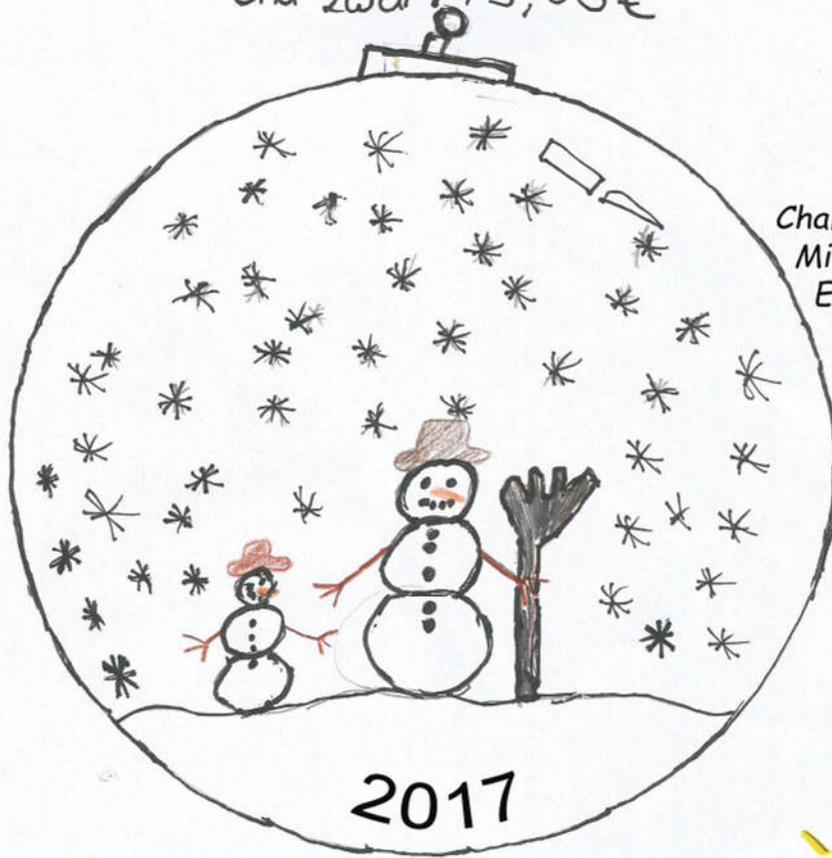


M A R I E N

Marien post für jede Klasse,
Wenn du nicht willst bezahl an der Kasse ♡♡

Und zwar 113,93 €



Charlotte,
Mikaela,
Ellen,
Klara

P O S T



Inhaltsverzeichnis



Die Redaktion der Marienpost	Seite 3
Rückblick	
Sankt Martin	Seite 4
Klassenfahrt	Seite 10, 11
Medien und Gestaltung	Seite 7, 14
Rezepte	Seite 8, 11
Interviews	
Frau Welsing	Seite 5
Frau Westerhoff	Seite 16
Polizist Herr Arns	Seite 9
Praktikantin Christin	Seite 12
Schätzwettbewerb 2017	
Die Gewinner	Seite 15
Ausmalseite	Seite 12, 16
Rätsel	Seite 5, 6
Witze	Seite 6
Der Förderverein	Seite 13
Tipps und Empfehlungen	Seite 19
Sonstiges	Seite 14, 17, 18
Die letzte Seite	Seite 20



Die Redaktion der Marienpost

Hallo Schüler der Marienschule!
Wir haben wieder tolle Ausmalbilder
und spannende Rätsel. Ihr könnt euch
schon freuen.
Euer Marienpost Team.

Sarah
Hannah
Maximilian

Klara
Ellen

M. Kaela

BENL
Anne

Charlottes

LEVIN

Maissoon

Laura

Maika

Carolina

MARIA

Jana

Florian



Viel Spaß beim Lesen.
Und frohe Weihnachten wünscht euch
eure Marienpost.



Rückblicke



Der Sankt Martinszug



Der tolle Martinszug!

Wir haben sehr viele verschiedene Laternen gesehen. Darunter waren Kartoffelkönig-, Fuchs-, Vogel-, Sternen-, Kürbis-, Schattenspiel- und Ballonlaternen. Dann ging es endlich los. Nun gingen wir in die Maasstraße. Dort war es wirklich sehr schön geschmückt. Als wir wieder auf dem Schulhof waren und der Martin den Mantel geteilt hatte, gingen wir in die Klassen und bekamen etwas Süßes. Es war ein schöner Martinszug!

Levin



Interview



Interview mit Frau Welsing

Wie heißen Sie?

-Birgit Welsing.

Wie alt sind Sie?

-50 Jahre.

Wie sind Sie an die Schule gekommen?

-Frau Zeich hat mich gefragt.

Was finden Sie besonders gut an der Schule?

-Dass alle Kinder gerne musizieren.

Warum sind Sie Musiklehrerin geworden?

-Schon mit 6 Jahren war das mein Hobby.

Haben Sie Kinder?

-Ja.

Haben Sie ein Haustier?

-Nein.

Sind Sie verheiratet?

-Nein.

Was ist Ihr Lieblingsessen?

-Pizza.

Was ist Ihr Lieblingsinstrument?

-Gitarre.

Haben Sie als Kind im Schulchor gesungen?

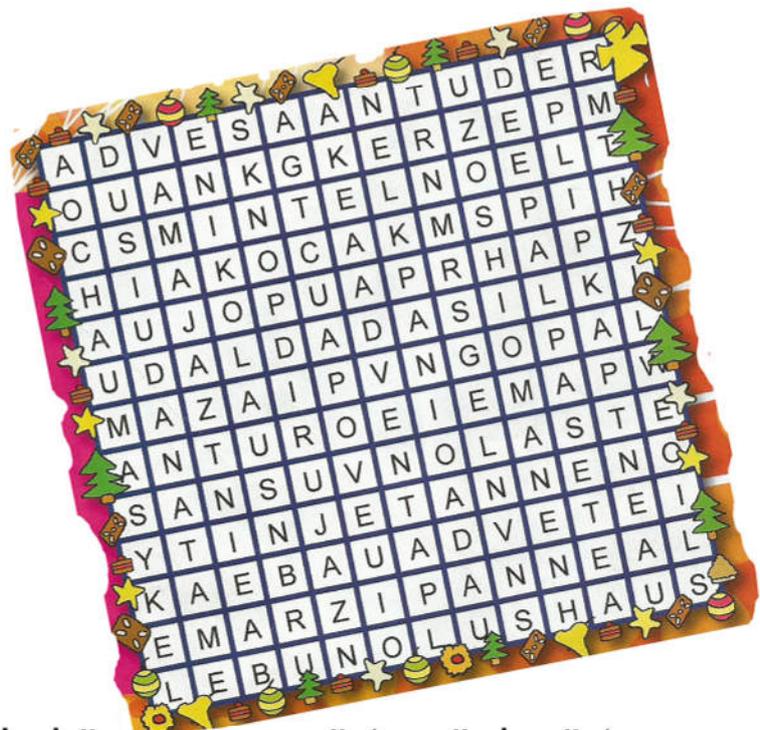
-Ja, Kinderchor an der Kirche.



von Maysoon und Sarah



Rätsel



Finde die Wörter!

Tanne

Nikolaus

Kerze

Marzipan

Advent

Krippe

Stern

Sie können vorwärts, rückwärts,
senkrecht, waagrecht oder diagonal
versteckt sein.

Viel Spaß beim Suchen!



von Maximilian



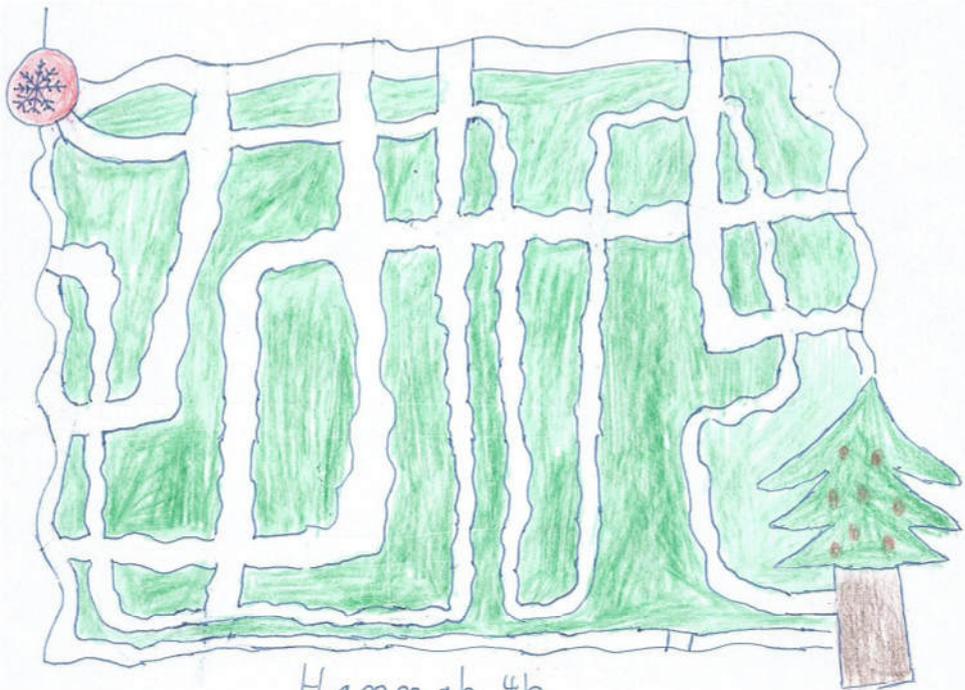
Witze



witze

1. Wieso spielen Lehrer nicht verstecken?
Weil sie keinen suchen würde 😏😏😏
2. Wenn alle schlafen und einer spricht, dann nennt man dies den Unterricht.
3. Was ist der Unterschied zwischen den Lehrern und Gott? Gott weiß alles, Lehrer wissen immer alles besser.

Rätsel



Hannah 4b



Rückblicke

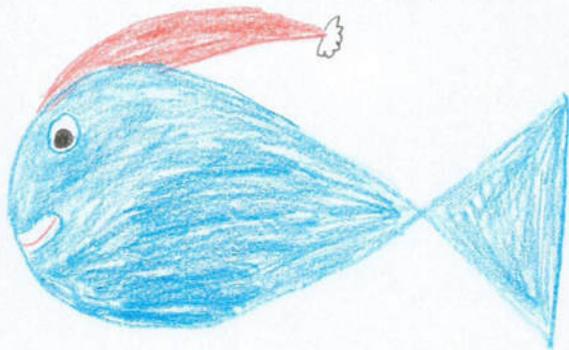
Medien und Gestaltung

MINT

Projekt in Jahrgangsstufe 4

Alle Kinder der Jahrgangsstufe 4 machen Medien und Gestaltung. Wir machen Filme und Experimente. Wir machen bei den Filmen ein kurzen Film über einen Fisch. Wir dürfen den Film selbst machen. Wir dürfen die Filme selbst gestalten die Farben Hintergrund und wir dürfen den Fisch wie wir wollen machen. Es dürfen dicke dünne große kleine Fische sein. Es dürfen rote blaue schwarze braune pinke und noch viel mehr farbige Fische sein.

Hannah 4b und MAIKE 4A

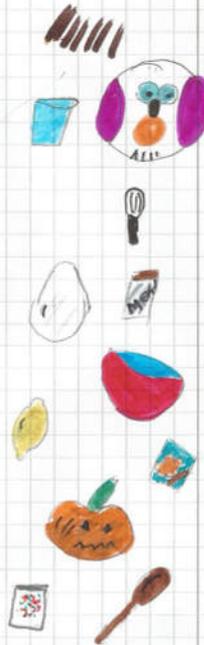


Rezepte

Leckere Eulenkexe

Du brauchst:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- Kürbiskerne
- eine halbe Zitrone
- Puderzucker
- Streusel (bunte oder Schokolade)
- ein rundes Glas
- Zahnstocher



So geht's:

1. Zuerst musst du die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Ei und das Mehl miteinander vermischen und zu einem Teig kneten. Am Anfang kannst du vorsichtig ein Handrührgerät zur Hilfe nehmen. Danach muss der Teig - in Frischhaltefolie gewickelt - für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Wenn du den Teig ausgerollt hast, stichst du mit einem Glas Kreise aus. Dann drückst du das Glas links und rechts vom Kreis noch ein mal leicht in den Teig, um die Flügel der Eule zu formen.
3. Für die Augen rollst du etwas Teig zu Kugeln zusammen. Für die Nase nimmst du Kürbiskerne. Diese setzt du genau unter die Augen. Mit einem Zahnstocher kannst du die Flügel und Augenbrauen mit Strichen in den Teig ritzen.
4. Der Backofen muss auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizt werden. Dann kannst du die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in den Ofen schieben und 10 - bis 15 Minuten backen.
5. Während die Plätzchen backen, rührst du den Zuckersuss an. Hierfür presst du eine halbe Zitrone aus und rührst Puderzucker unter, bis eine cremige Masse entsteht. Mit dieser kannst du nach dem backen die Flügel einspeichern und die Masse als Klebstoff verwenden, um die Pupillen der Eule aufzukleben. Bei der Auswahl der Streusel kannst du kreativ sein.

Viel Glück 🍀 (beim backen) 🍪

Von Klara aus der 4b.



Interview



Interview mit der Polizei!

Wie heißen Sie?

-Toni Arns.

Wieso sind Sie Polizist geworden?

-Ich wollte etwas erleben, deshalb bin ich zur Polizei gegangen.

Wie lange machen Sie schon Ihren Beruf?

-Über 39 Jahre. Seit 31 Jahren in Kleve.

7 Jahre bei der Bundespolizei.

Wie viele Einsätze hatten Sie schon in den Jahren ungefähr?

-Einige 1000.

Arbeiten Sie schon immer in Kleve?

-Erst in Euskirchen, Bonn, Aachen, Krefeld und dann in Kleve.

Arbeiten Sie immer in Kleve oder auch außerhalb?

-Im gesamten Kreis Kleve, grundsätzlich Bezirksbeamter für Materborn.

Mit wem arbeiten Sie am meisten zusammen?

-Mit meinem Kollegen Udo Tück.

Wie viele Spezialeinsätze hatten Sie schon?

-Acht Jahre Alarmgruppe.

Arbeiten Sie auch im Büro?

-Ja, auf der Kanalstraße habe ich ein Büro.

Wie lange machen Sie schon etwas an den Schulen?

-Seit 13 Jahren.

Wie oft haben Sie Tag oder Nachtdienst?

-Wöchentlich Tagdienst. 2-3mal im Jahr auch Nachtdienst.

Was war Ihr lustigstes Erlebnis?

-Ich habe ganz viele lustige Sachen erlebt.

Vielen Dank für Ihre Zeit Herr Arns!

von Klara, Hannah und Ellen aus der 4b Eulenkasse



Rückblicke



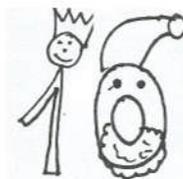
Klassenfahrt

Klasse 4a und Klasse 4b waren am 5.9.17 bis zum 8.9.17 bei der Klassenfahrt. Mit einem großen Bus fuhren wir zum Forsthaus Hasenacker. Dort kamen wir nach 1 Stunde an. In der Jugendherberge gab es einen Teich. (Eigentlich zwei Teiche aber wir durften nur zu dem einen). Einige von unserer Klasse sind direkt nach der Zimmerbesichtigung auf den Fußballplatz, in den zweiten Teich (wo wir eigentlich nicht rein dürfen, aber wir haben das erst beim Essen mitgeteilt bekommen), an die Tischtennisplatte oder irgendwo anders auf dem Platz gegangen. Als wir mitgeteilt bekommen haben das wir nur an den einen Teich dürfen sind wir auch nicht alle Kinder - an den Teich gegangen. Ich und ein paar andere Kinder sind Fische fangen gegangen. Mit Kescher und so. Doch was ist das?!... Ich gehe auf ein Baumstamm und da merke ich das der Stamm rutschig ist.... und dann rutsche ich aus! Ich gehe direkt danach - natürlich - rein und dusche mich (und meine Klammotten) ab. Danach gehe ich erstmal nicht in den Teich 😊!

Klassenfahrt



von Jana



Rückblicke

Klassenfahrt

Am 7. September sind beide Klassen zum APX gefahren. Dort haben wir eine Führung mit gemacht. Wir waren auch in einem römischen Handwerkerhaus, dort sah alles ganz anders aus als heute. Ich fand den Tunnel mit dem unechten Bär im Amphitheater schön der gebrüllt hat. Nachher sind wir noch auf einen Spielplatz ganz aus Holz gegangen das war toll. Am Abend haben beide Klassen eine Pyjama Party gemacht. Wir haben Stoptanz gespielt und eine Modenschow veranstaltet. Am nächsten Morgen sind wir mit drei Reisebussen zurück gefahren. Das war eine tolle Klassenfahrt.

Carolina

Rezept

Autoren: Ben, L, Levin

FRISS-MICH-KUCHEN

ZUTATEN (PRO TEIG):

- 5 EIGELB
- 5 EL ZUCKER
- 6 EL MEHL
- 1/2 Pck. BACKPULVER
- 1 Pck. VANILLEZUCKER
- ALLES ZU EINEM TEIG VERDÜHREN

SEI WEISS
STEIF SCHLAGEN U. UNTERHEBEN U. DANN ALLES AUF EINEM BLECH CA. 10-15 MIN BAKEN

EIER

3 KLEINE DOSEN MANDARINEN ABTROPFEN LASSEN U. DEN SAFT AUFFANGEN U. BIS AUF 300 ML WASSER ANFÜLLEN; MIT ZWEI WEISSEN WITBROT PCK. TORTENGLASS KOCHEN U. ANSCHNITTEND DIE MANDARINEN DARIN GEBEN U. VERMISCHEN U. AUF DEN FOLIERTEN BODEN ZU ① GEBEN U. ABKÜHLEN LASSEN.

③ 600 ML SAHNE U. 3 PCK. SAHNESTEIF U. 3 PCK. VANILLEZUCKER VERMISCHEN U. AUF DIE MANDARINEN IM TORTENGLASS GEBEN U. GLATT STREICHEN

④ 3 PCK. VANILLESOSSE OHNE KOCHEN U. DR. OETKER MIT 600 ML MULTIVITAMINSAFT VERDÜHREN (NICHT ZU FEST) UND AUF DIE SAHNE STREICHEN

ZUCKER

MEHL

GUTEN APPETIT !!!

Tipp: Ihr könnt auch grüne Lebensmittelfarbe mit der Vanillesosse vermischen. Dann sieht es weihnachtlich aus.



Interview

Interview mit Frau Zampietro

Name: Christin Zampietro
Alter: 18
Hobbys: Tanzen
Lieblingssessen: Spagetti Bolognese
Lieblingstier: Katze und Hund
Geburtstag: 11.05.1999
Lieblingfest: Weihnachten
Lieblingsmonat: Mai



In welchem Tanzverein tanzt du?: Bei Viethens Bullen
Wie lange bist du hier?: Bis zu den Sommerferien
Was gefällt dir am besten an der Schule?: Die Kinder und die Betreuer
Hast du eine Arbeitsstelle?: In der OGS
Was willst du mal werden?: Verwaltungsfachangestellte
Was ist dein Lieblingsfach?: Gesundheitswissenschaft

von Anne und Laura

Ausmal- und Suchbild



Die Weihnachts Kugeln sind im Schnee

12

Förderverein



Neues vom Förderverein

Nach unserem großen Projekt „Circus Tausendtraum“, das wir im Frühjahr mit der Hilfe vieler Menschen unterstützen konnten, gibt es gar nicht so viel Neues zu berichten.

Zu Beginn des neuen Schuljahres haben wir die Erstklässler und ihre Angehörigen begrüßt. Während die Kinder in ihrer Klasse waren, konnten sich die Erwachsenen die Zeit bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wasser verkürzen.

Im Oktober haben wir einen neuen Vorstand gewählt, unsere erste Vorsitzende ist jetzt Nicole Geurts und Kathrin Vorath unsere neue Kassiererin.

Zu Sankt Martin konnten wir Dank der Teigspenden der Ersti-Eltern und zahlreicher Helfer köstliche Waffeln und leckeren Punsch verkaufen, während die Schulkinder dem heiligen Mann hinterher liefen.

Auch in diesem Schuljahr haben wir den Klassen und der OGS wieder jeweils 100€ gegeben. Die OGS hat dafür auch schon neues Spielzeug und Bastelmaterialien gekauft.

Wenn es von euch (oder Ihnen, den Eltern und Lehrern) Anregungen, Kritik oder neue Ideen gibt, immer her damit! Entweder nutzt ihr das Kontaktformular auf der Homepage der Marienschule oder ihr schreibt uns einfach eine Karte oder einen Brief und werft diese in den Briefkasten an der Verwaltung. Ganz wichtig: Namen nicht vergessen, dann können wir euch antworten!



Der Vorstand des Fördervereins (von links): Schriftführerin Saskia van Baal, 2. Vorsitzende Monika Döhmen, 1. Vorsitzende Nicole Geurts, Kassiererin Kathrin Vorath

Rückblicke



Experimente BEIM STEINGYMNASIUM

Am 9.10.17 sind ein paar der Klassen 4a und 4b zum Steingymnasium gegangen. Mit Frau Janisch und Frau Röder. Als wir angekommen sind, sind wir zum Physikraum gegangen. Dort haben wir Experimente zum Thema Magneten gemacht. Es waren sehr tolle Experimente. Ein Kind war aber krank das war sehr, sehr schade.

von Jana



Sonstiges

Mal ein kleiner Einblick in unsere Marienpost AG.



14



Unser Schätzwettbewerb 2017



Bedanken möchten wir uns bei unserem
Baumeister Simon Döhmen für den tollen
Lego Weihnachtsbaum aus 888 Steinen!

Und am nächsten geschätzt haben :

1. Platz Noelle aus der 4a
2. Platz Henry aus der 1b
3. Platz Jeanne aus der 4b

Herzlichen Glückwunsch !

Die Preise wurden gespendet vom Kaufhof Galeria, Thalia, Michelbrink und Toys & More!

Interview



Interview mit Frau Westerhoff

Name?	Steffi Westerhoff
Alter?	41
Liebingsessen?	Salat und Nudeln
Lieblingstier?	Gut erzogene Hunde
Liebingsfarbe?	hell grün
Geburtstag?	19.05.1976
Sternzeichen?	Stier
Kannst Du ein Instrument spielen?	Blockflöte
Wo kommen Sie her?	Xanten
Liebingsänger/in?	Maike Rosa Vogel, Sportfreunde Stiller
Haben Sie ein Haustier?	Nein
Liebings Süßigkeit?	Toffifee
Liebingsfrucht?	Apfel
Was gefällt Ihnen an der Schule?	Nette Kinder, nette Kollegen, großes Außengelände
Was stört Sie an der Schule?	Nichts
Hobbys?	Gärtnern
In welchem Ort wohnen Sie?	Nierswalde



von Caro und Maike

Ausmalbild



Sonstiges



Hilfe für Uganda



Seit ein paar Wochen unterstützen wir eine Schule in Uganda.

Uganda ist ein Land in Ostafrika, in dem es sehr warm ist und viele Leute sehr arm sind.

Wir Kinder von der 4a und 4b haben alle einen Steckbrief geschrieben und zur Williams Hill Nursery and Primary School nach Masaka geschickt und zwar in Englisch! Das war gar nicht so einfach.

Unsere Post wurde vom Ehepaar Seitz nach Uganda gebracht.

Herr und Frau Seitz fahren zwei oder

dreimal im Jahr nach Uganda. Deshalb konnten wir schon einen Film über die Kinder aus Masaka gucken. Manche Kinder schlafen mit ihren sieben Geschwistern in einem Zimmer, manche brauchen schon mal drei Stunden um zur Schule zu laufen.

Inzwischen ist das Ehepaar Seitz wieder bei uns gewesen. Sie haben uns Steckbriefe von den Kindern der Williams Hill School mitgebracht. Sie haben uns auch wieder Fotos gezeigt. Und wenn sie das nächste Mal nach Uganda fahren, geben wir dem Ehepaar ein paar Anzihsachen und Spielsachen mit. Als Herr und Frau Seitz jetzt gerade da waren, haben sie erzählt, dass die Kinder in Uganda sich freuen, wenn die Seitz da sind. Dann gibt es nämlich Brot mit Erdnusscreme. Sonst bekommen die Kinder nämlich drei Mal am Tag Maisbrei. Nur an besonderen Feiertagen gibt es auch mal was anderes zu essen.

In Uganda können gar nicht alle Kinder zur Schule gehen, weil sich die Eltern das Schulgeld nicht immer für alle ihre Kinder leisten können.

Es ist ganz schön spannend, was Herr und Frau Seitz uns aus Uganda erzählen können.

Vielleicht können wir euch in der nächsten Marienpost noch mehr berichten.



Hannah, Ellen, Klara



Sonstiges

Was die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
 euch zu Weihnachten und Silvester
 noch wünschen möchten!



Tipps und Empfehlungen

!zu Silvester!

Würstchenraketen

Würstchen hast du sicher schon oft gegessen – im Brötchen, mit Senf oder Ketchup oder einer Portion Kartoffelsalat. Aber als Rakete? Geht einfach und schmeckt lecker! Probiere es aus!

1. Zuerst lässt du die Brezeln komplett aufthauen (das dauert 30 bis 60 Minuten). Dann entrollst du behutsam den Teig jeder Brezel und schneidest ihn in der Mitte durch. So entstehen zwei Teigstränge pro Brezel.

Du brauchst:

- 6 Würstchen (Wiener oder Frankfurter)
- 3 Tieftühlbrezeln
- 6 Schaschlikspieße aus Holz
- Backpapier

2. Nun heizt du den Ofen auf 200°C vor. Dann schiebst du vorsichtig in jedes Würstchen einen Holzspieß hinein. Anschließend wickelst du um jedes Würstchen eine Brezelteighälfte spiralförmig von oben nach unten.

3. Jetzt kommen die Würstchenraketen auf ein Backblech mit Backpapier in den Ofen. Damit sie nicht aufplatzen, kannst du vorher mit einem Zahnstocher ein paar Löcher in die Würstchen piksen. Nach 12 bis 15 Minuten im Ofen sind die Würstchenraketen fertig!

4. In der Wartezeit kannst du eine Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Wenn du einen sternförmigen Keksstecher hast, kannst du damit Gurkensterne ausstechen und sie zusammen mit den Raketen **essen.**

von Ellen



Die letzte Seite



Impressum:
Unterstützung: Frau van Koeverden, Frau Kersten,
Herr Henneboh, Frau Döhmen.
Auflage: zweimal im Jahr ca. 200 Stück im Format DIN A4

P.S.: Die Redaktion ist nicht verantwortlich für die ihr zugesandten Beiträge.

PPS.: Leserbriefe, Tipps und Anregungen könnt ihr jederzeit in unseren
Zeitungsbriefkasten werfen. Wir freuen uns!
KG Marienschule Materborn, Königsallee 169, 47533 Kleve

