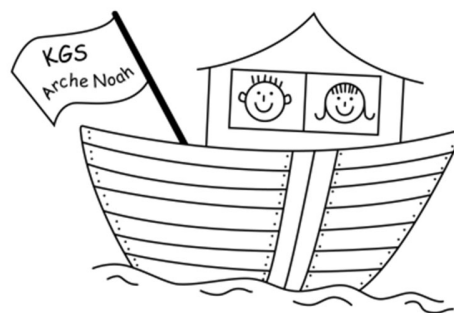


Projekt „Bunte Hausnummer – Umweltbewusst leben lernen“



Ideen im Januar

Das haben wir geschafft:

Dienstag, 28.01.2020

Das Schulteam nimmt auf Naturgut Ophoven an einer Ganztagsfortbildung teil.

Die Fortbildung möchte Struktur in das umfangreiche Feld „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ bringen.

Welche Aktionen sind für unsere Grundschule wichtig und umsetzbar? Einfache, praktikable Lösungen sollen im Vordergrund stehen.

Wir freuen uns auf Ihre guten Ideen zu unserem Jahresprojekt! Gerne veröffentlichen wir sie in einem der nächsten Monatsflyer.

Ist euer **Heizverbrauch** noch zu hoch? Dann dreht die Heizung runter!

Jedes Grad weniger spart Heizenergie. Doch welche Temperatur ist die richtige? Für die Klassenräume wird eine Temperatur von 22 Grad empfohlen.

Hängt in den Klassenräumen Thermometer auf und dreht die Heizung runter oder stellt sie komplett aus, wenn die Temperatur zu hoch ist oder ihr nicht da seid.

Damit die Räume schnell warm werden, dürfen die Heizkörper nicht zugestellt sein.

Schließt bei Kälte die Türen und Fenster, um die Wärme im Raum zu behalten.

Die Heizung läuft, während das Fenster gekippt ist? Um Energiekosten zu sparen, solltet ihr einige Minuten kräftig stoßlüften und währenddessen die Heizung herunterdrehen.



Um die Wärme im Raum zu halten, solltet ihr im Winter nach dem Unterricht die Rollos schließen.

Wählt für jede Klasse Heizmanager!

Hängt Energieplakate im Schulhaus auf und informiert Mitschüler über richtiges Heizen.

Lecker,
leicht zu kochen,
umweltbewusst:



Nachhaltig leben bedeutet, zu bedenken, dass auch nach uns
die Erde zu leben muss, um leben zu können.
Wichtigster Grund für uns, Rohstoffe zu sparen!

Erdbeeren oder Orangen zum Beispiel müssen im Winter von weit her in unsere Geschäfte transportiert werden. Durch die Transporte per Flugzeug oder LKW wird viel unnütze Energie verbraucht, Erdöl verschwendet und die Luft verschmutzt.

Möhren, Kartoffeln und Äpfel gibt es aber im Winter auch in Nordrhein-Westfalen.

Zutaten:

1/8 l Milch und 1/8 l Mineralwasser

125 g Mehl

1 Prise Salz

4 Eier

4 Äpfel

1 EL Zitronensaft

Sommer (Zitronensaft) pressen und einfrieren)

3 EL Zucker

1/4 TL Zimtpulver

Butterschmalz

So koche ich (mit Hilfe eines Erwachsenen):

1. Milch mit Mehl und Salz verrühren
2. Eier dazugeben und mit dem Schneebesen unterschlagen
3. den Teig etwa 30 Min. ruhen lassen
4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden
5. Zitronensaft und 1 EL Zucker untermischen und ziehen lassen
6. etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen
7. ein Viertel von dem Teig einfüllen und glatt streichen
8. ein Viertel von den Apfelscheibchen obenauf legen und den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. goldbraun backen (Elternaufgabe)
9. Butterschmalz obenauf geben, den Pfannkuchen wenden und in 1-2 Min. fertig backen.
10. Zimtpulver und Zucker mischen und je 1 Prise auf die Pfannkuchen streuen

