

**Schülerzeitung
der Klasse R7a
(1. Ausgabe)**

Corona an der Förderschule!

(Fabian Schröder, 17.12.2020)

In der Von-Vincke-Schule ist glücklicherweise noch keine Covid-19-Infektion vorgefallen. Als die Landesregierung das Distanzlernen verordnet hat, hat der Leiter der Schule schnell reagiert und alle Schüler ins Homeschooling geschickt. Alle Schülerinnen und Schüler müssen in der Phase des Distanzlernens über Laptop, Tablet oder iPad arbeiten.

Der Schulleiter ist besorgt, da es schon Verdachtsfälle an der Schule gab, aber gleichzeitig auch froh, dass sich noch kein Coronafall an der Von-Vincke-Schule bestätigt hat. Herr Liebald äußerte sich so: „Wir sollten in der Schulzeit mit so wenig Leuten wie möglich in Kontakt kommen und natürlich vor allem jetzt die Regeln der Hygiene einhalten.“ Auch die Sicherheit der Lehrer liege dem Schuldirektor Andreas Liebald am Herzen, sagt er.

Als der Direktor Anfang des Jahres von der Corona-Krise erfuhr, war er in hohem Maße verunsichert. Andreas Liebald musste zum Schutz der Lehrer ein neues Corona-Konzept einleiten. Es wurde die Maskenpflicht verstärkt. Allen Lehrer und Lehrerinnen ist es nur noch erlaubt mit Masken die Klassenräume und das Lehrerzimmer zu betreten. Alle, die an der Schule arbeiten, können deshalb auch kostenlose FFP-2 Masken erhalten, um sich besser vor dem Virus zu schützen. Auch der Schulleiter selbst findet diese Regeln nicht angenehm, aber jeder muss sich an sie halten, um sich und andere zu schützen.

Herr Liebald führt momentan die Leitung einer Schule unter erschweren Covid-19-Bedingungen. Auch das knabbert an ihm. Man hofft, dass sich die Corona-Lage schnell regeneriert und alles wieder seinen normalen Weg nimmt.

Lockdown light hat nichts gebracht

(Von Conner Wahle, 17.12.2020)

Der leichte Lockdown ist vorbei und wir schreiben Rekorde in den Infektionszahlen. Die Todeszahlen steigen und jetzt kommt der harte Lockdown. Einige Menschen hatten sich nicht im Griff und die, die sich darangehalten haben, werden jetzt bestraft, indem sie nicht wie sonst Weihnachten feiern können. Danke an unsere Mitbürger, die sich nicht darangehalten haben und ihre Partys feiern mussten und sich mit vielen Leute treffen mussten. Jetzt können wir nur sehr wenige Leute zu Weihnachten einladen und können nicht etwas größer feiern. Ich finde das richtig schlecht, weil die vernünftigen Menschen jetzt auf alles verzichten müssen. Am liebsten hätte ich auch noch eine Ausgangssperre gewollt, aber ich befürworte die Schließung des Einzelhandels und dass keine Weihnachtsmärkte stattfinden. Was ich wieder nicht gut finde ist, dass Glühwein verkauft werden darf, weil die Leute es nicht verstehen, dass der Verkauf To Go ist. Ich verstehe es auch nicht, warum man so etwas macht und jede Lockerung ausnutzt, wenn die Regierung etwas anderes vorschreibt.

Weihnachten in Corona Zeiten?

(Von Hannah Borgmann, 17.12.2020)

Letztes Jahr haben wir noch mit der ganzen Familie gefeiert, umarmt, angestoßen, Geschenke ausgepackt sowie zusammen ein Festmahl verspeist. 2020 haben wir Corona. Das heißt für alle max. 10 Personen, keine Umarmungen, Abstand, usw. Ich finde es eigentlich gut, dass es Maßnahmen gibt, die eingehalten werden müssen, weil die Maßnahmen mir als sinnvoll erscheinen. Leider wird dann das große Miteinander ausfallen. Aber was sein muss, muss sein. Wenn alle da mitmachen und es auch keine Regelverstöße gibt, damit es so wenig neue Corona-Patienten wie möglich gibt, werden vielleicht nach Weihnachten die Regeln noch weiter gelockert.

Bundesliga Saison 20/21

(Von Julius Thiede, 17.12.2020)

<Abbildung: leeres Stadion>



</Abbildung: leeres Stadion>

Die Bundesliga Saison 2020/2021 ist eine Saison wie keine andere. Die Zuschauer in den Stadien fehlen und somit auch die Stimmung. Es wirkt alles ein wenig trostlos und traurig. Auch die Spieler leiden diese Saison sehr, da der Spielplan diese Saison sehr eng getaktet ist. Dennoch ist die Saison bis jetzt sehr spannend. Die großen Favoriten auf die Meisterschaft Bayern und Dortmund patzten bisher teilweise und "Underdogs" wie Gladbach, Leverkusen oder Leipzig nutzen das und spielen bisher sehr solide. Alles in allem wird diese Saison gerade durch diese besonderen Umstände eventuell sehr spannend. Vielleicht ist es auch ein kleiner Segen für die Bundesliga, dass die Bayern vielleicht diese Saison nicht Meister werden. Dennoch werden wir erst am Ende der Hinrunde erkennen, wer

Herbstmeister ist und welche Mannschaft am reifsten für den Titel ist.

Flop der bisherigen Saison:

Schalke 04 — Diese Saison ist für die Königsblauen wirklich nicht die Beste. Die Knappen hatten dieses Jahr noch keinen einzigen Saisonsieg und es fehlt ihnen vor allem an Kampfgeist und Antrieb. Eigentliche Topspieler wie Harit, Serdar und Kabak bringen aktuell sehr dürftige und mangelhafte Leistungen. Des Weiteren sorgen sie teils für Skandale, zum Beispiel Kabak mit seiner Spuckattacke oder Amine Harit, der während des Lockdowns eine Shisha Bar besuchte. Wenn Schalke wieder einen Sieg holen will, dann müssen sie mehr Wille und Motivation ins Spiel bringen und wieder für das Schalke stehen, was es mal war. Denn ansonsten war diese Saison für die Schalker vorerst die letzte im Oberhaus.

Top der bisherigen Saison:

Bayer 04 Leverkusen — Die Werkself spielt diese Saison extremst sicher und solide. Des Weiteren wirken sie vom Auftreten her sehr offensivstark und sind auch ganz klar ein Favorit für die Herbstmeisterschaft.

Andrej Kramaric: Der Stürmer von TSG Hoffenheim spielt eine bärenstarke Saison. Nicht ohne Grund hatte der FC Bayern Interesse am kroatischen Stürmer. Bisher schoss er 7 Tore und gab 2 Vorlagen in 8 Spielen (Quelle: Transfermarkt.de). Für mich ist er ganz klar ein Favorit auf die Torjägerkanone. Wenn er weiter so solide spielt und Topleistungen abrufen, dann

werden wir ihn nächstes Jahr vielleicht im Trikot eines europäischen Top-Teams sehen.

Newcomer der bisherigen Saison:

Giovanni Reyna: Der US-Amerikaner und Top-Talent von Borussia Dortmund spielt bisher eine sehr gute Saison und ist einer der Leistungsträger seiner Mannschaft. In der bisherigen Saison erzielte er 3 Tore selbst und bereitete weitere 4 vor (Quelle: transfermarkt.de). Ohne ihn würde die Borussia sicherlich schlechter da stehen. Denn das Dortmunder Eigengewächs gehört spätestens seit dieser Saison zu den Stammspielern und spielt seit November auch für die US-Nationalmannschaft. Sollte er weiter an seine bisherigen Leistungen anknüpfen, dann könnte aus ihm eines Tages mal ein ganz Großer werden.

<Abbildung: Giovanni Reyna>



</Abbildung: Giovanni Reyna>

Prognose der weiteren Hinrunde:

- Der FC Schalke 04 wird seinen ersten Sieg holen und sich langsam aus der Abstiegszone lösen.
- Bayer Leverkusen wird Herbstmeister und lässt die Verfolger Bayern und Leipzig hinter sich.
- Der VfB Stuttgart setzt sich im oberen Tabellendrittel fest.

Bildquellen:

<https://www1.wdr.de/nachrichten/themen/coronavirus/veranstaltungen-corona-virus-absage-nrw-100.html>

<https://www.90min.de/posts/6541268-giovanni-reyna-alter-groesse-position-instagram-spielstil-alles-wissenswertes-ueber-das-bvb-juwel>

Weihnachtsrezepte

(Von Amilia Thieme, 17.12.2020)

Diese Geschenkideen kannst du schnell und einfach zu Weihnachten machen, um deiner Familie und deinen Freunden eine Freude zu bereiten.

Marzipankartoffeln

Zutaten

- 200g Marzipanrohmasse (am besten mit hohem Mandelanteil, denn dann wird es nicht so süß).
- 100g Puderzucker
- Backkakao

Zubereitung

Verknete die Marzipanrohmasse zu einer glatten Masse, sodass du den Puderzucker nicht mehr siehst und alles gut vermischt ist. Forme aus der Masse kleine teelöffelgroße Kugeln. Achte darauf, dass sie ungefähr gleich groß sind. Wenn die Masse sehr klebrig ist, stelle sie für 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank. Wälze die Kugeln nun in Backkakao, sodass du keinen Marzipan mehr siehst (Mit Trinkkakao wird es zu süß). Verpacke sie in Tüten und binde sie mit einem Band zu.

Teelichter im Eiskristall Look

Du brauchst

- 1 sauberes Marmeladenglas
- 1 Teelicht
- weißen Kandiszucker

Zubereitung

Falls das Marmeladenglas noch schmutzig ist, wasche es gründlich aus und trockne es anschließend ab. Verteile eine dicke Schicht vom Kandiszucker auf dem Boden des Glases, sodass er bedeckt ist. Stelle jetzt das Teelicht möglichst gerade auf den Kandiszucker und lass dich verzaubern.

Achtung! Teelichter niemals ohne Aufsicht brennen lassen.

Bruchschokolade

Zutaten

- weiße, Vollmilch oder Zartbitterschokolade
- Mandeln, Nüsse, Krokant, Schokolinsen, Kekse, Zuckerstreusel, Schokoperlen, etc.

Zubereitung

Schmilz die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad. Wenn du die Schokolade im Wasserbad schmelzen möchtest, gehe so vor: Befülle einen großen Topf mit Wasser und koche es auf. Hacke die Schokolade klein. Gebe in eine Schüssel, die etwas kleiner ist als der Topf, zwei Drittel der Schokolade und stelle die Schüssel auf den Topf mit dem kochenden Wasser. Rühre nun solange, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nimm

die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So kühlt die Schokolade auf die richtige Temperatur herunter und bekommt keinen Grauschleier. Nun kannst du deine ausgewählten Toppings in die Schokolade geben. Falls du Kekse nehmen solltest, breche sie kleiner, hacke sie etwas klein oder zerbröse sie. Fülle die Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in Eiswürfelformen. Stelle die Schokolade am besten über Nacht in den Kühlschrank. Wenn du die Schokolade auf ein Backblech gegeben hast, breche oder schneide sie in kleine handliche Stücke. Wenn du aber stattdessen eine Eiswürfelform verwendet hast, löse die Schokolade vorsichtig heraus. Eine schöne Geschenkidee für Schokoladenliebhaber und Naschkatzen.

Tipp: Du kannst auch zwei verschiedene Sorten Schokolade nehmen. Wenn du die Schokolade nicht am Herd machen möchtest, kannst du auch ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schokoladentafeln nah beieinander darauf verteilen. Stelle deine Schokolade dann bei 50 Grad Umluft in den Backofen. Bleibe beim Ofen stehen. Die Schokolade soll nur weich sein, nicht flüssig. Ob die Schokolade weich genug ist, erkennst du, wenn du mit einer kleinen Gabel oder einem Zahnstocher reinstichst und die Schokolade sich ziehen lässt. Verziere sie nun schnell, weil wenn du zu lange wartest, wird sie wieder fest.

Achtung! Lass dir beim Zubereiten der Bruchschokolade unbedingt von einem Erwachsenen helfen, da der Herd oder Ofen sehr heiß ist und du dich schnell verbrennen kannst.

Selbstgemachte Seifen

Du brauchst

- Seifenreste oder ganze Seife
- Duftöle deiner Wahl (z.B. Rose, Kokos, Mandel, Lavendel, Orange, Zitrone)

Zubereitung

Schmilz die Seife in der Mikrowelle oder im Wasserbad (Siehe oben erklärt. Du kannst hier aber die ganze Seife schmelzen). Gib in die geschmolzene Seife dein Duftöl deiner Wahl. Fülle die Seife in Muffinformen. Wenn du magst, kannst du noch getrocknete Blumen auf deine Seife geben. Lasse sie trocknen, bis sie fest ist.

Achtung! Lass dir beim Herstellen der Seife auf jeden Fall von einem Erwachsenen helfen, weil der Herd wirklich sehr heiß ist.

Kakao mit Herz

Zutaten

- 1 Tasse heißer Kakao
- feines Sieb
- ein Stück dünnen Karton ca. Postkartengröße
- Kakaopulver
- Sahne

Zubereitung

Zuerst bastelst du die Schablone, durch die du später das Kakaopulver auf die Sahne sträubst. Falte den Karton in der Mitte. Zeichne ausgehend von der Faltkante ein halbes Herz von ca. 3 cm Größe darauf und schneide es aus (gleichseitig von beiden Papierhälften). Falte den Karton auseinander und du hast eine schöne Herzform in der Mitte. Bereite nun den heißen Kakao zu und schlage die Sahne steif. Rühre sie solange, bis sie steif ist. Aber pass auf! Sie darf nicht gerinnen. Falls sie doch gerinnt, rühre weiter und du hast Butter gemacht. Gib auf deinen heißen Kakao die Sahne und streiche sie glatt. Lege deine Schablone auf den Tassenrand. Stäube anschließend Kakaopulver durch das Sieb. Das Pulver fällt nur an der ausgeschnittenen Stelle durch und bildet ein schönes Kakaohertz auf der Sahne.