



Karl-August-Forster-Grundschule Au

Dorfstraße 14, 89257 Illertissen-Au
Tel: 07303/3197 Fax: 07303/41554
E-Mail: info@grundschule-au.de
Homepage: www.grundschule-au.de

Au, 30.04.2020

Liebe Eltern,

auch wenn man das in der derzeitigen Lage fast vergessen könnte - diese Woche ist im Grunde eine „kurze“ Woche aufgrund des Feiertages. Deshalb kommt heute auch nur ein kurzer Elternbrief. ☺

Ich möchte Ihnen für Ihr zahlreiches, konstruktives und positives Feedback danken! Das hilft meinen Kolleginnen und mir enorm, um das „Lernen zuhause“ weiterzuentwickeln und so weit möglich an Ihre Bedürfnisse anzupassen.

Wir blicken optimistisch auf den 11. Mai, wenn dann hoffentlich zumindest unsere Viertklässler wiederkommen dürfen. Wie dies letztlich in der Praxis aussieht, welche Vorgaben es gibt und welche Maßnahmen wir ergreifen müssen, um die Gesundheit aller bestmöglich zu schützen, werde ich Ihnen in einem gesonderten Brief erläutern.

Anbei noch eine Idee für einen süßen und doch gesunden Nachtisch. Vielleicht haben Sie und Ihr Kind Lust, es mal auszuprobieren.

Ich wünsche Ihnen ein schönes, langes Wochenende – auch wenn viele kaum einen Unterschied spüren. ☺

Bleiben Sie gesund! Machen Sie es sich daheim gemütlich!

Herzliche Grüße,

gez. Andrea Milde, Rektorin



Apfelpommes mit Erdbeerketchup

Zutaten:

- 200 g frische Erdbeeren (oder Himbeeren - was dir halt besser schmeckt)

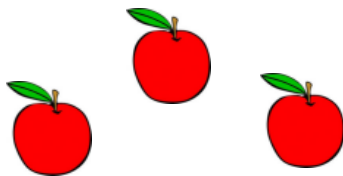
Falls du den süßen Nachtisch außerhalb der Erdbeerzeit machen willst, kannst du natürlich auch Tiefkühlfrüchte verwenden!)

- 1 Zitrone



- 1 EL Puderzucker

- 2 bis 3 Äpfel



Zubereitung:

1. Die Äpfel vierteln, entkernen und schälen.
2. Schneide sie in dicke, längliche Stifte - das sind die Pommes!
3. Presse die Zitrone aus und wende die Apfel-Pommes im Saft. So behalten sie ihre schöne, helle Farbe.
4. Für das „Ketchup“ pürierst du die Erdbeeren mit dem Puderzucker zu feinem Mus.

Richte jetzt auf einem Teller oder in einer kleinen Schale die Apfelpommes an, gib das Ketchup darüber - und genieße!

Tipp:

Wenn du „Mayo“ möchtest, verrühre einen Becher Naturjogurt mit 1 EL Puderzucker!

Guten Appetit!!!

