

Fette das Backblech ein und lege den Weckmann darauf. Verquirle Eigelb und Milch und bestreibe die Figur damit. Drücke Rosinen für die Augen und Knöpfe in den Teig. Backe den Weckmann ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Hast du noch eine Pfeife vom letzten Jahr? Guten Appetit wünscht das Team vom Kinderwortgottesdienst.

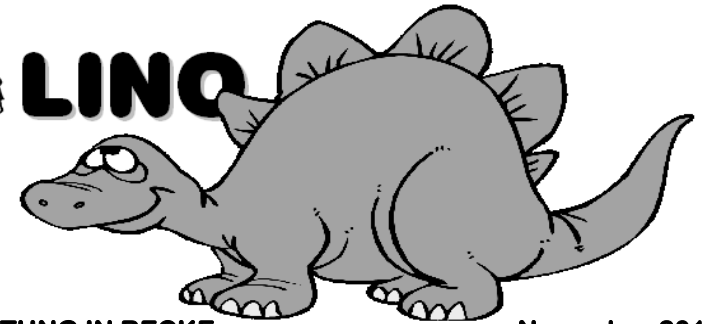
Extra für euch:

- 11.11.- 17.00 Uhr St. Martinsumzug
- 27.11.- 16.30 Uhr Adventskranzsegnung der Täuflinge
- 28.11.- 10.30 Uhr Kinderwortgottesdienst
- 30.11.- 10.30 Uhr Adventskranzsegnung / Arche und Dio-Kindergarten
- 05.12.- 10.30 Uhr Kinderwortgottesdienst
- 10.12.- 16.00 Uhr Wortgottesdienst
vorbereitet vom Sonnenscheinkindergarten
- 12.12.- 10.30 Uhr Kinderwortgottesdienst
- 19.12.- 10.30 Uhr Kinderwortgottesdienst
- 24.12.- 15.00 Uhr Krippenfeier
17.00 Uhr Familiengottesdienst



Die nächste Diolino-Ausgabe bekommt ihr zu Ostern 2011

DIOLINO



KINDER-KIRCHEN-ZEITUNG IN RECKE

November 2010

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

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 gab den halben still,
der Bettler rasch ihm danken will.

Sankt Martin aber ritt in Eil'
hinweg mit seinem Mantelteil.

Lauras Martinsgebet



Laura und Lukas machen zusammen Hausaufgaben. Sie schreiben ein Gebet zum Thema „Sankt Martin“. Laura ist zuerst fertig. Hier ist ihr Gebet:

Lieber Gott,

der heilige Martin hat seinen Mantel mit dem Bettler geteilt. Bestimmt hat er selber sehr gefroren. Denn ein halber Mantel wärmt nicht gut.

Ob ich auch meine Winterjacke mit einem frierenden Kind teilen würde? Oh weh!

Wenn ich mir vorstelle, dass ich die Jacke einfach mit der Schere in zwei Teile schneide! Was würde Mama da sagen? Bestimmt würde sie schimpfen.

Vielleicht wäre es eine bessere Lösung, die Jacke abwechselnd anzuziehen: zwei Minuten das frierende Kind, zwei Minuten ich und dann wieder abwechselnd. Das ist doch eine super Idee oder?! Bitte, lieber Gott, hilf mir, immer auf gute Ideen zu kommen, wenn andere in Not sind und ich überlege, wie ich ihnen helfen kann.

Amen

© katholisch.de, Susanne Mix

**Guter Gott,
wie Jesus selbst
lagen dem heiligen Martin
besonders all jene am Herzen,
die in Not geraten waren.**



**Martin teilte seinen warmen Mantel
mit einem Bettler.
Öffne auch unser Herz
für die Not anderer.
Zeige uns Wege,
mit anderen zu teilen
und Freude zu verbreiten.**

**Wie unsere Laternen können wir Licht
zu anderen Menschen bringen.
Lass uns dein Licht sein.**

Amen

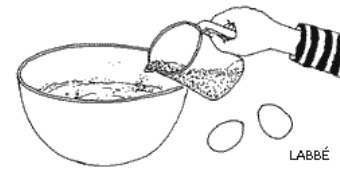
Wir backen einen Weckmann

Weckmänner werden aus Hefeteig hergestellt und bekommen meistens Augen und Knöpfe aus Rosinen. Manchmal trägt mein Weckmann einen "Mantel" aus Mandeln. In seinem Mund steckt eine Pfeife aus Ton, die ursprünglich ein Bischofsstab war. Denn in früheren Zeiten stellte der Weckmann den heiligen St. Martin als Bischof dar. Im Laufe der Zeit verwandelte sich der Bischofsstab aber zu einer Pfeife, so dass der Weckmann nun jedes Jahr zur Martinszeit seine Pfeife schmaucht .



Du brauchst dazu:

Zutaten: 500g Mehl, 100g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1/8l Milch, 120g Butter, 30g Hefe, Rosinen.
Zum Bestreichen brauchst du: 4 Esslöffel Milch, 1



Eigelb.

Schütte Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel.



Erwärme Milch und Butter in einem Topf, bis die Butter geschmolzen ist. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Bröckle dann die Hefe in die Milch. Gib die Flüssigkeit in die Schüssel und verknete alle Zutaten

kräftig. Lasse den fertigen Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.



Rolle den Teig nicht zu dünn aus und schneide die Form des Weckmannes mit dem Küchenmesser aus.