

## Τα λαζαράκια

### Τάξη Β΄

**Τετάρτη 5 Απριλίου 2023**

Το Σάββατο του Λαζάρου γιορτάζεται πάντα 8 ημέρες πριν το Άγιο Πάσχα, είναι μέρα νίκης της ζωής επί του θανάτου και θεωρείται η «πρώτη Λαμπρή» αφού η εκ νεκρών έγερση του αγαπημένου φίλου του Χριστού θεωρείται προοικονομία της δικής του Ανάστασης. Το Σάββατο του Λαζάρου και η Κυριακή των Βαΐων έχουν τη μοναδική θέση στο εκκλησιαστικό έτος ως μέρες χαράς ανάμεσα στη Μεγάλη Σαρακοστή και τον θρήνο της Μεγάλης Εβδομάδας.

Τη μέρα αυτή την έχει περιβάλει ο λαός μας με όμορφα έθιμα. Σύμφωνα με την παράδοση οι γυναίκες ζυμώνουν για τα παιδιά μικρά ψωμάκια, τα οποία τα ονομάζουν «Λαζαράκια», «Λαζάρηδες» ή αλλιώς και «Λαζαρούδια», στα οποία δίνουν το σχήμα ανθρώπου σπαργανωμένου, όπως παριστάνεται στις εικόνες ο Λάζαρος, λέγοντας: «Λάζαρο, αν δεν πλάσεις, ψωμί δεν θα χορτάσεις». Όσα παιδιά έχει η οικογένεια τόσους «λαζάρηδες» πλάθουν.

Τα παιδιά τη μέρα αυτή συγκροτούν ομάδες, επισκέπτονται τα σπίτια του χωριού ή της πόλης και τραγουδούν τραγούδια, τα λεγόμενα «λαζαρικά». Συνήθως κρατούν στα χέρια εικονική παράσταση του Λαζάρου και λέγονται και αυτά «Λάζαρου». Σε κάποιες περιοχές τα κάλαντα τα τραγουδούν μόνο κορίτσια, οι «Λαζαρίνες» οι οποίες την προηγούμενη μέρα ξεχύνονται στα χωράφια, μαζεύουν λουλούδια και στολίζουν τα καλάθια που θα κρατήσουν γυρνώντας από σπίτι σε σπίτι. Μέσα σ' αυτά τα καλάθια οι νοικοκυρές των σπιτιών από τα οποία θα περάσουν τα κορίτσια βάζουν αυγά που θα τα βάψουν την Μ. Πέμπτη, φρούτα, διάφορα φαγώσιμα ή μικρά φιλοδωρήματα.

Το πιο διαδεδομένο έθιμο για το Σάββατο του Λαζάρου είναι «τα κάλαντα του Λαζάρου». Στα κάλαντα αποτυπώνεται η περιέργεια του λαού για το τι είδε ο Λάζαρος κατά την τριήμερη ταφή του. Στην πιο γνωστή τους εκδοχή, με διαφορετικές παραλλαγές ανά περιοχή, οι στίχοι τους λένε:

«— Πού 'σαι Λάζαρε, πού είναι η φωνή σου

που σε γύρευε η μάνα κι η αδερφή σου.

– Ήμωνα στη γη, στη γη βαθιά χωμένος

κι από τους εχθρούς, εχθρούς βαλαντωμένος.

Βάγια, βάγια των βαγιών,

τρώνε ψάρια, τον κολιό

και την άλλη Κυριακή,

ψήνουν το παχύ αρνί».

Σήμερα ,5/4/2023, οι μαθητές της Β΄ Τάξης του 5<sup>ου</sup> Δημοτικού Σχολείου έμαθαν για το παραπάνω έθιμο, έφτιαξαν λαζαράκια, άκουσαν τα κάλαντα του Λαζάρου και στο τέλος απόλαυσαν αυτά τα πεντανόστιμα ψωμάκια, τα λαζαράκια τους! Παρακάτω δίνεται και η συνταγή για τα λαζαράκια για όποιον θέλει να τα δοκιμάσει!

### **Συνταγή**

Υλικά

500 γραμ. αλεύρι σκληρό

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

3/4 κούπας χλιαρό νερό + 3-4 κουταλιές σούπας (προαιρετικά)

3/4 κούπας ζάχαρη

3/4 κούπας σταφίδες ξανθές

1/3 κούπας ελαιόλαδο

1/2 κουταλάκι γλυκού κανέλα

1 πρέζα γαρύφαλλο

λίγη γλυκάνισο ή 1 φακελάκι

λίγα γαρύφαλλα (για τα μάτια)

Εκτέλεση

Σε ένα μπολάκι, διαλύουμε την μαγιά σε 1/2 κούπα χλιαρό νερό, από την αναγραφόμενη ποσότητα. Προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας από την ζάχαρη και 4 κουταλιές από το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά ώστε να διαλυθεί το αλεύρι. Σκεπάζουμε το μπολάκι με μεμβράνη και το βάζουμε σε χλιαρό μέρος (στο φούρνο,

στους 30-40 βαθμούς) για 15-20 λεπτά, για να φουσκώσει. Με 2 κουταλιές της σούπας από το υπόλοιπο αλεύρι, ανακατεύουμε τις σταφίδες. Το υπόλοιπο νερό το ζεσταίνουμε και βάζουμε μέσα το φακελάκι με την γλυκάνισο. Σε μια μεγάλη λεκανίτσα, βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι και προσθέτουμε το λάδι, την υπόλοιπη ζάχαρη, τα μυρωδικά, τις σταφίδες. Κατόπιν, προσθέτουμε την φουσκωμένη μαγιά και το νερό. Ζυμώνουμε καλά, μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη λίγο αφράτη που δεν κολλά στα χέρια.

Ανάλογα το αλεύρι που χρησιμοποιούμε, μπορεί να χρειαστεί λίγο νεράκι παραπάνω για το ζύμωμα. Έτσι προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά, όσο βλέπουμε ότι χρειάζεται. Βάζουμε την ζύμη σε ένα καλά λαδωμένο μπολ, την σκεπάζουμε με λαδόκολλα και από πάνω με μεμβράνη.

Αφήνουμε την ζύμη, να φουσκώσει για 2 ώρες (στον φούρνο στους 30-40 βαθμούς).

Όταν πλέον φουσκώσει, χωρίζουμε την ζύμη, σε 10 μπαλάκια μεγέθους μεγάλου μανταρινιού (τα ζύγισα και ήταν 100-105 γραμ.).



Από κάθε μπαλίτσα, κρατάμε ένα μικρό κομματάκι, το οποίο το πλάθουμε σε λεπτό κορδόνι που το χωρίζουμε στη μέση. Το υπόλοιπο, το πλάθουμε ένα μακρόστενο ψωμάκι (το μέτρησα 11 εκατ). Το πατάμε ελαφρά από πάνω για να πλατύνει και με το ψαλίδι της κουζίνας μας, κόβουμε το κάτω μέρος κάθετα στη μέση, δημιουργώντας τα πόδια. (Αν θέλουμε τα αφήνουμε στρογγυλά από την κάτω μεριά, ώστε να μοιάζουν σαν φασκιωμένα. Εγώ επειδή τα μοιράζω στα μικρά μας, τα φτιάχνω έτσι ώστε να

μοιάζουν  
περισσότερο  
ανθρωπάκια).



Βάζουμε τα 2  
κορδονάκια δεξιά κι  
αριστερά χιαστή,  
στερεώνοντάς τα απο  
την κάτω πλευρά του  
ψωμιού.

Στο πάνω μέρος, που  
είναι το κεφάλι  
καρφώνουμε τα  
γαρυφαλλάκια.



Τοποθετούμε τα  
λαζαράκια, σε  
ελαφρά λαδωμένη  
λαδόκολλα και τα  
αφήνουμε να  
φουσκώσουν,  
σκεπασμένα με μια  
πετσέτα, για 30'.

Τα ψήνουμε σε  
προθερμασμένο  
φούρνο στους 180  
βαθμούς, για 30'.



Τα αφήνουμε ελαφρά  
να κρυώσουν και τα  
τρώμε, μαζί με τους  
αγαπημένους μας!!!!













