

BUCH
STAWEN
ZOPP



Entreprise Sätzwierk

Datum : 18/12/2023

N°02

Entreprise Sätzwierk

SÄTZ
wierk



WËNSCHT IECH
ENG SCHËI
Vakanz!



Proffesprech:

Wien Hertz nach ni
héiren huet, ass Herz-
los.

-Frank Drews

Hal. Deng. Wuert dat
ech net soen däerf.

-Christophe Audenaerde



zitat
vum
Moant



"When you consider things like the stars, our
affairs don't seem to matter very much, do
they?"

**BY JENNIFER NIVEN,
-ALL THE BRIGHT PLACES**



BESSERT IESSEN, MANNER OFFALL

Wat ass SEEFOOD?

Volker Krump: SEEFOOD ass eng grouss Entreprise, an där Atelier des Gourmets an de Café dran ass. Déi Entreprisë schaffen all zesummen.

Wou bestellt Seefood seng Liewensmëttel?

Mir bestellen eis Liewensmëttel bei Baueren an net am Supermarché. Oft ruffen d'Baueren och un a soen eis zum Beispill: Ech hu fir d'nächst Woch 1000 Eeër, well dir déi?



Wei ginn se geliwwert?

Mir ginn se meeschtens mat eisen eegenen Transportmëttel sichen. Mä munchmol brénge Baueren eis et och. An alles ass ouni Plastik. Et gëtt just eng Ausnam, an dat si Molkerreiprodukter wéi zum Beispill Mëllech, Schlagsan.

Wie mécht Menü fir déi ganz Woch?

Menü maachen d'Schüler. An ech kucken dann nach eng Kéier driwwer, ob dat gutt verdeelt ass, dass et Fleisch gëtt an och eppes fir d'Vegetarier do ass.

Wéi deier ass eng Woch iessen?

Also dat hänkt vun der Woch of, mä am generellen +-10 000€.

Gëtt lesse vun der Seemphonie ëmmer frësch gekacht oder waarm gemaach?

D'lesse vun der Seemphonie ass ëmmer nei gekacht.

Wéivill Portiounen lesse bestellt Dir fir déi ganz Schoul, zum Beispill wann et Schnitzel gëtt?

Mir bestellen ëmmer ganz Déieren an da veraarbechte mir se, bis se ganz fort sinn. An dat ginn dann 600-700 Portiounen.

Wéi laang gëtt et SEEMPHONIE schonn?

SEEMPHONIE gëtt et eréischt säit dësem Joer.

Huet sech am Laf vun dësem Joer schonn eppes geännert oder net?

Jo, et huet sech vill geännert. Mir hate virun der SEEMPHONIE 10 Biotonnen Offall an der Woch, well mir alles wat ze vill war fort geheet hunn. An elo hu mir nëmme nach 2 Biotonne pro Woch.

Wisou hunn ech dësen Interview gemaach?

Ech hunn den Interview gemaach, well ech mech fir d'Entreprise SEEFOOD interesséiert hunn. Bei eis doheem gëtt all Dag gekacht an ech interesséiere mech fir d'Kachen. Ech wollt wësse wéi eist lessen an d'Kantin kennt.

Emma Streveler (7C2)

BUCH KRITIK

Les DIY de Maélie : Des papillons dans le ventre

Im Buch geht es um ein Mädchen, das für ein Jahr in ein warmes Land zum Freund ihrer verstorbenen Mutter zieht. Sie hat auch einen YouTube Kanal und findet eine neue Freundin.

Es ist einfach geschrieben und es ist gut zu verstehen. Mir gefällt auch, dass manchmal Seiten geschrieben sind, als wäre es ein Chatverlauf. Es ist gut für Leute die Lebensgeschichten mögen. Schlecht finde ich, dass ich nicht herausgefunden habe, wieso es "Des papillons dans le ventre" heißt. Es ist nämlich keine Liebesgeschichte.

Ich empfehle das Buch für Kinder/Jugendliche, die es etwas schwerer haben Französisch zu lesen. Ich empfehle es auch für Kinder /Jugendliche, die gerne basteln, denn im Buch befinden sich 5 Bastelideen. Ich gebe dem Buch:

Emma Streveler (7C2)



Dir könnt dëst Buch am CDI ausléinen: Cote FC.ADD.d



BUCH KRITIK

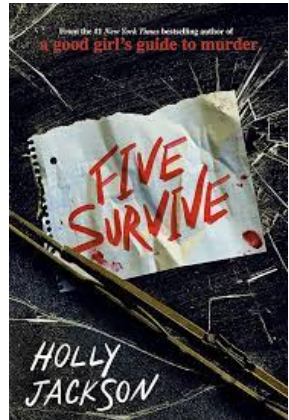
Five Survive, Holly Jackson

Five survive is Holly Jackson's new thriller. It follows the main character Red on a road trip for spring break. She's with her best friend Maddy, her classmate Simon, her crush Arthur, Maddy's brother Oliver and his girlfriend Reyna.

They're on their way to a camping site, when suddenly they lose their signal and land in the middle of nowhere. Their RV breaks down and all four tires are flat. They soon realize that this couldn't be an accident. There's a sniper outside and he wants something. A secret he's willing to kill for. But whose secret is it and how far will they go to keep it that way – secret?

I really liked Red's character and while Oliver frustrated me on several levels, he was very entertaining and well written for what he should be, which is annoying.

All in all, this book, like all of Holly Jackson's books I've read, is full of secrets and unexpected plot twists. The book is well written and leaves you asking what will happen next. For that reason, I'll give it:



Lena Blum (4C4)



Dir kënnt dëst Buch am CDI ausléinen: Cote ET.JAC.f



Profferezepter

Nougatstangen

Backzeit: 7-9 min

Anzahl: 15 Stück

Vorgeschlagen von: Béatrice Eiffes



Zutaten :

- 225 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 2 Msp. Zimt
- 200 g Mehl
- 40 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse (in der Pfanne duftend geröstet)
- 100 g Nuss-Nougat
- 125 g Zartbitterschokolade
- 30 g Kokosfett

Zubereitung :

1. Butter schaumig rühren und den Puderzucker zusammen mit den Eigelben und dem Zimt hinzugeben. Weiter rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Kakao, Backpulver und Mehl mischen und im Wechsel mit den Haselnüssen unter die Butter-Masse rühren. Ein fester, aber spritzfähiger Teig soll entstehen.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Etwa fingerlange, gleichmäßige Stücke auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech spritzen.
4. Die Stangen bei 160° Ober- und Unterhitze für ca. 7 – 9 Minuten backen, bis diese fertig, aber noch recht weich sind. Die Stangen erkalten lassen.
5. Das Nougat schmelzen und damit jeweils zwei passende Stangen aufeinander kleben.
6. Zuletzt die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen und eine Seite der Nougatstangen damit überziehen.

Profferezepter

Nougatcreme - Kekse

Vorbereitung: 10 min

Backzeit: 10 min

Anzahl: 20 Stück

Vorgeschlagen von: Sophie Steinmetz



Zutaten :

- 250 g Nougatcreme
- 130 g Weizenmehl
- 1 großes Ei
- 50 g Nougatcreme (grobe Menge), für die Deko

Zubereitung :

1. Das Ei eine Minute mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine mit der Nougatcreme verrühren. Dann das Mehl zugeben und alles kurz zu einem homogenen Teig verkneten. Ist dieser zu trocken, 1 EL Eiswasser zugeben.
2. Teig in Folie gewickelt 10 Minuten kühlstellen. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in 15-20 Portionen (je nach gewünschter Größe) teilen und zu Kugeln formen.
3. Kugeln mit Abstand zueinander auf einem, mit Backpapier belegten, Blech verteilen. Ganz leicht plattdrücken. Mit einem Holzkochlöffel oder Finger kleine tiefe Mulden in die Mitte drücken. Kekse rund 10 Minuten backen. Sie müssen noch weich sein!
4. Nach dem Abkühlen Nougatcreme in einen Mini-Spritzbeutel geben oder einen solchen aus einem kleinen Gefrierbeutel mit kleiner abgeschnittener Spitze basteln. Nach Wunsch dekorieren!

SPILL & SPASS

M	H	O	N	D	F	R	B
E	S	C	H	Ü	L	E	R
E	C	K	F	U	Z	E	P
N	H	T	A	C	G	G	Q
U	O	G	C	N	L	E	G
N	U	S	P	J	N	L	Y
G	L	U	H	U	A	E	T
R	E	L	A	X	V	N	R

Hond

Meenung

Schüler

Kanner

Reegelen

Schoul

Relax

GEDICHTER



FOOD for Thought

/VERFASST VON MEGAN MAATHUIS

Das Herz ist ein Meer
Genauso schwer
Ohne Ebbe keine Flut
Keine Glut



NACH DEM BEISPIEL VON
"Mein schönsten Gedicht" von Masha Kaléko
Mein schönsten Gedicht
Ich schrieb es nicht
Aus tiefsten Tiefen stieg es
Ich schwieg es.



FOOD for Thought

/VERFASST VON SÄTZWIERK

Ich hass' Gedichte
Nicht nur's
schreiben
Immer viel zu
poetisch
Das war's schon.



NACH DEM BEISPIEL VON
"Mein schönsten Gedicht" von Masha Kaléko
Mein schönsten Gedicht
Ich schrieb es nicht
Aus tiefsten Tiefen stieg es
Ich schwieg es.



FOOD for Thought

/VERFASST VON AMÉLIE CLASEN

Ich war beim Regen
Blätter fegen
Dann kam die Sonne
heraus
Ein Applaus.



NACH DEM BEISPIEL VON
"Mein schönsten Gedicht" von Masha Kaléko
Mein schönsten Gedicht
Ich schrieb es nicht
Aus tiefsten Tiefen stieg es
Ich schwieg es.



OPLÖSUNG VUM RÄTSEL

M	H	O	N	D	F	R	B
E	S	C	H	Ü	L	E	R
E	C	K	F	U	Z	E	P
N	H	T	A	C	G	G	Q
U	O	G	C	N	L	E	G
N	U	S	P	J	N	L	Y
G	L	U	H	U	A	E	T
R	E	L	A	X	V	N	R