

KGSZ Almanach 2012

Giuliana
Dina
Yurus
Erjon
Merle*
Alex
Aleyna
Celina:0
Max



Muzaffer
Andreas
Sandra
Nico
Vanessa
Manuel
Fabian
Nicolas
Sarah*
Tezcan

*Jetzt stehen wir hier und müssen uns verabschieden,
von einer Lehrerin, die wir sehr doll lieben.*

*Sie haben uns in ihre Obhut genommen
wir haben von ihnen sehr viel Lehrreiches bekommen.*

*Von der Grundschule nahmen sie uns hier auf
und bestimmten 2 Jahre unseren Lebenslauf.*

*Sie hatten für jeden Schüler hier ein Herz,
und jetzt gehen sie und gross ist der Schmerz.*

*Wir alle sind sehr stolz auf sie,
denn so eine Lehrerin bekommen wir nicht nochmal, nie.*

*Sie haben sich jedem einzelnen Problem hier angenommen
und wir haben von Ihnen Tipps und Ratschläge bekommen.*

*Wir wollen sie nicht ohne etwas gehen lassen
und ich glaube, so gehts auch anderen Klassen.*

*Wir Jugendlichen sind nicht immer leicht
und trotzdem hat ihre Kraft dafür gereicht.*

Trotzdem werden sie immer in unseren Herzen bleiben .

Deine:

*Sarah
Schäfer*



20.05.2012



Alexander Jung
Klasse: 4c
Geb.: 05.07.2002.

Vor 2 Jahren wurdest du meine neue Lehrerin.
Wir waren deine erste Klasse und du hast es
direkt super gemeistert.
Ich war zwar nicht immer der Ruhigste,
aber ich habe viel bei dir gelernt.
Der Unterricht mit dir hat mir sehr viel
Spaß gemacht. Ach ja, die Unternehmungen
mit dir waren auch super.

Zum Abschied, schenke ich dir, zur Erinnerung an mich, mein Lieblingsrezept:

GRIBCHISCHES M ANDEL GEBÄCK:

- 1kg Mehl
- 640g Butter
- 1/4kg geschälte Mandeln,
angebraten und gerieben
- 2 Eidotter
- 150g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 3/4 Tasse Wasser
- Rosenswasser
- 5 ELöffel Weinbrand
- 1/2kg Puderzucker

Die Butter schaumig rühren, Eiweiß, Zucker, Wasser, Mandeln,
Mehl und Backpulver zugeben und rasch verkneten.
Einen dicken, aber leicht formbaren Teig herstellen.
Aus dem Teig flache Bällchen oder Hörnchen formen.
Auf ein Backblech legen, das nicht eingefettet wurde.
Im Backrohr 30-35 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen, auf ein großes Backblech legen,
mit Rosenswasser beträufeln und dick mit Puderzucker
bestreuen. Wenn sie abgekühlt und getrocknet sind,
auf einer Platte anordnen.

ALLES GUT FÜR DIE ZUKUNFT

Dein Alex



CHilly Con Carne

- 500g Hackfleisch
- 2 Kochbeutel Reis
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 1 Packung Passierte Tomaten.
- Salz, Pfeffer, Chili, Muskatnuss

1) Man muss Wasser in den Topf schütten.

Danach kommt eine Prise Salz in das Wasser.

Das Wasser muss zum kochen gebracht werden.

Das Hackfleisch wird in einer Pfanne angebraten, Die Passierten Tomaten und die Gewürze werden dazu geschüttet. Wenn das Wasser kocht wird der Reis

dazu gegeben. Die Bohnen werden gewaschen und mit dem Mais zum Hackfleisch gegeben.

Wenn der Reis weich gekocht ist, wird er auch dazu gegeben. Alles muss mehrere Minuten auf kleiner Flamme kochen. Dann wird dies abgeschmeckt und serviert

Sandra

Danke:
Verständnis Zuhören

Danke für die tolle
Zeit!



Lachen

Freund-
lichkeit

Schim-
pfen

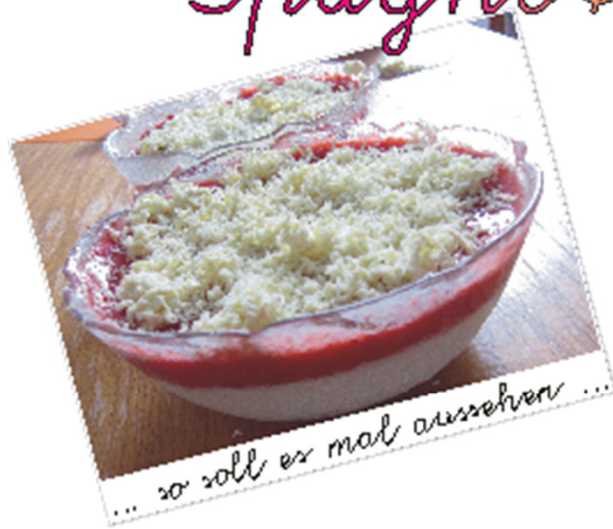
Vertrauen

Fabian



Von Etjom
Für Frau Jauernick
Danke für alles

Spaghetti-Nieistraum



... so soll es mal aussehen ...

Zutaten:

- 250g Mascarpone
- 2 Eßl. Zitronensaft
- 80g Puderzucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 250g Sahnquark
- 350g Sahne
- 1/2 Päck. San-apart
- 350g tiefgefrorene Erdbeeren
- 1 Tafel weiße Luftschokolade
- und jemand der es macht!



(für 6-8 Personen - Kalorien: Viele)

Zubereitung:

Die Erdbeeren mind. 1h vorher anlaufen lassen!

1. Mascarpone, Zitronensaft, den Quark



Puderzucker, Vanillezucker und miteinander verrühren.



2. Die Sahne mit San - apart steif schlagen und unter die Masse heben.



3. Die fertige Masse dann in Glasschalen füllen und glatt ziehen.



4. die angehauchten
Erdbeeren pürieren



und die pürierten Erdbeeren auf
die Masse geben
und glatt ziehen



5. Die weiße Schokolade mit einer Raspel
zerkleinern und auf
der Erdbeerenmasse
verteilen



jetzt noch mindestens 1 Stunde
in den Kühlschrank stellen und fertig!



... hmmm lecker ...

Liebe Frau Schmitz-Jauernik,
ich wünsche Dir alles Liebe und Gute für die Zukunft. Ich möchte
mich ganz doll für deine Hilfe und Geduld im Unterricht bedanken.
Wenn Du meine Nachspeise mal ausprobierst, hoffe ich, dass Du dann
an uns denkst!

Deine

Celina :o



Rezept



Mond-Grießbrei

Zutaten:

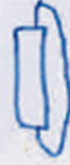
- 50 g Butter
- 2 Tassen Milch
- 4 EL Hartweizengrieß
- 1 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Mandarine
- 1 Sternfrucht
- 1 Banane

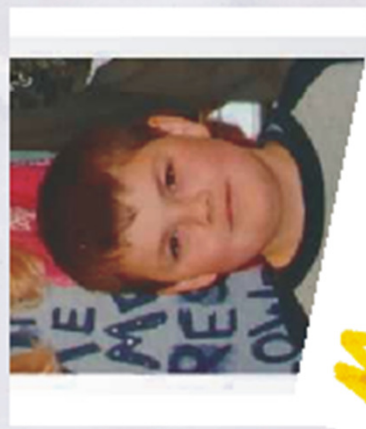
für 2-4 Personen

1



2





Manuel

Manuel

Himbeer-Joghurt- Eiscreme

Zubereitung

Den Puderzucker in einen Mixer sieben und die Himbeeren hinzugeben. Das Ganze zu einer weichen Creme verühren. Dann die restlichen Zutaten untermengen. Die Creme in eine gefrierfeste Plastikdose füllen, mit Deckel verschließen und für mindestens 5 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren einen Eisportionierer in einen Becher heißes Wasser tauchen und die Eiskugeln auf Glasschälchen verteilen. Das Eis mit frischen Himbeeren garnieren.

Zutaten

50g Puderzucker
300g Himbeeren
4 Esslöffel Flüssiger Honig
500g Naturjoghurt
12 Himbeeren zum Garnieren

Tipp

Je länger die Eiscreme im Tiefkühler bleibt, desto besser wird sie.

Was ich dir wünsche...



Ich wünsche dir ein wenig Zeit,
und dass diese Zeit ein lieber Mensch mit dir teilt.

Ich wünsche dir Mut,
für alles was du erreichen willst und hoffe es wird gut.

Ich wünsche dir Freunde - ganz viele sogar,
ich wünsche dir mehr als nur ein wunderbares Jahr.

Ich wünsche dir Glück,
für jeden Tag ein kleines Stück.



Dein:

Mae's
M



Für
Dich



Ich freu mich auf die
fünfte Klasse.

Liebe Frau Schmit-Javernik

Ich freu mich auf die 5. Klasse,
aber was ich dabei hasse,
ist, dass ich SIE dabei verlasse!

Auch, wenn ich jetzt ein Fünfer bin,
vermisse ich meine Lehrerin, denn die
kriegt alles hin!

Sie haben uns ganz viel beigebracht,
wir haben zusammen nachgedacht
- und auch viel gelacht!

Danke für die schöne Zeit,
die Geduld und Fröhlichkeit,
der Abschied tut mir Leid!

Die neuen Lehrer sollen sein wie Sie:
so nett, so schlau und irgendwie ganz
besonders - aber wie?



Dein
Giuliano

Lasagne

Zutaten

- 500g Hackfleisch gemischt
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Dosen Tomaten, gestückelt (200g)
- etwas Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Oregano
- 1 Packung Lasagneplatten
- 1 Dose Mais, 2 Paprikaschoten, 5 große Tomaten, 2 Becher Creme fraiche und 400g Käse (Gouda)



Zubereitung

Die Zwiebel pellen und in kleine Stücke schneiden. Die Pfanne erhitzen und etwas Öl hineingeben. In dem heißen Öl das Hackfleisch gut anbraten und die Zwiebel hinzugeben und mit anbraten. Danach die Dosen Tomaten und etwas Tomatenmark dazugeben. Umrühren und mit Salz, Pfeffer und Oregano nach eigenem Geschmack würzen. Auf mittlerer Hitze 25 Min. köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Den Mais abtropfen lassen und die Paprikaschoten und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Alles zum Schluss unter die Soße rühren. Lasagneplatten und Soße abwechselnd in eine große Auflaufform schichten. Die letzte Schicht sollte aus Soße bestehen, auf der die Creme fraiche verteilt wird. Den Käse reiben und auf die Lasagne streuen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen (ca. 175°C Ober-/Unterhitze) stellen und 20 - 25 Min. backen lassen, bis der Käse schön verlaufen ist und etwas bräunlich wird.

Fertig!





Fr. Schmitz,
Sie sind die Beste Lehrerin die
ich je hatte!

Von : Yunus



★ Aleyna
★ Aleyna ★

Hihihi



Aleyna

Früher ↑
(1. Erste Schuljahr)

Heute ↑
(4. Vierte Schuljahr)



♥ - Essen = Spaghetti ♥

♥ - Hobby's = Music hören, Mit Freunden spielen :)

♥ - Lied = Absolutly Right, Back in Time

♥ - Star = Daniele Negrone, Rihanna

♥ - Lehrerin = Fran Schmitz

♥ - Fach = Deutsch, Sport, Schwimmen ♥

Grundschule
Zeppelin



W
W
W



W

Grundschule
Zeppelin



Nico



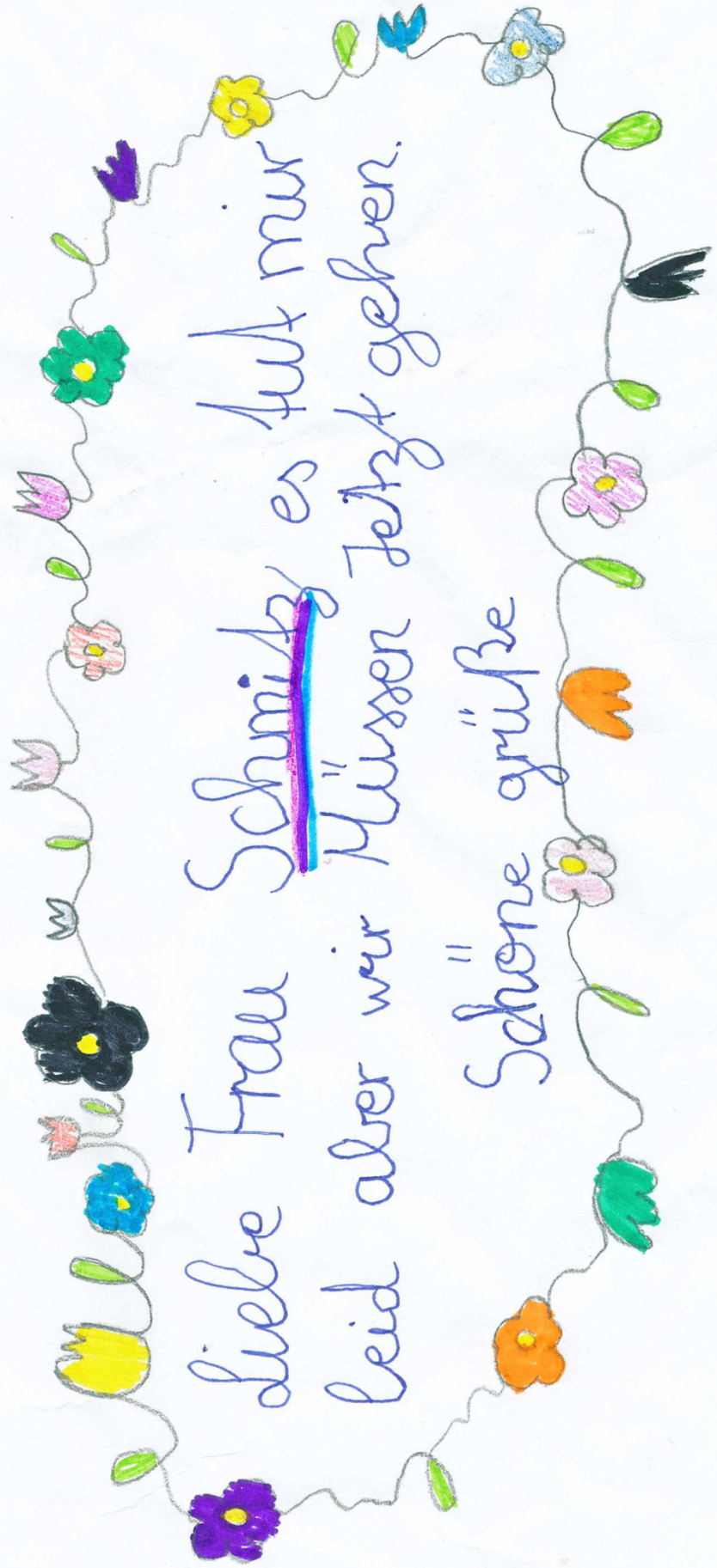
Für die Beste Lehrerin die es gibt.
Von Muzaffer



Schüler



Für Frau Schmitz von Nicolas Beauty



liebe Frau Schmitz es tut mir
leid aber wir müssen jetzt gehen.

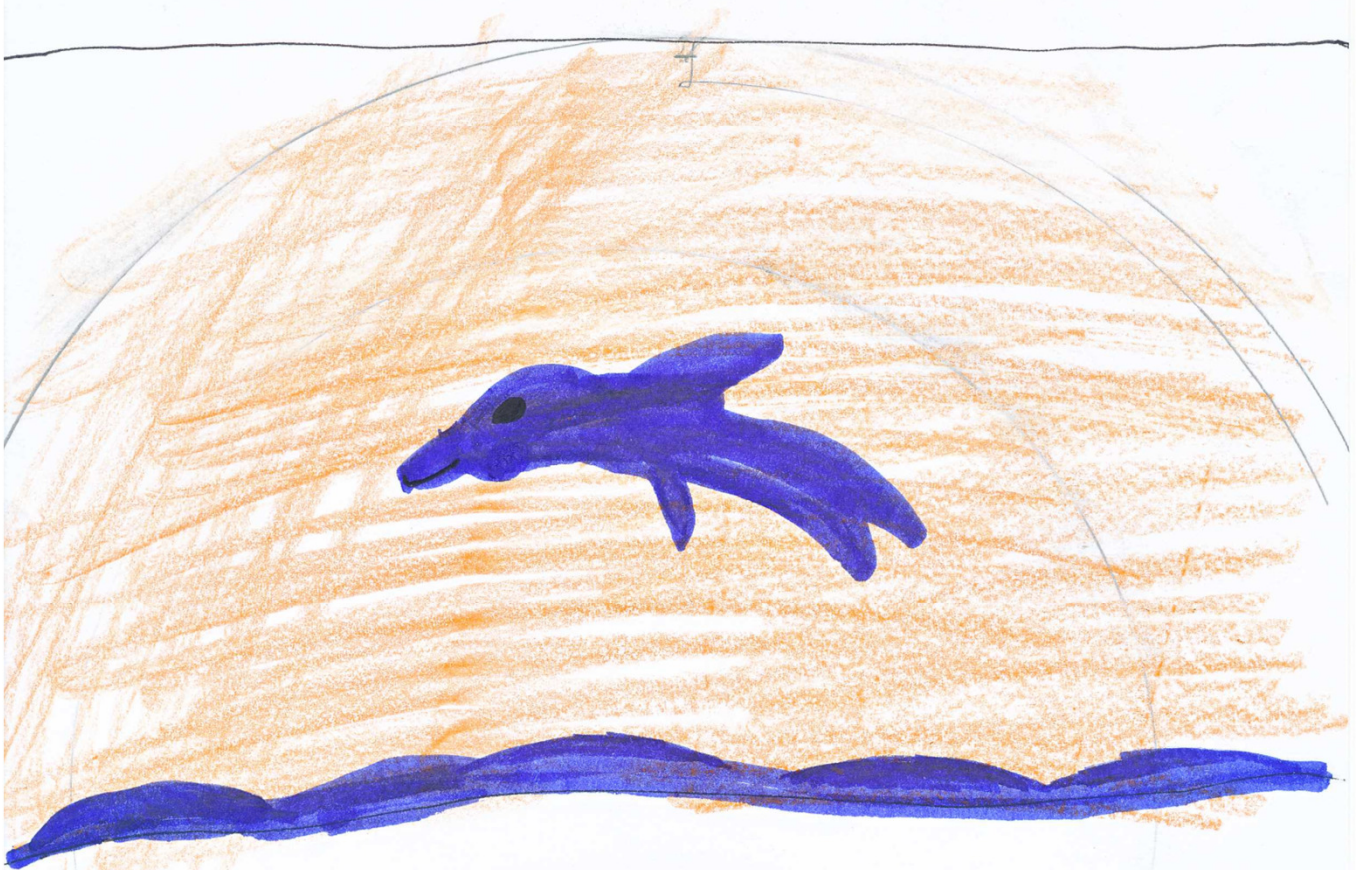
"Schöne grüße

Mau Schmitz du Bist die Beste



Du hast uns immer also
fast immer keine Hausaufgaben
gegeben

Du bist cool



D. Balke

Pfannkuchen mit Quarkfüllung

Zutaten:

4 Eier
200 ml Milch
300 ml Wasser
2 EL Öl
300 g Mehl
Prise Salz

} Teig



Alles gut vermischen und 20 min ruhen lassen.

Masse:

500 g Quark
100 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker

Alles gut vermischen.

Aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken, dann jeden mit Quarkmasse füllen. Zusammen rollen und nochmal kurz in Butter schwenken, auf Teller geben und mit Puderzucker bestreuen.

Gutem
Apetit! ▽





FÖRDERSCHULE
FÜR LEHRER
der Stadt Mönchengladbach



ABSCHLUSSZEUGNIS
für
Aline Schmitz-Jauernik

geboren am: 19.06.1982

Klasse 02-04C

Schuljahre 2009/12

Fehlstunden insgesamt: Viele

,davon unentschuldigt: Keine

Allgemeines:

Aussehen 1,6 (voll krass)

Arbeitsverhalten:

Ausdauer 1,7 (korregd)

Fairness 1,4 (ultra korregd)

Stressresistenz 1,8 (korregd)

Ausdruck 1,3 (ultra korregd)

Flexibilität 1,5 (voll krass)

Lernbereiche/Fächer:

Sport 1,8 (korregd)

Mathematik 1,5 (voll krass)

Deutsch 1,5 (voll krass)

Kunst 1,5 (voll krass)

Sachunterricht 1,7 (korregd)

Aline Schmitz-Jauernik wird in die nächstmöglich 1. Klasse versetzt.

Das Zeugnis wird aufgrund der Schülerbefragung der Klasse 4c vom 27.06.2012 erteilt.



Klassenpflegschaft

Klassenpflegschaft

Bei der Bewertung der Lehrerleistungen in den Fächern werden die Notenstufen gemäß §49 Abs. 2 Nr. 2 Schulgesetz NRW zugrunde gelegt. Gegen diesen Bescheid kann nicht innerhalb eines Monats Widerspruch erhoben werden. Die Benotung ist nach EU Richtlinie 64/432/EWG in zweisprachiger Ausführung zu erstellen.

Liebe Frau Schmitz-Jauernik,

wir als Elternschaft, möchten uns bei Ihnen herzlich bedanken. Sie haben die schwierige Aufgabe übernommen, unsere Kinder in einen neuen Lebensabschnitt zu begleiten und zu formen.

Fast drei Jahre haben Sie unseren Kindern vermittelt, daß Schule und Lernen auch Freude bereiten kann. Täglich haben Sie sich der Aufgabe gestellt den Kindern Disziplin, Wissbegier und soziales Verhalten zu vermitteln.

Ihre Nerven waren stabil genug, auch manchmal einen nicht geringen Geräuschpegel zu verkraften, präpubertäre Ausbrüche mit der geforderten Ruhe zu bewältigen, Tränen zu trocknen und noch so viele andere Dinge mehr. Auch waren Ihre Nerven stabil genug, um uns Eltern zu ertragen, die wir doch - ebenso wie unsere Kinder - teilweise Neuland betraten.

Für ihre Unterstützung auf dem Weg ins Leben, werden wir - die Kinder und Eltern - stets dankbar sein.

Wir wünschen Ihnen für die Zukunft alles erdenklich Gute und dass noch viele Kinder den Vorteil haben dürfen von Ihnen gefördert zu werden.

Vielen lieben Dank!





Grundschul-Bezwiner 2012

A. Schwib, Jovanka

Dina

Muzaffer

Vanera

Johannes

Erjon

Andres

Max

Manuel

A. Levele

Alexia

Nicolas

Sara

Fabian

Nico

Colina

2012