

Martinsfest

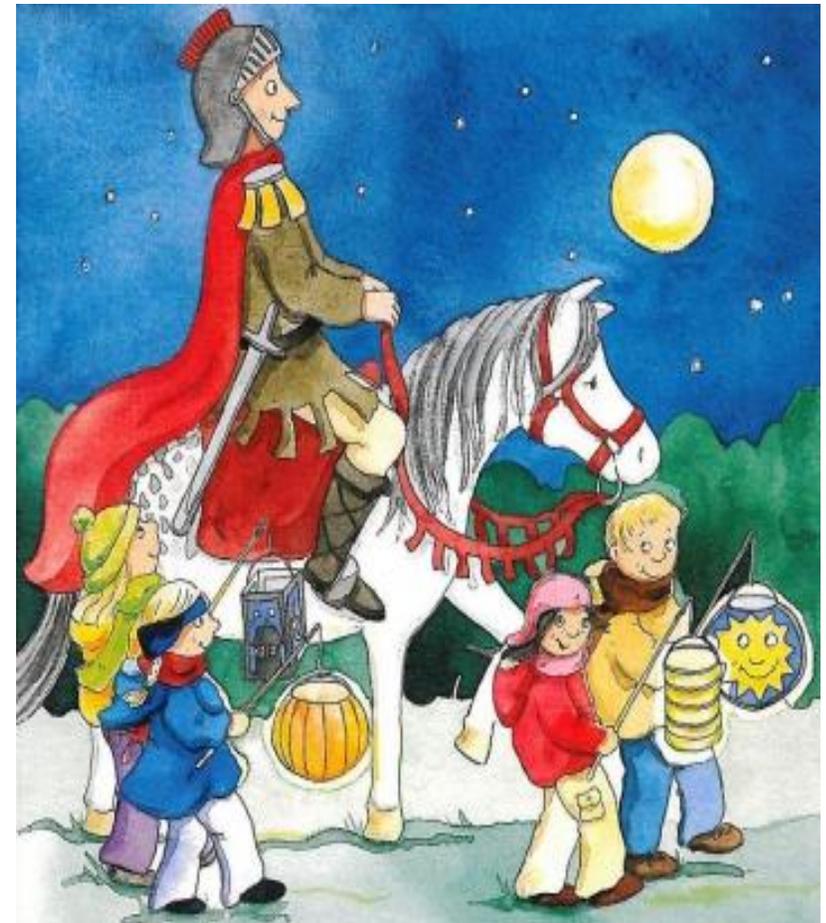
11.Nov.2020

Unsere Laternen sind Langzeitlaternen

Jedes Kind gestaltet eine „Langzeitlaterne“.
Die jedes Jahr auf Wunsch des Kindes weiter
ausgestaltet und verändert werden kann.



Die Laternen werden im Kindergarten gelagert und
nächstes Jahr wieder verwendet.
Die „Schulanfänger“ dürfen ihre Laternen zu Hause
behalten.
Alle anderen Kinder bitten wir, die Laternen am
Montag, den 16.11.2020 wieder in den
Kindergarten mitzubringen.



Pfarrkindergarten St. Johann im Pongau



Wie feiern wir heuer St. Martin?

Die Corona-Pandemie hat die Welt auf den Kopf gestellt. Dinge wie der Besuch von Oma und Opa oder das Treffen unter Freunden sind auf einmal nicht mehr selbstverständlich. Das gilt auch für unser Martinsfest, das wir heuer nur im kleinen Rahmen feiern können.

Am **Mittwoch, den 11.11.2020** feiern wir nur mit den Kindern am Vormittag, in den einzelnen Gruppen das Martinsfest. Bei einer festlichen Jause teilen wir eine große Breze.

Anregung für zu Hause:

Da der Umzug am Abend entfällt, geben wir den Kindern die Laternen mit nach Hause. So können sie mit Eltern und Geschwistern im Dunkeln durch die Straßen ziehen, es soll für alle ein besonderes Erlebnis sein.

Der Hintergrund des Martinsfestes ist das Teilen. Damit die Bedeutung des Hl. Martins nicht verloren geht, bekommen die Kinder an diesem Tag eine Breze mit nach Hause, die nach dem Umzug in der Familie geteilt werden kann.

Als Geschenk schicken wir den Kindern ein kleines Bilderbuch mit, in dem die Geschichte vom Hl. Martin, vom Teilen erzählt wird. Es wäre schön, wenn Sie sich Zeit nehmen könnten, um das Buch gemeinsam mit Ihrem Kind zu betrachten und vorzulesen.

Wir würden uns freuen, wenn wir viele schöne Fotos von euren „Laternenspaziergängen“ bekommen würden, damit wir diese für die Portfoliomappen der Kinder verwenden können.

Unsere Email-Adresse: kindergarten.st.johann@pfarre.kirchen.net

Wir wünschen Ihnen auch zu Hause ein stimmungsvolles Laternenfest.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Kindergartenpädagoginnen

Rezept für Martinsbrezen

☞ Zutaten für 8-10 Brezeln

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 EL Öl
- 1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen



☞ So geht's

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit etwas Mehl vom Rand der Mulde und lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren und diesen zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Zucker, Salz, Öl und die restliche lauwarme Milch dazugeben. Alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Noch einmal durchkneten, in acht gleiche Stücke teilen und diese zu ca. 50 Zentimeter langen Würsten ausrollen.
4. Aus den Würsten Brezeln formen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brezeln mit einer Mischung aus Eigelb und ein wenig Milch bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.
5. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.



GUTEN APPETIT!

Ich geh mit meiner Laterne

Text: Traditionell | Melodie: Traditionell

Chords: G, Am, D, G, Am, D, G, D, G, D, G

Lyrics:
 Ich geh' mit mei-ner La-ter-ne und mei-ne La-ter-ne mit mir. Da
 o-ben leuch-ten die Ster-ne, hier un-ten leuch-ten wir. Ein
 Lich-ter-meer zu Mar-tins Ehr, ra-bim-mel, ra-bam-mel, ra-bumm. Ein
 Lich-ter-meer zu Mar-tins Ehr, ra-bim-mel, ra-bam-mel, ra-bumm.