



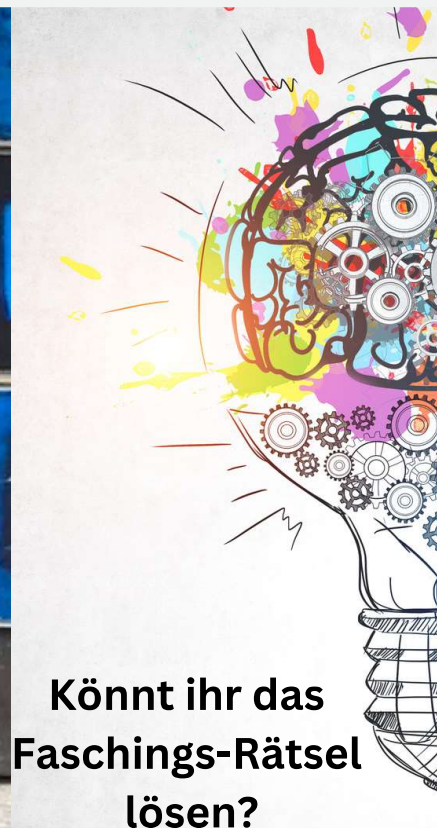
# SCHULZEITUNG



Der Technikteam-Leiter packt aus



## REZEPTE UND DIY'S



Könnt ihr das Faschings-Rätsel lösen?

# Interview

Mit dem Technik-Teamleiter:

---

**Hallo, stelle dich bitte einmal kurz vor:**

Ich heiße Jannis Gisdakis, bin 17 Jahre alt und gehe in die Q12.

---

**Was ist dein Lieblings-Fach?**

Mathe

---

**Seit wie vielen Jahren leitest du das Technik-Team?**

Ich bin Leiter seit 2020, also seit 4 Jahren.

---

**Was ist am anstrengendsten beim Leiten?**

Wenn man alles gleichzeitig machen muss.

---

**Wie lange dauert es, eine Unterstufen-Party aufzubauen?**

Das dauert den ganzen Tag, von 8 Uhr morgens bis zum Beginn der Party.

---

**Was war das größte Event, das du mit dem Technik-Team aufgebaut hast?**

Definitiv die Abitur-Verleihung 2021!

---

**Was gefällt dir am Technik-Team am besten?**

Dass man am Nachmittag mit den anderen noch in der Schule chillen kann.

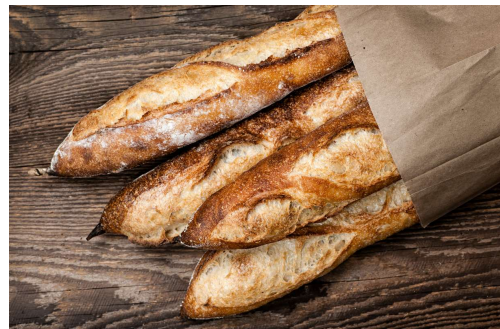
---

# Deutsch-Französischer-Tag

Wer von euch war schon mal in Frankreich? Sicher einige. Kein Wunder - das Land ist schließlich wirklich schön mit seinen Küsten und Stränden, weiten Feldern oder modernen Metropolen.

Auch unsere Schule ist seit Jahren mit diesem Land verbunden, denn es findet jährlich in der 10. Klasse der Schüleraustausch mit Nantes statt.

Um besser über unser wundervolles Nachbarland informiert zu sein, hat dieses Jahr das P-Seminar Französisch einen Deutsch-Französischen Tag organisiert. In der Mensa konnten wir kulinarische Spezialitäten der französischen Küche testen und in der Aula hingen Fotowände, inspiriert vom Impressionismus - eine Kunstrichtung, die von Monet (einem französischen Künstler) geprägt wurde.



Passend zur Stadt der Liebe findet ihr auf den nächsten Seiten DIYs und Rezepte rund um den Valentinstag.

# Do it yourself: Valentinstags-Karten

---

## Karte 1: „Rubbellose“

**Material:** Bunter Karton(Hintergrund),  
Stifte, Acrylfarbe, Spülmittel, Tesafilm  
oder durchsichtiges Klebeband, Pinsel,  
Kleber

**Schritt 1:** Karton zurechtschneiden, ggf.  
aufeinander kleben

**Schritt 2:** beschriften: 1. Überschrift z.B.  
„Rubbeln und Gewinnen“  
2. Einzelne Felder, die später freigerubbelt  
werden (wahlweise in Herzform) z.B. mit  
Gutscheinen oder netten Botschaften  
füllen

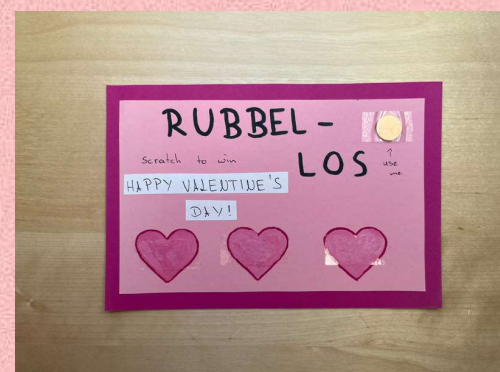
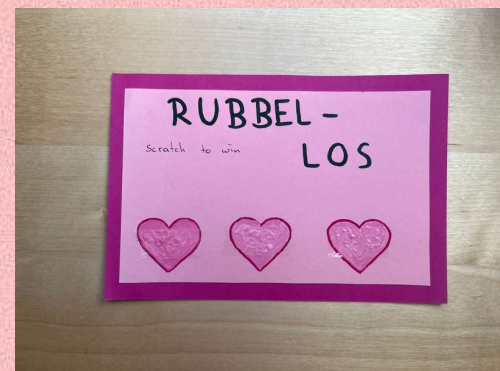
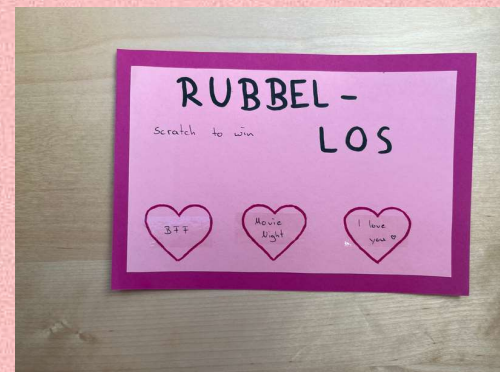
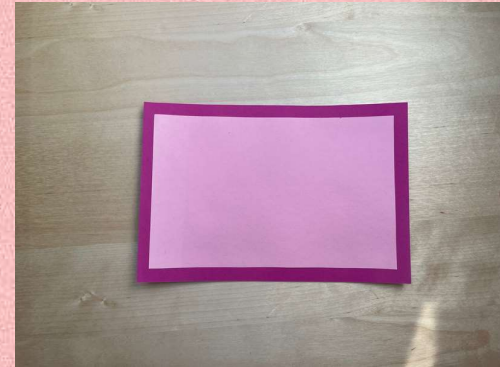
**Schritt 3:** Felder mit durchsichtigem  
Klebeband überkleben

**Schritt 4:** zwei Drittel Farbe mit einem  
Drittel Spülmittel mischen und auf Felder  
auftragen

**Schritt 5:** trocknen lassen

**Schritt 6:** Nach Belieben verzieren und  
Münze dazulegen/-kleben

Fertig!



## Karte 2: „3D-Herz“

**Material:** Farbiges Tonpapier, Schere, Stifte, Herzschaablone, Kleber

**Schritt 1:** 6 Herzen auf Tonpapier zeichnen (mit Schablone)

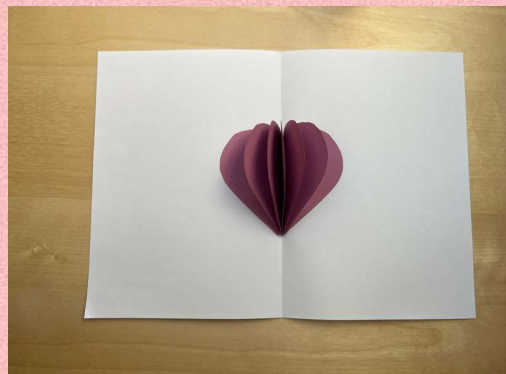
**Schritt 2:** Herzen ausschneiden und in der Mitte falten

**Schritt 3:** Herzhälften aufeinander kleben

**Schritt 4:** Herz in Karte kleben

**Schritt 5:** Karte verschönern/ beschriften

Fertig!



Tipp: Ganz einfach Herzschaablone selber machen

Schritt 1: Papier falten

Schritt 2: Herzhälfte von der Faltkante ausgehend zeichnen

Schritt 3: ausschneiden, aufklappen

# RÄTSEL

AN DER FASCHINGSFEIER IST EIN KIND BESONDERS GUT VERKLEIDET UND ALLE WOLLEN WISSEN, WER ES IST. DIE PERSON WILL ES ABER NICHT VERRATEN UND GIBT NUR TIPPS:

ICH TRAGE KURZE BEIN- SOWIE ARMBEKLEIDUNG. LETZTERE IST WEDER GRAU NOCH WEIß. ICH HABE KEINE SCHWARZEN HAARE, JEDOCH AUCH KEINE ROTEN. MEINE AUGEN SIND NICHT BRAUN, MEINE BEINBEKLEIDUNG BLAU. OB ICH WEIBLICH ODER MÄNNLICH BIN, WILL ICH EUCH NICHT SAGEN. WAS ICH EUCH ABER SAGE IST, DASS MEINE SCHUHE NICHT SCHWARZ SIND.

KÖNNT IHR DEN KINDERN HELFEN, ODER SEID IHR EBENFALLS ÜBERFRAGT?

HIER SIND DIE KINDER, DIE HINTER DEM KOSTÜM STECKEN KÖNNTEN:



## LERN-TIPP

EINFACH BEIM LERNEN DEN SELBEN KAUGUMMI (MIT DEM SELBEN GESCHMACK) KAUFEN WIE IN DER PROBE. SO ERINNERT IHR EUCH IMMER AN DAS, WAS IHR GELERNT HABT!

# Red Velvet Cupcakes



**FÜR 12 CUPCAKES BENÖTIGST DU:**

**75G BUTTER**

**150G ZUCKER**

**2 EIWEIß**

**120ML BUTTERMILCH**

**180G MEHL**

**3TL BACKPULVER**

**1TL KAKAOPULVER**

**1 PRISE SALZ**

**ROTE LEBENSMITTELFARBE NACH BEDARF**

**FÜR DAS TOPPING:**

**75G BUTTER**

**200G WEIßE SCHOKOLADE**

**300G FRISCHKÄSE**

- 1. BUTTER MIT ZUCKER EINIGE MINUTEN CREMIG RÜHREN, DANACH EIWEIß UND BUTTERMILCH UNTERRÜHREN. ANSCHLIEßEND DIE TROCKENEN ZUTATEN KURZ VERMISCHEN UND ZUR ZUCKER-BUTTER MISCHUNG GEBEN.  
NUN SO VIEL ROTE LEBENSMITTELFARBE HINZUFÜGEN, BIS EIN ANSPRECHENDER ROTTON ENTSTEHT (WIRD WÄHREND DEM BACKEN MEIST ETWAS DUNKLER) UND DER TEIG NICHT MEHR ROSA IST.**
- 2. DEN TEIG IN MUFFINFÖRMCHEN GEBEN UND FÜR CA. 25 MINUTEN BEI 180° OBER-/UNTERHITZE BZW. 160° UMLUFT BACKEN.**
- 3. FÜR DAS TOPPING WEIßE SCHOKOLADE SCHMELZEN UND SO LANGE ABKÜHLEN LASSEN, BIS SIE LAUWARM, JEDOCH NICHT FEST IST. WEICHE BUTTER WIE IM ERSTEN SCHRITT HELL AUFSCHLAGEN UND DEN FRISCHKÄSE HINZUGEBEN.  
NUN AUCH DIE SCHOKOLADE UNTERRÜHREN, BIS EINE FESTE, GESCHMEIDIGE CREME ENTSTEHT.**
- 4. ZULETZT DAS TOPPING MIT EINEM SPRITZBEUTEL ODER ÄHNLICHEM AUF DIE VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLTEN MUFFINS GEBEN UND DIE CUPCAKES NACH BELIEBEN MIT ZUCKERSTREUSELN VERZIEREN.**





# Pizzaherzen

## ZUTATEN:

1 PACKUNG FERTIG-PIZZATEIG  
ETWAS TOMATENSOÛSE ODER ANDERE SOÛSE NACH  
WAHL (Z.B. PESTO)

1. PIZZATEIG MIT DER SOÛSE NACH WAHL  
BESTREICHEN UND IN KURZE, RELATIV DÜNNE  
STREIFEN SCHNEIDEN.

2. ALLE STREIFEN ETWAS EINDREHEN UND JE ZWEI  
STREIFEN IN HERZFORM AUF EIN BACKBLECH LEGEN.  
DIE STELLEN, AN DEN SICH DIE BEIDEN STREIFEN  
ÜBERLAPPEN, GUT FESTDRÜCKEN.

3. DIE HERZEN NACH PACKUNGSANWEISUNG  
BACKEN UND AUS DEM BACKOFEN NEHMEN,  
SOBALD DER TEIG EINEN GOLDBRAUNEN GLANZ  
ANGENOMMEN HAT. NUN NUR NOCH DIE HERZEN  
KURZ ABKÜHLEN LASSEN UND NACH BELIEBEN MIT  
BEILAGEN, WIE SALAT, DIPS ODER KRÄUTERN  
SERVIEREN.



Du magst Programmieren,  
möchtest an der  
Schülerzeitung mitwirken  
oder das Insta-Profil der  
Schule ausbauen?

# Komm in den Wahlkurs „Wir sind Grasser!“ !!!

Jeden Mittwoch, 7.Stunde, in  
E 211 (Info-Raum) bei Frau  
Schneider und Herrn Goßler!

Wir freuen uns auf dich und  
deine Ideen!





Unzufrieden mit dem  
Zwischenzeugnis?  
Angst vor den nächsten  
Schulaufgaben?

## Hol dir kostenlose Nachhilfe!

Wie? Gehe in den mebis-Kurs  
„EGGler helfen EGGlern“, schau, wer  
dein gesuchtes Fach zur passenden  
Zeit anbietet und schreib die Person  
über mebis an!

Dein\*e Lehrer\*in (Schüler\*innen  
der Schule) werden dann von der  
Schule bezahlt, der Unterricht ist  
also gratis für dich!

# LETZTE SEITE

## Vorschau:

Die nächste Ausgabe erscheint voraussichtlich am 21.03.!



In der nächsten Schulzeitung dreht sich alles um Ostern!

Holt euch hier Ideen für Rezepte, Bastelanleitungen und lest interessante Interviews und Berichte!

## Impressum:

Wir freuen uns über eure Wünsche, Anregungen und Kritik! Ihr könnt uns über [homepage.host@egg.muenchen.musin.de](mailto:homepage.host@egg.muenchen.musin.de) kontaktieren.

Diese Schulzeitung wurde von

Sophie G. (11d)

Anni W. (10e)

Daniel K. (8d)

Jonas K. (8c)

designed und geschrieben.