

# Pfefferbeißer

**IMMER WAS SCHARFES DRIN!**

## Videokonferenzen waren ein großes Thema

*Aber mit mehr Videokonferenzen kamen auch mehr Probleme auf.*



Man merkt es schon zu Beginn: Es dauert, bis alle eingetroffen sind. Und kaum ist die Klasse da, wird einer schon wieder wegen schlechter Internetverbindung aus der Konferenz geworfen. Dann, wenn es endlich losgeht, sieht und hört irgendjemand nichts mehr und muss sich aus- und wieder neu einloggen. Und dann gibt es noch die SchülerInnen, welche auf einmal nicht mehr erreichbar sind. Nach dem Aufrufen tut sich – gar nichts. Kein Mikrofon geht an. Wenig später kommt im Chat die Nachricht, der, bzw. die betroffene Schüler/in sei kurz weg gewesen. Manchmal erledigt das auch jemand anderes aus der Klasse. Oder das Mikrofon ist auf einmal repariert – und am nächsten Tag wieder „kaputt“.

„Die Teilnahme mit dem Computer, Laptop oder Tablet, mit Mikrofon, Kamera oder über den Chat sind Voraussetzung für einen angenehmen und gewinnbringenden Unterricht.“, so Schulleiterin Frau Korder. Sie weist darauf hin, dass Nichtteilnahme an den Konferenzen oder Störungen des Unterrichts Konsequenzen haben wird. „Denn die Zeit, in der die Konferenzen stattfinden, ist Unterrichtszeit!“, betont sie.

Aber jetzt kehrt die Schule ja immer weiter zur „Normalität“ zurück. Doch man weiß nie, wann es evtl. wieder zu einem Lockdown kommt. *Von Nico Stahl.*

## Den Bienen sei Dank!

*Die Schulimkerei ist nun schon seit drei Jahren tätig.*



Bienen sind fleißig. Aber mindestens genauso fleißig war die Imker-AG bei der Erweiterung und dem Umbau des Bienenhauses. Gläserne Sichtfenster ermöglichen Einblicke in das Leben der Bienen, ohne die kleinen Tierchen dabei zu stören. Zudem gibt es nun zwei Standorte für die Bienen, sowie zwei Insektenhotels durch eine Spende der Raiffeisenbank. Damit aber nicht genug. Auch eine Insektentränke wurde aufgestellt, an der viele verschiedene Insekten ihren Durst stillen können. Und als Belohnung für diese Arbeit gibt es leckeren Honig, für 5,-Euro pro Glas zu erwerben bei Kims Biomarkt, im Schulsekretariat und dem Lesetreff. *Von Nico Stahl.*

## In der Schule Schrozberg hat sich viel verändert.



In der letzten Ausgabe wurde schon davon berichtet: Unsere Schule kommt nach und nach ins digitale Zeitalter. Aber nicht nur das ist neu. Seit dem 7. Juni kann die Schule schrittweise für alle Schüler und Schülerinnen öffnen. Und mit der Schulöffnung kommt nun wieder etwas Neues: Corona-Tests. Außerdem finden keine AGs statt und die Mensa ist nicht mehr in Betrieb. Und es gibt einen neuen Stundenplan. Noch dazu sind jetzt zwei Lernplattformen für die Schule eingerichtet worden: Erstens Moodle, mit dem bisher gearbeitet wurde und zweitens IServ, die neue Plattform. *Von Nico Stahl.*

## UMFRAGE: Pro und Kontra bei Videokonferenzen

### Baran:

Das Internet hatte (zu) oft Probleme.

### Nora:

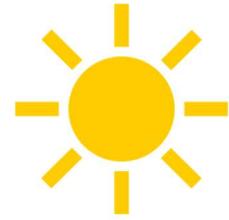
Ich finde die Lehrer konnten schlecht online unterrichten.

### anonym:

Ich fand es toll, man hatte wenigstens live Unterricht und meistens gutes Internet.

# Frisch, kühl, selbstgemacht.

*Die besten Rezepte für den Sommer.*



Abkühlung darf an heißen Sommertagen natürlich nicht fehlen. Und wenn es dann auch noch selbstgemacht ist, schmeckt es natürlich auch besser. Deshalb stellen wir euch drei coole Rezepte vor. *Von Noah Stahl und Jakob Bürckmann.*

## Zitronenlimonade

Zutaten:

- 4 Zitronen
- 50g Zucker
- 100ml heißes Wasser
- 750ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- Eiswürfel

Zubereitung:

Zitronen auspressen. Den Zucker in ein Glas füllen und mit dem heißen Wasser übergießen; umrühren, bis das Wasser klar ist. Mit dem Zitronensaft in eine Karaffe geben und mit dem kalten Wasser aufgießen. Eine Prise Salz dazugeben (sonst wird die Limo später bitter) und mit Eiswürfeln servieren.

Wer mag kann statt den Zitronen auch sechs Limetten nehmen.



## Joghurt-Beeren-Eis

Zutaten:

- 300g tiefgekühlte Beerenmischung
- 2-3 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 400g Sahnejoghurt

Zubereitung:

Beeren etwas antauen lassen. Beeren mit Puderzucker, Zitronensaft und Sahnejoghurt in einen hohen Rührbecher füllen.

Mit dem Mixstab zu einem cremigen Eis pürieren. Sofort servieren oder bis zum Verzehr ins Eisfach stellen.



## Bananen-Eis

Zutaten:

- 3 Bananen
- Je nach Geschmack: Toppings, wie
  - Kokosraspel,
  - Schokostückchen,
  - ...



Zubereitung:

Drei reife Bananen in Stücke schneiden und einfrieren. Nach mindestens zwei Stunden kommen die gefrorenen Bananen in den Mixer oder werden mit dem Pürierstab zerkleinert, bis sie eine cremige Konsistenz erhalten. Das Bananeneis entweder pur genießen oder mit leckeren Toppings servieren.



**RÄTSEL: *Brückenrätsel*** – Finde ein Wort, das sowohl hinter dem linken Wort als auch vor dem rechten Wort stehen kann.

FACHWERK				DACH
MILCH				KORN
DEUTSCH				WIRTSCHAFT



Golden Gate Bridge Quelle: Bing

Das Lösungswort (rot markierte Felder) verrät das Land, in dem die Golden Gate Bridge steht.

Die Lösung für das Rätsel erscheint in der nächsten Ausgabe des Pfefferbeißer

Impressum:

**Pfefferbeißer** Schülerzeitung von: DIE Schule Schrozberg

Redaktion:

**Chefredaktion:** Nico Stahl **Redaktion:** Jakob Bürckmann, Nora Hercsel

Reportagen von:

Noah Stahl, Lukas Müller