

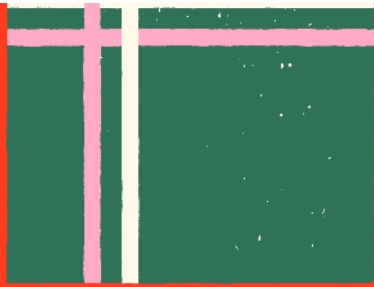


DIE NACHMI ZEITUNG



Volksschule Neumarkt am Wallersee
2024
DEZEMBER





Dezember ist ein besonderer Monat.
Wir warten alle auf **Weihnachten**.
Wir verkleiden nicht nur unser **Herz**,
sondern auch unsere Räume in **Liebe**.
Wir machen Geschenke und Weihnachtskekse.
Der Geist des Weihnachtsfestes umgibt uns.

Timea, Bianca und Isabella





-Wie feierst du Weihnachten?, fragt unsere Reporterin Lana:

Noah:

Mit duftenden Kuchen.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Ein Furzkissen.

-Elias, wie feierst du Weihnachten?, fragt Ian, der Reporter.

Ich feiere mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Ninjago.



-**Mia**, wie feierst du Weihnachten?

Mit Oma.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Spaghetti und Kekse.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Kuschelbär.

-**Unik**, wie feierst du Weihnachten?

Mit meiner Cousine und meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Schnitzel und Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Eine Kiste mit einem Clown.

-**Mark**, wie feierst du Weihnachten?

Mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Borsch.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Computer.



-**Valerian**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Roboter.

-**Atilla**, wie feierst du Weihnachten?

Ich spiele gerne mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Kuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Rennauto.

-**Tamara**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit der Familie in der Slowakei.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Die Nachspeisen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Handschuhe mit Wärmepads.



-**Theresa**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie, wir essen und packen die Geschenke aus.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Schweinsbraten.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Weihnachtsmütze.

-**Amilia**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie, bei Oma.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Schweinsbraten.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Der Fuchs isst gerne Bücher.

-**Miruna**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Cozonac und Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Ein Pony Roboter.



-**Christoph**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Lebkuchen.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Schoko.

-**Timea**, wie feierst du Weihnachten?

Ich feiere mit meiner Familie und wir essen traditionelle ungarische Speisen.

-Was ist dein Lieblingsessen an Weihnachten?

Fisch mit Kartoffelsalat.

-Was ist das lustigste Geschenk, das du je bekommen hast?

Rentierhandschuhe.

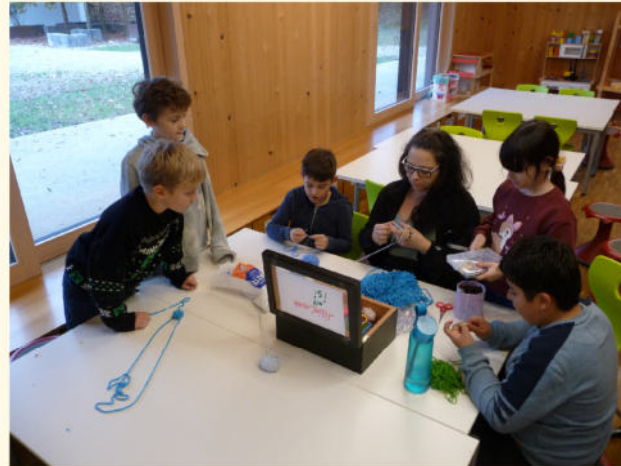


















Zwischen unseren weihnachtlichen Vorbereitungen bleiben wir gesund und fit.







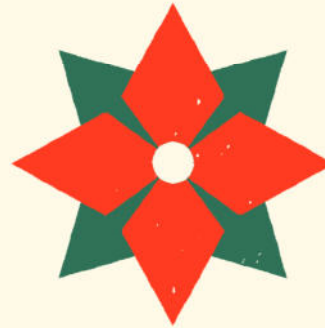




Jetzt, wo unser Körper fit ist, schauen wir rein in die Weihnachtsbäckerei.









Unser köstliches Rezept könnt Ihr zu Hause auch ausprobieren:

1-2-3 Sternen Kekse

Das brauche ich:



1 Rührschüssel



1 Mixer
mit Kneithaken



1 Backblech
mit Backpapier



1 Teigrolle



1 Stern-Ausstecher



100g Staubzucker



200g Butter



300g Mehl



1 Eidotter



1 Packung
Vanillezucker



1 Prise Salz



So wird's gemacht:

1.



alle Zutaten
rasch verkneten

2.

Teig ½ Stunde im Kühlen
(g.B. Kühlschrank)
rasten lassen



3.



Backrohr
vorheizen

4.



Teig
ca. 4mm
dünn ausrollen

TIPP:
Teig zwischen
2 Backplatten
ausrollen,
so klebt
nicht

5.



Sterne
ausstechen

auf das Backblech legen

6.



bei 180°C Umluft
ca. 10 bis 14 Minuten
hellbraun backen



**Wir wünschen Euch allen frohe
Weihnachten!**
Unser Kranz ist fertig geworden.

