

## Τα Λαζαράκια

Τα Λαζαράκια είναι μικρά ψωμάκια, σαν κουλουράκια, που μοιάζουν με ανθρωπάκια και τα φτιάχνουν οι νοικοκυρές το Σάββατο του Λαζάρου. Για μάτια τους βάζουν καρφάκια από γαρύφαλλο, ενώ το σώμα τους μοιάζει να είναι τυλιγμένο με φασκιές (φασκιωμένο ή αλλιώς σπαργανωμένο).

Είναι κυρίως νησιώτικο έθιμο κι ανάλογα με τον τόπο οι νοικοκυρές τα γεμίζουν με αλεσμένα καρύδια, αμύγδαλα, σύκα, σταφίδες, μέλι και μυρωδικά. Αφού τα ψήσουν, τα δίνουν στα παιδιά ζεστά.

### Υλικά για Λαζαράκια

-1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

-1 φακελάκι ξηρή μαγιά

-1 φλιτζάνι γάλα ζεστό

-περίπου 150γρ. ζάχαρη

-1 κ.σούπας κανέλα

-1 κ.γλυκού αλάτι

-λίγο γλυκάνισο

-2 φλιτζάνια χλιαρό νερό

-περίπου 3 κονταλιές λάδι

-μερικά καρφάκια γαρύφαλλο

### Εκτέλεση της συνταγής για Λαζαράκια

Ετοιμάζουμε το προζύμι από το προηγούμενο βράδυ, διαλύοντας τη μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό και το ανακατεύουμε με ενάμιση φλιτζάνι αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε σκεπασμένο. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το βάζουμε σε μια λεκάνη. Κάνουμε μια λακούβα στη μέση και ρίχνουμε όλα τα υλικά μαζί με το προζύμι.

Ζυμώνουμε έως ότου γίνει η ζύμη μαλακή, αφράτη και δίχως να κολλάει. Παίρνουμε μικρές μπάλες από τη ζύμη μας και τις πλάθουμε μακρόστενες. Σε κάθε μπαλίτσα βάζουμε δύο “κορδόνια” ζύμης σταυρωτά (ή και πλεγμένα όπως στις φωτογραφίες). Βάζουμε και 2 καρφάκια γαρύφαλλο για μάτια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για περίπου 40 λεπτά (ή ανάλογα με τον φούρνο).

Με τα παραπάνω υλικά θα σας βγουν αρκετά Λαζαράκια. Δεν μπορώ να σας πω πόσα ακριβώς γιατί εξαρτάται από το πόσο παχουλά ή λεπτά θα τα κάνετε.

Καλή επιτυχία!

### Τα κάλαντα του Λαζάρου

*Πού'σαι Λάζαρε, που είναι η φωνή σου  
που σε γύρευε η μάνα κι η αδερφή σου.  
– Ήμουνα στη γη, στη γη βαθιά χωμένος  
κι από τους εχθρούς, εχθρούς βαλαντωμένους.*

*Βάγια, βάγια των βαγιών, τρώνε ψάρια, τον κολιό  
και την άλλη Κυριακή, ψήνουν το παχύ αρνί.*

Πηγή: *my little world*

### Άσκηση :

Γράψτε σε μία στήλη τα υλικά που είναι στερεά και σε μία άλλη, τα υλικά που είναι υγρά.

