

Κάλαντα του Λαζάρου

Το Σάββατο του Λαζάρου είναι από τις μεγαλύτερες γιορτές της Ορθόδοξης Εκκλησίας, Μέρα νίκης της ζωής επί του θανάτου.



Από τη μια άκρη της Ελλάδας ως την άλλη πολλά έθιμα τιμούσαν την λαμπρή αυτή μέρα.

Ένα έθιμο της ημέρας είναι οι «**Αγερμοί**». Τα παιδιά γυρνάνε από σπίτι σε σπίτι, κρατώντας ένα ομοίωμα του Λαζάρου, τραγουδώντας τα "**λαζαρικά**", για να διηγηθούν την ιστορία του αγαπημένου φίλου του Χριστού και να πουν παινέματα στους νοικοκυραίους.

*Πού 'σαι, Λάζαρε,
πού είναι η φωνή σου
που σε γύρευε
η μάνα κι η αδερφή σου;
Ήμουνα στη γη
βαθιά χωμένος
κι απ' τους εχθρούς,
εχθρούς βαλαντωμένος.
Βάγια, βάγια των βαγιών
τρώνε ψάρια τον κολιόν
και την άλλη Κυριακή
ψήνουν το παχύ αρνί.*



Μπορείτε να τα ακούσετε από χορωδία παιδιών και να τα μάθετε κι εσείς πατώντας πάνω στον παρακάτω σύνδεσμο:

Άλλο ένα έθιμο της ημέρας είναι τα «**Λαζαράκια**». Πρόκειται για μικρά **ψωμάκια** πλασμένα σε σχήμα ανθρώπου. Μέσα στη ζύμη έβαζαν μέλι ή καρύδια ή σταφίδες ή ότι άλλο έβγαζε ο κάθε τόπος. Το έθιμο λέει ότι όποιος δεν πλάσει Λαζαράκια δεν θα χορτάσει ψωμί.

Συνταγή για λαζαράκια



- 1 κιλό αλεύρι.
- 3/4 του ποτηριού ελαιόλαδο.
- 1 ποτήρι ζάχαρη.
- 1,5 με 2 ποτήρια ζουμί από βρασμένη κανέλα, που το έχουμε αφήσει να γίνει χλιαρό.
- 1,5 φακελάκι ξερή μαγιά.
- 1κουταλάκι κανελογαρύφαλλα σκόνη.
- Μερικές σταφίδες ,λίγο καρύδι τριμμένο ,λίγα γαρύφαλλα καρφάκια ,
- λίγα ρεβίθια για το στοματάκι.
- Λίγο σουσάμι.
- Κομμάτια λαδόκολλας.

Οδηγίες

1. Διαλύουμε σε λίγο χλιαρό νερό την μαγιά ,να αφρίσει. Σε μεγάλο μπολ κάνουμε λακκούβα ,ρίχνουμε την ζάχαρη, το λάδι τα κανελογαρύφαλλα και την μαγιά και αρχίζουμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σιγά σιγά το κανελόζουμο, μέχρι να γίνει στρωτή ζύμη και να πλάθεται. Την αφήνουμε σε αναμμένο φούρνο στους 30 βαθμούς να διπλασιαστεί σε όγκο.
2. Ανακατεύουμε τις σταφίδες με τα καρύδια και λίγη ζάχαρη .Πλάθουμε ανθρωπάκια επάνω σε κομμάτια λαδόκολλας και βάζουμε στην κοιλίτσα τους λίγη από την γέμιση. Βάζουμε για ματάκια γαρύφαλλα καρφάκια και για στοματάκι ρεβίθια .
3. Τοποθετούμε με το χαρτί στο ταψί. Δεν ξεχνάμε τα σταυρωμένα χέρια του Λάζαρου και το σκέπασμα στο κεφάλι του .
4. Αλείφουμε με ζαχαρόνερο και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 βαθμούς περίπου 25 λεπτά.



Η ανάσταση του Λαζάρου

Χρωμάτισε την εικόνα.

