

SANKT-MARTINS-TAG



LATERNE BASTELN

MATERIAL

- Eine runde Käseschachtel oder ein Laternenrohling aus dem Bastelladen
- Klebstoff
- Lineal und Bleistift
- Transparentpapier
- Einen Locher
- Laternenstab
- Ein elektrisches Teelicht
- Draht
- Zum Verzieren: Filzstifte, Herbstblätter, buntes Transparentpapier



ANLEITUNG

1. Zunächst wird aus dem Deckel der Käseschachtel die Innenfläche ausgeschnitten. Der Boden der Schachtel bleibt ganz. Hier wird das Teelicht zum Schluss eingestellt. Wenn Du einen Laternenrohling benutzt, entfällt dieser Arbeitsschritt.
2. Jetzt muss das Transparentpapier abgemessen werden. Der Umfang der Käseschachtel entspricht dabei der Breite des Transparentpapiers. Es sollte ca. 1 cm länger bemessen werden, damit das Papier später überlappend festgeklebt werden kann. Die Höhe des Papiers – und damit der Laterne – kann frei bestimmt werden.
3. Nun kann das Papier individuell gestaltet werden. Mit schönen Herbstblättern, bunten Papierschnipseln oder fantasievollen Zeichnungen wird aus der Laterne ein wahrer Hingucker.
4. Das fertige Papier wird anschließend um den Boden der Käseschachtel gelegt und mit Klebstoff fixiert. Jetzt kommt der Deckel auf die Laterne und wird ebenfalls angeklebt.
5. Sobald die Laterne zusammengesetzt und getrocknet ist, stanzt man zwei gegenüberliegende Löcher in den Deckel der Laterne, führt den Draht hindurch und formt ihn zu einer Schlaufe.
6. Zuletzt wird der Laternenstab an der Drahtschlaufe befestigt und das elektrische Teelicht eingesetzt.

SANKT-MARTINS-TAG



MARTINSLIEDER



ICH GEHE MIT MEINER LATERNE

Ich geh' mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Da oben leuchten die Sterne, hier unten leuchten wir. Mein Licht ist aus, ich geh nach Haus. Rabimmel, Rabammel, Rabumm. Der Hahn, der kräht, die Katz' miaut, Rabimmel, Rabammel, Rabumm.

Ich geh' mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Da oben leuchten die Sterne, hier unten leuchten wir. Mein Licht ist an, ich geh voran. Rabimmel, Rabammel, Rabumm. Mein Licht ist schön, könnt ihr es sehn? Rabimmel, Rabammel, Rabumm.

Ich geh' mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Da oben leuchten die Sterne, hier unten leuchten wir. Ich trag mein Licht, ich fürcht mich nicht. Rabimmel, Rabammel, Rabumm. Sankt Martin hier, wir leuchten dir. Rabimmel, Rabammel, Rabumm.

Ich geh' mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Da oben leuchten die Sterne, hier unten leuchten wir. Wie schön das klingt, wenn jeder singt. Rabimmel, Rabammel, Rabumm. Mein Licht geht aus, wir gehn nach Haus. Rabimmel, Rabammel, Rabumm.

SANKT MARTIN

Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind, sein Ross, das trug ihn fort geschwind. Sankt Martin ritt mit leichtem Mut. Sein Mantel deckt ihn warm und gut.

Im Schnee saß, im Schnee saß, im Schnee, da saß ein armer Mann, hatt' Kleider nicht, hatt' Lumpen an. Oh, helft mir doch in meiner Not, sonst ist der bittere Frost mein Tod!

Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin zog die Zügel an. Sein Ross stand still beim armen Mann. Sankt Martin mit dem Schwerte teilt den warmen Mantel unverweilt.

Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin gab den halben still, der Bettler rasch ihm danken will. Sankt Martin aber ritt in Eil hinweg mit seinem Mantelteil.

LATERNE, LATERNE



Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne, brenne auf mein Licht, brenne auf mein Licht, aber nur meine liebe Laterne nicht.

Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne, wenn es dunkel ist, wenn es dunkel ist, ja dann seht ihr erst wie schön das ist.

Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne, geh nicht aus mein Licht, geh nicht aus mein Licht, denn ich will es sehen, dein Angesicht.

Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne, und dein heller Schein, und dein heller Schein, ja der soll für immer bei uns sein.



SANKT-MARTINS-TAG



MARTINSGANS BACKEN

ZUTATEN

- Ein Päckchen Backpulver
- Ein Päckchen Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g Quark
- 8 EL Öl
- 5 EL Milch
- 1 Ei
- Eine Prise Salz
- Hagel Zucker
- Optional Rosinen
- Schablone



ANLEITUNG

1. Zunächst werden sämtliche Zutaten, außer Hagelzucker und Rosinen, zusammengegeben und zu einem Teig verarbeitet.
2. Der Teig wird auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 bis 2 cm dick ausgerollt.
3. Jetzt werden die Gänse aus dem Teig geschnitten. Dafür kann die Schablone verwendet werden.
4. Die Gänse backen im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten.
5. Zum Schluss kann man den Hagelzucker auf den noch warmen Teig streuen und ggf. leicht andrücken, um die Gänse so zu dekorieren. Optional können auch Rosinen verwendet werden.

