

Sprottenhausener Nachrichten

Freitag, 25.07.2014

Polen

Polen hat 38,5 Millionen Einwohner und ist 312,679 km² der sechstgrößte Staat der Europäischen Union. Es ist eine parlamentarische Republik und der Regierungschef ist Donald Tusk. Wichtige Feiertage sind zum Beispiel der Unabhängigkeitstag am 11 November und der Staatsfeiertag am 1 Mai, sowie den Tag der Verfassung vom 3 Mai 1791, der am der natürlich am 3 Mai begangen wird. In Polen gibt es viele Berge, Seen und Wälder. Deshalb gehen die Polen in ihrer Freizeit gerne schwimmen, angeln, Ski fahren, Rafting und Segelfliegen.

Wetter

Heute: 23°C, bewölkt
Morgen: 26°C, Gewitter



Geburtstagskind Liska

Sie findet es sehr komisch, wenn 150 Kinder für sie singen
Was sie sich wünscht:
Dass Thore und Finja netter sind.



Witz

Fritzchen verlor sein Radiergummi. Dann fragte der Lehrer: „Was würdet ihr auf mein Grabstein schreiben?“ In dem Moment fand Fritzchen sein Radiergummi und rief: „Da liegt er ja, der Dreckssack!“



Ein bisschen Polnisch

Hallo	Cześć
Tschüß	Czesć
Bitte	Proszę
Danke	Dziękuję

- 1 – Jeden
- 2 – Dwa
- 3 – Trzy
- 4 – Cztery
- 5 – Pięć
- 6 – Sześć
- 7 – Siedem
- 8 – Osiem
- 9 – Dziewięć
- 10 – Dziesięć

Finderlohn

Es werden 30 Sprotten in Form von 3 Zehnern gesucht. Seid ehrlich und gebt sie morgen früh im Radio ab und zieht einen zehner davon ein!

Chill-Out lounge soll die Preise von den Waffeln und Brezeln senken
Das wollten Leonie/Romina



Interview mit Ewelina



Wie ist das Klima in Polen?
Wie in Deutschland.

Was ist der größte Unterschied zwischen Polen und Deutschland?
Es gibt nur sehr wenige, und die sind alle sehr klein.

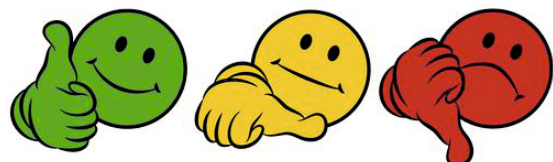
Was vermisst du am meisten?
Das Essen.

Was ist typisch für Polen?
Es gibt mehr Arbeitslose als in Deutschland, sie beschweren sich viel, lernen aber gerne Fremdsprachen.

Umfragen:

Wie fandet ihr das Essen heute?
Wir haben 85 Leute gefragt.

Gut: 35 Mittel: 33 Schlecht: 17



Sprotenhausener Nachrichten

Freitag, 25.07.2014

Das Elterncafe, der einzige Ort wo sich Erwachsene außerhalb der Stadtführung aufhalten dürfen, wurde kurzzeitig in einen Streichelzoo verwandelt. Er wurde von Meerschweinchen, Hühnern, einem Hasen und Kaninchen bevölkert. Es kamen aber leider kaum Kinder, weil den meisten der Eintrittspreis von 10 Sproten zu hoch war



Rezept aus der Bäckerei: Russischer Zupfkuchen

Für den Knetteig:

- 425 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 3 gestr. TL Backpulver
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 250g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 1 kg Magerquark
- 250g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack
- 4 Eier (Größe M)
- 375g zerlassene, abgekühlte Butter/Margarine

1 Für den Teig Mehl Kakao und Backpulver

Mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teigs auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen.

2. Für den Teig Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Puddingpulver und Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Das Fett unterrühren, alles zu einer einheitlichen Masse verrühren, auf dem Teig verteilen, glattstreichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 150°C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten