Klebe die äußeren Teile zusammen, so dass eine Kiste entsteht.



5. Nimm nun 1 weißes Din A4 Blatt und schneide eine eisflächenförmige Form daraus. Klebe diese auf den roten Teil.



6. Aus dem zweiten weißen Blatt schneidest du einen Schneemann aus. (Du kannst ihn auch erst aufmalen.)

7. Aus dem grünen Din A4 Blatt schneidest du vier Bäume aus.



8. Zu guter Letzt klebst du die Bäume und den Schneemann hinten an die Kiste. Zur Verzierung kannst du neben die Eisfläche z. B. eine Bank oder noch mehr Schneemänner kleben. Setze die beiden Teile aufeinander.



FERTIG! 

Schneeflocken



Anleitung:

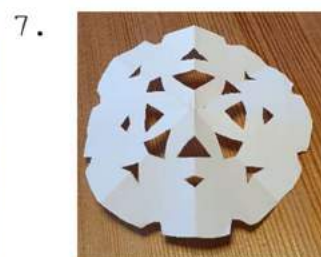
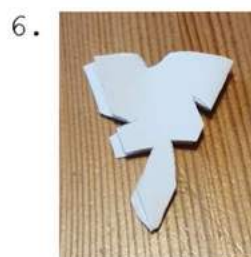
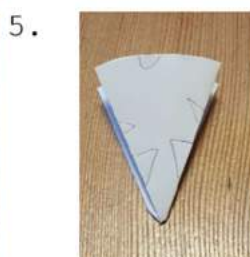
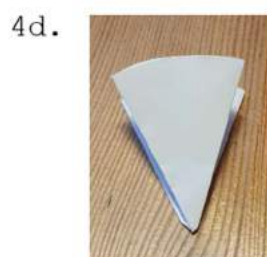
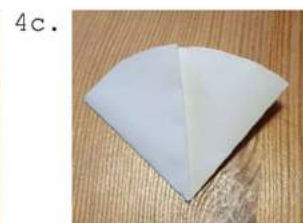
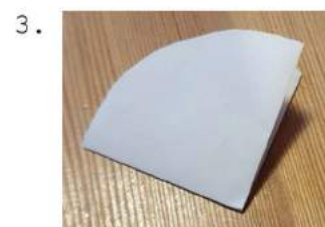
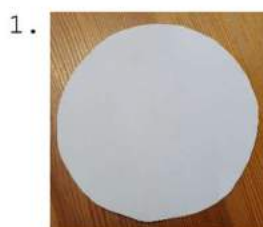
1. Man richtet ein rundes Blatt Papier her. Wenn es viereckig ist, verwendet man einfach eine runde Schablone und zeichnet um den Rand herum. Dann schneidet man es aus. Es ist egal in welcher Größe oder Farbe.
2. Jetzt faltet man die obere Seite des runden Papiers auf die untere Seite.
3. Nun faltet man die rechte Seite des Papiers auf die linke Seite.
4. Als Nächstes knickt man die rechte Seite des Papiers auf die linke Seite des Papiers.
5. Anschließend malt man ein Muster auf.
6. Jetzt schneidet man das Muster rein, aber die Ecken müssen dranbleiben.
7. Zum Schluss faltet man alles auseinander.

Alles was man braucht:



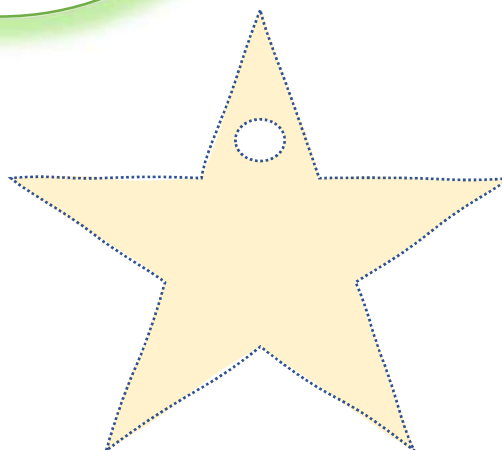
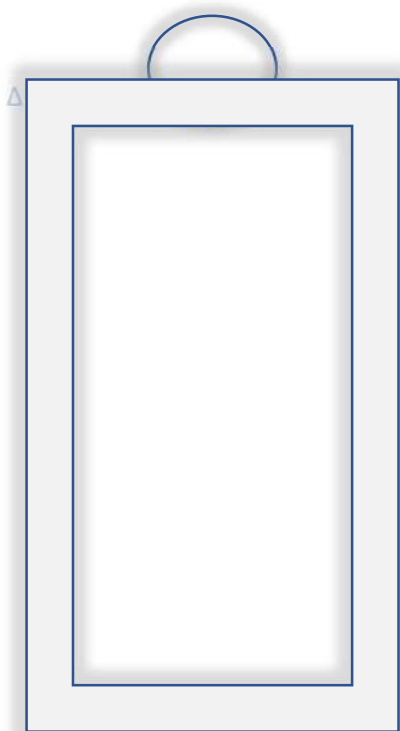
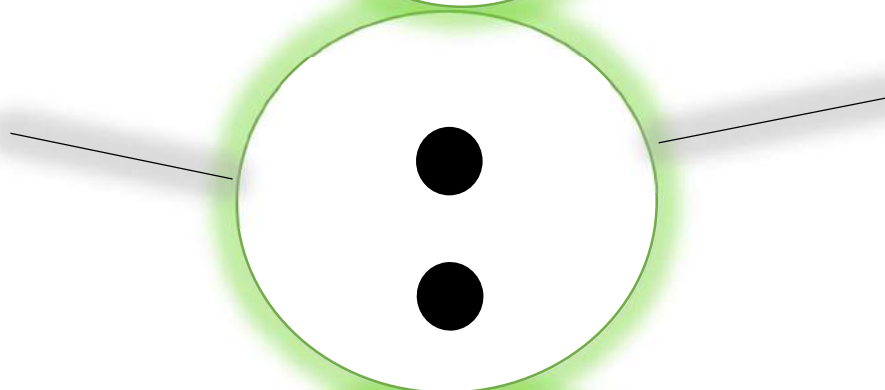
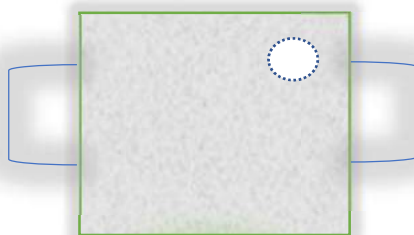
Fertig ist die
Schneeflocke!

Viel Spaß beim
Basteln!



Geschenkanhänger

entworfen von Lena und Luise





Rätsel für schlaue Köpfe



		B	
B	D	C	
	B	A	C
	C		

leicht

☆			○
	○	△	
	□	☆	
△			□

Verwendete
Buchstaben:

A	B
C	D

Verwendete
Zeichen:

○	△
□	☆

Verwendete Buchstaben: I, J, H, K, L, G

Buchstaben - Sudoku von Maria und Valentina

I	J			K	H
K					G
L					J
G	H			L	I
	L				

schwer

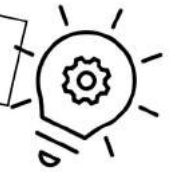
4					6
	2		4	1	
5		1			3
6		2			4
	5		3	6	
1			5		2

erstellt von

Maria und Valentina

9	+		+	3	=	13
+		+		+		
	+		+		=	13
+		+		+		
8	+		+	4	=	19
19		14		12		

Rechenrätsel



Tipp: 1, 5 oder 7? In der ersten und der letzten Zeile fehlen ungerade Zahlen.



Sudoku

		2	7	8				3
					9	8		1
4					3		7	
9		5			8			
				7				
			5			4		8
	6		4					7
3		9	8					
8				3	1	6		

Experte

erstellt von
Max, Luca
und Benedikt



Suchsel

erstellt von

Benjamin

M	Q	U	W	L	K	N	G	I	C	T
I	U	R	E	N	T	I	E	R	H	U
N	A	W	I	I	C	K	S	P	R	S
I	S	I	H	K	H	O	C	O	I	C
N	C	C	N	O	R	L	H	F	S	H
E	H	H	A	L	I	A	E	U	T	I
W	L	T	C	A	S	U	N	R	B	K
S	I	E	H	U	T	S	K	Z	A	A
U	T	L	T	S	K	A	E	G	U	D
S	T	D	E	D	I	D	A	I	M	A
H	E	A	N	A	N	A	A	G	D	R
A	N	D	E	V	D	C	H	I	L	O

Gesuchte Wörter:



Mininews
Geschenke
Rentier

Christkind
Wichtel
Weihnachten

Schlitten
Christbaum
Nikolaus

Gesuchte Wörter:



Rentier backen Plätzchen Christkind
Formen Geschenke Christbaum

erstellt von

Aleyna

U	W	Z	Y	X	Q	T	V	S	B	R	U
R	A	N	N	E	H	C	Z	T	Ä	L	P
E	N	C	H	R	I	S	T	K	I	N	D
N	E	Y	F	O	R	M	E	N	V	Q	Z
T	K	X	G	E	S	C	H	E	N	K	E
I	C	E	O	M	T	E	F	I	J	O	S
E	A	D	U	S	L	N	G	H	U	Y	X
R	B	C	H	R	I	S	T	B	A	U	M
L	M	O	N	W	U	P	Z	Q	Y	X	V
S	M	C	F	Ä	Y	Z	U	X	T	V	W

Noch keine Idee für ein
Weihnachtsgeschenk?

Weihnachtsseifen gegossen von Felipa



Zutaten:

Heißes Wasser
Farbpulver
bzw. Lebensmittelfarbe
Duftöl
1 Seifenklotz neutral

Arbeitsmittel:

1 Kochtopf
Ausstechformen
1 Messer
1 Löffel
1 Schüssel
Herd



Zubereitung:

- Schneide eine ungefähr 5cm große Scheibe mit dem Messer von dem Seifenklotz runter.
- Stelle einen Kochtopf mit heißen Wasser auf den Herd und stelle eine Schüssel ohne Wasser hinein (Wasserbad). Lege den Seifenklotz 10-15 min hinein bis er flüssig wird und rühre alles kräftig während des Erwärmens um (wie Schokolade).
- Gib nun die Lebensmittelfarbe dazu und vermische es mit dem weihnachtlichen Duftöl und der Seifenmasse.
- Abschließend gibst du alles in die Silikon- oder Ausstechformen und lässt es einige Stunden austrocknen.



Viel Spaß mit der Seife! Eine tolle Geschenkidee.



Interviews mit Personen der Schulfamilie



In jeder Ausgabe der Mininews wirst du ein oder mehrere Interviews mit Personen aus der Schule oder dem Umfeld der Schule zu lesen bekommen. Wir, die rasenden Reporter sind für dich unterwegs.



Interview mit Hausmeister Herr Schwarz
Unsere Interviews haben dieses mal Vroni und Max geführt



Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen?

Der Vorgänger ist beim Fensterputzen von der Leiter gefallen und konnte den Beruf nicht mehr machen. Vorher war ich als Busfahrer tätig.



Was gefällt Ihnen besonders gut an Ihrem Beruf? Was nicht so gut?

Es ist jeden Tag etwas anderes. Ich mag es nicht, wenn Kinder etwas mit Absicht kaputt machen.

Haben Sie eine Familie?

Ja, meine Frau und zwei Töchter.

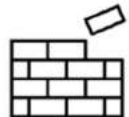


Wartet schon die nächste Aufgabe auf Sie, wenn die Baustelle abgeschlossen ist?

Es wird hinten an der Schule weitergehen. Irgendeine Baustelle gibt es immer, wenn eine abgeschlossen ist kommt die nächste. 😊

Was passiert, wenn im Winter einmal die Heizung ausfällt?

Ich verständige die Gemeinde. Aber zuerst schaue ich, ob ich es selber richten kann.



Wann müssen Sie aufstehen, wenn es im Winter schneit?

Räumen Sie den Schnee oder machen das Gemeindemitarbeiter?

Ich stehe ganz schön früh auf, nämlich schon um 04:00 Uhr. Ich räume den Schnee selbst, die Gemeinde hilft aber dazu und räumt auch bestimmte Bereiche.

Worauf freuen Sie sich am meisten, wenn Sie im Urlaub sind?

Auf die Ruhe, auf das Ausschlafen und auf das Meer.



Welche Hobbys haben Sie?

Ich bin bei der Feuerwehr und im Schützenverein. In meiner Freizeit fahre ich gerne Moped.



Wie viele Jahre sind Sie schon Hausmeister? Wie lange sind Sie es noch?

Seit schon über 30 Jahren. Weitere acht Jahre werden es noch sein.



Welche Streiche haben Schüler schon einmal gespielt?

Schüler haben den Gang einmal unter Wasser gesetzt.



Interview mit Schulleiterin Frau Brandl

Unsere Interviews haben dieses mal *Vroni* und *Max* geführt



Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen? Wollten Sie schon immer Lehrerin werden?

So ganz klar war das nicht sofort - ich habe mich für viele Berufe interessiert. Ich wollte schon mal Polizistin oder Reporterin werden. Am Ende hat aber der Beruf des Lehrers gewonnen. 😊



Welche drei Dinge würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Familie ist kein Ding, das geht ja also bei der Frage nicht, gell?

Dann nehme ich einen internetfähigen Computer, ein scharfes Messer und Sonnencreme mit.

Als Schulleitung hat man viele besondere Aufgaben. Was gefällt Ihnen am besten?

Es ist ein vielfältiger Beruf und jeden Tag passiert etwas Neues oder man erlebt etwas. Da wird es nie langweilig.

Haben Sie Hobbys? 

Ja. Ich spiele gerne Tennis, mache gerne Urlaub in Frankreich und mag es im Garten zu arbeiten.

Waren Sie schon einmal an einer anderen Schule?

Ich war vorher bereits in Osterhofen und in Landau an der Schule.



Was macht unsere Schule besonders?

Ganz besonders nette Schüler und auch der Haselbacher Schulstandort. Zwei Schulhäuser sind etwas besonderes.

Das teuerste an der Schule ist?



Eindeutig der Umbau.

Welche großen Umbauten gab es in den letzten Jahren an der Mitterfeler Schule?

1964 war der erste große Umbau. Das Lehrerzimmer kam 1985 dazu. Die schönen blauen Fenster kamen im Jahr 2002. Im Jahr 2012 wurde die große neue Turnhalle gebaut. Aktuell ist im letzten Jahr das neue Verwaltungsgebäude mit der neuen Bücherei darüber und die Klassenzimmer der Grundschule in Mitterfels errichtet worden.

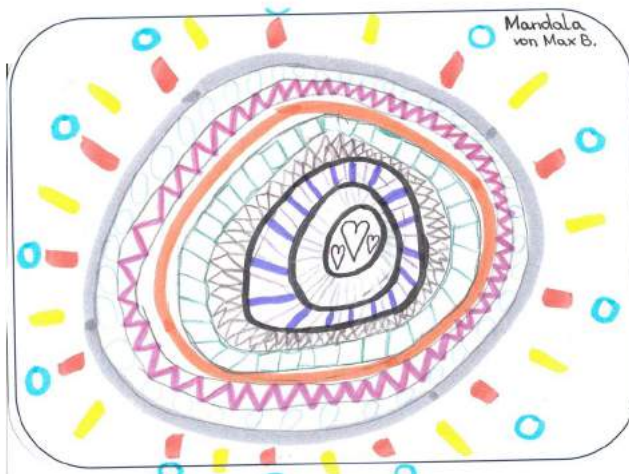


Waren Sie eine gute Schülerin?

In der Grundschule habe ich sehr gut gestartet, im Gymnasium mal so mal so. 😊

Was waren Ihre Lieblingsfächer?

Sport, Englisch und Französisch



Witze

von Benjamin, Luca,
Benedikt und Vanessa



Die Mutter sagt zum Sohn: "Zünde bitte schon mal den Adventskranz an."
Kurz darauf kommt er wieder und sagt: „Habe ich erledigt, die Kerzen auch?“

Geht ein Mann in die Buchhandlung und sagt: "Ich hätte gerne einen besonders spannenden Krimi."
Sagt der Verkäufer: „Da habe ich eine super Empfehlung für sie. Bei diesem Buch hier erfahren Sie erst auf der letzten Seite, dass es der Gärtner war.“

Der Lehrer schimpft: „Das Eimaleins muss wie aus der Pistole geschossen kommen!“

„Luise, wie viel ist 2 mal 2? ”

Ihre Antwort: „Peng peng, peng peng!“

Warum benutzt der Weihnachtsmann eigentlich Rentiere, um den Schlitten zu ziehen? Weil Schlittenhunde nicht fliegen können.



Kunstunterricht sollen die Kinder eine Kuh malen, die auf einer Wiese steht. Alle malen und geben das Blatt am Ende der Stunde ab. Claras Blatt ist leer.

„Aber wo ist denn die Kuh?“ fragt die Lehrerin. Clara antwortet: „Die hat das ganze Gras aufgefressen und ist dann weggelaufen.“

Eltern: „Du sollst uns doch nicht anlügen.“
Junge: „Ich sag nur Weihnachtsmann, Osterhase, Nikolaus.“

Ein Elefant und eine Maus gehen gemeinsam ins Hallenbad.
Plötzlich sagt der Elefant erschrocken: "Oh nein, ich habe meine Badehose zuhause vergessen!"



Arbeitsgemeinschaft Schülerzeitung
Leitung: Veronika Hausladen, Förderlehrerin



Schulleitung: Marion Brandl
Adresse: Lindenstr. 5, 94360 Mitterfels
Telefonnummer: 09961 465

Auflage: 200 Stück, broschiert, 20 Seiten
Erscheinungsdatum: 22.12.2021

Online unter
www.schule-mitterfels-haselbach.de

