



Hallo Schule

Halloween und
Herbstferien



Die Zeitung der
Pestalozzi Grundschule
Großräschen

*“geschrieben von Kindern
für Kinder”*



Kürbisschnitzideen

Folgende Dinge werden benötigt, um einen Halloween- Kürbis zu schnitzen:

1Kürbis, ein spitzes + scharfes Messer, 1Löffel, 1 Stift (z.B. einen Folienstift, alternativ könnt ihr auch einen Edding verwenden und Farbreste nach dem Schnitzen mit Terpentin entfernen).

Schritt 1: Den Kürbis öffnen!

Hierfür zeichnet ihr zunächst die Form des Deckels vor (-> zackig oder rund) und schneidet diese dann mit dem Messer aus. Wichtig ist es, dass ihr das Messer leicht schräg haltet, damit der Deckel nicht in den Kürbis fällt!

Schritt 2: Den Kürbis aushöhlen

Nun holt ihr zunächst das lose Fruchtfleisch und die Kerne aus dem Kürbis. Anschließend kratzt ihr das weiche Fruchtfleisch so gut wie möglich mit einem Löffel von innen aus dem Kürbis.

Schritt 3: Das Gesicht zeichnen

Nun bekommt euer Kürbis ein Gesicht!
Soll euer Kürbis eher freundlich aussehen? Oder gruselig?

Schritt 4: Den Kürbis schnitzen

Nun schneidet ihr mit dem spitzen Messer entlang der Linien! Besonders gut klappt das mit einem speziellen Kürbis-Schnitzmesser, das wie eine lange dünne Säge aussieht.

Schritt 5: Halloween Kürbisse aufstellen

Jetzt fehlt nur noch ein Teelicht
und schon sind sie fertig...

Charlotte W, Selma , Mia
Klasse 6



Halloween Rezepte

Mumien Würstchen

Zutaten

Blätterteig

Würstchen

Ketchup oder Senf für die Augen



Zubereitung

1. Den Blätterteig in dünne Streifen schneiden
2. Die Würstchen mit den Teigstreifen umwickeln, sodass sie wie kleine Mumien aussehen – lasse einen kleinen Bereich für das Gesicht frei.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
4. Mit Ketchup oder Senf Augen auf die Mumien malen und servieren.



Kürbis-Kotz-Dip

Zutaten

ein kleiner Kürbis

Guacamole oder ein anderer Dip

Tortilla-Chips

Zubereitung

1. Den kleinen Kürbis aushöhlen und ein gruseliges Gesicht in die Vorderseite schnitzen.
2. Guacamole (oder einen Dip nach Wahl) vor dem Mund des Kürbisses verteilen, sodass es aussieht, als würde sich der Kürbis übergeben.
3. Mit Tortilla-Chips servieren – der Hingucker auf jedem Halloween-Buffer und perfekt für alle, die es etwas unheimlicher mögen!

Rezepte von Vincent und Matteo, Klasse 6



Zutaten grüner Frankenstein

- ☐ 1/2 Tasse Wasser
- ☐ 1 Bund Minzblätter
- ☐ 75 Gramm Zucker
- ☐ 3 Kiwis
- ☐ Erdbeermarmelade
- ☐ 250 ml Mineralwasser
- ☐ Etwas Eis zum Abkühlen



Vorbereitung

1. Den Zucker in einen Topf geben und mit kochendem Wasser aufgießen. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend den entstandenen Sirup im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald wir den kalten Sirup haben, geben wir ihn in das Glas eines Mixers, mischen ihn mit den bereits geschälten Kiwis und den Minzblättern und schlagen alles, bis eine glatte Mischung entsteht.
2. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren, damit keine Nuggets entstehen, und alles mit ca. 250 ml Mineralwasser vermischen. Lassen Sie den bereits zubereiteten Hexencocktail im Kühlschrank abkühlen.
3. Wir haben den Rand jedes unserer Gläser mit Erdbeermarmelade bemalt, um diesen „blutigen Rand“ zu erhalten. Tauchen Sie also jedes Glas in die Marmelade und drehen Sie es vorsichtig um, damit die Marmelade nicht zu stark tropft.
4. Fügen Sie einige Eiswürfel und einige schreckliche Leckereien hinzu.

Rezept von Ben G. und Lukasz, Klasse 6





Halloween-wie entstand es ???



Der Brauch, Laternen aus Kürbissen zu schnitzen, geht ebenfalls auf eine Legende aus Irland zurück: Als ein Bösewicht namens Jack gestorben war, verwehrte ihm Gott den Zugang zum Himmel. Doch auch in der Hölle war Jack nicht willkommen, denn er hatte den Teufel zu Lebzeiten übers Ohr gehauen. Mit einem Stück Kohle, das er in eine ausgehöhlte Rübe legte, machte sich Jack auf die Suche nach einem Ort, an dem er bleiben konnte. Aus dieser Legende leiteten die Menschen den Glauben ab, dass ein brennendes Stück Kohle in einer Rübe die Macht habe, den Teufel und böse Geister fernzuhalten. Als viele Iren nach Amerika auswanderten, nahmen sie diesen Brauch mit. In den USA war der heimische Kürbis größer und leichter zu bearbeiten als Rüben. So löste er die Rübe als Jack O'Lantern ab - wie die geschnitzte Laterne im englischsprachigen Raum genannt wird. Heute gehört auch bei uns das Schnitzen von lustigen oder gruseligen Kürbis-Gesichtern für viele zu den lieb gewonnenen Herbst-Aktivitäten.

Charlotte D.



Halloween in anderen Ländern

Halloween in Portugal:

Halloween wird in Portugal am 1. November gefeiert, und es gibt einen Feiertag, der heißt Brot für Gott.

Es werden auch wie bei uns Kürbislaternen geschnitzt.

Halloween in Ägypten:

In Ägypten wird Halloween meistens in Hotels gefeiert, es ist schwer Dekorationen zu bekommen, weil es kein traditioneller Feiertag ist.





malvorlagen-seite.de

Genießt die bunten Tage
und tankt richtig Energie.
Wir wünschen euch erholsame Ferien!

