

Unsere Schülerzeitung

Erstausgabe ♡ März ♡ Kl. 3b

Der Frühling



Die Redakteure stellen sich vor: Enje, Solvejg, Clara und Nora,
Joelina gehört auch dazu.





Die Frühblüher kommen aus der Erde, hier die Krokusse



Der letzte Schnee schmilzt.



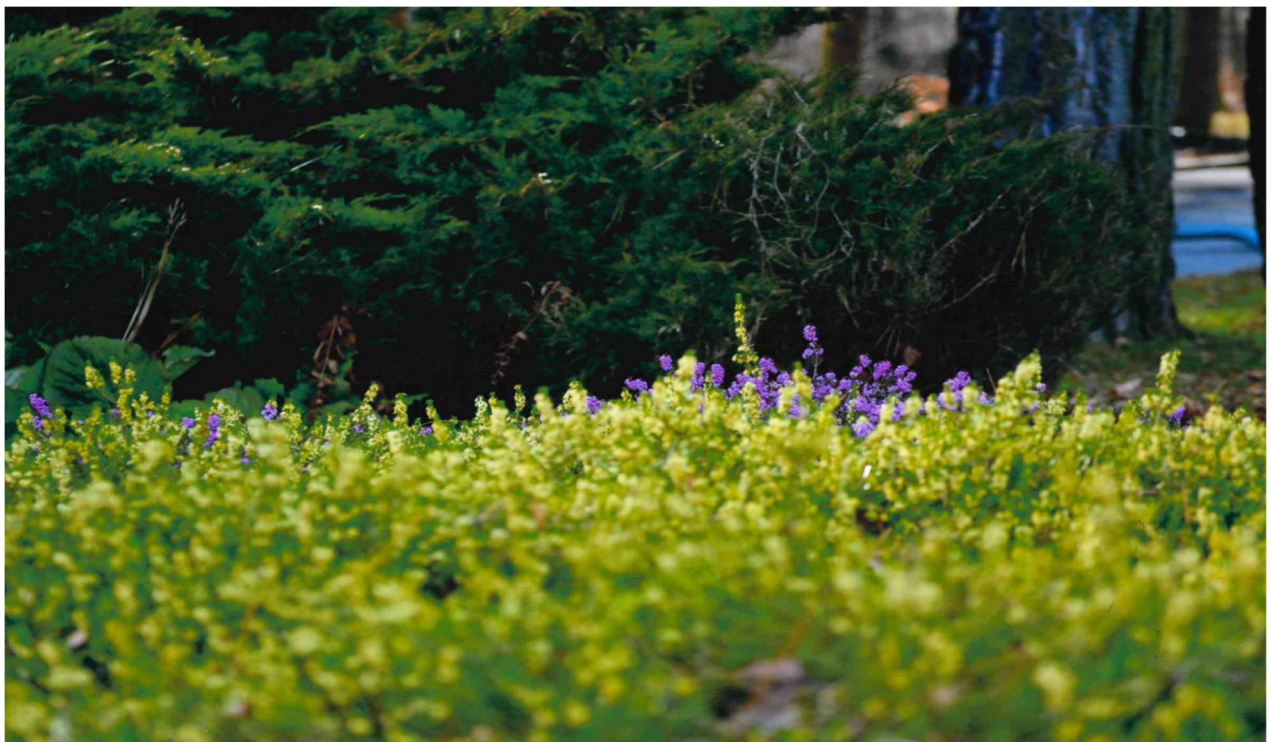
Wir fahren wieder draußen mit dem Fahrrad.



Langsam bekommen wir wieder Appetit auf Eis.



Tiere bekommen ihre Babies



Die Natur wird wieder grün.

Unser kreativer Teil:

 Frühling 

Die Sonne lacht vom Himmelszelt,
und Wärme zieht in unsere Welt.

Die Blumen blühen bunt und klein,
der Frühling lädt zum Spielen ein.

Die Vögel singen froh im Chor -
der Winter ist nun ganz vorbei! 







Bunte Blumen

Die ersten Schneeglöckchen blühen
Und die Wiese ist wieder schön grün.
Auch Krokusse und Tulpen stecken
ihre Köpfe aus der Erde.

Und die Vögel kommen aus dem
fernen Süden zurück.

Ja, der Frühling bringt uns Glück.
Auch Mäusenbecher kann man in
den Gärten sehen.

Sie sind so schön selbst der kleinste
Vogel kann sie erschauen.

Auch Bienen fliegen herum und
machen Sum sum sum.

Inzwischen blühen auch die
Osterglocken.

Es scheint die Sonne und es fallen
keine Schneeflocken.

Clara Werner und Nora Huschek







Löwenzahnsalat à la Weidenhofbäuerin

Die Weidenhofbäuerin lebt zurückgezogen auf dem Weidenhof.
Mit Leidenschaft widmet sie sich der Kräuterkunde.
Mit Bibi zusammen hat sie die Blätter für diesen Salat gesucht.



Zutaten

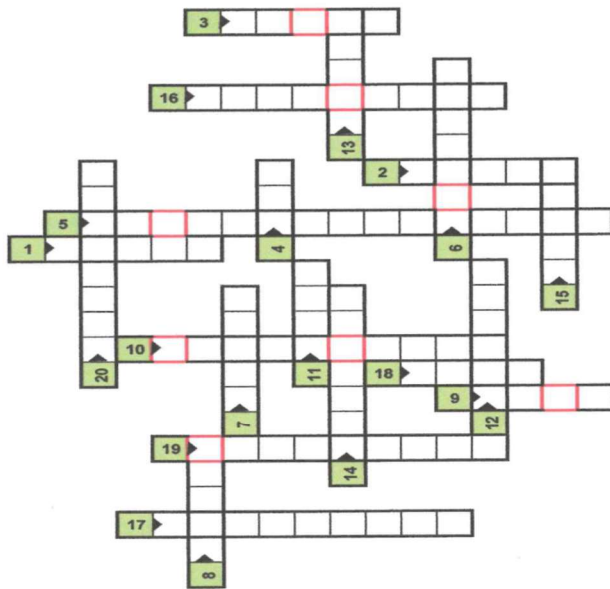
Für 4 Portionen

200 g Löwenzahnblätter
10 Cocktailtomaten
3 Scheiben Toastbrot
10 g Butter
50 ml Olivenöl
1 TL Dijonsenf
20 ml Apfelessig
Salz
Pfeffer
Chiliflocken oder gemahlener
Chili (nach Belieben)

1. Löwenzahnblätter gründlich waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Cocktailtomaten waschen, halbieren und beides vermengen.
2. Die Rinde des Toastbrots abschneiden und das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun braten, dann auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Olivenöl mit Senf, Apfelessig, etwas Salz und Pfeffer in ein verschließbares Gefäß geben und gut durchschütteln. Zuletzt das Dressing über den Salat geben und den Salat mit den Brotwürfeln und nach Belieben mit Chiliflocken bestreut servieren.



Kreuzwörterrätsel



Lösungswort:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Hinweise:

1. Frühlingsblume
2. Sie scheint am Himmel und macht warm
3. Kann fliegen und singt
4. Kaltes süßes Essen
5. 1. Blume des Jahres
6. Wächst im Frühling an Zweigen
7. Kopf einer Blume
8. Alles draußen: Pflanzen und Tiere
9. Farbe der Blätter
10. Blumen die sehr früh im Jahr blühen
11. Steht im Wald
12. Hinter dem Haus mit Blumen
13. Fläche mit Gras und Blumen
14. Man geht raus und unternimmt etwas
15. Lebewesen
16. Gelbe Frühlingsblumen
17. Tierbabys nennt man so
18. Freude haben
19. Mit dem Fahrrad fahren
20. 2. Blume des Jahres

Quellennachweis:

Bilder: Eigene Fotos,

Kreuzwörterrätsel: eigene Herstellung

Internetbild: www.freepik.de

Rezept: Bibi & Tina – Das Koch- und Backbuch