

Liebe Eltern und Kinder der 1. Klasse,

die erste Woche Hausunterricht ist vollbracht und ich danke ganz herzlich Ihnen, den Eltern, die mit viel Geduld und Liebe die Unterrichtsinhalte weitergegeben haben und euch Kindern, die ihr tapfer und mit viel Durchhaltevermögen eure Aufgaben erledigt habt. Toleranz ☺ ist auf allen Seiten gefordert, deshalb nicht zu streng miteinander sein!

Ich möchte Sie, liebe Eltern, auch weiterhin bitten, Ihr Kind bei der Erledigung der Aufgaben anzuleiten, gegebenenfalls Inhalte zu vermitteln und die bearbeiteten Aufgaben zu kontrollieren. Wenn möglich, sollten alle angegebenen Aufgaben bearbeitet werden.

Sehr wichtig: Stellen Sie fest, dass der Umfang zu groß ist, bitte ich Sie, diesen in eigenem Ermessen zu verringern. Es muss jedoch gewährleistet sein, dass alle Inhalte von Ihnen vermittelt, von Ihrer Tochter / Ihrem Sohn verstanden und im entsprechenden Umfang geübt wurden, denn die Stoffgebiete bauen aufeinander auf. Sehen Sie auch die positiven Seiten: Sie verbringen viel Zeit mit Ihrem Kind, können gemeinsam lernen und lesen üben. Entgegen der ursprünglichen Abmachung können ab jetzt auch die Leseübungen aus der Fibel im LesePASS dokumentiert und unterschrieben werden.

Kontakt halte ich nach wie vor über die Elternsprecherin, so kann ich auch auf dringende Rückmeldungen und Fragen eingehen.

Liebe Kinder, im Radio, auf BR 2, kommt am Abend (von Montag bis Samstag um 18.30 Uhr) die Sendung, „Radio Mikro“. Vielleicht ist das etwas für dich zum Hören.

Von Mimi soll ich euch ganz herzliche Grüße ausrichten. Sie schläft viel, spielt mit den anderen Mäusen, knabbert Käse und Gemüse und macht das, was Mäuse eben so tun.

Heute hat sie mir Ihr Lieblingsrezept verraten. Ich habe es ausprobiert und es ist absolut menschenkindertauglich! Also ab in die Küche! Das kannst du alleine! Die Eltern haben aber die Aufsicht, dürfen jedoch nur im Notfall eingreifen!

Mimis Kirschschmaus (besonders lecker am Nachmittag)

Du brauchst:

100g Mehl

90g Zucker

4 Eier

250ml Milch

1 Glas Kirschen (in Sieb gut abtropfen lassen)

1 Prise Salz

So geht's:

Mehl, Eier, Zucker, Salz mit Rührgerät vermischen.

Milch nach und nach dazugeben.

Dann die gut abgetropften Kirschen vorsichtig unterrühren.

In eine mittlere gefettete Auflaufform geben und bei 175°C ca. 35 Minuten backen.

Danach mit Puderzucker bestreuen, dazu gibt's vielleicht noch Vanilleeis (Geht aber auch ohne ☺).

Nochmals herzlichen Dank für die fleißige Mithilfe an alle Eltern und Kinder!

Gesund bleiben ist das Wichtigste, passen Sie gut auf sich und Ihre Lieben auf!

Ihre / eure I. Weppler und Mimi-Maus