

Τα Λαζαράκια

Το Σάββατο του Λαζάρου οι νοικοκυρές ετοιμάζουν αυτά τα ψωμάκια με εχήμα ανθρώπου, του Λαζάρου. Συμβολίζουν την ανάστασή Του και τα δίνουν στα παιδιά που ψέλνουν τα κάλαντα του Λαζάρου.

Οι μικροί μάγειροι σε δράση

**Λάζαρο αν δεν πλάσεις,
ψωμί δεν θα χορτάσεις!**

Τα υλικά μας

- 440 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά
- 225 γρ. ζάχαρη
- 110 γρ. ελαιόλαδο
- 120 γρ. κανελόζουμο (βρασμένο νερό με 1 ξύλο κανέλας)
- 1/2 κ. γλ. αλάτι
- 3 κ. σ. σταφίδες ξανδές
- 3 κ. σ. καρύδι τριμμένο
- 2 κ. σ. κανέλα



Εκτέλεση

Ποδιά, εκούφος, έτοιμος!!!

Φτιάχνω το κανελόζουμο και μέσα σε αυτό διαλύω τη μαγιά. Βάζω το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μπώλ, κάνω λακουβίτσα και βάζω όλα τα άλλα υλικά και ζυμώνω μέχρι να έχω μία μαλακή ζύμη που να ξεκολλάει από τα χέρια μου. Αφήνω τη ζύμη να φουσκώσει και μετά πλάθω ανθρωπάκια με τα κεράκια μου, βάζω τα γαρύφαλλα για ματάκια, στόμα και στα χέρια τους και τα αφήνω να ξεκουραστούν και αυτά για καμιά ώρα περίπου. Τα λαζαράκια είναι έτοιμα για ψήσιμο. Τα ψήνω στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.

Την Κυριακή των Βαΐων, αν και είναι ακόμα η νηστεία της Μεγάλης Σαρακοστής, η Εκκλησία επιτρέπει να φάμε ψάρι και τα παιδιά τραγουδούν:

**"Βάγια, Βάγια των βαγιών,
τρώνε ψάρι και κολιό,
κι ως την άλλη Κυριακή
με το κόκκινο αυγό!"**



Την Κυριακή των Βαΐων οι εκκλησίες μας στολίζονται με κλαδιά από βάγια ή φοίνικες, που μετά τη λειτουργία μοιράζονται στους πιστούς. Τα βάγια οι πιστοί τα βάζουν στο εικονοστάσι τους.