IWS- Infoblatt

Ausgabe Nr. 2, März 2015

TERMINE, TERMINE, Termine:

Osterferien: 25.03.15- 10.04.15

Schulfrei: 01.05.15

Elternarbeit im Schulgarten: 09.05.15

von 9.00-15.00 Uhr für die Klassen 4, 9, 10, 11A, 11 B, Schulgartenkreis

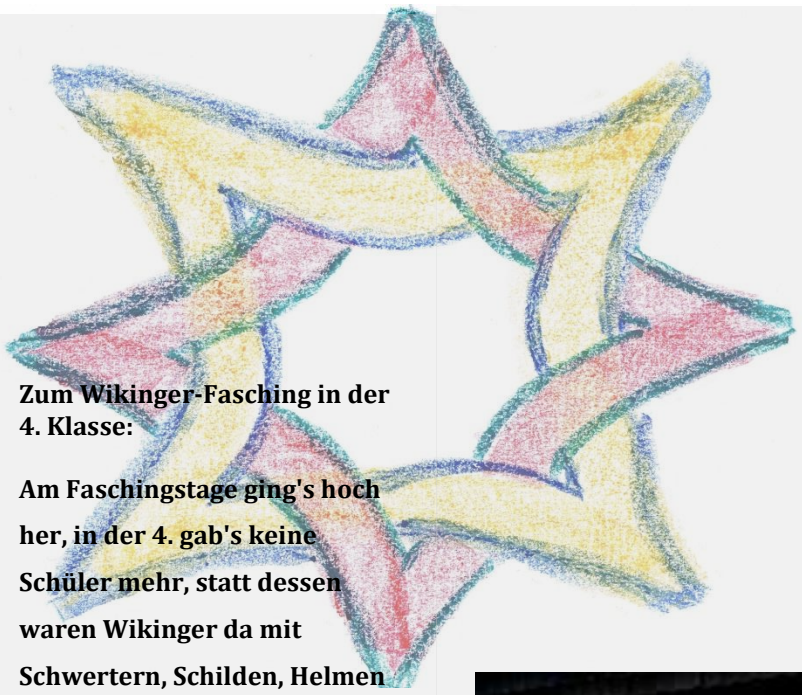
Treffen Handwerkermarkt: 11.05.15

Nächste Elternratssitzung: Di., 19.05.15

Einladung zum

Alle sind herzlich willkommen !!!

IN DEN GRÜNEN BERGEN VOR FLORENZ DIE SEELE BAUMELN LASSEN - Waldorffamilie nach Italien verzogen, vermietet schöne Ferienwohnung/Zimmer/Seminar raum in traditionellem Landhaus mit herrlichem Ausblick. Beste Wander- und Trekking-Möglichkeiten, Yoga, Reiterhof und großer See in der Nähe. Auch bieten wir langfristige Vermietungen an . Wir freuen uns auf Euer Kommen.
Laura Sicuteri 0039/0558449922
lauraverdechiaro@yahoo.de.



Zum Wikinger-Fasching in der 4. Klasse:

Am Faschingstage ging's hoch her, in der 4. gab's keine Schüler mehr, statt dessen waren Wikinger da mit Schwertern, Schilden, Helmen gar. Die rauen Krieger zeigten voll Gunst auch im Brötchenformen ihre Kunst, gut gestärkt durch üppiges Schmausen ging's zum Wikingerspiel nach draußen. Im Treffen erwiesen sie ihr Geschick und erlebten reges Mannschaftsglück.

IWS-Infoblatt

Unterstufen-Spielplatz

Der erste Bauabschnitt, die Sandspielanlage, ist fertiggestellt.

Die Stiftung der Sparkasse Fallingbostel in Walsrode fördert den Bauabschnitt des Balancierpfades mit 3.000,- €. Wir können im April oder Mai den Spielplatz also erweitern lassen.

Klassenspiel der 12. Klasse

Am Freitag, den 30.01.2015 wurde von der 12. Klasse das Stück „Das Wasser des Lebens" gezeigt. Es war eine großartige Aufführung! Die Klasse hat allen Zuschauern einen sehr unterhaltsamen, netten Abend mit der Aufführung bereitet. Habt vielen Dank dafür!!!

Saftige Rübli-Muffins

Das benötigt ihr für 18 Muffins:

250 g große Möhren, 175 g Butter/Margarine, 125 g Zucker, 1Päckchen Vanillin-Zucker, 4 Eier, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse, 5 -7 EL Milch, 100 g Marzipan-Rohmasse, 25 g und 100 g Puderzucker, einige Tropfen rote und gelbe Back- und Speisefarbe oder auch fertige Deko, ca. 30 Pistazienkerne 36 Backpapier-Förmchen

1. Möhren putzen, schälen, waschen und raspeln. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterrühren.
2. Puderzucker verkneten. Mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Daraus ca. 30 kleine Möhren formen. An die Enden je 1 Pistazienkern drücken.
3. Jeweils 2 Backförmchen ineinander setzen. Zu 2/3 mit Teig füllen. Im heißen Backofen (E-herd 17 Grad/Umluft: 150 Grad) 25-30 Minuten backen. Muffins herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Marzipan und 25g Puderzucker verkneten. Mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Daraus ca. 30 kleine Möhren formen. An die Enden je 1 Pistazienkern drücken.
5. 100 g Puderzucker und 2 EL Wasser glattrühren. Muffins damit bestreichen und etwas antrocknen lassen. 1-2 Möhren daraufsetzen und mit gehackten Pistazien betreuen.

Guten Appetit und ein schönes Osterfest !!!