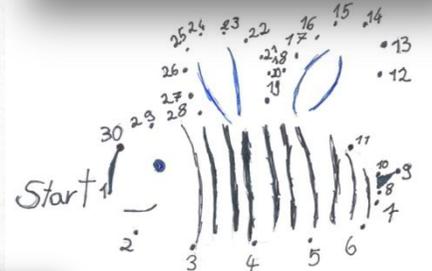


1. Wie heißt das Fach, in dem wir rechnen?
2. Wie heißt das Fach, in dem wir schreiben?
3. Wie heißt das Fach, in dem wir malen?
4. Wie heißt das Fach, in dem wir turnen?
5. Wie heißt das Fach, in dem wir singen?
6. Wie heißt das Fach, in dem wir schrauben?

S	S	C	H	O	N	E	C	K	E	R
O	X	L	A	T	L	E	L	S	F	
N	S	F	R	A	F	E	U	A	L	
N	R	U	M	L	E	R	M	S	S	
E	I	S	H	I	L	I	E	R	I	
M	A	N	K	E	I	L	O	F	E	
A	N	S	V	N	F	O	B	O	E	
U	R	L	A	G	B	S	L	I	K	
R	S	R	M	N	R	L	S	F	I	
K	F	S	O	S	O	M	M	E	R	

Finde alle 10 Wörter Jette



# SCHÖNECKER RANZENREPORT

+++ Grundschule Schöneck +++ Ausgabe 18 +++ Juni 2017 +++

1.

2.

3.

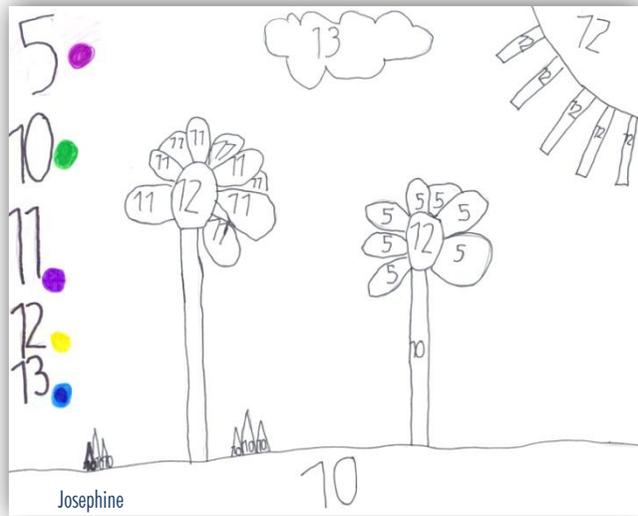
4.

5.

6.

**S**  
**C**  
**H**  
**O**  
**N**  
**E**  
**C**  
**K**  
**E**  
**R**

Stop! Grundschule Lena



Wir wünschen euch schöne Sommerferien!

[www.grundschule-schoeneck.de](http://www.grundschule-schoeneck.de)



Impressum: AG Medienwerkstatt, Grundschule Schöneck, Schuljahr 2016/2017

# Sommerliche Rezeptideen

## Selbstgemachte Erdbeer-Minz-Limonade

### Zutaten für einen halben Liter:

- 30 bis 50 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 ml frisch gepresster Zitronensaft (das sind etwa 3 bis 4 Zitronen)
- 500 g Erdbeeren
- eine Handvoll frische Minzblätter



**Und so geht's:** Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, so entsteht ein einfacher Sirup. Wenn die Masse zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten auskühlen lassen. Erdbeeren und Minze so lange pürieren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Zitronensaft und Sirup unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Kalt servieren.

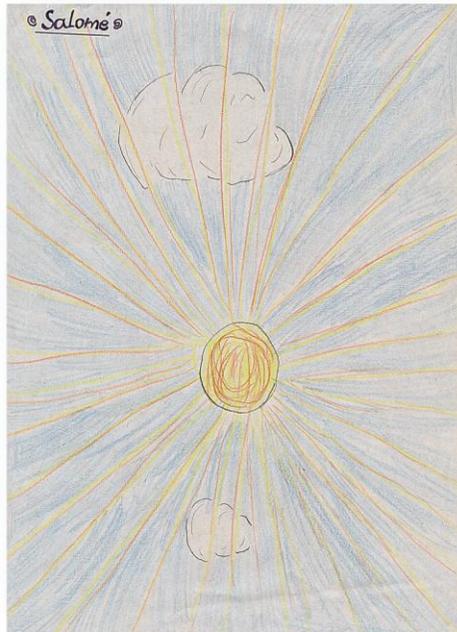
## Pizza-Spieße



### Zutaten (für ca. 4 Kinder):

- 1 Paket Pizzateig (Kühlregal oder selbstgemacht)
- 1 Dose Sauce (Pizzasauce bzw. Tomatensauce)
- 1 Paket Mozzarella oder Mozzarella-Minikugeln
- Parmesan, frisch gerieben
- Salami, Schinken, Bratwurst, Lachs oder Gemüse (Stücke/Streifen schneiden)

**Und so geht's:** Den Pizzateig ausrollen und in ca. 2-3 cm dicke Streifen schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden oder Mozzarella-Minikugeln nehmen. Auf lange Holzspieße nun immer abwechselnd ein Stück Salami oder Schinken oder ... und dann ein Stück Mozzarella stecken. Dann das Ganze mit Sauce bepinseln und mit Parmesan bestreuen. Die Pizzateigstreifen darum wickeln und die obere Seite mit etwas Sauce bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Die Spieße bei ca. 200°C Umluft für ca. 10-15 Min. in den heißen Backofen schieben, bis sie schön knusprig sind.



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

Lena



Lina Lotte: Sommer-Flieg-Spiele

