

Turmflyer



Das Christmas Special



Weihnachten in anderen Ländern –
Exklusiv-Interview mit Frau Riesen – Weihnachtsrätsel – Ein Weihnachtsrezept zum Nachbacken

Weihnachten rund um die Welt

Antonio aus **Italien** erzählt:

„Zu Weihnachten stellen wir eine Krippe mit wertvollen, handgeschnitzten Figuren auf.

Die Geschenke bringt bei uns die gute Fee Befana. Sie kommt aber erst am 6. Januar.

„Frohe Weihnachten“ heißt auf italienisch „**Buon Natale**“.“



Brian aus **England** erzählt:

„Weihnachten ist bei uns ein fröhliches Fest. Wir laden Freunde ein und tragen bunte Papierhüte und lachen, trinken und essen viel. Es gibt Truthahn und Pudding.

Am Morgen des 25. Dezembers stecken die Geschenke in einem Strumpf. Santa Claus hat sie gebracht.

Wir wünschen uns „Merry Christmas“.“

Nana aus **Griechenland** erzählt:

„Zu Weihnachten ziehen wir Kinder singend von Haus zu Haus. Wir nennen es Kalanda, die Menschen schenken uns Feigen, Rosinen und süßes Gebäck.

Einen Christbaum gibt es nur ganz selten. Die Geschenke gibt es am 31. Dezember, das ist der Tag es „Heiligen Basilius“.“



Das Exklusivinterview:

„Unsere gute Seele“

Frau Riesen – Unsere Sekretärin



Welche Aufgaben haben Sie? Organisation, Anrufe tätigen, Bearbeitung, Schulunfälle, Besprechungen, Lehren, Akten bearbeiten

Mögen Sie ihren Beruf? Ja.

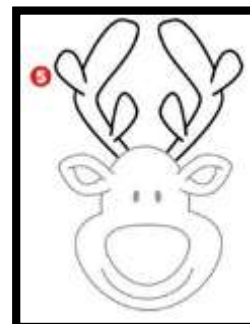
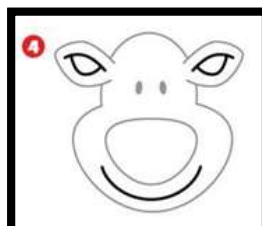
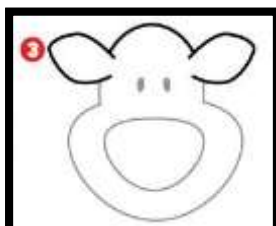
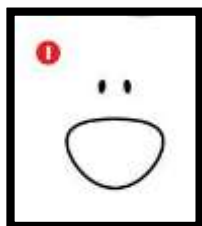
Wie kann man Sie erreichen? Im Sekretariat vorbeikommen oder anrufen.

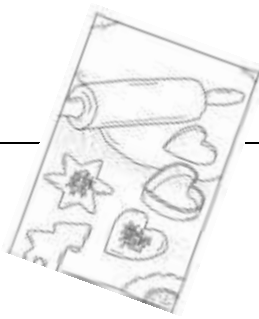
Was machen Sie gerne in Ihrer Freizeit? Musik hören, Sport, Gitarre spielen, ...

Was machen Sie an Weihnachten? Zeit mit der Familie verbringen.

DANKE!

QUICK TIPP - Wie male ich ein Rentier?





-Zuckerkristalle- Ein Weihnachtsrezept

Das brauchst du:

für drei Kristalle

- 3 Tassen Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Lebensmittelfarbe
- Alufolie
- Kochtopf und Löffel
- 3 kleine Schüsseln

für die Hüllen

- 400g weiße Schokolade
- 6TL Kakaopulver
- Glas und Löffel



1. Adrücke basteln

Schlagt die Schalen mit Alufolie aus. Drückt die Folie so zurecht, dass in etwa der Abdruck eines faustgroßen Steines entsteht.

2. Zucker auflösen

Gießt Zucker und Wasser in den Topf, erhitzt das Ganze unter Rühren, bis die Lösung kocht. Rührt so lange, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Zuckerlösung auf einem Probierlöffel ganz klar ist. Nehmt den Topf vom Herd und fügt unter Rühren ein paar Spritzer Lebensmittelfarbe hinzu.

Achtung: Die Zuckerlösung ist sehr heiß!

3. Kristalle wachsen lassen

Gießt die Zuckerlösung in die Schalen, sodass sie jeweils fast bis zur Hälfte gefüllt sind. Bedeckt die Schalen mit einem weiteren Stück Alufolie, darüber legt ihr ein Geschirrtuch.

Und jetzt heißt es: Geduld haben, Kristalle brauchen Zeit zum Wachsen. Lasst das Ganze zwei Tage ruhen, bis ihr das erste Mal unter die Abdeckung guckt, gut eine Woche, bis die Kristalle fertig sind!

4. Glitzerkristalle herauslösen

Wenn der Zucker kristallisiert ist, nehmt ihr die Alufolie samt Kristall vorsichtig aus der Schüssel. Gießt langsam die überschüssige Zuckerlösung ab und lasst alles mindestens zwölf Stunden trocknen.

Löst den Glitzerkristall behutsam aus der Alufolie; entfernt die Folienreste. Lasst ihn kopfüber auf einem umgedrehten Glas noch einen halben Tag trocknen.

5. Die weiße Kuvertüre

Schmelzt die weiße Kuvertüre wie auf der Packung angegeben, sodass eine gleichmäßige, streichbare Masse entsteht.

Nun muss es etwas flott gehen: Streicht die Kristalle auf der Unterseite satt mit der hellen Kuvertüre ein. Stellt die Kristalle zum Abkühlen sofort für ein paar Minuten in den Kühlschrank.

6. Die dunkle Kuvertüre

Fügt nun das Kakaopulver zur restlichen Kuvertüre hinzu und rührt, bis eine gleichmäßige, dunkle Masse entstanden ist. Rührt weiter, damit die Masse nicht fest wird.

Nehmt die Kristalle und verstreicht auch die dunkle Kuvertüre. Fertig!





Finde die 19 Unterschiede!

Verantwortliche Klasse: 7aG