

# ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΛΟΥΤΡΑΣ

## Έθιμα του Πάσχα (τα λαζαράκια )

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 «Λάζαροι». Σε κάποιες περιοχές τα κάλαντα τα τραγουδούν μόνο κορίτσια, οι «Λαζαρίνες» οι οποίες την προηγούμενη μέρα ξεχύνονται στα χωράφια, μαζεύουν λουλούδια και στολίζουν τα καλαθάκια που θα κρατήσουν γυρνώντας από σπίτι σε σπίτι. Μέσα σ' αυτά τα καλαθάκια 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:

<https://www.youtube.com/watch?v=-qG-5jxBn7w>

<https://www.youtube.com/watch?v=00QQRbLo2DU>

## Συνταγή

Τα παιδιά λατρεύουν να παίζουν και να δημιουργούν με αλεύρι! Να μια καλή ευκαιρία να ετοιμάσετε παρέα τα δικά σας «Λαζαράκια», τώρα που μάθατε για το έθιμο αυτό! Φορέστε ποδιές και ξεκινάμε!

**Υλικά που θα χρειαστούν:**

1 κιλό αλεύρι σκληρό για τσουρέκια

½ φλιτζάνι ζάχαρη

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

2 φλιτζάνια σταφίδες

1 φλιτζάνι καρύδια ψιλοκομμένα

2 φακελάκια ξηρή μαγιά

Χλιαρό νερό

3 κοφτά κουταλάκια κανέλα

Γαριφαλάκια

#### **Εκτέλεση:**

1. Διαλύουμε πρώτα την ξηρή μαγιά με ένα ποτήρι χλιαρό νερό και περιμένουμε λίγο.

2. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και κάνουμε στο κέντρο μια λακουβίτσα, μέσα στην οποία βάζουμε τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο και την διαλυμένη μαγιά. Αρχίζουμε το ζύμωμα προσθέτοντας σιγά - σιγά όσο χλιαρό νερό χρειαστεί ώστε να δημιουργήσουμε μια σχετικά σφιχτή ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια μας.

3. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά, σταφίδες, καρύδια και κανέλα και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια μας ρίχνουμε λίγο αλεύρι ακόμα.

4. Με τη ζύμη μας πλάθουμε μικρά ανθρωπάκια, κάνουμε μια μπαλίτσα για κεφάλι και 2 λωρίδες για χέρια, τις οποίες τοποθετούμε σταυρωτά πάνω στο σώμα. Για μάτια βάζουμε τα γαριφαλάκια.

5. Τα απλώνουμε σε λαμαρίνα με αντικλλητικό χαρτί και τα αφήνουμε να φουσκώσουν σε φούρνο με θερμοκρασία έως 50 βαθμούς το πολύ. Όταν φουσκώσουν, τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.



ΠΗΓΗ: <https://mothersbird.gr/savvato-toy-lazaroy-ta-ethima-ta-kalanta-kai-ta-lazarakia>