



JFK Aktuell

Schuljahr 2022 / 2023

Ausgabe: März / April 2023

Hilfe für die Erdbebenopfer in der Türkei und in Syrien Loyalität und Zusammenhalt in dieser schweren Zeit

Sehr geehrte Eltern der JFK,

Das Erdbeben in der Türkei und in Syrien hat uns alle sehr traurig gemacht. Als Realschule John-F.-Kennedy-Platz schauen wir sehr geschockt in die Türkei und Syrien. Viele von unseren Schülerinnen und Schülern haben Verwandte, Freunde und Familien in den betroffenen Gebieten.

Wir möchten den Betroffenen gemeinsam helfen und bitten Sie um Spenden. Nutzen Sie den QR-Code zur Überweisung oder folgende Bankverbindung:



Land Nieders. – Realschule Kennedy
IBAN: DE90 2505 0000 0002 4922 47
BIC: NOLADE2HXXX

Die gesammelten Gelder sind für das Deutsche Rote Kreuz bestimmt.
Stichwort "Nothilfe Erdbeben Türkei und Syrien"

Unser tiefstes Beileid und Mitgefühl für alle Betroffenen!





Informationen der Schulleitung

Personalveränderungen im 2. Halbjahr

Herr Rohloff ist unsere neue Vertretungslehrkraft bis zum Schuljahresende. Er unterrichtet Englisch, GSW und Deutsch als Zweitsprache (DaZ).

Herr Dr. Gavrysh wird uns bei der Beschulung unserer ukrainischen Kinder unterstützen. Sie werden bei ihm ab sofort intensiv Deutsch lernen.

Termine

10. März	Schulputztag
13. März	mündliche Prüfungen Englisch Klasse 10
27. März bis 11. April	Osterferien
18. April	Tag der offenen Tür / Infotag für die Grundschulen
27. April	Zukunftstag

News aus der Verwaltung

Erinnerung !!! Ab sofort sind **Krankmeldungen über unsere Homepage** möglich.

Klicken Sie oben in der Organisationszeile auf den Button „Krankmeldungen“. Es öffnet sich eine vorgefertigte E-Mail, in der Sie die geforderten Informationen eintragen und senden diese einfach ab. Bitte denken Sie daran, die **Klassenlehrkraft ins „Cc:“** zu setzen.



Neuigkeiten zu den Schließfächern

Ab sofort befindet sich ein Schließfachschrank im Altbau, 2. Obergeschoß und ein Schrank steht im Neubau. Schließfächer können direkt bei der Firma Mietra unter folgender Internetadresse gemietet

werden: <https://serviceportal.schliessfaecher.de/schliessfach-mieten?School=100622>

News aus der Schulsozialarbeit

Es geht wieder los!
Das FiBS-Osterprogramm 2023 steht!

[Flyer ansehen](#)

Auch in diesem Jahr bietet die Stadt Braunschweig wieder ein buntes und vielfältiges Programm für die Osterferien an. Ab dem 27. Februar 2023 steht das Programmangebot [online](#) zur Verfügung.

Also, den Termin schon einmal notieren, dann gemeinsam mit Ihrer Tochter /Ihrem Sohn die Angebote durchstöbern und schnell anmelden!



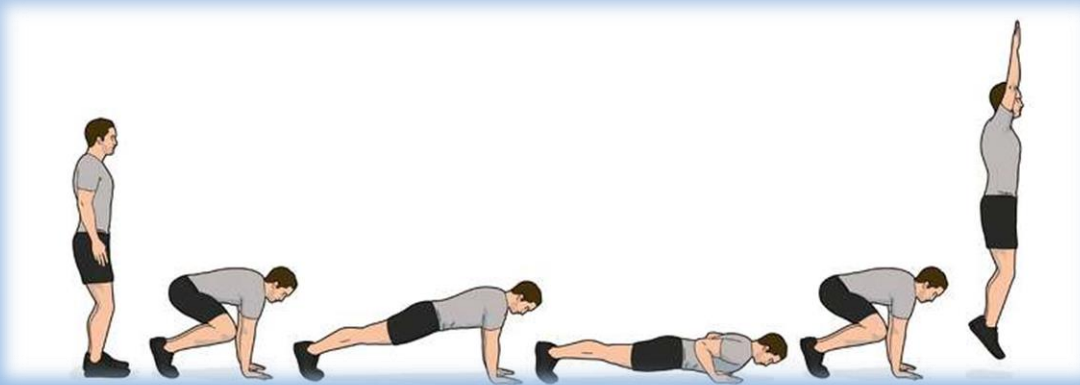
SCHULE OHNE RASSISMUS
SCHULE MIT COURAGE

JFK Aktuell

Schuljahr 2022 / 2023

Fitness-Übung des Monats – *Burpee Challenge*

Baue Burpees in deinen Alltag ein und versuche, so viele Burpees wie möglich zu machen. Steigere das Pensum jede Woche und mache demnach deine eigene Challenge!



<https://www.fitforfun.de/workout/ganzkoerper-burpees-299316.html> [Zugriff 15.2.2023]

So isst die Welt ...

Benvenuto in Italia - Willkommen in Italien!



Die Pizza ist eins der beliebtesten Gerichte der Deutscher. Doch ihren Ursprung findet sie in der südwestitalienischen Stadt Neapel. Sie war preiswert, konnte schnell verzehrt und zu jeder Tageszeit von Straßenhändlern und Restaurants verkauft werden. Damals schon wurde sie mit Tomaten, Käse, Sardellen und Knoblauch belegt.



Die Geburtsstunde der Pizza Margherita war laut Überlieferung 1889, als König Umberto I. und Königin Margherita nach Neapel reisten. Weil die Königin die Pizzavariante mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella am meisten genoss, bekam diese Pizzakreation den Namen der Königin.

Bis heute werden immer wieder neue, leckere Pizzavarianten entwickelt.



Pizza Margherita

Zutaten	Küchenutensilien
<u>Zutaten für den Teig:</u> <ul style="list-style-type: none"> • 150ml Wasser • 300g Mehl • 1TL Meersalz • 1-2 EL Olivenöl 	<u>Teig</u> <ul style="list-style-type: none"> • Waage • Messbecher • Schüssel <u>Soße</u> <ul style="list-style-type: none"> • Knoblauchpresse • Topf • EL, TL <u>Topping</u> <ul style="list-style-type: none"> • Brettchen • Messer
<u>Zutaten für die Tomatensoße:</u> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Knoblauchzehen • Öl zum Anbraten • 1 Dose Tomaten • 1 EL brauner Zucker • 1 TL Oregano und Basilikum • $\frac{1}{4}$ TL Salz 	
<u>Zutaten für das Toppings nach Belieben:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Salami, Paprika, Pilze, Tomaten, Zwiebel, Thunfisch, Schinken, ... • Käse 	

So wird es gemacht...

Teig

1. Die Zutaten abmessen bzw. abwägen.
2. Mehl, Salz, Wasser und Öl in eine Schüssel geben und die Zutaten mehrere Minuten zu einem Teig kneten.

Soße

3. Den Knoblauch schälen, pressen bzw. in kleine Würfel schneiden und anschließend goldgelb in Öl anbraten.
4. Die Dosentomaten, Salz, Zucker und Kräuter hinzufügen.
5. Die Soße bei geringer Hitze $\frac{1}{2}$ Std. köcheln lassen.



JFK Aktuell

Schuljahr 2022 / 2023

Toppings

6. Die Toppings vorbereiten.

Pizza

7. Den Teig auf einem gefetteten Blech bzw. Backpapier dünn ausrollen.
8. Die Tomatensoße gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
9. Den Pizzateig belegen und zum Schluss mit Käse bestreuen.
10. Pizza im vorgeheizten Ofen bei 250°C circa 20 Minuten auf der untersten Schiene backen.



Übrigens: Sollte Tomatensoße übrigbleiben, kann man diese am nächsten Tag auch gut zu Nudeln essen!

Buon appetito! - Guten Appetit!