



Ένα παλιό έθιμο πασχαλινό είναι τα γλυκά ψωμάκια τα
“Λαζαράκια”, τα οποία οι νοικοκυρές έπλαθαν τη ζύμη σε σχήμα
ανθρώπου (που να μοιάζει με τον Λάζαρο τυλιγμένο με σεντόνι). Δείτε
τη συνταγή εδώ <https://www.monastiriaka.gr/lazarakia-n-123.html>

ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ ΑΠΟ ΑΛΑΤΟΖΥΜΑΡΟ

Στα Νηπιαγωγεία συνηθίζουμε να κάνουμε τα “Λαζαράκια” με
αλατοζύμαρο, μιας και δεν τρώγονται και μπορούν τα παιδιά να
τα κρατήσουν σαν προσωπική τους δημιουργία, ως ενθύμιο.

Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΑΛΑΤΟΖΥΜΑΡΟ

Ένα μέρος αλάτι

2 μέρη αλεύρι

2 μέρη νερό χλιαρό (για να διαλυθεί καλύτερα το αλάτι)

Γαρύφαλλα για μάτια και στόμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, όταν το ζυμαράκι μας είναι
έτοιμο, κρατάμε δύο κομμάτια ζύμης, το ένα το πλάθουμε
στρογγυλό για το κεφάλι και το άλλο το πλάθουμε μακρόστενο
για το σώμα. Ενώνουμε το σώμα με το κεφάλι. Κατόπιν
παίρνουμε 2 κομμάτια ζυμαράκι και πλάθουμε κορδονάκια για
τα χέρια και τα τοποθετούμε σταυρωτά επάνω στο σώμα και
πιέζουμε να κολλήσουν. Τέλος καρφώνουμε τα γαρύφαλλα για
μάτια και στόμα και ψήνουμε στους 100 βαθμούς για 3 ώρες,
προκειμένου να ψηθούν αργά και να μην χάσουν το άσπρο
χρώμα τους.

Καλή επιτυχία παιδιά!!