



Zille-Kinder antworten - Jolanda aus der 6.1

Reporter: Hast du Hobbies?

Jolanda: Ich fahre gern Ski und spiele Basketball.

Reporter: Was ist dein Lieblingssport?

Jolanda: Mein Lieblingssport ist Basketball.

Reporter: Was isst du gerne?

Jolanda: Ich esse gerne Pfannkuchen.

Reporter: Wie alt bist du?

Jolanda: Ich bin 11 Jahre alt.

Reporter: Wer ist dein Lieblingslehrer?

Jolanda: Meine Lieblingslehrerin ist Frau Petrasch.

Reporter: Welches Unterrichtsfach magst du am meisten?

Jolanda: Ich mag Sport und Mathe.



Erste-Hilfe-Kurs der sechsten Klassen

Am 10. September und 13. Oktober gingen die Schüler der sechsten Klassen zu einem Erste Hilfe Kurs. Dieser fand an der Puschkin-Oberschule statt. Sie trafen sich um 7.30 Uhr an der U-Bahn-Station Frankfurter Allee am Ring-Center. Bei diesem Kurs lernten sie, wie man sich verhalten muss, wenn jemand anderes oder man selber in Not ist. Zum Beispiel erprobten sie, was eine stabile Seitenlage ist und wie man einem Menschen ohne Atmung hilft. Ihnen wurden auch verschiedene Möglichkeiten gezeigt, wie man die Rettungsstelle informiert. Der Kurs ging bis ca. 13.00 Uhr. Danach fuhren die Schüler mit der U-Bahn zum Treffpunkt zurück.



Der Herbstputz

Vor ein paar Wochen fand der Herbstputz statt. Aber was ist eigentlich der Herbstputz?

Ein Herbstputz ist, wenn man die Blätter fegt und den Schulhof säubert. Da unser Schulhof sehr, sehr groß ist, brauchten wir viele helfende Hände, die fleißig mitmachten, um unseren Schulhof schön und sauber zu halten. Wir danken natürlich allen, die mitgeholfen haben, aber vor allem dem Förderverein, der Bäume, Pflanzen und Sträucher zur Verfügung gestellt hat.

Wir haben die Organisatorin des Herbstputzes, Frau Musolf, interviewt.

Wer hat den Herbstputz organisiert?
Der Förderverein.

Wie viele Klassen haben sich daran beteiligt?

Mindestens 10 Klassen, viele drinnen und draußen.

Welche Beete wurden bepflanzt?
Zwei Hochbeete und die Grünfläche vor der Schule (Boxhagener Straße)

Wieviel Geld durften Sie ausgeben?

Wir hatten 600 Euro für Sträucher, Blumenzwiebeln und einen Baum.

Haben die Eltern mitgemacht?
Ja, einige Eltern haben die Flächen gefegt und Laub geharkt; ca. 20.

Wie lange hat der Herbstputz gedauert?

Von 12.30 bis 17 Uhr.

Was wurde im Gebäude gesäubert?
Die Klassenräume wurden geputzt und die Bänke und Stühle geschrubbt.



Die Falknershow



Am 14.10.2014 fand in unserer Turnhalle, aber auch draußen die Falknershow statt. In dieser Show sah man, wie Adler, Eulen oder Falken Kunststücke machten, durch die Reihen flogen und anschließend wieder zurück kamen. Man lernte auch, wie man mit den Vögeln umgeht und sie füttert. Am Ende wurden Freiwillige gesucht, die sich trauten, den Falken anzufassen und zu halten. Einmal ließen sie einen Vogel hoch fliegen,

um ihm dann ein Stück Fleisch hinzuhalten, das er sich dann im Sturzflug zurück erbeutete. Raubvögel können nämlich aus einer sehr weiten Entfernung Beutetiere oder andere Sachen erkennen. Als die Schneeeule ihre Runden flog, ließ sie leider auch etwas fallen ...



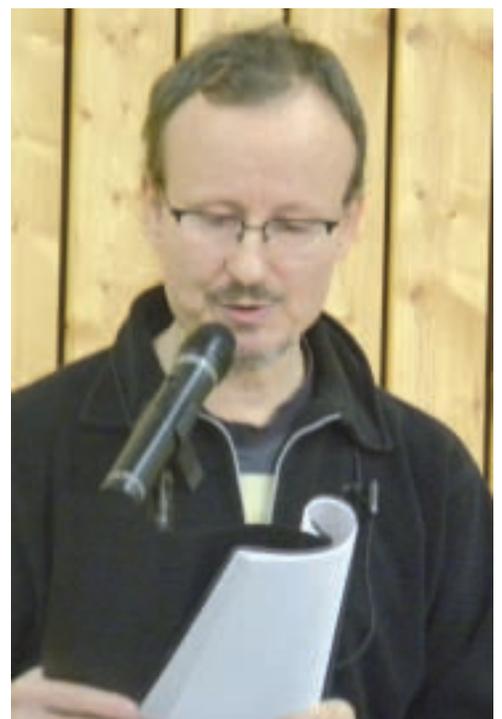
Der So



Am 20. November fand der Schullesewettbewerb statt. Das Geschehen ereignete sich im Konferenzraum. Es gab natürlich auch die Jury, die die Lesenvorträge einschätzte. Ab der zweiten Stunde bewerteten Frau Haack und Frau Lorang die 2. Klassen. In der dritten Stunde waren die 3. Klassen an



Redaktion der Zille News:
Luise, Pete, Oskar und Ole
unterstützt von Frau Spahrbier, Frau Lemme und Frau Schuldt



Schullesewettbewerb



der Reihe. Hier bewerteten Frau Wingerder und Frau Lemme die Lesevorträge. Die Klassen 4, 5, 6 wurden von Frau Ighe-Elies, Frau Reusse, Frau Otto, Frau Haack, Frau Puntigam und Frau Lorang betreut. Die Kinder der einzelnen Jahrgangsstufen lasen gegeneinander.

Siegerehrung des Lesewettbewerbs



Unsere Autorenlesung und die Siegerehrung des Lesewettbewerbs fanden am 4. Dezember in der 6. und 7. Stunde statt. Der Ort, wo das alles geschah, war die Turnhalle. Zuerst las der Autor Gert Pehling aus seinem noch nicht veröffentlichten Manuskript „Der junge Faustus“ vor. Anschließend wurden die drei Sieger der einzelnen Klassenstufen bekannt gegeben. Aus den zweiten Klassen gewannen Mia Wunderer, Aniesa Handke und Hanna Schwager. Cilia Scheunert, Lotta Dehneke und Lilly Graf waren die Gewinner der dritten Klassenstufe. Die besten Leser der vierten Klassen heißen Tilmann Schäfer, Luise Bölke und Lukas Konermann. Aus der Klassenstufe fünf wurden Jannek Viegas, Clara Südi und Marla Gransow sowie Jona-

than Stolp mit einem Preis geehrt. Die Sieger der sechsten Klassen heißen Milla Katschinski, Pete Kirsten und Lotte Sandring.



Sucht 10 Wörter zum Thema Schullesewettbewerb

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

HEUTE WIRD GEKOCHT

Nudelaufbau mit Tomate und Mozzarella

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 1 Zwiebel
- 1 Chilischote
- 500 g Tomaten passiert
- 1 Becher Sahne
- 50 g Parmesan
- 125 g Mozzarella
- 400 g Cherrytomaten
- 1 Bund Basilikum
etwas Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- nebenbei Salz, Pfeffer und schwarzer Zucker

Und so geht es:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden. Die Chilischote entkernen und ebenso fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen und waschen. In einem großen Topf Salzwasser die Nudeln darin laut Packungsangabe al dente garen. Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die



Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Zucker abschmecken.

Wenn die Nudeln soweit sind, abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel unterheben. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und dazugeben. Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella be-

streuen und für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen gratinieren lassen. Dazu passt grüner Salat und Knoblauchbaguette. Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

