

ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ ΣΟΥΛΤΑΝΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (ΚΛΑΔΟΣ ΠΕ78)

ΣΑΒΒΑΤΟ ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ- ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ



Σε όλη την Ελλάδα αυτή την εποχή, ο κόσμος ξαναζεί στιγμές από τη ζωή, τα θαύματα, τα Πάθη, τη Σταύρωση και την Ανάσταση του Χριστού. Βρισκόμαστε στο Πάσχα.

Ξεκινάμε με την Ανάσταση του Λαζάρου και κάποια έθιμα (συνήθειες) που μπορούμε να κάνουμε και στο σπίτι μας με τους γονείς ή τους υπόλοιπους συγγενείς μας. Πρώτα όμως ας δούμε ποιος ήταν ο Λάζαρος και ποια η σχέση του με τον Χριστό, τον Γιο του Θεού;

Ο Λάζαρος ήταν ένας καλός φίλος του Χριστού. Μάλιστα, αυτός και οι αδερφές του πολλές φορές τον είχαν φιλοξενήσει στο σπίτι τους. Όμως, αν και ήταν μόνο 30 χρόνων, ο Λάζαρος αρρώστησε σοβαρά και ήταν έτοιμος να πεθάνει. Η αδερφή του τότε πήγε και βρήκε το Χριστό. Του είπε, ότι ο Λάζαρος δεν είναι καλά, αλλά ο Χριστός καθυστέρησε να πάει να τον βρει. Ο Λάζαρος πέθανε μετά από λίγο. Τον έθαψαν σε έναν τάφο, που έκλεινε με μια μεγάλη πέτρα (έτσι γινόταν εκείνη την εποχή). Ο Χριστός 4 μέρες αφού είχε πεθάνει ο Λάζαρος πήγε σε εκείνη την πόλη που είχε ταφεί, τη Βηθανία. Οι αδερφές του Λαζάρου μόλις είδαν τον Χριστό του είπαν: “Αργησες πολύ! Ο Λάζαρος έχει πεθάνει εδώ και 4 μέρες. Τίποτα δεν μπορεί να γίνει πια.” Τότε ο Χριστός σήκωσε τα μάτια στον ουρανό, ευχαρίστησε τον Θεό και τότε κοίταξε προς τον τάφο του Λαζάρου και φώναξε: “Λάζαρε, δέυρο έξω”, δηλαδή “Λάζαρε, βγες, έξω”. Τότε ο Λάζαρος σηκώθηκε, άνοιξε την μεγάλη πέτρα, βγήκε έξω και κοίταξε το φως του ήλιου. Από νεκρός έγινε ζωντανός. Λένε, ότι έζησε άλλα 30 χρόνια από τότε, μα δε γέλασε ποτέ εκτός από μια φορά

με έναν κλέφτη, που πήγε να κλέψει λίγο χώμα. Τότε γύρισε και είπε “Το ένα χώμα κλέβει το άλλο”, εννοώντας ότι όλοι ξαναγυρνάμε στη γη, όταν πεθάνουμε και γινόμαστε χώμα. Η Ανάσταση του Λαζάρου είναι ένα από τα πιο μεγάλα θαύματα του Χριστού και μας δίνει ελπίδα, ότι ένας άνθρωπος σαν και όλους εμάς επέστρεψε στη ζωή. Πάμε όμως να δούμε σήμερα ποια έθιμα υπάρχουν το Σάββατο του Λαζάρου.

Τα Λαζαράκια

Σε κάθε σπίτι (κυρίως των νησιών) οι οικογένειες το πρωί του Σαββάτου φτιάχνουν τα “Λαζαράκια”.

Υλικά που χρειάζονται για τη δημιουργία τους: 1 κουτάλα ξύλινη, πλαστική, ή μεταλλική. 1 λευκό πανί περίπου στο μέγεθος της κουτάλας, 1 μαρκαδόρος, 1 κορδέλα ή σκοινάκι, μερικά λουλούδια.

Οδηγίες κατασκευής:

Καλύπτουμε την κουτάλα με το λευκό πανί και το δένουμε με μια κορδελίτσα περίπου στη μέση για να δημιουργηθεί κεφαλάκι. Πάνω στο κεφαλάκι ζωγραφίσουμε τα μάτια, τη μύτη και το στόμα. Γύρω απ την κορδέλα ή στο κεφάλι τοποθετούμε λουλούδια. Ο Λάζαρος είναι έτοιμος. Παίρνουν τα παιδιά τη δημιουργία τους, την κρατούν στα χέρια και λένε τα κάλαντα του Λαζάρου.



(Παραπάνω θα δείτε φωτογραφίες από το Λαζαράκι που έφτιαξε η δική μου μαμά φέτος στο νησί μας, τη Σύρο και την ευχαριστούμε που το μοιράστηκε μαζί μας)

Κάλαντα του Λαζάρου

Κρατώντας λοιπόν το Λαζαράκι στα χέρια, τα παιδιά λένε τα Κάλαντα του Λαζάρου, χτυπώντας τις πόρτες από σπίτι σε σπίτι, ευχόμενα Καλό Πάσχα. Φέτος κάτι τέτοιο δεν μπορεί να γίνει, γιατί πρέπει να προσέξουμε για να είμαστε όλοι καλά! Μπορούμε όμως να τα πούμε στα άτομα που βρίσκονται μέσα στο σπίτι μας..

Έρθε ο Λάζαρος, ήρθαν τα Βάγια,
Έρθε η Κυριακή, που τρων' τα ψάρια,
Πού 'σαι Λάζαρε, πού ειν' η φωνή σου
Που σε γύρευε η μάνα κι αδερφή σου..
Έμουνα στη Γη, στη γη χωμένος,
Κι από τους νεκρούς νεκρούς αναστημένος!
Βάγια Βάγια το Βαγιώ, τρώνε ψάρι και κολιό
Και την άλλη Κυριακή τρώνε το παχύ τ' αρνί..

Αυτά είναι τα κάλαντα του Λαζάρου.. Στο τέλος εύχεστε και “Του χρόνου, με υγεία! Καλό Πάσχα”

Κατά τη διάρκεια αυτής της μέρας με την οικογένειά σας μπορείτε να πλάσετε τα Λαζαράκια, κουλουράκια στο σχήμα ανθρώπου.

Κουλουράκια Λαζάρου

- 400 γρ. νερό, χλιαρό
 - 1 κ.σ. μαγιά ξηρή
 - 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
 - 50 γρ. ελαιόλαδο
 - 1 κ.γ. κανέλα
 - 1/4 κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
 - 1/2 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
 - 1/4 κ.γ. αλάτι
 - 800 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
 - 50 γρ. σταφίδες
 - 50 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
 - 40 γαρίφαλα

Τα πεντανόστιμα Λαζαράκια κρύβουν μέσα τους μπόλικη ιστορία. Οι νοικοκυρές τα ζυμώνουν και τα ψήνουν το Σάββατο του Λαζάρου. Είναι μικρά, αφράτα, ημίγλυκα ψωμάκια τα οποία έχουν το σχήμα ενός σπαργανωμένου ανθρώπου (όπως αναπαριστάνεται και ο Λάζαρος στις εικόνες) και συμβολίζουν την Ανάσταση του Λαζάρου.

- Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη.
- Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός για να διαλυθεί και το αφήνουμε για 10 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, την κανέλα, το γαρίφαλο σε σκόνη, το κάρδαμο, το αλάτι και το αλεύρι.
- Χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 8-10 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να δέσει το ζυμάρι.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με μια πετσέτα για 30 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Αφού η ζύμη έχει ξεκουραστεί τη χωρίζουμε σε 20 μπαλάκια των 60 γρ. το καθένα.
- Από το κάθε μπαλάκι ζυγίζουμε 50 γρ. για το σώμα και 10 γρ. για τα χεράκια.
- Σε ένα **μπολ** ανακατεύουμε τις σταφίδες και τα καρύδια ώστε να φτιάξουμε το μείγμα της γέμισης.
- Πλάθουμε το σώμα από τα Λαζαράκια σε μακρόστενο σχήμα, γεμίζουμε με 1 κ.γ. από τη γέμιση, κλείνουμε καλά και με την υπόλοιπη ζύμη και φτιάχνουμε 2 χεράκια τα οποία περνάμε χιαστί από την πίσω μεριά για να καταλήξουν σε σχήμα Χ μπροστά.
- Τοποθετούμε γαρίφαλα για τα μάτια.
- Μεταφέρουμε τα Λαζαράκια σε ένα **ταψί** στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε για 20-30 λεπτά.



- Σερβίρουμε.

(Πηγή Άκης Πετρεντζίκης https://www.google.gr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjWxsLageLoAhUO4aQKHZYnCxwQFjAAegQIAhAB&url=https%3A%2F%2Fakispetretzikis.com%2Fελ%2Fcategories%2Fpswmia-zymes%2Flazarakia&usg=AOvVaw2mBv2eqT1TWBef9RV_c_fe)

Καλά μου παιδιά, στο σπίτι λοιπόν μπορείτε να εφαρμόσετε όλα τα παραπάνω να θυμηθείτε τι έγινε αυτή τη μέρα και να περάσετε όμορφα με τα έθιμα του τόπου μας! Φτιάξτε το Λαζαράκι σας, πείτε τα κάλαντα, πλάστε κουλουράκια! Ακολουθεί η Κυριακή των Βαγίων στο επόμενο κείμενό μας! Και του χρόνου! Εύχομαι ολόψυχα η επόμενη χρονιά να σας βρει κοντά στη φύση, να ψάχνετε λουλούδια για τα Λαζαράκια σας!



(φωτογραφίες από το κτήμα μας στο νησί)
Με πολλή αγάπη, κ. Μαργαρίτα.