2/2017

SCHÜLERZEITUNG

Spicker

Berufskolleg Bocholt-West

FOTO CONTEST!

Spicker Lvl. 2
doppelt so groß!

Fehlerbild Comic

Schöne Geschenkideen
+Rezepte

Spicker
Berufskolleg Bocholt-West

MEDIENWERK
Schüleragentur des Berufskollegs Bocholt-West

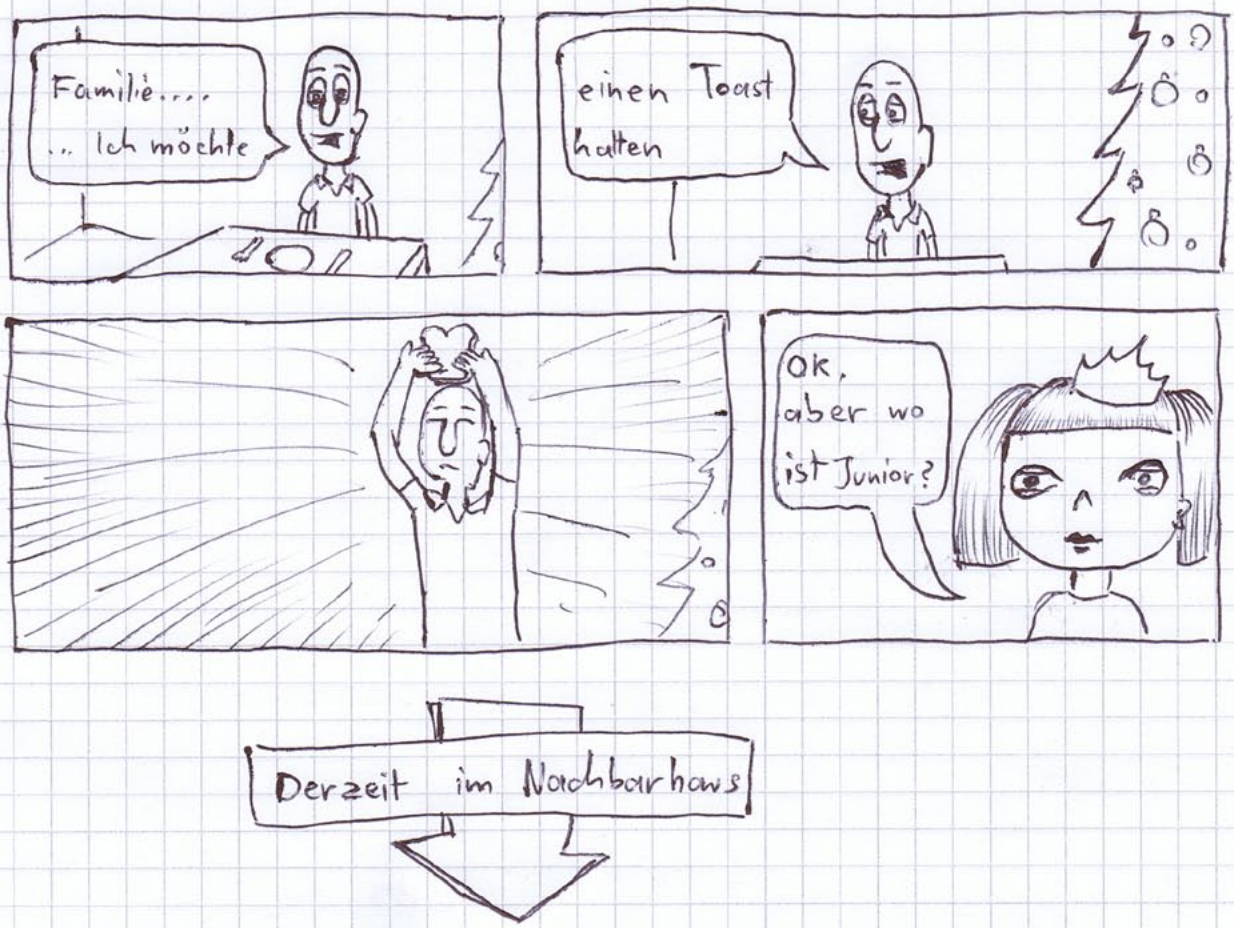
Berufskolleg Bocholt-West
Neue Wege gehen

Merry Christmas Allerseits

Udo Jürgens

One two three four
When the snow falls wunderbar
and the children happy are
When the Glatteis on the street
and we all a Glühwein need
Then you know es ist soweit
she is hier the Weihnachtszeit
Then you know es ist soweit
she is hier the Weihnachtszeit
Every Parkhaus is besetzt
weil die people fahren jetzt
all to Kaufhaus Mediamarkt
kriegen nearly Herzinfakt
Shopping hirnverbrannte things
and the christmas Glocke rings
Shopping hirnverbrannte things
and the christmas Glocke rings
Merry Christmas merry Christmas
hear the music see the lights
Frohe Weihnacht frohe Weihnacht
merry christmas allerseits

Die Spickers



Gut als Weihnachtsgeschenk!

Lipbalm

20g Kokosöl
20g Sheabutter
20g Bienenwachs
Duftöl (wer möchte)
Reste eines alten Lippenstifts
(1/2 TL sollte genügen)
Plastiktiegel (meine Tiegel haben ein Fassungsvermögen von 10ml)

› Schmelzt das Kokosfett mit der Sheabutter und dem Bienenwachs im Wasserbad.

› Sobald die Fette flüssig sind, gebt ihr euren Lippenstift-Rest und das Duftöl hinzu und verrührt alles gut.

› Jetzt füllt ihr das flüssige Lippenbalsam vorsichtig in kleine Plastik-Tiegel

› Fast fertig! Nur noch abkühlen lassen.

› Mini Gugl Förmchen
› Papierhüllen (Muffinförmchen in Blütenform*)
› Blüten Förmchen
› Eine Geschenkschachtel

Hinweis: Für alle die Kugeln formen möchten: Es gibt mittlerweile auch Badebombenformer* zu kaufen.

Badebombe

passende Größe
125 Gramm Zitronensäure
90 Gramm Stärke (feine Speisestärke)
50 Gramm Milchpulver (Einfach Milchpulver für Säuglingsmilch benutzen)
65 Gramm Kakaobutter
1 Esslöffel Mandelöl
1 Esslöffel Badeöl (Für eine rote Färbung habe ich ein rotes Badeöl * genutzt, das ich auch vom Duft sehr mag. So ist weder Parfumöl noch Färbemittel nötig)

Siebt alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel und vermischt sie gut. Achtet darauf, dass kein Wasser in der Schüssel landet, denn dann fängt das Ganze sofort an zu brodeln. Die Kakaobutter lasst ihr langsam in einem Wasserbad schmelzen. Verrührt dann das Mandelöl und das Badeöl damit. Gebt dann die Ölmischung zu dem Pulver und verknetet es gut mit den Händen. Es fühlt sich ein bisschen so an wie Mürbeteig, der einfach nicht zusammen haften will, also noch sehr pulverig. Drückt die Masse dann fest in die Formen. Das Ganze muss dann zwei, drei Stunden stehen.

Danach könnt ihr die Badebomben vorsichtig herausdrücken und noch zwei Tage an einem trockenen Ort durchtrocknen lassen – am besten nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit! Dann könnt ihr sie benutzen oder verschenken. Von den Minibadebomben gebt ihr für schönen Sprudel am besten immer gleich 3-4 ins warme Badewasser.

FOTO CONTEST!

Im ersten Halbjahr hat die GTAM sich in Fototechnik mit der Frage beschäftigt, was ein gutes Bild ausmacht, wann uns Bilder emotional ensprechen und was ein Fotograf gesetzlich darf und was nicht. Abschließend wurden die Erkenntnisse in die Tat umgesetzt und 84 Bilder eingereicht. Aus einer Vorauswahl von 28 Bildern wurden die besten 5 von der Klasse gewählt.

Franziska Oostendorp

Thema: Natur

Franziska sagt:

„Das Motiv wurde spontan bei einem Ausflug entdeckt. Ich musste sofort die Kamera zücken, weil das Licht genau richtig war.“

Karl Schieber

Thema: Produkfotografie

Karl sagt:

„Für die Produktfotografie habe ich mir aus einem Ikea-Tisch ein kleines Fotostudio gebaut um dieses und andere Produkte ins rechte Licht rücken zu können.“

Meliha Celik

Thema: Portrait

Meliha sagt:

„Ich wollte ein knalliges, farbenfrohes Selbstportrait machen. Dazu habe ich ein Stativ und den Selbstauslöser genutzt.“

Anna Kempkes

Thema: Nahaufnahme

Anna sagt:

„Das Bild war eher ein Zufallsprodukt. Ich sah dem Tier ins Auge und habe sofort das gute Motiv erkannt.“

Jeremy Koppenburg

Thema: Produktfotografie

Jeremy sagt:

„Die Flasche steht in einem beleuchteten Flaschenhalter - entwickelt von Louis Frenk. Fotografiert wurde mit Langzeitbelichtung während die Kamera geschwenkt wurde.“

Weihnachtliches Tiramisu ca. 30 Min

Zutaten

200 g	Sahne
250 g	Mascarpone
250 g	Sahnequark oder Magerquark
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Spekulatius
400 g	Beeren (TK)

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren und die Sahne unterheben.

In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen (die gefrorenen Früchte können schon am Vorabend aus der Kühlung geholt werden). Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken.

Bis zum Verzehr nun 4-5 Stunden oder sogar über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Ich persönlich nehme für die letzte Schicht lieber klein zerbröckelten Spekulatius, dann ist es später einfacher den Nachtisch aus der Form zu schöpfen.

FEHLERBILD

Finde die 5 Fehler

Spicker
Berufskolleg Bocholt-West

MEDIENWERK
Schüleragentur des Berufskollegs Bocholt-West

Berufskolleg Bocholt-West
Neue Wege gehen

Hat dir der Spicker gefallen? Jetzt bist du dran!

Schreib uns was du in der nächsten Ausgabe sehen willst!

Du erreichst uns über die E-Mail der Agentur Medienwerk:
medienwerk@bkbocholt-west.de

Impressum

Redaktionsleitung
Michael Nebelo,
Max Rademacher,
Janek Bergerfurth

Satz und Layout
Max Rademacher,
Janek Bergerfurth

Illustrationen
Michael Nebelo