

Hallo liebe Kinder und Eltern!



Corona hat uns wieder fest im Griff und wir müssen auf viele große und kleine Dinge verzichten.

Die traditionellen Laternenumzüge an St. Martin sind abgesagt, was aber nicht bedeutet, dass wir Sankt Martin nicht doch zu einem ganz privaten Fest machen können.

Schnapp dir deine Eltern, deine Geschwister und deine Laterne und geh abends am

11.11.2020 - Sankt Martin

eine Runde durch den Ort spazieren.

Sicherlich wirst du einige Laternen in den Fenstern der anderen Häuser finden.

Du kannst ja mal zählen wie viele am Abend die Lichter anhaben.

Und vielleicht hast du ja selber Lust eine Laterne gut sichtbar ins Fenster zu hängen.

Sicherlich hast du bereits eine Laterne gebastelt.

Falls nicht, kannst du noch schnell eine Laterne aus einer Konservendose zaubern.

Und eine weitere kleine Idee für zu Hause. Macht es euch gemütlich.

Stellt euch die Laternen hin, singt die Sankt Martins Lieder, betet gemeinsam,

trinkt warmen Kakao, esst Martinsgebäck und lauscht der Geschichte über

Sankt Martin - gemeinsam als Familie!

Auf der Rückseite findest du den QR-Code zum Sankt-Martin-Video, eine Bastelanleitung für eine schnelle Laterne und das Rezept für Martinsweckmänner zum Teilen und Vernaschen.

Wenn du magst, kannst du uns auch Bilder deiner Laterne, von deinen Weckmännern, von der gemütlichen Runde oder euerm Spaziergang schicken und wir teilen dein Licht mit der Welt auf unserer Homepage. Sende deine Bilder bitte an: kigo-kleinlueder@email.de



Gebet

Guter Gott,

wir danken dir für den heiligen Martin. Wir danken dir, dass er mit dem Bettler geteilt hat.

Wir danken dir für alle Menschen, die wie Martin sind und mit anderen teilen.

Schenke auch uns offene Augen, damit wir sehen, wo andere Menschen unsere Hilfe brauchen. Und schenke uns offene Herzen, damit wir wirklich wie Martin teilen können.

Darum bitten wir durch Jesus Christus, unseren Bruder und Herrn. Amen.

Sankt Martin 2020 - Kleinlöder

Sank Martin Video



Der Link zum Video kannst du über den QR-Code abrufen.

Bastelanleitung Dosenlaterne

Du benötigst: 1 leere Konservendose, Nägel und Hammer, Geschirrtuch, Pinsel, Acrylfarben, Teelicht,

Anleitung: Macht alle Aufkleber von der Dose ab und spült sie gründlich aus. Mit Nagel und Hammer werden Löcher in die Dose geschlagen. Lasst euch bitte hier von einem Erwachsenen helfen. Denkt an zwei kleine Löcher am oberen Rand, um später die Schnur einzufädeln.

Malt die Dose nach euren Wünschen an. Bemalt sie von innen und außen - das ergibt tolle Effekte im Dunkeln. Lasst die Dose nun gut trocknen.

Klebt das Teelicht in die Dose oder nehmt eine kleine Lichterkette und legt sie rein. Dann noch ein Band durch die beiden oberen Löcher ziehen und gut verknoten!

Jetzt könnt ihr eure Dosen-Laterne aufhängen oder damit spazieren gehen.



Sankt Martin Weckmänner zum Teilen und Naschen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Portionen 6 Stück

Arbeitszeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Zutaten

250 ml warme Milch	600 g Mehl
100 g geschmolzene Butter	2 Eier
100 g Zucker	1 Priesse Salz
1 Päckchen Vanillezucker	1 Spritzer Zitronensaft
1 Würfel Hefe	Rosinen für die Augen/Knöpfe

Zum Bestreichen: verquirltes Ei

Anleitungen

1. Rosinen für die Augen/Knöpfe in Apfelsaft einlegen, damit sie beim Backen nicht verbrennen.

1. Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker auf ca. 37°C erwärmen. Dann Hefe hinein präseln.

2. Mehl, Eier, Salz und Zitronensaft hinzufügen und gut verkneten. Den Teig in eine gefettete Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 1h gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Danach die Teigstücke zu Kugeln formen.



4. Jetzt aus jedem Teigling ein Männchen formen. Dafür einen Teigling nehmen und mit einem Nudelholz oval ausrollen, ca. 1cm dick.



5. Am besten gleich auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Kopf formen.



6. Jetzt die Arme und Beine einschneiden und etwas in Form bringen.



7. Die Rosinen als Augen und Knöpfe fest eindrücken. Die Männchen mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 15 Min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.



8. Die Weckmänner mit dem verquirlten Ei bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben, ca. 20 Min. goldgelb backen.



Notizen

Für Diejenigen, die nicht so begabt beim Formen von Hefe Figuren sind, gibt es Weckmännchen-/Stutenkerl-Ausstechform :-)

Den kompletten Hefeteig auf die Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz ausrollen und Männchen ausstechen.

