

12<sup>ο</sup> ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟ  
Ν. ΙΩΝΙΑΣ

ΕΘΙΜΑ  
ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

Μέρος 1ο

# Η ΚΥΡΑ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

Σαράντα μέρες κράταγε η νηστιά μέχρι το Πάσχα. Τόσες νήστεψε και ο Χριστός στην έρημο.

Η «κυρά Σαρακοστή» ήταν το ημερολόγιο όσων νήστευαν. Την παρίσταναν ως καλογριά. Δεν της έκαναν στόμα γιατί συνέχεια νήστευε και τα χέρια της ήταν σταυρωμένα γιατί όλο προσευχόταν. Είχε 7 πόδια, τις 7 εβδομάδες της Σαρακοστής. Κάθε Σάββατο έκοβαν κι ένα πόδι. Το τελευταίο το έκοβαν το Μεγάλο Σάββατο.



# Η ανάσταση του Λαζάρου



## ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ



## ΤΡΑΓΟΥΔΑΜΕ ΤΑ ΚΑΛΑΝΤΑ ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ



## ΤΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ

Ήρθε ο Λάζαρος, ήρθαν τα  
Βάγια  
ήρθ' η Κύριακή που τρων τα  
ψάρια.  
Σήκω Λάζαρε και μην κοιμάσαι  
ήρθε η μάνα σου από την Πόλη.  
Σου' φερε χαρτί και κομπολόι,  
γράψε Θόδωρας, γραφέ  
Δημήτρης,  
γράψε λέμονια και κυτταρίσι.  
Οι κοτούλες σας αυγά γεννούνε  
δως και μας και μας να τα  
χαρούμε  
και του χρόνου να τα  
ξαναπούμε...

**ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ!!!**

# ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ (Παραδοσιακή Συνταγή)

## Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά
- 1 φλ. τσαγιού γάλα χλιαρό
- 1 φλ. τσ. ζάχαρη
- 1 κουτ. σ. κανέλα
- 1 κουτ. γλ. αλάτι
- λίγο γλυκάνισο
- ½ φλ. τσ. ελαιόλαδο
- 1½ φλ. τσ. σταφίδες
- 1 φλ. τσ. καρύδια τριμμένα
- γαρίφαλα ολόκληρα

## Εκτέλεση:

1. Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα.
2. Προσθέτουμε το αλεύρι, ώστε να γίνει ένας πηχτός χυλός.
3. Το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 12 ώρες.
4. Κοσκινίζουμε σε λεκάνη το υπόλοιπο αλεύρι.
5. Προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη και την κανέλα.
6. Κάνουμε μία τρύπα στη μέση και ρίχνουμε το προζύμι, το ελαιόλαδο και το γάλα με τη μαγιά.
7. Ζυμώνουμε παίρνοντας λίγο-λίγο αλεύρι από γύρω.
8. Προσθέτουμε τις σταφίδες και τα καρύδια.
9. Ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη απαλή.
10. Πλάθουμε τα λαζαράκια.
11. Βάζουμε γαρίφαλα για μάτια, μύτη και στόμα.
12. Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα.
13. Τα αφήνουμε να φουσκώσουν για 1 ώρα.
14. Ψήνουμε στους 190 βαθμούς για 20 λεπτά.





# ΤΑ ΒΑΓΙΑ

## Κυριακή των Βαΐων

Ο παπάς  
μοιράζει στους πιστούς βάγια.



# ΤΑ ΓΛΥΚΑ

## ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ



## ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

