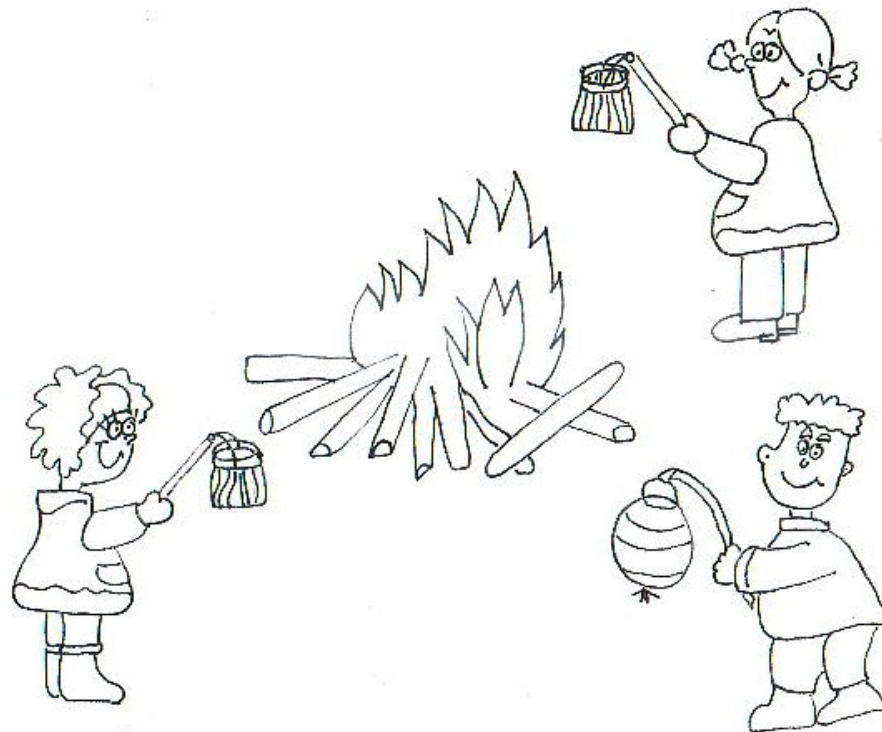
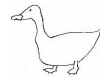


Lies und mal aus!



1. Tanja hat einen blauen Mantel.
2. Tanja hat eine rote Hose.
3. Petra hat schwarze Stiefel.
4. Michael hat eine grüne Hose.
5. Petras Laterne ist rosa und blau.
6. Michaels Laterne ist rot und orange.
7. Tanjas Laterne ist gelb und lila.
8. Das Feuer ist rot.
9. Michael hat einen blauen Pulli.
10. Petra hat einen grün - weißen Mantel.
11. Tanjas Schuhe sind braun.
12. Michael hat braune Schuhe.
13. Mal dich selbst oben links.
14. Mal alles, was weiß ist, so an, wie du es möchtest.



Die Martins



Martin sollte  von Tours werden. Er wollte aber nicht. So versteckte er sich in einem . Die  waren aber sehr laut. So war Martin schnell gefunden.

Nachdem er  wurde, lies er die  braten.

Schreib jetzt die Geschichte in dein Heft und ergänze die Bilder durch Wörter!

Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind



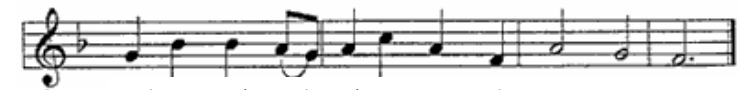
Sankt Mar - tin, Sankt Mar - tin, Sankt



Martin ritt durch Schnee und Wind, sein Ross, das trug ihn



fort ge - schwind. Sankt Mar - tin ritt mit



leichtem Mut, sein Mantel deckt ihn warm und gut.

2. Im Schnee saß, im Schnee saß,
im Schnee da saß ein armer Mann,
hat Kleider nicht, hat Lumpen an.
O helf mir doch in meiner Not,
sonst ist der bittere Frost mein Tod!
3. Sankt Martin, Sankt Martin,
Sankt Martin zog die Zügel an,
sein Ross steht still beim armen Mann,
Sankt Martin mit dem Schwerte teilt,
den warmen Mantel unverweilt.

Martinslieder

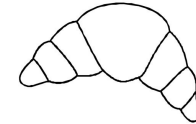
Ich geh mit meiner Laterne



Ich geh mit mei- ner La - ter - ne und
 mei- ne La- ter- ne mit mir. Dort o - ben leuch-ten die
 Ster - ne, hier un - ten, da leuch - ten
 wir. Mein Licht geht aus, wir gehn nach Haus. La-
 bim - mel, la - bam - mel, la - bum.

Martinshörnchen

Rezept:



Zutaten:

500g Mehl
 30g Hefe
 1 Ei
 80g Zucker
 60g Margarine

1 Prise Salz
 1 EL Rum oder Apfelsaft
 250 ml Milch
 Puderzucker als Guss

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit 1 TL Zucker, 5 TL Milch und etwas Mehl verrühren - 20 Min. gehen lassen. Danach alle anderen Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten, bis dieser Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Nochmals 30 Min. gehen lassen. Ausrollen, Brezeln oder Hörnchen formen, auf ein gefettetes Backblech legen, 15 Min. gehen lassen und dann bei 200° ca. 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Zuckerguss bestreichen.

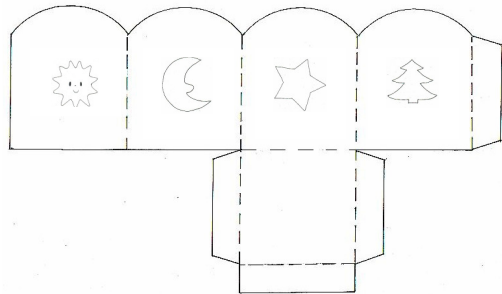
Bastelanleitung für eine Martinslaterne



- Material: farbiger Fotokarton
 farbiges Transparentpapier
 Schere
 Kleber

So wird's gemacht:

1. Nimm die Vorlage der Laterne und übertrag sie auf den Fotokarton.



2. Schneide die Figuren vorsichtig heraus, hinterkleb sie mit buntem Transparentpapier

Martinsrätsel

Dein Lehrer erzählt Dir die Geschichte von Sankt Martin. Ergänze dann den Text mit diesen Wörtern:

*Mantel – Soldat – Bischof – Bettler – Lieder – November
– Pferd – Schwert – Laterne*

Sankt Martin

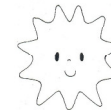
Am 11. _____ feiern viele Kinder den Martinstag.

Martin war ein _____. An einem sehr kalten Wintertag ritt Martin auf seinem _____ in die Stadt Amiens. Dort sah er einen _____, der sehr fror. Martin nahm sein _____, teilte seinen _____ und gab dem Bettler eine Hälfte.

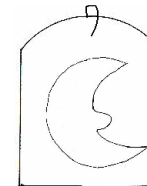
In der Nacht träumte Martin von Jesus. Dann ging er in ein Kloster und wurde _____.

An Sankt Martin ziehen viele Kinder mit ihrer _____ durch die Straßen und singen _____.

und mal der Sonne mit schwarzem Filzstift ein Gesicht.



3. Falte die Laterne an den gestrichelten Linien.
4. Streich Kleber auf die Überlappungen des Laternenbodens und befestige sie an den Seiten.
5. Stanz an zwei gegenüberliegenden Seiten oben ein Loch in die Laterne und befestige dort einen Laternenbügel aus Draht.



Viel Spaß beim Laternenumzug!

Sanct Martin



Autorin: Anna-Lena Scholl Menna Barreto

© 2008 Gilde Verlag, Köln www.gilde-verlag.de