



Weihnachtszeitung



Der
Pestalozzi
Grundschule
Großräschchen

Von unseren Schülern, für unsere Schüler



Das Weihnachtskind

Durch Nacht und Wind, fand der
Weihnachtsmann ein kleines
Kind.

Ihm war kalt.

Ganz allein im Wald.

Der Weihnachtsmann kam bald.

Da war er wieder und sang
fröhliche Lieder.

Denn es war so
weit, der Junge kam
wieder heim.

von Lukasz und Vincent Kl. 6



MERRY CHRISTMAS

Lieber Weihnachtsmann

Lieber guter
Weihnachtsmann,
zieh die langen Stiefel an.
Kämme deinen weißen Bart,
mach dich auf zur
Weihnachtsfahrt.
Komm doch auch in unser
Haus
und packe die Geschenke
aus.
Ach erst das Sprüchlein
wolltest du?
Ich kenne es, hör gut zu :
Lieber guter
Weihnachtsmann,
schau mich nicht so böse an.
Stecke deine Rute ein,
Ich will auch immer artig
sein.

von Lina, Lara und Lucy Kl. 6

Der kleine Stern

Ein Stern am Himmel funkelt fein.

Als kleines Licht, so soll es sein.

Er leuchtet für die Kinder hier.

Den Weihnachtszauber mögen wir!

von Mia und Charlotte W. Kl. 6



Wintersuchsel



W	I	C	H	T	E	L	W
M	C	D	U	A	T	K	I
K	A	H	W	N	A	S	N
A	L	I	T	E	N	L	T
L	N	S	C	H	N	E	E
T	B	P	H	U	E	M	R
N	I	K	O	L	A	U	S
U	L	G	S	W	G	R	O

Finde die Wörter:

Winter - kalt - Schnee - Nikolaus - Tanne - Wichtel

von Lina, Lara, Lucy





Wie Weihnachten entstand

Weihnachten hat seinen Ursprung in alten Festen zur Wintersonnenwende, bei denen Menschen die Rückkehr des Lichts feierten. Später legte die christliche Kirche die Geburt Jesu auf den 25. Dezember und verband bestehende Bräuche mit dem neuen Fest. So wuchs Weihnachten über die Jahrhunderte zu dem Familien- und Lichterfest heran, das wir heute kennen.



von Anna und Helena Kl. 6



www.mandala-bilder.de



Plätzchen - Rezept Engelsaugen

ca. 40 Stück



- ✓ 240 g Mehl
- ✓ 150 g Butter
- ✓ 2 Eigelb
- ✓ 70 g Puderzucker
- ✓ 2 TL Vanillezucker
- ✓ 1 Bio-Zitrone(n) fein abgeriebene Schale (oder 1 Pck. Citrobäck)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ Himbeerkonfitüre und/oder Johannisbeerkonfitüre



1. Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten - für 1 - 2 Std. kalt stellen-wichtig!
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 °C) vorheizen.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren! Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espressolöffel) in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden!
5. Auskühlen, dann mit Puderzucker bestäuben und schmecken lassen.





Zum Weihnachtsfest  wünsche ich dir:
dass es ordentlich  schneit, gemütliche Stunden
bei  Kerzenschein, Liebe Menschen um  dich
 herum, tolle Geschenke,  eine ganze Menge
leckere Plätzchen,  Zeit für schöne Dinge, 
Liebe,  Gesundheit  und Erfolg. 

Ausmalbilder



STRahlend
wie ein schöner
Traum, steh vor
uns der Weihnachtsbaum

Frohe Weihnachten
Klingt es leise und ein Stern
geht auf die Reise.
Leuchtet hell vom Himmelszelt
hinunter auf die ganze Welt

Viel Licht und Liebe

Wünschen wir euch
für das neue Jahr



Frohe Weihnachten