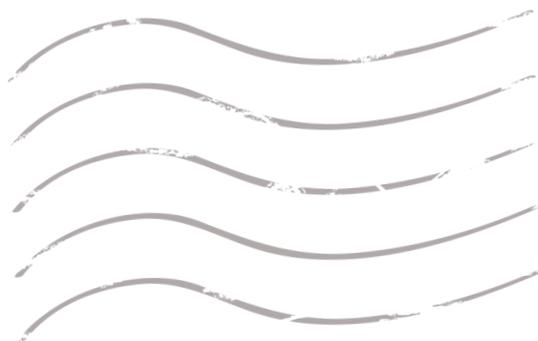


KEKS POST



Schülerzeitung • Leibniz-Gymnasium • Remscheid



Impressum

Redakteure: Annika Harrach, Emma Koch, Luisa Overath, Nele Noll,
Hannah Butterweck, Svenja Limberg

Layout erstellt von Luisa Overath

Logo von Luisa Overath

E-Mail: kekspost@leibniz-remscheid.de

E-Mail : kekspost@leibniz-remscheid.de

Lehrerinterview

-Herr Rader-

Wie lange sind Sie schon an unserer Schule?

Ich bin seit Februar 2006 am Leibniz-Gymnasium. Ich weiß nicht, ob die Schulzeit noch mitzählt: Vorher hatte ich noch zwei Jahre bei Herrn Giebisch Musikunterricht, das war aber in den 90ern.

Welche Fächer unterrichten Sie?

Meine Fächer sind Musik und Sozialwissenschaften zusammen mit Wirtschaft/Politik.

Was war Ihr Lieblingsfach als Schüler?

Meine Lieblingsfächer waren Mathe und Physik. Politik fand ich auch interessant, aber ich war am Anfang meiner Schulzeit ein recht stiller Schüler und hatte deswegen nicht so gute Noten. Musik habe ich erst in der Oberstufe gerne gemacht. Vorher fand ich den Unterricht nicht so interessant, weil wir nichts Praktisches gemacht haben.



Welches Fach mochten Sie gar nicht?

Leider war ich immer in den Sprachen schlecht. Vor allem Latein war nicht so schön. Immer diese Vokabeln! :(Und dann hatten wir leider auch einen ziemlich lauten und wütenden Englischlehrer, der immer geschrien hat. Der einzige Vorteil dieses Lehrers war, dass man ihn am Anfang der Stunde auf ein politisches Thema ansprechen konnte und er dann bis zum Ende in einer Tour durch geredet hat. Das war zwar langweilig, aber man musste dafür auch nichts machen. Das probieren einige Schüler übrigens heute auch noch bei manchen Lehrern...

-Herr Rader-

Was war das Lustigste, was ein Schüler Ihnen mal gesagt hat?

Oh, das kann man eigentlich nicht gut aufschreiben. Im Unterricht passiert ja eher Situationskomik, in der alle lachen. Wenn man es aufschreibt, weiß kein anderer, warum man eigentlich gelacht hat. Vielleicht nur eine Situation: Am Ende der aktuellen Nachrichten in einer Politikstunde sage ich einem Schüler „Du hast noch 8 Sekunden für die Antwort!“. Darauf er: „Ich grüße meine Mutter und meine Tante Frieda.“

Was halten sie von Spickzetteln?

Ich benutze regelmäßig Spickzettel und hoffe, dass die Schüler mich nicht dabei erwischen!

Beenden Sie den Satz:

Mein Traumberuf als Kind war ...

...Zahnarzt. Und nachmittags wollte ich in einem Verkaufsladen arbeiten.

Meine Ausrede bei vergessenen Hausaufgaben wäre ...

... das ist alles in meinem Kopf schon fertig. Ich habe es nur noch nicht aufgeschrieben!

Meine perfekte Traumklasse wäre ...

... die Klasse 5a, 5b, 5c, 6a, 6b, 6c, 6d, 7a, 7b, 7c, 8a, 8b, 8c, 9a, 9b, 9c und die Oberstufe. *Schleimschleimschleim*

Der schönste Platz bei mir zu Hause ist ...

...der Garten. Den braucht man nicht aufzuräumen und da scheint gelegentlich die Sonne. Ansonsten mag ich auch alle anderen Zimmer außer dem Arbeitszimmer. Das kann ich nach so langer Coronazeit nicht mehr sehen.

Wer ist es?

Alter: 30 Jahre

am Leibniz seit: 1. Mai 2017

Unterrichtsfächer: Mathematik und Deutsch

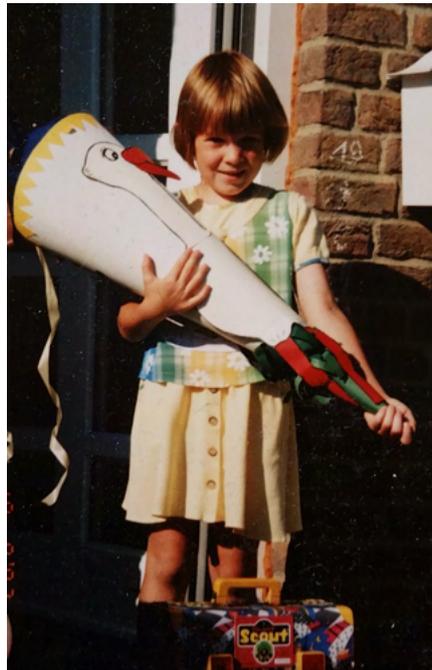
Hobbies/

Interessen: Skifahren, Reisen, Disney, 1. FC Köln

Wohnort: Wuppertal

Lieblingsfarbe: rot

Größe: 173cm



Der Lehrer ist

Wer ist es?



Der Lehrer ist

Wer ist es?



Der Lehrer ist



Rezept Schoko-Erdbeerrolle

Zutaten für den Biskuitboden:

4 Eier

1 Eigelb

80 g

Zucker

80 g

Weizenmehl

1 Pck.

Vanillezucker

½ TL

Backpulver

10 g

Kakaopulver

Zutaten für die Füllung:

250 g

Erdbeeren

400 g

Schlagsahne, gekühlte

2 Pck.

Sahnesteif

40 g

Puderzucker

etwas

Puderzucker, zum

Bestäuben



Zubereitung

Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und noch ca. 2 Minuten weiter rühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und in der Ei-Zucker-Masse unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad etwa 10 Min. backen.

Den Biskuitboden vom Rand des Bleches lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und die Rolle (von der längeren Seite her) mit dem Tuch zusammenrollen. Erkalten lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren abspülen und abtropfen lassen, entstielen und würfeln. Sahne, Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen, danach die Erdbeerwürfel unterheben.

Den erkalteten Biskuitboden nun wieder aufrollen und mit der Erdbeersahne bestreichen und wieder zusammenrollen. An den Rändern beim Bestreichen etwas frei lassen, weil sich durch das zusammenrollen etwas Sahne raus drückt. Die fertige Rolle mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladeneis selber machen

Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 30
Minuten Gesamtzeit ca. 50
Minuten

Zutaten:

300 g Zartbitterschokolade, mit mind. 55%
Kakaoanteil

350 g Milch, mind. 1,5% Fett

4 Ei(er)

125 g Zucker

300 g Sahne

Zubereitung:

1. Als erstes die Milch auf ca. 80 Grad erhitzen und dann wieder auf ca. 70 Grad abkühlen lassen, damit die Eier nicht gerinnen.
2. In der Zwischenzeit die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen und den Zucker dazu geben. So lange weiter schlagen bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat.

3. Nun sollte die Milch auf 70 Grad abgekühlt sein. Diese wird dann in einem dünnen Strahl langsam in die Eiermasse geschüttet, wobei die Eiermasse weiter aufgeschlagen wird. Damit ihr nicht den Topf und den Mixer halten müsst, empfiehlt es sich, die Milch mit einer Soßenkelle in die Eiermasse zu geben.

4. Sobald die Milch zu der Eiermasse gegeben wurde, sollte das Volumen sich verdreifacht haben. In einen weiteren großen Suppentopf umfüllen und auf mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Beim Erhitzen die Masse weiter mit dem Handrührgerät rühren, bis diese 75 Grad

erreicht hat und „anzieht“. Dieser Vorgang kann 3 - 5 Minuten dauern.

5. Sobald die Masse angedickt ist die Schokolade hacken und dazugeben, unterrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

6. Nun in einer weiteren Schüssel die 300 g Sahne steif schlagen und anschließend unter die etwas abgekühlte Schokoladenmasse heben.

7. Nun alles mit der Eismaschine oder der Rührmethode aus dem Limetteneis Video einfrieren.

Tipp:

1. Solltet ihr das Eis aus der Eismaschine sofort essen wollen, hat es Softeis Konsistenz. Wenn ihr das weiter einfriert, hält sich das Eis ca. 4 Wochen im Tiefkühlgerät. Vor dem

Genießen müsst ihr es dann ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Auflösung Ausgabe 3

-Harry Potter Suchrätsel-

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

Auflösung Ausgabe 3

-Lehrerquiz-

Neben einer Dame/Interessen, Hobby, Passion:
Frau Rohn



: Herr Feyen



: Herr Drazewski

Auflösung Ausgabe 2

-Kreuzworträtsel-

1. Was schmückt man an Weihnachten?
2. Ich bin ein Mann aus Schnee...
3. Was ist ein anderes Wort für „rodeln?“
4. Ab welchem Monat beginnt die Weihnachtszeit?
5. Was fällt vom Himmel?
6. Was heißt Weihnachten auf Englisch?
7. Was backt man zur Winterzeit?
8. Wo kann man gebrannte Mandeln kaufen?
9. Ich habe Flügel, kann aber nicht fliegen...
10. Was macht man mit kleinen Schneekugeln? Eine...

- 1.Tannenbaum
- 2.Schneemann
- 3.Schlitten fahren
- 4.Dezember
- 6.Christmas
- 7.Plätzchen
- 8.Weihnachtsmarkt
- 9.Schneeengel
- 10.Schneeballschaft