



Με το χρώμα της πασχαλιάς και την ευλογία του Σταυρού φθάσαμε στο Πάσχα





Ζωγραφίσαμε λαγουδάκια και χρωματίσαμε ένα μεγάλο αυγό





ΜΙΛΗΣΑΜΕ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΑΖΑΡΙΝΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗΣΑΜΕ ΤΟ ΕΘΙΜΟ «ΤΑ ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ»



Τα Λαζαράκια

Την ημέρα αυτή επίσης, σε όλα τα βτίτια οι νοικοκυρές φτιάχνουν στριφτά κουλουράκια, «ταΛαζαράκια», συμβολίζοντας με τον τρόπο αυτό το σώμα του Λαζάρου που ήταν τυλιγμένο στο σάβανο.



Συνταγή για «Λαζαράκια»

Υλικά
2 κιλά αλεύρι
1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
2 φακελάκια μαχιά
1 κουταλιά καφέ αλάτι
10 γαρύφαλα
1 κουταλάκι μαστίχα κοπανισμένη
2 μοσχοκάρυδα
λίγη κανέλα
1 1/2 φλιτζάνι τσαχινό λάδι
1/2 κιλό σουδάμι άσπρο ζεματισμένο
1 κουταλιά σουδάμι μαύρο
γλυκάνισο
κίμινο

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τη μαχιά, μία κουταλιά ζάχαρη και 1 φλιτζάνι νερό και αφήνουμε το μίγμα να φουσκώσει. Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά μαζί και το μίγμα. Προσθέτουμε χλιαρό νερό όσο χρειάζεται, μέχρι να γίνει η ζύμη ελαστική χωρίς να κολλάει. Παίρνουμε κομμάτια ζύμης και πλάθουμε φρατζολάκια για τους Λαζάρους. Τα βουτάμε στο σουδάμι και τα ξαναπλάθουμε. Διακοσμούμε με αμύγδαλα ή καρύδια. Σκεπάζουμε και αφήνουμε τα Λαζαράκια λίγη ώρα. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς 20-30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
Από τα παιδικά.gr



ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΜΑΣ