

Freitagsbrief

Das Haus der Temperamente

von Johann Nestroy

Im Haus der Temperamente laufen die Proben auf Hochtouren. In vier Wohnungen gibt es vier verschiedene Temperamente und Familien. Die cholerische Familie Braus, die phlegmatische Familie Fad, die melancholische Familie Trüb und die sanguinische Familie Froh. Weitere Infos zum Inhalt folgen. Freuen Sie sich auf eine lebhafteste Vorstellung der Klasse 8b.



Liebe Radfahrende an der Hiberniaschule:

Auch in diesem Jahr gibt es das Stadtradeln. Ich habe eine Gruppe angemeldet und freue mich auf möglichst viele Mitradelnde!

Nach der Registrierung auf: <https://www.stadtradeln.de/herne> kann die App für IOS oder Android heruntergeladen werden. In der App findet man die Gruppe unter Hiberniaschule Team: Hiberniaradler.

Gruß
Dietmar Baumgart

hibernia markt

Wir suchen für unseren Sohn (12 J., 7 Kl.) eine Nachhilfe für Englisch und Deutsch. Gerne Mittwochs oder Donnerstag, wohnen hinter der Schule (Gartenstadt). Kontaktaufnahme 0176-66642838

Aus dem Basarkreis:

Frau Coletti bietet jeden Donnerstag um 18:00 einen Kurs zum Profi-Sternenbasteln an. Treffpunkt: Im Foyer der Schule

Terminplanung der Gartentage

- 10.9.2022 Gartensamstag der 6.Klassen
- 11.3.2023 Gartentag der 5. Klassen (Sartisson, v.Glasow, Kraus)
- 22.4.2023 Gartentag der 3. Klassen (Heimes, Riemer)
- 3.6.2023 Gartentag der 1. Klassen (Ratajczak, Varas-Arevalo)

Materialschrank gesucht

Liebe Schulgemeinschaft,

für die Unterbringung der Materialien des Berufskunde-Unterrichts für die Schreiner suchen wir einen hohen Schrank mit geschlossenen Türen. Idealerweise sollte dieser eine Tiefe von ca. 50cm und eine Breite von ca. 100cm aufweisen (max. 120cm). Natürlich sind auch 2 Elemente mit je 50cm Breite (oder 60cm) willkommen.

Wer etwas Derartiges abzugeben hat, möge sich bitte bei Herrn Schietzel melden: schietzel@hiberniaschule.de

LWP der Klasse 9b

Wir, die Klasse 9b, haben vom 15.08. bis zum 26.08.2022 unser Landwirtschaftspraktikum auf dem internationalen Bauernhof in Hardegsen, Niedersachsen verbracht. Nach einer dreistündigen Fahrt mit dem Reisebus kamen wir am Montag, den 15.08. gut gelaunt am Jugendgästehaus, unserer Unterkunft, an. Dort hatten wir wenig Zeit, bevor es mit dem Bus zum Hof ging.



wechselnde Workshops, von Feldarbeit, über Käseerei bis hin zu Brot backen und der Imkerei. Dann gab es nach getaner Arbeit ein gutes Mittagessen, welches im Hauswirtschaftsworkshop zubereitet wurde. Im Anschluss gab es Freizeit, in der wir an unseren Projekten arbeiteten. Nach dem Kaffeetrinken mussten die Tiere wieder versorgt werden. Dann wurden auch die Eier bei den Hühnern eingesammelt, gewogen und verpackt. Nach dem Abendbrot fuhren wir wieder in das Jugendgästehaus, wo wir unsere Berichte schrieben und etwas Freizeit hatten. Insgesamt haben wir viele neue Fähigkeiten erworben und trotz harter Arbeit viel Spaß gehabt.

Die Klasse 9b mit Frau Godwin und Herr Rother

Eine Fahrt, die wir täglich machen sollten. Auf dem Hof wurden wir von Sina begrüßt, die sich die nächsten 12 Tage um uns kümmern würde. Dann gab es erst einmal Mittagessen und dann eine Führung über den gesamten Hof. Dabei lernten wir die Kühe, Kälbchen, Ziegen, Schweine, Hühner und Schafe kennen. Dann war es auch schon Zeit für die erste Stallzeit.

Arne, „der Herr der Rinder“ unterstützte uns bei der Arbeit und den vielfältigen Aufgaben im Stall. In den kommenden Tagen entwickelte sich eine gute Routine. Morgens Stallarbeit in unserem Team, dann gab es ein kräftiges Frühstück, welches vom Küchenteam bereitet wurde. Danach gab es



Speisenplan



05.09. -09.09.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch Vegetarisch	Schweine geschnetztes "Hubertus" Vegi. Geschnetztes* "Hubertus"	Currywurst Vegi. Currywurst*	Chili sin Carne*	Frühlingsrolle Asiasoße*	Brokkolicremesuppe*
Gemüse	Brokkoli*	Pfannengemüse*	Maisgemüse*	Wokgemüse*	Gemüse der Saison*
Beilagen	Salzkartoffeln* Kroketten*	Pommes*	Reis*	Mienudeln* Basmatireis*	Pellkartoffeln Dip mit Paprika & Frühlingszwiebeln
Aktion	Grießbrei mit Beerenkorb	Spaghetti "Aglio e Oglio" Rucola & Parmesan	Ciabatta "Calabrese"	Nasi - Goreng mit Hähnchenfleisch	
Ofen station	Pizza "Salami"	Nudelaufauf*	Ofenschlupfer mit Kirschen & Vanillesoße*	Bamischijf*	Tortelliniaufauf mit Schinken & Erbsen
Nudel- station	Nudeln "Pepronata"	Nudeln Käsesoße*	Nudeln Champignonsoße*	Nudeln Tomatensoße*	Nudeln Tomatensoße*
salat- bar	Salat Rohkost	Salat Rohkost	Salat Rohkost	Salat Rohkost	Salat Rohkost
Nachspeisen	Obst		Obst	Obst	Schokopudding

* Vegetarisch

alles ohne kennzeichnungspflichtige Zutaten

Änderungen möglich!