



So könnt ihr zu Hause einen Kindergottesdienst feiern:

Wir beginnen den Gottesdienst mit unserem Gebet:

Ein neuer Tag hat angefangen. Segne uns heute und lass uns denken reden und tun was Gott gefällt.



Eltern können vorlesen: Kennst du schon die Geschichte vom Heiligen Blasius?

Hl. Blasius

Blasius war (Anfang des 4. Jahrhunderts) vor langer Zeit Bischof in Armenien. Damals war es sehr gefährlich wenn man zu Jesus gehörte. Der römische Kaiser verfolgte alle, die an Jesus glaubten. Er ließ den Bischof Blasius ins Gefängnis werfen. Im Gefängnis verschluckte sich ein Junge an einer Fischgräte. Er hustete und bekam keine Luft mehr. Blasius konnte ihm helfen. Gott hatte ihm die Gabe geschenkt, Menschen gesund zu machen. Sein Gebet half und machte den anderen Gefangenen Mut. Als Blasius aus dem Gefängnis entlassen wurde, kamen viele Kranke und sagten: „Bischof Blasius, ich bin krank, bitte bete für mich!“ Auch als Blasius gestorben war, vertrauten sie darauf, dass der Heilige Blasius ganz besonders bei Halskrankheiten helfen kann.



In Erinnerung daran gibt es heute am Festtag des Hl. Blasius, dem 3. Februar, den Blasius-Segen.

Jetzt könnt ihr ein Lied singen: Vom Anfang bis zum Ende....



Vielleicht kennt ihr Menschen, die krank sind, für sie könnt ihr beten:

**Guter Gott, wir bitten für ..... Heiliger Blasius, bitte du auch für sie/ ihn.  
Guter Gott, wir bitten für uns, damit wir sehen, wenn jemand Hilfe braucht.**

**Wir fassen uns an den Händen und beten das Vater Unser: Vater Unser im Himmel, ...**

**Wir beten gemeinsam: Guter Gott, segne uns, lass uns gesund bleiben und bleibe bei uns.  
AMEN**

**Jetzt könnt ihr noch einmal das Lied singen  
und dann gemeinsam Hustenpastillen kochen ☺ → Rezept siehe Rückseite**



Zubereitung:  
ca. 20 Minuten

Menge:  
20 Stück

Drucken

## Zutaten:

- 1 Handvoll frische Salbeiblätter
- 100 g weißen oder braunen Zucker
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- Puderzucker zum Wälzen

## Zubereitung

- 1** Wasche und putze zuerst den Salbei. Hacke die Blätter danach so fein wie möglich.
- 2** Gib den Zucker zusammen mit etwa zwei Esslöffeln Wasser in einen Topf und erhitze ihn bei niedriger bis maximal mittlerer Hitze. Der Zucker wird nun langsam flüssig. Schwenke den Topf dabei häufig hin und her, sodass nichts anbrennt. Alternativ kannst du vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Pass aber auf, dass die Masse nicht daran kleben bleibt.
- 3** Wenn der Zucker flüssig ist und beginnt, braun zu werden, nimm den Topf vom Herd. Der Zucker darf keinesfalls anbrennen oder zu heiß werden, da er sonst bitter schmeckt.
- 4** Gib den Honig und den Zitronensaft in den Topf und verrühre alle Zutaten zu einer homogenen Masse. Gib dann noch die gehackten Salbeiblätter mit hinein.
- 5** Breite nun ein Backpapier (oder einen nachhaltigen Backpapier-Ersatz) auf einem Backblech aus. Tropfe die flüssige Masse mit einem Löffel in der gewünschten Bonbongröße darauf.
- 6** Lass die Salbei-Bonbons nun abkühlen und hart werden. Wenn du möchtest, kannst du sie auch noch rollen, bevor sie komplett aushärten. Prüfe einfach ab und an, ob die Masse schon bereit dafür ist. Das erkennst du daran, dass sie keine Fäden mehr zieht, wenn du sie mit dem Finger berührst. Nimm die Salbei-Bonbons dann einfach zwischen die Finger und rolle sie ein paar Mal hin und her. Lass sie danach komplett aushärten.
- 7** Wälze die Salbei-Bonbons in etwas Puderzucker, damit sie nicht zusammenkleben.