Wunderschöner Frühling





Der Frühling ist wunderschön.

Ich mag den Frühling, weil die Blumen

wieder blühen, Schmetterlinge

fliegen umher. Alles duftet so lieblich und ist so grün.

Der Frühling ist einfach toll und die schönste

Jahreszeit für mich.



Mein Osterfest



So verbrachte ich die Osterfeiertage

Dieses Jahr habe ich ganz anders Ostern gefeiert. Ich verbrachte die Osterfeiertage mit meinen Cousinen und Cousins.

Wir feierten alle zusammen bei meiner Oma, denn sie hat einen großen Garten, dort kann man viele Ostereier verstecken. Wir Kinder hatten viel Spaß beim Eier suchen im Garten und haben viele Geschenke bekommen.

Es waren sehr schöne Tage, denn die ganze Familie war bei meiner Oma versammelt.



Die Zukunft ist noch weit



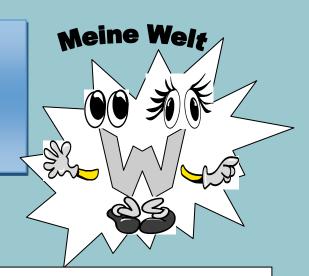
Arkardia war ein wunderschönes Land mit reißenden Flüssen, großen Tälern und hohen Bergen. Dort herrschten zwei Mächte. Die Malefieser und die Gronen .Die Malefieser waren stolze Elfen, dessen König öffentlich die Macht über Arkardia zugeschrieben bekommen hatte. Außerdem waren die Malefieser für ihre edlen Ritter bekannt. Im Gegensatz zu den Malefiesern waren die Gronen eine Truppe aus Dieben und Spionen, die vor Nichts und Niemanden Halt machten, um immer ihre eigenen Ziele zu verwirklichen.

Fortsetzung Folgt!!!!





Unsere Gastautorin



Hi, hier ist Ellen, eure ehemalige Praktikantin des Wi-Wa-Wunderland e.V.

Ich war in der Zeit vom 12.02. - 23.03.2018 im "Jucke".

Meine Hobbys sind zeichnen, Games zocken und Musik hören.

Die Arbeit im Jugendclub hat mir großen Spaß gemacht, ich habe viel dazugelernt für meine Ausbildung zur Erzieherin.

Es war eine tolle Zeit mit Euch!!!!



Frühlingsmuffins



Zutaten für 9 Personen:

1 Pck Backpulver, 240 ml Buttermilch, 2 Stck Eier, 2 EL Backkakao, 250 g Mehl, 120 g Staubzucker, 100 ml Öl

Zutaten für die Creme:

50 g Margarine, 200 g Staubzucker, 2 TL Milch, 1 Pck Vanillezucker

Zutaten für Deko:

36 Stck Schokobonbons

Zubereitung

Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Buttermilch und Öl zufügen. Alles zu einer cremigen Masse verrühre.

Mehl, Backpulver und Kakao zügig unterrühren. Dann die Muffinform mit 12 Förmchen auslegen, mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Während die Muffins abkühlen, kann man die Creme für die Nester zubereiten. Hierfür muss die Margarine schaumig geschlagen werden und dann die Milch, Staubzucker und der Vanillezucker untergerührt werden.

, Wenn die Muffins abgekühlt sind, füllt man die creme in einem Spritzsack und macht so ei n Nest auf die Muffins, indem man einen Ring auf die Muffins spritzt. Nun nur noch die Schokobonbons in den Nestern Verteilen und fertig!!!!



Witze und coole Sprüche



Äpfel schmecken gut und Äpfel sind toll, Äpfel sind einfach wundervoll

Bananen sind lecker schmecker und schmecken auch besonders lecker

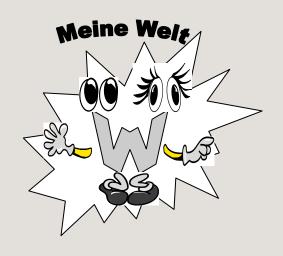
Aprikosen hat man am Baum und im Laden kann man sie kaufen, aber man kann sich auch dafür raufen

Lotta Karotta, Karotten sind toll und einfach wundervoll, wenn man sie isst, dann kann man besser sehen.





Das habe ich in den Sommerferien vor



Ich fahre im Sommer in zwei Camps:

in das Sparachcamp GLS und in das Querzenland .

Das Sprachcamp liegt bei Berlin und es ist gleichzeitig ein Hotel. In der Nähe des Camps liegt ein See. Dort können wir baden und es gibt viele Ausflüge nach Berlin. Es kommen auch Kinder in das Camp, die nicht aus Deutschland sind und dort üben wir alle zusammen Englisch und Deutsch. Ich war im letzten Jahrschon einmal dort und es hat mir sehr gut gefallen.

Im Querzenland fahre ich schon, seit dem ich ganz klein bin, weil es dort so toll ist. Meine Gruppe nennt sich Kinderreisen. Es gibt dort viele Bungalows, ein großes Haus für die Waschräume, Duschen und den Speißesaal.

Ich freue mich schon sehr auf den Sommer und die Camps!!!!





Der Frühling



April (Heinrich Seidel)

April! April!

Der weiß nicht, was er will.

Bald lacht der Himmel blau und rein, bald schaun die Wolken düster drein, bald Regen und bald Sonnenschein!

Was sind mir das für Sachen, mit Weinen und mit Lachen ein solch Gesaus zu machen!

April! April!

Der weiß nicht, was er will.





Der Schmetterling





Schmetterlinge leben auf Wiesen, weil da viele bunte Blumen zu finden sind.

Sie sind wunderschön, flattern umher und mögen die Blumen und vor allem den süßen Nektar der Blumen.

Schmetterlinge gibt es in vielen tollen Farben und Größen.

Es gibt eine Vielfalt von Schmetterlingen und einige kenne ich sogar mit Namen, wie z.B. der Apollofalter, der Schwalbenschwanz, der Zitronenfalter, der Kohlweißling und das Tagfauenauge.

Ich finde sie toll, weil sie so hübsch sind.

Schmetterlinge sind einfach wundervoll. Ich mag sie und das ist so.





Pfingsten und

Pfingstbräuche



Pfingsten folgt 50 Tage nach Ostern

Bereits seit Ende des 4. Jahrhunderts feiert die christliche Glaubensgemeinschaft Pfingsten, das jedes Jahr auf den fünfzigsten Tag nach Ostermontag fällt und damit den Osterfestkreis beschließt. Der Begriff geht laut der Evangelischen Kirche in Deutschland auf das griechische Wort "pentekoste" zurück, was so viel heißt wie "der fünzigste". Weil Pfingsten sich nach Ostern richtet, variiert das Datum des Feiertags zwischen dem 10. Mai und dem 13. Juni.

Was ist die Bedeutung von Pfingsten?

Ursprünglich war Pfingsten ein jüdisches Erntedankfest. Die Bedeutung von Pfingsten verschob sich dann, weil die christliche Gemeinde begann, Pfingsten als Geburtstag der Kirche zu feiern, der wiederum eng mit dem Heiligen Geist und der damit verbundenen christlichen Missionierung verknüpft ist.

Pfingstbräuche!

Der Pfingstbaum ist meist eine Fichte, deren Äste abgesägt werden. Statt der Äste wird der Pfingstbaum zum Pfingstfest bunt geschmückt, z.B. in Form von Bändern oder Fahnen. Ganz oben befindet sich am Pfingstbaum stets ein Kranz.

Früher wurde der Pfingstbaum für Kletterwettkämpfe genutzt, aber heute wird er eher im Rahmen des Pfingstfestes spielerisch von Burschen aus dem Nachbarort gestohlen.

Damit die Gemeinde den Pfingstbaum wieder bekommt, muss er häufig teuer wieder eingelöst werden.

Hasen im Glas



Zutaten für 4 Portionen:

250 g Quark, 1/8 Liter Milch, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Zucker, 1 Pck. tiefgefrorene Himbeeren, 1 Becher Sahne, 8 Löffelbiskuits

Zubereitung:

Milch und Quark verrühren. Aufgetaute Himbeeren, Vanillezucker und Zucker untermengen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Die gut gekühlte Creme in Gläser füllen und je 2 Löffelbiskuits schräg als Hasenohren





