

**Unsere Kindertageseinrichtung
„Kinderhaus St. Martin“
lädt herzlich ein zum Laternenumzug mit
anschließender Martinsfeier
am **Freitag, 15. November 2019**
Beginn Martinsumzug:
17.15 Uhr am Kinderhaus**



Liebe Eltern!

Wir laden Sie, Ihre Familie, Freunde und Bekannte recht herzlich ein zum

Laternenumzug mit anschließender Martinsfeier
am Freitag, 15. November 2019

Unsere Kinder treffen sich um 17.00 Uhr in ihren Gruppen. Für die „Smarties“ (Schulkindbetreuung) ist der Treffpunkt bei den „Peanuts“ (Kinderhort).

Achtung! Wir versuchen etwas NEUES:

Dabei sein und Mitmachen!

Die jungen Kindergartenkinder (hauptsächlich drei- bis vierjährige Kinder), welche noch nicht alleine im Zug mitgehen, treffen sich in der Turnhalle. Sie dürfen den Zug mit jeweils einem Elternteil begleitet anführen. Damit das gemeinsame Gehen, Singen und Laternen tragen gut klappt, werden Sie vorab zum Üben herzlich eingeladen. Wir bitten Sie gemeinsam mit Ihrem Kind am 06.11.2019 um 8:15 Uhr und/oder am 08.11.2019 um 8:15 Uhr und/oder am 11.11.2019 um 15:00 Uhr zu kommen! Die Gruppenleitung Ihres Kindes wird sich auch nochmal persönlich mit Ihnen besprechen! Danke fürs Mitmachen!

Unsere „Zwergerl“ und die Kinder/Familien, welche noch nicht bei den vorgegebenen Gruppen mitgehen möchten, treffen sich am Zugangsbereich des

Kinderkrippengebäudes und reihen sich im Zug nach den Kindergartenkindern ein. (siehe Infoblatt „Laternenzugaufstellung“) Sie werden dabei von den Krippenerzieherinnen begleitet.

Um ca. 17.15 Uhr zieht der Laternenzug über den Fliegerhorst und Ziehbrückenweg auf die Gemeindewiese (Fußballplatz) - hinterm „Dreier“ und dem „Kegelvereinshaus“.

An der Feuerstelle bleiben nur die „Schlaun Früchtchen“ bei den Erzieherinnen. **Alle anderen Kinder, auch die Schulkinder werden von ihren Eltern in Empfang genommen.** Die Feier kann erst beginnen, wenn die Kinder von ihren Eltern abgeholt wurden.

Wir versammeln uns dort mit Herrn Pfarrer Weber um das Martinsfeuer; nach einer Darbietung der Kindergartenkinder und dem Spiel der Martinslegende, schließt sich noch ein gemütliches Beisammensein am Feuer bei Glühwein, Kinderpunsch, selbstgebackenen Martinsgaben und Bratwurstsemmeln an. Wir bitten um Verständnis, dass während der Aufführung alle leise sind.

Jedes Kind unseres Kinderhauses bekommt eine Martinsgans geschenkt, die es mit seiner Familie teilen darf.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie während des Aufenthalts auf der Wiese die alleinige Aufsicht und Haftung für Ihr Kind haben.

Auf Ihr Kommen und ein schönes Martinsfest freuen sich die Kinder, das Kita-Personal und der Elternbeirat.

Wir bitten Sie, sich beim Backen und beim Verkauf der Martinsgaben zu beteiligen und im Aushang vom Elternbeirat einzutragen.

Ausstechformen zum Ausleihen (für 1 - 2 Tage) finden Sie im Eingangsbereich! Viel Freude!!!

Bedanken möchten wir uns bei allen Helfern, die uns bei der Durchführung des Martinsfestes unterstützen, besonders bei Herrn Pfarrer Weber, bei der freiwilligen Feuerwehr und beim Kegelverein Bavaria Mitterharthausen

Ihr Kita-Team und Elternbeirat



LIEDER

LIEDER ZUM MARTINSFEST

Laterne, Laterne

1. Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne!
Brenne auf, mein Licht, brenne auf, mein Licht,
aber nur meine liebe Laterne nicht!
2. Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne!
Sperrt ihn ein, den Wind, sperrt ihn ein, den Wind,
er soll warten, bis wir zu Hause sind!
3. Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne!
Bleibe heil, mein Licht, bleibe heil, mein Licht,
denn sonst strahlt meine liebe Laterne nicht!

(Volkslied aus Norddeutschland)



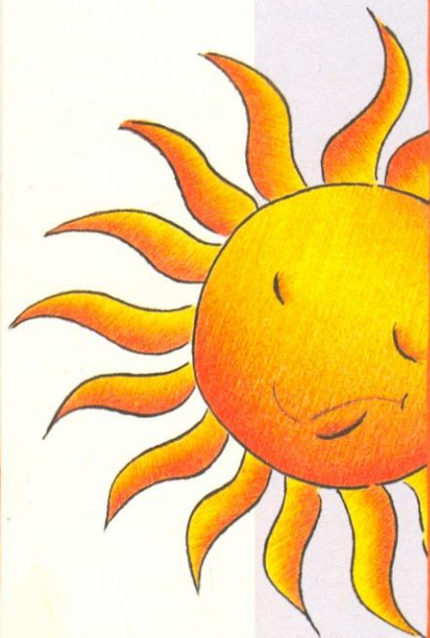
Ich geh' mit meiner Laterne

Refrain:

Ich geh' mit meiner Laterne
und meine Laterne mit mir.
Da oben leuchten die Sterne
und unten, da leuchten wir.

1. Ein Lichtermeer, zu Martins Ehr,
rabimmel rabammel rabumm!
2. Der Martinsmann, der zieht voran,
rabimmel rabammel rabumm!
3. Wie schön das klingt, wenn jeder singt,
rabimmel rabammel rabumm!
4. Ein Kuchenduft liegt in der Luft,
rabimmel rabammel rabumm!
5. Beschenkt uns heut, ihr lieben Leut,
rabimmel rabammel rabumm!
6. Mein Licht ist aus, ich geh' nach Haus,
rabimmel, rabammel, rabumm!

(Volkslied aus Holstein)



Gesungen werden die Strophen: 1,2,3,4

Sankt Martins Lied

1. Ein ar - mer Mann, ein ar - mer Mann,
 der klopft an vie - le Tü - ren an. Er
 hört kein gu - tes Wort, und je - der schickt ihn
 fort. Er hört kein gu - tes Wort,
 und je - der schickt ihn fort.

1. Ein armer Mann, ein armer Mann,
 der klopft an viele Türen an.
 II: Er hört kein gutes Wort
 und jeder schickt ihn fort. :||

2. Ihm ist so kalt. Er friert so sehr.
 Wo kriegt er etwas Warmes her?
 II: Er hört ... :||

3. Der Hunger tut dem Mann so weh
 und müde stapft er durch den Schnee.
 II: Er hört ... :||

4. Da kommt daher ein Reitersmann,
 der hält sogleich sein Pferd hier an.
 II: Er sieht den Mann im Schnee
 und fragt „Was tut dir weh?“ :||

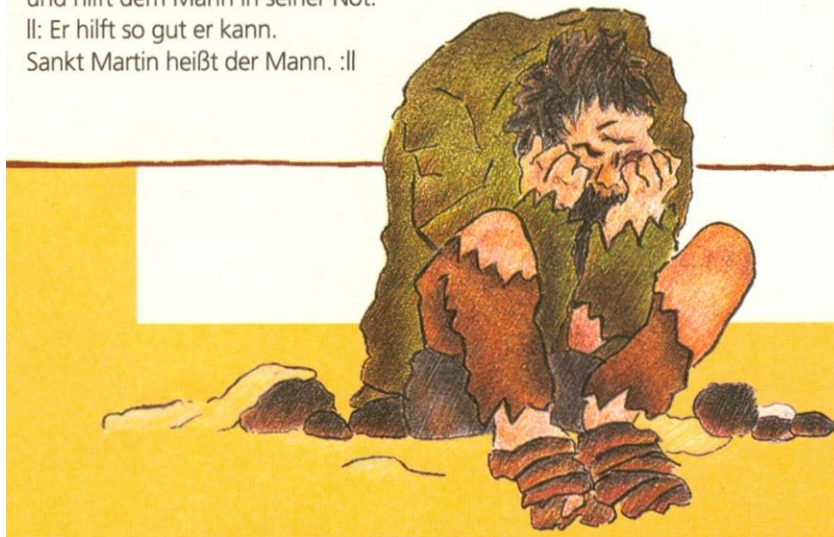
5. Er teilt den Mantel und das Brot
 und hilft dem Mann in seiner Not.
 II: Er hilft so gut er kann.
 Sankt Martin heißt der Mann. :||

6. Teilen wir unser Gut und Geld
 mit all den Armen auf der Welt!
 II: Wenn jeder etwas hat,
 dann werden alle satt. :||

7. Denkst du, dafür bist du zu klein,
 kannst du grad wie Sankt Martin sein!
 II: Beim Teilen ist das so:
 Wer gibt und nimmt, wird froh! :||

8. Zum Martinstag steckt jedermann
 leuchtende Laternen an.
 II: Vergiß den andern nicht,
 drum brennt das kleine Licht :||

*Text: R. Krenzer, Melodie: P. Janssens;
 aus: „Kommt alle und seid froh“, 1982
 © Peter Janssens Musik Verlag, Telgte
 1982/1996*



Gesungen werden die Strophen: 1,2,3,4,5,7

Honiggänse

Teigzutaten: 120g	flüssiger Honig
80 g	Zucker
75 g	Kokosfett
300g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakao
1 TL	Lebkuchengewürz
1	Ei

zum Verzieren: Zuckerguss oder weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Kokosfett in einem kleinen Topf einmal aufkochen und wieder abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen, Ei und Honigmischung dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Backofen auf 200° od. 180° Umluft vorheizen. Teig mit den Händen nochmals durchkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen.
4. Gänse ausstechen, auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 10 min backen.
5. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre oder Zuckerguss bestreichen.

