

## ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ!!!

Μια απλή πασχαλινή συνταγή που μπορείτε να φτιάξετε με τα παιδάκια σας στο σπίτι είναι τα **Λαζαράκια**. Πριν από την εκτέλεση της συνταγής μπορείτε να δώσετε στα παιδιά να **αντιγράψουν τη συνταγή**, να **ζωγραφίσουν** δίπλα σε κάθε υλικό την εικόνα του ή ακόμη αν έχετε χρόνο να **βρείτε τις εικόνες των υλικών στο διαδίκτυο μαζί με τα παιδιά και να τις εκτυπώσετε** ώστε στη συνέχεια να τις κολλήσουν δίπλα στη συνταγή.

Το σίγουρο είναι ότι τα παιδιά απολαμβάνουν πάρα πολύ τη διαδικασία.



### ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

Το Σάββατο του Λαζάρου συνηθίζεται από τα παλιά χρόνια οι νοικοκυρές να φτιάχνουν "Λαζαράκια". Τα λαζαράκια είναι στην ουσία σταφιδοψωμάκια που τους δίνουμε το σχήμα ανθρώπου με σταυρωμένα χέρια, όπως ήταν δηλαδή ο Λάζαρος όταν τον βρήκε ο Χριστός.

#### ΥΛΙΚΑ:

**1 ΚΙΛΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ** (ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ)

**1/2 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΖΑΧΑΡΗ**

**2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ΣΤΑΦΙΔΕΣ**

**1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ** (ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΤΟ ΠΑΡΑΛΕΙΨΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΑΝ ΚΑΠΟΙΟ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ ΕΧΕΙ ΑΛΕΡΓΙΑ ΣΤΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ.)

**2 ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ**

**2 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑ**

**ΓΑΡΥΦΑΛΑ Ή ΜΟΣΧΟΚΑΡΦΙΑ**

Παίρνουμε ένα ποτήρι χλιαρό νερό και διαλύουμε τη μαγιά. Ρίχνουμε το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ ή σε μια πλαστική λεκάνη. Κάνουμε μια γουβίτσα στη μέση και ρίχνουμε τη ζάχαρη, το λάδι και τη διαλυμένη μαγιά. Ζυμώνουμε και αφήνουμε και τα παιδιά να ζυμώσουν προσθέτοντας χλιαρό νερό μέχρι η ζύμη να γίνει αρκετά σφιχτή. Προσθέτουμε τα καρύδια τις σταφίδες, την κανέλλα και ζυμώνουμε καλά. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια μας.

Μόλις η ζύμη ετοιμαστεί δίνουμε στα παιδιά από ένα μικρό μπαλάκι και τους ζητάμε να το κάνουν ανθρωπάκι αν θέλουμε περισσότερη ευκολία μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κουπ πατ και τοποθετούν τα λαζαράκια τους σε λαδόκολλα πάνω στο ταψί. Για ματάκια και στόμα βάζουμε μοσχοκάρφια.

Ανάβουμε το φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία (40 - 50 βαθμούς κελσίου) και τα αφήνουμε μέχρι η ζύμη να φουσκώσει. Στη συνέχεια ανεβάζουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς κελσίου και τα ψήνουμε έως ότου ροδίσουν.



**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!!**