



Der flotte BLITZ



JACKE ANZIEHEN DRAUßEN
BUNTE BLÄTTER SAMMELN



HÄNDE NICHT WASCHEN
NUR DRINNEN HOCKEN



Unser Lichterfest & Martinszug

2025

Am Sonntag, den 9.11. hat die Laternenausstellung der GGS Millrath stattgefunden. Die ganze Schule war mit Lichterketten geschmückt. Es gab viele schöne Laternen, Waffeln und Würstchen. Am Anfang haben wir alle zusammen gesungen und der Pausenchor hat zwei schöne Lieder präsentiert. Es waren dieses Jahr sehr viele Leute da, um sich unsere tollen Laternen anzuschauen. Insgesamt war es total gemütlich und bunt.

Isabelle und Felix, 4b

Am Martinszug 2025 waren viele Kinder und Erwachsene dabei. Die Blaskapelle hat toll gespielt. Es gab Trompeten, Klarinetten und viele weitere Instrumente. Die Laternen der Kinder haben wunderschön geleuchtet. Man konnte Pinguine (1a), Waschbären (1b), Hexenkessel (2a), fantasievolle Wesen (2b), Astronauten (3a), Raketen (3b), Chamäleons (4a) und Heißluftballons (4b) bestaunen. Nach dem Zug haben sich alle am Feuer versammelt und die Martinsgeschichte wurde von ein paar Viertklässlern vorgespielt. Das war ein schöner Martinszug!

Amal und Helena, 4a



Schon gewusst ... ?

Warum verfärben sich die Blätter im Herbst bunt?

Wie eine Fabrik Strom braucht, braucht ein Blatt Sonnenstrahlen, sonst stirbt es. Nur mit Hilfe der Sonne sind die Blätter grün. Wenn die Sonne im Herbst weniger stark strahlt, verliert das Blatt seine grüne Farbe und wird ganz bunt: gelb, rot und braun.

Ohne ausreichend Sonnenlicht verschwindet also der grüne Farbstoff und andere Farben breiten sich im Blatt aus.

Sara, 4a



HERBSTLICHE REZEPTE



Bratapfel



Zutaten für 5 Personen:

- 8 Äpfel
- 2 EL Honig
- 2 EL fein gemahlene Mandeln
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Rosinen oder getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)
- Öl für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse entfernen. Den Honig mit den Mandeln verrühren und die Rosinen oder die in Würfel geschnittenen Aprikosen sowie die Mandeln untermischen. Die Masse in die Äpfel füllen, diese in eine gefettete feuerfeste Auflaufform setzen und im Backofen bei 150 Grad Celcius je nach Apfelsorte 25-45 Minuten backen.

Helena, 4a



Interview mit Herrn Bongert



Wir: Hallo Herr Bongert, möchten Sie gesiezt oder geduzt werden?

Herr Bongert: Gesiezt werden.

Wir: Was machen Sie gerne in Ihrer Freizeit?

Herr Bongert: Ich gehe zum Fußball, fahre Motorrad und spiele Videospiele.

Wir: Mögen Sie Kinder?

Herr Bongert: Ja, sonst wäre ich kein Hausmeister in der Grundschule geworden.

Wir: Mögen Sie Ihren Job?

Herr Bongert: Ja.

Wir: Wieso sind Sie Hausmeister geworden?

Herr Bongert: Das war Zufall. Ich war erst beim Ordnungsamt und dann haben sie meine Stelle gestrichen. Dann ist ein Arbeitskollege an der Grundschule Willbeck krank geworden. Dann habe ich das zuerst übernommen. Dann war ich erst 8 Jahre an der Willbeck und jetzt bin ich hier.

Wir: Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Hausmeister zu werden?

Herr Bongert: Da hat sich so ergeben.

Wir: Was mögen Sie am liebsten an Ihrer Arbeit?

Herr Bongert: Da habe ich nichts bestimmtes. Natürlich draußen arbeiten bei schönem Wetter ist viel besser als drinnen sitzen.

Lara und Alina, 4b

HERBSTLICHE BASTELIDEEN

KASTANIENMÄNNCHEN BASTELN

DU BRAUCHST:

- KASTANIEN
- ZAHNSTOCHER
- EICHELHÜTCHEN ODER KLEINE BLÄTTER (FÜR HÜTE)
- STIFTE ODER WACKELAUGEN
- KLEBER

SO GEHT'S:

1. STECHE MIT EINEM ZAHNSTOCHER KLEINE LÖCHER IN DIE KASTANIEN.
2. STECKE ZAHNSTOCHER ALS ARME, BEINE UND HALS HINEIN.
3. SETZE OBEN EINE KASTANIE ALS KOPF AUF.

KLEBE AUGEN UND HUT AUF – FERTIG IST DEIN KASTANIENMÄNNCHEN!



Hexenbesen-Salzstangen

Zutaten:

- 5 Käsescheiben (möglichst ohne Löcher)
- 10 Salzstangen
- Schnittlauch



Halbiere zuerst die Käsescheiben. Dann legst du die halbierten Scheiben mit der langen Seite vor dich und schneidest mit einem Messer Streifen in den Käse.

Achtung: Die Streifen nicht durch die ganze Scheibe schneiden, sondern nur etwa bis zur Hälfte. Die geschlossene Seite wird zum Aufrollen benötigt.

Nun kommt der Besenstiel. Lege dafür eine Salzstange auf deine geschnittene Käsescheibe. Die Salzstange sollte möglichst nur auf der geschlossenen Käsescheite liegen.

Den Käse möglichst eng um die Salzstange rollen, so dass ein Besen entsteht.

Jetzt einen Schnittlauchhalm um den Käse legen und vorsichtig mit einem Knoten verschließen. Sollte der Halm mal reißen, nimm einfach einen neuen. Die überstehenden Enden mit einer Schere abschneiden.

Geschafft – nun auch die zweite Hälfte der Käsescheibe zum Besen rollen und schon kann die Hexen-Knabberei serviert werden.

Tascha, 4a

WISSEN TO GO

1. WAS IST DAS ÄLTESTE LAND DER WELT? San Marino
2. DIE VENUS IST DER EINZIGE PLANET, DER SICH IM UHRZEIGERSINN DREHT.
3. WIE VIEL WIEGT EINE WOLKE? etwa 1000 Tonnen

Tascha, 4a

Warum schaut Häschen im Herbst in alle Lampen rein? Es will sehen, ob die Birnen schon reif sind!



Warum fliegen die Vögel im Herbst in den Süden? Weil es schneller geht, als zu laufen.

HAHAHA

Felix, 4b