

Liebe Schülerinnen und Schüler der NMS Weyer!

Die erste Woche zuhause ist vorbei und wir starten wieder in eine neue Woche. Für alle ist die Situation ungewohnt und es dauert, bis sich jeder zurechtgefunden hat. Einige Rückmeldungen von euch haben wir bekommen und wir müssen euch ein großes LOB aussprechen. Viele von euch sind sehr bemüht und versuchen die Arbeitsaufträge gewissenhaft zu erledigen. Gerade online-Aufgaben scheinen nicht immer zu funktionieren – teilweise ist das System überlastet. Außerdem wissen wir ja, dass viele eurer Eltern von zuhause aus arbeiten müssen und natürlich den Computer dazu brauchen. Eine große Bitte deshalb an euch – STRESST EUCH NICHT! Versucht die gestellten Aufgaben so gut es eben geht, zu erledigen. Verzweifelt aber bitte nicht, wenn etwas nicht klappt. Falls du mit deinen Aufgaben fertig bist, dich nicht auskennst, das Computersystem streikt oder sonstige Schwierigkeiten auftauchen - atme tief durch!

Hier ein paar Tipps was du nun tun kannst:

- E: Wiederhole die Englischvokabel – Der nächste Urlaub, in dem du mit deinen Sprachkenntnissen glänzen kannst, kommt bestimmt☺
- D: Wiederhole ein Rechtschreibkapitel - Gibt es Wörter, die dir besonders schwer fallen, sie richtig zu schreiben?
- M: Wer ist der beste Kopfrechner in der Familie?
- BE: Hol dir deine Malfarben und zeichne, male, ...Jetzt ist Zeit für deine kreativen Ideen!
- ME: Hast du heute schon unter der Dusche dein Lieblingslied gesungen?
- BU, GS, GW – Such dir ein Kapitel aus deinem Buch, das dich besonders interessiert!
- ...

Das enge Zusammenleben in der Familie ist natürlich nicht immer leicht, jetzt heißt es auch Rücksicht nehmen und Kompromisse eingehen. Vielleicht ergibt sich die Möglichkeit aber auch einiges zu erfahren, z.B.: Familiengeschichten zu hören! Kennst du die Lieblingsspeisen deiner Familienmitglieder?

Falls ihr Lust habt gemeinsam zu kochen oder zu backen bzw. zu basteln, gibt es hier einige Ideen:

Selbstgemachte „Beigerl“

40 dag glattes Mehl
10 dag Roggenmehl
1 P. Trockengerm oder ½ Würfel frische Germ
1 Kaffeelöffel Kümmel, gerieben
2 Kaffeelöffel Salz
¼ Liter warmes Wasser (nicht heiß!!!!)
1Schuss warme Milch (nicht heiß!!!!)



1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Beigerl formen und in kochendes Wasser legen. Nach einer Minute wenden und nochmals eine Minute kochen lassen.
2. Die Beigerl dann im Rohr 20 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Rohr backen.

Osterlaibchen

45 dag Mehl (Weizen oder Dinkel)

1 TL Salz

150 ml warmes Wasser

150 ml warme Milch

½ Würfel frische Germ oder 1P. Trockenhefe

1 gehäufter Esslöffel Zucker

2,5 dag Butter

Zitronenschale, Vanillezucker

Wer mag kann auch gerne 2 Esslöffel Rosinen untermischen

Germteig zubereiten:

Gib das Mehl in eine Rührschüssel, so wie alle anderen festen Zutaten. Bröse die frische Germ in das Mehl. Füge nun die geschmolzene Butter, die warme Milch und das Wasser hinzu. Wichtig ist, dass Butter, Milch und Wasser wirklich nur warm sind, nicht zu heiß, sonst geht die Hefe nicht!

Knete den Teig gut durch (Küchenmaschine) und lasse ihn an einem warmen Ort „gehen“ – das heißt: Decke den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch zu und warte bis der Teig den ganzen Topf ausfüllt☺

Dann „schlage“ den Teig wieder zusammen und forme auf der bemehlten Arbeitsfläche einen großen Laib oder kleinere Laibchen. Setze den Laib auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Kerbe den Laib kreuzweise ein und bestreiche ihn mit Milch. Nun darf der Teig noch einmal rasten, bis er wieder ein bisschen aufgegangen ist. Backe nun dein Ostergebäck bei ca. 160 Grad.



Bastelidee:

