

**DIE NEUEN
REFERENDARINNEN
STELLEN SICH VOR**

SO SCHMECKT DER SOMMER!
REZEPTE, EISTEST, BUCHTIPPS



HEY LEUTE, WAS GEHT?

Nun sind die Sommerferien 2022 schon vorbei und der Sommer zeigt sich immer noch von der besten Seite. Hohe Temperaturen, blauer Himmel - Badewetter.

Da kommen die Themen, die die mauritzi-Redaktion schon vor den Ferien vorbereitet hatte, gerade recht. In der mauritzi #11 verfolgt die Redaktion ein alternatives Konzept: Jedes Redaktionsmitglied konnte zu einem eigenen Thema eine Seite gestalten. Die Ergebnisse können beim Durchblättern erkundet werden. Es geht um Backen, Essen und Lesen; so gibt es einige „Spezialrezepte“ und Buchtipps.

Ein großer Eistest, welchen wir in der Eisdiele in Handorf durchführten, rundet das Thema „Essen im Sommer“ ab. Zu beachten ist die (nicht ganz ernst gemeinte) Bewertungsskala, wir hatten bei der Begriffsfindung für die verschiedenen „Geschmackskriterien“ viel Spaß.

Den wünscht euch nun auch die Redaktion 2021/22, in diesem Schuljahr hat eine neue Redaktion die Arbeit aufgenommen!

EURE MAURITZI-REDAKTION

IMPRESSUM

Der mauritzi-Redaktion dieser Ausgabe gehören an:
Konrad Lorek, Hannah Muhle, Levi Tenzer, Liv Waza, Nele Wunsch,
Linda Sandkötter und Christof Hake

Die AG-Zeitung mauritzi ist als schulinternes Manuskript zu verstehen und wird nicht verkauft.
Alle Bild- und Textrechte bleiben unberührt.



MEINE
SEITE:
LIV

1 Getränk

2 Rezepte

Mango-Bananen-Smoothie

- 1 reife Mango
- 1 Banane
- 125 ml Orangensaft
- 250 ml Naturjoghurt
- 1 EL Honig
- evtl. Eiswürfel

1. Mango klein schneiden. Alle Zutaten in den Mixer geben.

2. Alles pürieren. Evtl. ein paar Eiswürfel mit zerkleinern.

3. Mit Eiswürfeln und einem Stück Mango anrichten



Wassermelone-Erdbeer-Limonade

- 150 g Erdbeeren
- 150 g Wassermelone
- 15g Minze · Eiswürfel
- 2 Limetten · 100g Reissirup · 500 ml Wasser

1. Limetten Schale abreiben und die Limette auspressen. Das andere Obst klein schneiden.

2. Alles mit dem Sirup mischen, in den Mixer geben und pürieren. Mit 500 ml in eine große Karaffe geben. Leicht umrühren, 30 Minuten kalt stellen.

3. Mit Minze und Eiswürfeln einrichten.

Schnelle Rezepte
für Zwischendurch



MEINE SEITE: KONRAD

BANANA SPLIT

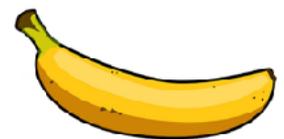
Zutaten

- 1 Banane
- 1 Kugel Vanilleeis
- 2 Kugeln Schokoeis
- Schokoladensauce (gekauft oder selbst gemacht)
- 2 TL gehackte Nüsse
- Sprühsahne (du kannst natürlich auch richtige Sahne schlagen, für eine Portion lohnt es sich aber meistens nicht so wirklich)
- 1 Cocktailkirsche (Maraschino-Kirsche)



Zubereitung

- Die Banane schälen und längs halbieren.
- Auf einen länglichen Teller eine Kugel Vanilleeis und zwei Kugeln Schokoladeneis in einer Reihe platzieren.
- Die Bananenspalten der Länge nach links und rechts neben die Kugeln legen.
- Eis und Banane mit Schokosauce, gehackten Nüssen, Sahne und Cocktailkirsche garnieren und sofort servieren.



BANANEN SHAKE

Zutaten

- 4 Bananen
- 1 Vanilleschote
- 600 ml Milch 1,5%
- 6 Kugeln Vanille-Eiscreme
- Eiswürfel
- 200 ml Sahne
- 2 TL Schokostreusel



Zubereitung

Schritt 1:

Du brauchst: Standmixer

Zutaten:

4 Bananen, 1 Vanilleschote.

Bananen schälen, in grobe Stücke brechen und in den Standmixer geben. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und dazu geben.

Schritt 2:

Zutaten:

600 ml Milch 1,5%, 2 Kugeln Vanilleeiscreme.

Milch und 2 Kugeln Eis in den Mixer geben und alles fein mixen.

Schritt 3:

Zutaten:

Eiswürfel 4 Kugeln Vanilleeiscreme.

4 hohe Gläser mit ein paar Eiswürfeln füllen, je eine Kugel Vanilleeis darauf geben und den Shake vorsichtig in die Gläser füllen.

Schritt 4:

Du brauchst: Handmixer, Spritzbeutel

Zutaten:

200 ml Sahne, 2 TL Schokostreusel.

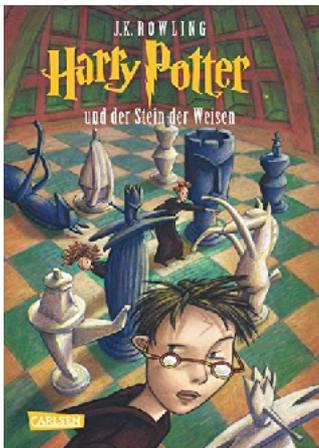
Sahne steif schlagen und diese mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf dem Shake verteilen. Schokostreusel darüber streuen und sofort servieren.



MEINE SEITE: HANNAH

Bücher? Wie langweilig. Viel zu viel Text! Aber wenn's das richtige Buch ist... dann verbringt man auch schon mal Stunden mit seinem Lieblingsbuch.

Ich habe mich für euch einmal umgeschaut und möchte drei Bücher vorstellen.



HARRY POTTER

Wer kennt ihn nicht? Die siebenstellige Bestsellerreihe von J. K. Rowling.

Es geht um den jungen Waisen Harry Potter, der an seinem elften Geburtstag herausfindet, dass er ein Zauberer ist. In der magischen Zauberschule Hogwarts angekommen erkundet er gleich mit seinen neuen Freunden Ron Weasley und Hermine Granger den Schulalltag mit seinen Tiefs und Hochs. Das Leben scheint endlich einen Sinn zu machen, wäre da nicht der mysteriöse Professor Severus Snape. Und was hat es mit Nicolas Flammel und dem „Stein der Weisen“ auf sich? Die Lage spitzt sich immer weiter zu. Hat es etwas mit Lord Voldemort (auch genannt „Du-weisst-schon-wer“) zu tun, der der Mörder von Harrys Eltern ist...? Nach einem spannenden Kampf endet das Buch, doch keine Sorge! Der zweite Teil geht gleich spannend weiter.



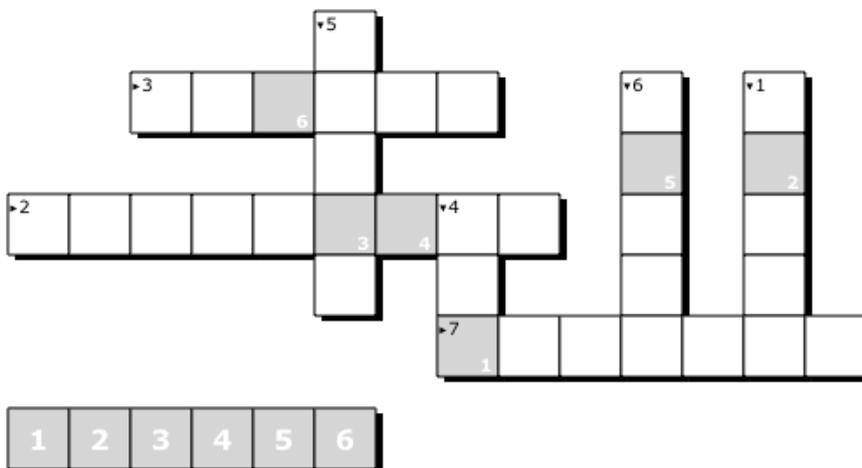
PERCY JACKSON

Diese spannende Buchreihe dreht sich um die altgriechische Kultur mitsamt ihren Göttern und Monstern. Die fünfteilige Buchreihe des Bestsellerautors Rick Riordan stößt auf viel Begeisterung. Percy ist ein Problemkind wie es im Buche steht. ADHS, Legasthenie, ... bei einem Schulausflug kommt es dann auch noch zu einem merkwürdigen Vorfall den Percy nicht erklären kann. Kurz darauf macht er eine seltsame Entdeckung, als er mit seiner allein erziehenden Mutter Urlaub am Strand macht. Plötzlich ist sein bester Freund Grover da. Doch nicht nur Grover hat Percy und seine Mutter verfolgt. Ein Monster ebenfalls. Nachdem Percys Mutter von dem Monster entführt wird, kommt Percy ins Camp Half-Blood. Ein Ort für Leute wie Percy (halb Mensch, halb Gott). Schnell kommt er mit der aufmüpfigen Annabeth in Kontakt. Zusammen mit Grover und Annabeth macht er sich auf die Suche nach seiner Mutter quer durchs Land bis in das Reich des Hades. Wird er seine Mutter retten können?



ELANUS

In diesem Buch geht es um den siebzehnjährigen, hochbegabten Jona. Seine Eltern schicken ihn in die Kleinstadt, um dort auf eine der besten Unis Deutschlands zu gehen. Gerade angekommen, fängt er schon an mit seiner selbstgebauten Drohne Elanus, andere Leute auszuspionieren. Direkt macht er eine interessante Entdeckung. Eine Studentin und ein Dozent zusammen? Oder hat er sich vertan? Doch es kann kein Zufall sein, dass am nächsten Morgen der Dozent, den Jona am Abend vorher mit einer Studentin gesehen hat, tot im Hörsaal hängt. Jona fängt an, sich Gedanken zu machen. Das kann doch alles kein Zufall sein. Der Direktor verschiebt seine Gespräche immer und immer wieder, seine Pflegeeltern reden hinter seinem Rücken über ihn. Mit der Hilfe seiner Mitstudentin Marlene und seinem Nachbarn Pascal beginnt er mit Hilfe von Elanus nachzuforschen. Nach mehreren brandgefährlichen Situationen hat die Studentin, mit der der tote Dozent wahrscheinlich etwas hatte, einen gefährlichen Unfall. Könnte sie der Schlüssel zu diesen merkwürdigen Vorkommen sein? In diesem spannenden Buch kommt auch Gewalt vor, deswegen empfehle ich es nur älteren Lesern.



1. Was macht Sonnenbrand?
2. Was macht man im Wasser?
3. Wo fährt man im Sommer hin?
4. Was ist kalt und kühlt ab?
5. Welcher Baum ist am Strand
6. Was mag man im Sommer gar nicht?
7. Wohin fährt man im Sommer gerne hin?





MEINE SEITE: NELE

Papageienkuchen

Zutaten:

Teig:

- 300g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250g weiche Butter
- 250g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 75ml Milch
- Lebensmittelfarbe (blau, grün, gelb rot)

Glasur:

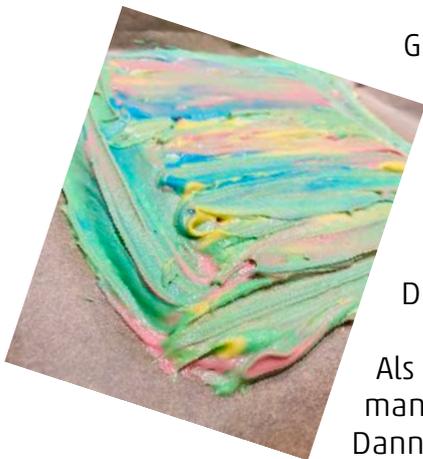
- 250g Puderzucker
- 5 EL Zitronensaft oder heißes Wasser
- Streusel (nach Wahl)

Durchführung

Als erstes muss die Butter mit dem Zucker verrührt werden. Danach rührt man die Eier in den Teig. Gebt schließlich noch die restlichen Zutaten dazu. Dann kann der Teig verrührt werden. Jetzt trennt den Teig in vier Teile und den in einer anderen Farbe ein. Hier kann auch mehr Farbe verwendet werden, sodass ein größerer Kontrast entsteht. Am Ende müsst Ihr die verschiedenen Teige willkürlich auf ein Backblech (mit Backpapier) klecksen und dies dann glatt streichen. Dann kommt der Teig bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) für 25 Minuten in den Backofen.

Nachdem der Teig ausgekühlt ist, könnt ihr nun mit der Glasur anfangen. Diese macht ihr entweder mit Puderzucker und Wasser oder mit Zitronensaft. Der Teig muss damit ganz bestrichen werden, bis sich eine Glasurschicht gebildet hat. Bestreut ihn danach mit Streuseln.

Jetzt ist der Kuchen fertig. Guten Appetit!



Der große Eistest

- exklusiv und nur für euch!



Sommer, Sonne, Zitroneneis!

Nichts passt besser zum Sommer als frische Zitronen, die durch ihre leichte Säure den Genuss nur verstärken. Die hellgelbe Farbe sticht bereits beim Betreten der Eisdiele direkt ins Auge.

Mit einzelnen Zitronenscheiben garniert, ist es auch optisch ein echter Hingucker.

Das fruchtig-cremige Zitroneneis war nicht nur köstlich, sondern auch sehr erfrischend.

Der leicht säuerliche und gleichzeitig süße Geschmack des Zitroneneises macht sich beim ersten Löffel im Mund breit und lässt Glücksgefühle frei. Cremig zergeht das Eis auf der Zunge.

Gerade an heißen Tagen ist es ein spritziges Dessert - definitiv eine gute Wahl.

Crunchigkeit: 0/10

Slotschigkeit: 8/10

Cremigkeit: 10/10

Lindigkeit: 10/10

Himbeereis

Das Himbeereis ist nur zu empfehlen! Durch die großen Anteile an Slotschigkeit und Cremigkeit ist die Neligkeit besonders hoch. Und naja, bei Himbeereis gibt es natürlich keine Crunchigkeit. Wenn die Freundlichkeit etwas besser gewesen wäre, wäre das Eis ein DO!

Crunchigkeit: 0/10

Slotschigkeit: 10/10

Cremigkeit: 9/10

Neligkeit: 8/10



Snickers-Eis

In den letzten Jahren kommt bei Eismachern immer mehr der Trend auf, bekannte Schokoriegel oder Kekse zu Eissorten zu verarbeiten. Klassiker unter diesen Erfindungen ist das Erdnuss-Schoko-Eis, Fachleute sprechen auch von Snickers-Eis. In der Regel werden die bekannten Schokoriegel (es soll auch Eis aus Mozartkugeln geben...) zerdrückt und in eine Eismasse eingearbeitet. Also: Wie ist ein Snickers aufgebaut? In einer festen Schokohülle versammeln sich Erdnüsse, aufgeschäumtes Magermilchpulver, eine Karamel-Creme und... Salz! Richtig gelesen, Snickers ist zwar eine Süßigkeit, den besonderen Geschmackskick gibt aber das Zusammenspiel von süß und salzig – kombiniert mit der Knackigkeit der gerösteten Erdnüsse. Findet man den besonderen Snickers-Geschmack im Eis wieder? Gute Eisdealer nutzen, wie bereits beschrieben, echte Snickers-Riegel für die Eisspezialität. Weniger gute fügen lediglich Erdnüsse und Karamelsauce zu, mit zum Teil dramatischen Geschmackseinbußen. Das Snickers-Eis in unserem Test bestach durch Authentizität, Frische und Erdnussigkeit mit hohem Crunchfaktor. Zart schmelzend gibt die Kugel im Mund die harten Nussstückchen frei, gefolgt vom cremigen Karamel. Ein Geschmackserlebnis in Etappen... Klasse! Im Einzelnen wird bewertet:



Crunchigkeit	9/10
Schlotzigkeit	8/10
Cremigkeit	8/10
Chrissigkeit	10/10

Das Bananen Split Eis

...war sehr fruchtig und erfrischend. Es bestand aus 4 Kugeln Vanille Eis, einer Banane und vielen anderen Früchten. Außerdem war es von Schoko-Soße bedeckt, die dem ganzen nochmal einen sehr süßen Geschmack gegeben hat. An einem heißen Tag kann ich es nur empfehlen, weil es einen sehr runterkühlen kann und dazu auch noch super schmeckt.

Crunchigkeit:	0/10
Slotschigkeit:	9/10
Cremigkeit:	10/10
Konradigkeit:	10/10



Willkommen am Mauritz!

Interviews mit unseren neuen Referendarinnen

Frau Teltz: Ich heiße Lina Telz, ich bin seit Mai ebenfalls Referendarin am Gymnasium St. Mauritz für die nächsten 1,5 Jahre und unterrichte die Fächer Deutsch und Sozialwissenschaften, bzw. in der Unterstufe Politik.

Warum sind sie ans Mauritz gekommen? Ich hatte leider gar keinen Einfluss, auf welche Schule ich komme, habe mich dann aber sehr gefreut, mein Referendariat in Münster zu machen und bin sehr glücklich hier am Gymnasium St. Mauritz zu sein.

Was macht Ihnen besonders viel Spaß beim Unterrichten? Ich finde es total schön, Schüler*Innen dabei zuzusehen, wenn sie Inhalte verstehen und bestenfalls noch etwas ins restliche Leben mitnehmen und die Chance zu haben, auf sie individuell einzugehen und so vielleicht ein bisschen für Chancengleichheit zu sorgen.

Was ist Ihr Lieblingsplatz am Mauritz? Obwohl ich die meiste Zeit in den Klassen oder im Lehrerzimmer verbringe, ist mein Lieblingsplatz wahrscheinlich doch der Schulgarten, weil er so liebevoll angelegt wurde und ich es schön finde, das an die Schüler*Innen zu vermitteln.

Wie ist es, selber zu unterrichten? Ich glaube, dass es als junge Referendarin oder als junger Referendar vorher eine große Angst ist, sich von den Schüler*Innen abzuheben, gerade, wenn man noch nicht ganz so lange mit der Schule fertig ist. Doch man stellt ganz schnell fest, dass sich während des Studiums und des Praxissemesters ganz viel getan hat und man sich total wohl in der Rolle der Lehrerin fühlt.

Warum möchten Sie Lehrerin werden? Ich möchte Lehrerin werden, weil ich etwas Gutes in der Welt bewegen möchte und ich hoffe, dass ich die Schüler nicht nur für fachliches Inhalte im Unterricht begeistern kann, sondern auch für die wichtigen Dinge im Leben sensibilisieren kann. Das erhoffe ich mir davon.



Lina Telz unterrichtet die Fächer Deutsch und Sozialwissenschaften

Pizza oder Burger
Unterricht oder Pause
Fernsehen oder **lesen**
Reisen oder **Zuhause**
Kaffee oder **Tee**
Mathe oder **Sport**



Anja Oberhaus unterrichtet die Fächer
Mathematik und Geografie

Frau Oberhaus:

Ich bin Anja Oberhaus, ich bin die neue Referendarin am Gymnasium St. Mauritz und unterrichte die Fächer Mathematik und Geographie bzw. Erdkunde.

Warum sind Sie ans Mauritz gekommen? Ich war in meinem Praxissemester im September 2020 schon am Gymnasium St. Mauritz. Dort hat mir die Schule sehr gut gefallen und ich freue mich darüber, beim Referendariat wieder hier an der Schule zu sein.

Was macht Ihnen besonders viel Spaß beim Unterrichten? Mir macht besonders der Kontakt mit den Schülerinnen und Schülern Spaß, unterschiedliche Methoden auszuprobieren, weil jede Klasse individuell ist. Auch dass man, je nach Klasse, bestimmte Sachen im Unterricht anwenden kann und man den Einfluss auf die Schülerinnen und Schüler direkt zu spüren bekommt und man diesen Kontakt miterleben kann.

Was ist Ihr Lieblingsplatz am Mauritz? Bisher war ich vor allem im Lehrerzimmer, deshalb ist es momentan das Lehrerzimmer. Aber ich freue mich, die vielen weiteren Orte an dieser Schule kennenzulernen,

mehr Zeit im Schulgarten zu verbringen, in der Eingangshalle oder Aula auch Veranstaltungen mitzuerleben.

Wie ist es, selber zu unterrichten? Es ist ganz spannend, den Perspektivwechsel zu vollziehen, also nicht mehr „bei den Schülerinnen und Schülern zu sitzen“, wie früher selbst, sondern auch von vorne zu sehen, wie die Schülerinnen und Schüler untereinander agieren und nicht mehr ein Teil davon zu sein, sondern das Ganze mit zu moderieren, zu beobachten und eben auch mitzudenken.

Warum möchten Sie Lehrerin werden? Ich möchte vor allem Lehrerin werden, weil man einen sehr großen Einfluss auf die Zukunft der Gesellschaft hat. Man kann einfach so viel bewegen bei den Schülerinnen und Schülern und im Laufe der Laufbahn als Lehrerin hat man Kontakt zu hunderten, vielleicht sogar tausenden Schülerinnen Schülern. Deswegen freue ich mich darauf, diesen Weg zu starten.

Pizza oder **Burger**
Unterricht oder Pause
Fernsehen oder lesen
Reisen oder **Zuhause**
Kaffee oder **Tee**
Mathe oder Sport