

# Έθιμα το Σάββατο του Λαζάρου



## «Κάλαντα του Λαζάρου»

Το πιο διαδεδομένο έθιμο για το Σάββατο του Λαζάρου είναι Τα κάλαντα ήταν αποκλειστικά σχεδόν γυναικεία υπόθεση με τις μικρές «Λαζαρίνες» να τραγουδούν και να αναγέλλουν τη χαρμόσυνη εορτή. Την παραμονή της γιορτής, οι Λαζαρίνες ξεχύνονταν στα χωράφια και μάζευαν λουλούδια με τα οποία στόλιζαν μικρά καλάθια. Φορώντας ειδικές στολές, γύριζαν από σπίτι σε σπίτι τραγουδώντας το Λάζαρο και εισέπρατταν μικρό φιλοδώρημα, χρήματα, αυγά, φρούτα ή άλλα φαγώσιμα.

Πάτησε εδώ για να τ' ακούσεις <https://video.link/w/SL2nc>



## «Λαζαράκια»

Πριν από την προετοιμασία των πασχαλινών φαγητών συνηθίζετε να κάνουμε ένα νηστίσιμο ψωμάκι το Σάββατο του Λαζάρου. Παραδοσιακά φτιάχνουμε ειδικά κουλουράκια ή ψωμάκια προς τιμήν του νεκρού Λάζαρου, τα λεγόμενα **λαζαράκια**, **λαζάρηδες** ή **αλλιώς και λαζαρούδια**. Στα λαζαράκια δίνουμε το σχήμα ανθρώπου με τα χέρια σταυρωμένα όπως ακριβώς παριστάνεται ο Λάζαρος στις εικόνες. Σύμφωνα με την παράδοση, όσα παιδιά έχει η κάθε οικογένεια τόσους «λαζάρηδες» πλάθουμε και στη θέση των ματιών βάζουμε δυο γαρίφαλα.

## Λαζαράκια



- 1 κιλό αλεύρι  σκληρό (για τσουρέκια) 
- ½ φλιτζάνι  ελαιόλαδο 
- ½ φλιτζάνι  ζάχαρη 
- 2 φλιτζάνια  σταφίδες 
- 1 φλιτζάνι  φιλοκομμένα καρύδια 
- 2 φακελάκια ξερή μαχιά 
- 2 κουταλάκια  κανέλα 
- χαρίφαλα  ή μοσχοκάρφια 

## Εκτέλεση της συνταγής

Σε ένα ποτήρι με χλιαρό νερό διαλύουμε τη μαγιά .  
Παίρνουμε μια μεγάλη λεκάνη και ρίχνουμε το αλεύρι .  
Στη μέση κάνουμε μια γουβίτσα και ρίχνουμε το ελαιόλαδο , τη διαλυμένη μαγιά και τη ζάχαρη .  
Το ζύμωμα ξεκινά μαζί με τα παιδιά , προσθέτοντας χλιαρό νεράκι , ωσότου η ζύμη μας γίνει αρκετά σφιχτή .  
Έπειτα , προσθέτουμε τα καρύδια , τις σταφίδες και την κανέλα , συνεχίζοντας το ζύμωμα .  
Στη συνέχεια δίνουμε στα παιδιά ένα μπαλάκι , που το πλάθουν , φτιάχνοντάς ένα ανθρωπάκι .  
Τα παιδιά τα τοποθετούν σε ένα ταψάκι με λαδόκολλα και τοποθετούν στη θέση των ματιών και του στόματος μοσχοκάρφια .  
Τα λαζαράκια για να φουσκώσουν τα βάζουμε αρχικά στο φούρνο σε θερμοκρασία 40 με 50 ° C. Τα ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν στους 200 ° C.