

Hallo liebe Kinder der Arnold-Zweig-Grundschule,

Wie geht es euch Allen? Wir hoffen doch gut und ihr seid gut in die Ferien gestartet?!

Und wieder ist ein halbes Jahr vergangen, sogar ein recht schwieriges, die Schule hatte so lange zu und es findet immer noch Home-Schooling statt. Die Einen oder Anderen kommen zwar zur Notbetreuung, aber das ist ja kein normaler Schulalltag. Nichts desto trotz, müssen wir euch sagen, auch im Namen all unser Kollegen und Kolleginnen, wie unfassbar stolz wir auf jeden von euch sind. Ihr meistert alles so gut ohne euch zu beschweren, ihr habt trotzdem viel Gute Laune und versüßt uns unseren Alltag. Dafür sagen wir einmal DANKESCHÖN, dass ihr so tapfer durchhaltet. Symbolisch setzen wir euch ein kleines Krönchen auf, denn ihr seid so stark, tapfer und fleißig ihr Lieben. :) Auch ein Großes Dankeschön an eure Eltern, die uns in dieser Zeit so sehr unterstützen!

Sie sind zur Zeit Lehrer*innen, Erzieher*innen, Eltern und Menschen, die Ihrem Beruf noch nachgehen müssen und das ist wirklich nicht leicht zu bewerkstelligen und sehr anstrengend. Vielen Lieben Dank. :)

Aber nun möchten wir euch das ANGEBOT DER WOCHE nicht vorenthalten.

Wir wünschen euch sehr viel Spaß dabei.

Herzliche Grüße und bleibt gesund,

Eure Frau Gwarda und das gesamte OGB-Team

ANGEBOT DER WOCHE:



Oobleck-Schleim:

Zutaten und Materialien

Speisestärke (Maisstärke oder Kartoffelstärke)
Wasser
Schüssel, Löffel
Luftdichter Behälter zum Aufbewahren
(Lebensmittelfarbe) falls ihr ihn einfärben möchtet, aber leider muss ich sagen, dass die Hände danach sehr eingefärbt sind, also empfehle ich euch den lieber ohne Farbe herzustellen!

Aber vorab ist zu klären was das für ein Schleim ist.

Da ich euch hier keinen Schleim im ursprünglichen Sinne anbieten möchte, denn dieser besteht in der Regel immer aus Klebstoff und ich nicht weiß, ob einer von euch allergisch darauf reagieren könnte, habe ich mich dafür entschieden auf chemische Stoffe zu verzichten und biete euch eine Alternative an, die auch viel Spaß macht.

Dieser Schleim hat nämlich besondere Fähigkeiten und man kann viele Experimente damit machen.

Also was ist Oobleck-Schleim?

Es ist nicht nur ein Spieleschleim, es ist eine nicht newtonsche Flüssigkeit. Das bedeutet es hat die faszinierende Eigenschaft hart zu werden, wenn man Druck darauf ausübt. Knetest du ihn, ist er hart- lässt du die Hand locker, zerfließt es plötzlich zu flüssigem Schleim.

Warum ist das so?

Das Wasser zwischen den Speisestärke-Teilchen wird bei Druck verdrängt und die Teilchen verhaken sich ineinander. Wenn du die Finger langsam durch Oobleck gleiten lässt, wirkt das Wasser wie Schmiermittel und das Gemisch verhält sich so, wie man es von Flüssigkeiten kennt, es fließt.

Und nun kommen wir zur HERSTELLUNG:

Bitte achtet dabei auf die richtige Reihenfolge, denn andernfalls lassen sich die Zutaten nur schwer miteinander vermengen.

Bitte legt etwas unter die Arbeitsfläche, damit ihr nichts dreckig macht.

Am besten deckt ihr den Tisch mit etwas wasserundurchlässigem ab, weil mit Oobleck-Schleim zu spielen eine ganz schöne Sauerei hinterlassen kann. :)

WICHTIG ZUR ENTSORGUNG: Um einen verstopften Abfluss zu vermeiden, solltet ihr den Schleim nicht in der Spüle entsorgen. Lasst die Masse etwas antrocknen und entsorgt dies dann direkt über euren Hausmüll.

Schritt 1:

Fügt 1 Tasse Wasser in eine große Schüssel.

Für farbiges Oobleck fügt ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu. **ACHTUNG-FÄRBT AB!**

Schritt 2:

Anschließend gebt ihr knapp zwei Tassen Speisestärke dazu und vermischt alles gut miteinander. Hierfür könnt ihr einen Löffel oder aber direkt eure Hände benutzen. Die perfekte Konsistenz habt ihr erreicht, wenn ihr den Löffel über die Flüssigkeit zieht und dabei Risse entstehen.

Ihr werdet sehen, das wird gar nicht mal so einfach sein, denn das Oobleck widersetzt sich jedem Druck.

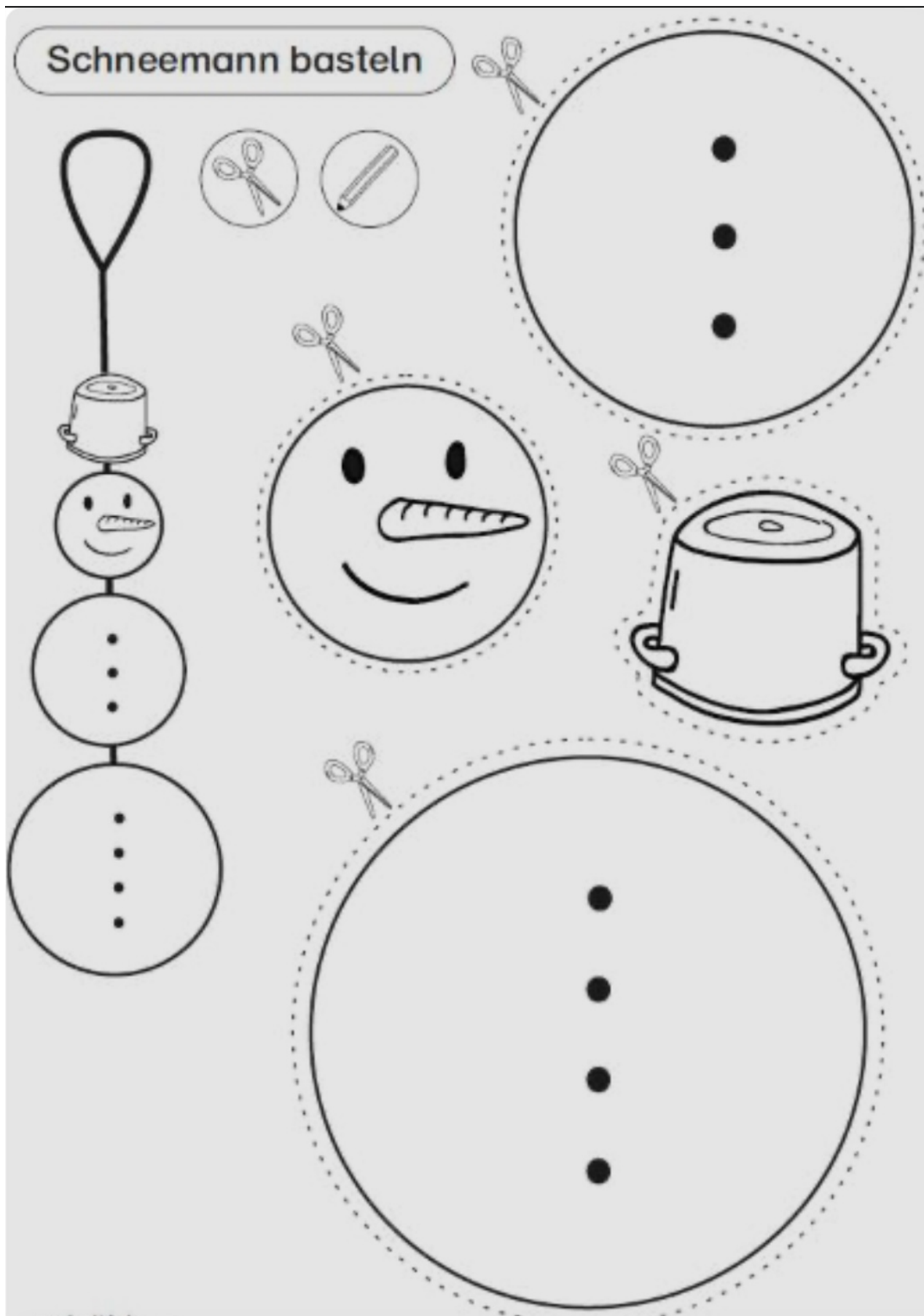
Mit dem selbst hergestellten Schleim zu spielen macht viel Spaß. Ihr könnt es kneten, schlagen, formen und zerfließen lassen.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß dabei.

Schreibt mir doch eure Beobachtungen, die ihr dabei so macht während ihr damit spielt.

Eure Frau Gwarda :)

BASTELANGEBOT DER WOCHE:



REZEPT DER WOCHE:



VEGANE UND GLUTENFREIE APFEL-ZIMTSCHNECKEN

ANMERKUNGEN

- Das Flohsamenschalenpulver bitte nicht weglassen. Es ist sehr nützlich in glutenfreien Hefeteigen. Flohsamenschalen sind fasrig und nehmen viel Flüssigkeit auf. Gemahlene Chiasamen sind ähnlich (saugen etwas Flüssigkeit auf), jedoch verleiht Flohsamenschalenpulver dem Teig Elastizität und ersetzt außerdem Xanthan.

ZUTATEN:

Hefeteig

- 120 g weißes Reismehl*
- 120 g braunes Reismehl*
- 90 g Maisstärke* oder Kartoffelstärke
- 90 g Tapiokamehl*
- 3 TL Flohsamenschalenpulver* (*siehe Rezept-Anmerkungen)
- 2 TL Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe
- 240 ml pflanzliche Milch* lauwarm
- 50 g vegane Butter bzw. Margarine, weich
- 60 g Kokosblütenzucker* oder brauner Zucker
- 1/2 TL Salz*

Apfelfüllung

- 2 mittelgroße Äpfel, in kleine Würfel geschnitten
- 2 TL Speisestärke*
- 85 g Kokosblütenzucker* oder brauner Zucker
- 40 g Rosinen (optional)
- 3 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL Piment
- 1/4 TL Kardamom* (optional)

ZUBEREITUNG:

Hefeteig

- 1 In einem kleinen Topf die 2 TL Trockenhefe mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch (ca. 35 ° C) auflösen. Die Hefemischung 10 Minuten stehen lassen. Sie sollte schaumig werden und etwas "wachsen". Wenn dies nicht der Fall ist, ist die verwendete Hefe wahrscheinlich nicht mehr gut.
- 2 Die Mehle + Stärke in eine Schüssel geben, Flohsamenschalenpulver, Kokosblütenzucker und Salz hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Die weiche vegane Butter und die Hefemischung hinzugeben und den Teig etwa 5-10 Minuten mit den Händen oder einer Küchenmaschine kneten.
- 4 Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung

- 1 Inzwischen kannst du die Füllung vorbereiten. Äpfel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten für die Füllung hinzugeben und mit einem Löffel umrühren. Schüssel beiseite stellen.

Herstellung

- 1 Den aufgegangenen Teig auf ein bemehltes Stück Backpapier legen. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen.
- 2 Die Apfelfüllung gleichzeitig auf den Teig streichen, die oberen 10 cm jedoch aussparen.
- 3 Den Teig mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Da der Teig glutenfrei und eifrei, und somit etwas spröde ist, sollte er vorsichtig aufgerollt werden.
- 4 Die Teigrolle in 9 gleiche Stücke schneiden und in eine eingefettete Auflaufform geben.
- 5 Im Ofen bei 180 ° C ca. 25 Minuten backen.
- 6 Für einen Zuckerguss auf den Zimtschnecken, einfach 70 g Puderzucker (oder gemahlener Zucker light) mit ein wenig pflanzlicher Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, bis es eine Konsistenz von Zuckerguss hat.
- 7 Die Apfel-Zimtschnecken etwas abkühlen lassen, dann den Zuckerguss darauf verteilen und genießen!
- 8 Die Zimtschnecken schmecken am besten warm aus dem Ofen, wenn sie noch schön weich sind. Du kannst die restlichen Zimtschnecken im Kühlschrank aufbewahren, sie trocknen jedoch nach einer Weile etwas aus (was normal ist, da der Teig glutenfrei und eifrei ist). Deshalb solltest du sie für einige Minuten erneut im Ofen aufbacken, wenn du sie am nächsten Tag essen möchtest. Bitte lese den Text des Blogposts durch, um herauszufinden, wie du die Zimtschnecken einfrieren kannst.