

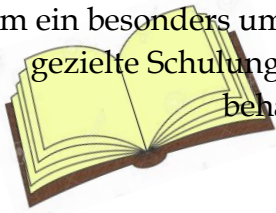


*"With languages, you are at home anywhere."
(Edmund de Waal)*

Der Englischunterricht in der Gymnasialen Oberstufe zielt sowohl im Grund- als auch im Leistungskurs darauf ab, einerseits die mündliche Kommunikation der Schülerinnen und Schüler so zu fördern, dass sie für ihre berufliche und persönliche Zukunft bestmöglich mit der Weltsprache Englisch ausgestattet sind. Andererseits liegt ein Fokus auf der Auseinandersetzung mit verschiedenen Textformaten.

Besondere Highlights werden durch kleinere und größere Projekte geschaffen. Ein Ausflug ins Theater, um die englische Sprache live auf der Bühne zu erleben, sowie das Nachkochen und -backen von Rezepten aus der englischsprachigen Welt sind nur zwei von vielen Beispielen. Einer unserer Arbeitsschwerpunkte ist momentan das Finden einer Partnerschule, so dass auch Briefpartnerschaften und Austauschfahrten realisiert werden können.

Ab dem Schuljahr 2021/22 werden wir mit dem Lehrwerk *Camden Town* arbeiten, mit dem ein besonders umfangreiches und kleinschrittiges Kompetenztraining sowie die gezielte Schulung aller kommunikativen Teilkompetenzen möglich sind. Es behandelt die für das Abitur relevanten Themen



- Individuum und Gesellschaft
- Nationale und kulturelle Identität
 - Eine Welt - globale Fragen
- Herausforderungen der Gegenwart

MINCE PIES

Ingredients:


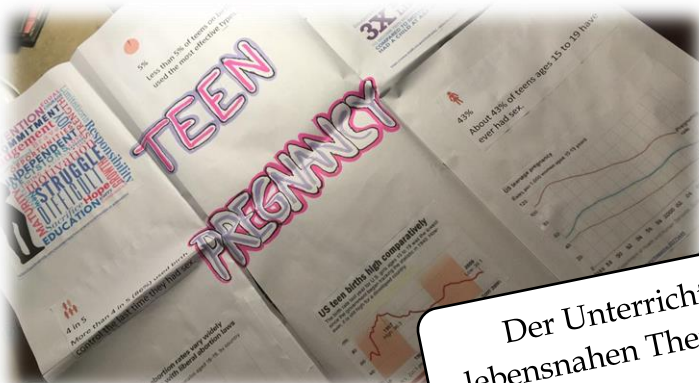
- 225g cold butter, diced
- 350g plain flour
- 100g golden caster sugar
- 280g mincemeat
- 1 small egg
- icing sugar, to dust

To make the pastry, rub 225g cold, diced butter into 350g plain flour, then mix in 100g golden caster sugar and a pinch of salt. Combine the pastry into a ball - don't add liquid - and knead it briefly. The dough will be fairly firm, like shortbread dough. You can use the dough immediately, or chill for later.

Preheat the oven to 200C/gas 6/fan 180C. Line 18 holes of two 12-hole patty tins, by pressing small walnut-sized balls of pastry into each hole. Spoon 280g mincemeat into the pies.

Take slightly smaller balls of pastry than before and pat them out between your hands to make round lids, big enough to cover the pies. Top the pies with their lids, pressing the edges gently together to seal - you don't need to seal them with milk or egg as they will stick on their own. (The pies may now be frozen for up to 1 month).

at 1 small egg and brush the tops of the pies. Bake for 20 minutes until golden. Leave to cool in the tin for 5 minutes, then remove to a wire rack. To serve, lightly dust with icing sugar. They will keep for 3 to 4 days in an airtight container.

Der Unterricht wird mit lebensnahen Themen gestaltet.