

Teilen wie St. Martin

St. Martin und Corona

Leider kann in diesem Jahr auf Grund der aktuellen Situation ein Martinsumzug, wie er sonst stattfindet, nicht durchgeführt werden.

Der Gedanke des Teilens, der das Fest des Hl. Martins mit sich bringt, kann aber immer verfolgt werden. Vielleicht regt die Vorlesegeschichte des Hausgottesdienstes zum St. Martinsfest euch und Sie an, sich diesen immer wieder bewusst zu machen.

Das Martinsfest bildet auch in diesem Jahr wieder den Abschluss der Aktion „Warm durch die Nacht“. Wir möchten gerne die Gelegenheit nutzen, den Verantwortlichen der Organisation die Ergebnisse der Sammlungen innerhalb unserer Pfarrei zu übergeben.

Leider können wir diese Übergabe wie ursprünglich geplant, nicht in einem öffentlichen Rahmen durchführen. Daher werden wie dies in einem kleinen Rahmen (mit gebührenden Abstand) auf der Wiese vor dem Pfarrhaus neben der Liebfrauenkirche Beckhausen durchführen. Über die örtliche Presse werdet Ihr sicher danach darüber informiert.

Bleibt/bleiben Sie gesund!

Kontakt:
Pfarrbüro St. Hippolytus
Auf dem Schollbruch 37
45899 Gelsenkirchen
Tel. 0209 555 22
Email: st.martin@hippolytus.de

Brezelrezept

Saftige Martinsbrezel



Zutaten für 12 Brezel:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe
150 ml Milch
75 g Zucker
150 g Sauerrahm oder Naturjoghurt
75 g Butter, weich
1 TL Butter
2 EL Milch
Zucker oder Hagelzucker zum Bestreuen

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas Mehl vom Rand und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Joghurt, Salz und Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig Rollen formen und zu Brezeln zusammenlegen. Brezeln auf ein Blech mit Backpapier legen. Butter mit Milch erwärmen, glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen. Evtl. mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) hellbraun backen.

Basteln

Laterne

Das wird benötigt:

- eine leere Milchtüte (mit spitzem Dach)
- Acrylfarben (z.B. in Rot und Blau)
- buntes Transparentpapier
- Draht
- Schere
- Kleber
- Pinsel
- Locher
- elektrischer Laternenstab

So können Sie mit Kindern die Häuschen-Laterne aus unserer Vorlesegeschichte basteln:

https://www.sternsinger.de/fileadmin/bildung/Dokumente/st_martin/2020_SanktMartin_Bastelanleitung_Laterne.pdf

