



Συστατικά

300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
200 γρ. ζάχαρη
2 κρόκους αυγού
χυμό από 2 πορτοκάλια
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
100 γρ. γάλα
1 κ.σ. κονιάκ
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
800 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Για το άλειμμα

1 κρόκο αυγού αραιωμένο σε λίγο νερό

Κουλουράκια πασχαλινά

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο σε κομμάτια, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν και να ασπρίσουν.

Προσθέτουμε τους κρόκους έναν έναν και συνεχίζουμε το χτύπημα. Περιμένουμε να ενσωματωθεί ο ένας κρόκος μέχρι να ρίξουμε τον επόμενο.

Αναμειγνύουμε τον χυμό πορτοκάλι με το μπέικιν πάουντερ και τα ρίχνουμε μέσα στο μίξερ.

Τέλος προσθέτουμε το γάλα, το κονιάκ, το εκχύλισμα βανίλιας και τα χτυπάμε για 3 λεπτά μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά.

Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε με μια μαρίζ και όταν δούμε ότι αρχίζει να μας δυσκολεύει πλάθουμε με τα χέρια μέχρι η ζύμη μας

να είναι αφράτη και εύπλαστη.

Τοποθετούμε τη ζύμη μας στον πάγκο εργασίας και την αφήνουμε για 5 λεπτά να ξεκουραστεί.

Στη συνέχεια πλάθουμε κουλουράκια σε διάφορα σχέδια και τα τοποθετούμε σε ταψάκια 30x40 εκ. στρωμένα με λαδόκολλα.

Αλείφουμε τα κουλούρια με τον κρόκο αραιωμένος με νερό.

Ψήνουμε για 18-20 λεπτά.

Συνταγή: Άκης Πετρετζίκης

Τα Λαζαράκια της Λέσβου εκεί που κρατούν τις παραδόσεις του Πάσχα αναλλοίωτες

Λάζαρο αν δεν πλάσεις, ψωμί δεν θα χορτάσεις» έλεγαν οι γυναίκες σε πολλά χωριά της Λέσβου. Μέχρι και σήμερα για την ψυχή του Λαζάρου οι γυναίκες ζυμώνουν ανήμερα του Μεγάλου Σαββάτου, το πρωί, ειδικά κουλούρια, τα «Λαζαράκια» στα οποία δίνουν το σχήμα ανθρώπου, σπαργανωμένου, όπως ακριβώς παριστάνεται ο Λάζαρος στις αγιογραφίες.

Τα προσφέρουν στα μικρά παιδιά και στους μεγάλους.

Στις ημέρες μας, εκατοντάδες χρόνια μετά το θαύμα του Λαζάρου, αν και πολλά έθιμα εορτασμού έχουν χαθεί μέσα στο χρόνο, υπάρχουν κάποιοι τόποι στην Ελλάδα που κρατούν γερά τις παραδόσεις τους τις οποίες περνάνε από γενιά σε γενιά.

Το Σάββατο του Λαζάρου οι γυναίκες της Λέσβου, φτιάχνουν τα Λαζαράκια, μικρά γλυκά ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου γεμισμένα με σταφίδες.

Οι νοικοκυρές συνήθιζαν να ετοιμάζουν αυτά τα ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου το Σάββατο του Λαζάρου. Συμβόλιζαν την ανάσταση του και τα έδιναν στα παιδιά που έψελναν τα κάλαντα του Λα-

ζάρου. Είναι νποτίσιμα, ελαφρώς γλυκά και πολύ διασκεδαστικά για τα παιδιά...

Συστατικά

250 γρ. αλεύρι σκληρό
1/2 φακελάκι ξηρή μαγιά
1/4 του φλιτζανιού χλιαρό νερό & 2-3 κ.σ.
1/4 του φλιτζανιού ζάχαρη
1/4 του φλιτζανιού σταφίδες ξανθές 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο
Κανέλα στη μύτη του κουταλιού
1 πρέζα γαρύφαλλο
Λίγο γλυκάνισο σε σκόνη
Μερικά ολόκληρα γαρυφαλλάκια

Τρόπος μαγειρέματος

Διάλυσε σε ένα μπολάκι τη μαγιά στο 1/4 του φλιτζανιού χλιαρό νερό! Πρόσθεσε 1 κ.σ. ζάχαρη και 2 κ.σ. από το αλεύρι και ανακάτεψε καλά να γίνουν ένα.

Σκέπασε το μπολ με μια μεμβράνη και άφησε σε χλιαρό μέρος να φουσκώσει 15-20 λεπτά

Ανακάτεψε τις σταφίδες σε 1 κ.σ. αλεύρι και ζέστανε το υπόλοιπο νερό για να βράσεις μέσα το γλυκάνισο.

Βάλε το υπόλοιπο αλεύρι, το ελαιόλαδο,

τη ζάχαρη που απέμεινε, τα μυρωδικά (κανέλα, γαρύφαλλο και γλυκάνισο) και τις σταφίδες και ανακάτεψε.

Στη συνέχεια πρόσθεσε την μαγιά και ανακάτεψε όλα τα υλικά. Ζύμωσε να πάρεις μια ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Ρύθμισε προσθέτοντας αλεύρι ή νερό κατά το δοκούν. Λάδωσε το μπολ και σκέπασε τη ζύμη με λαδόκολλα αφήνοντας για τουλάχιστον 2 ώρες να φουσκώσει.

Αφού φουσκώσει μοίρασε σε 5 μπαλάκια. Κράτησε ένα κομμάτι από κάθε ένα και φτιάξε ένα κορδόνι λεπτό.

Φτιάξε με τα μπαλάκια μακρόστενα ψωμάκια. Κόψε το κορδόνι στη μέση και κόλλησε επάνω από τα φραντζολάκια χιαστί για χέρια.

Στρογγύλεψε όσο μπορείς το πάνω μέρος και κάρφωσε τα γαρυφαλλάκια ώστε να σχηματίσεις τα μάτια.

Βάλε τα λαζαράκια στο ταψί με απόσταση μεταξύ τους, να φουσκώσουν καλά σκεπασμένα με μια πετσέτα για 30' λεπτά.

Ψήσε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο και άφησε να ψηθούν για μισή ώρα περίπου.

Το Σάββατο του Λαζάρου είναι αφιερωμένο στο Φτωχολάζαρο, που τον ανέστησε ο Χριστός. Ο Λάζαρος λέει η παράδοση, αφού ξανάρθε στη ζωή, δε γέλασε ποτέ, έμεινε ως το τέλος της ζωής του «αγέλαστος» εξαιτίας των φρικτών πραγμάτων που βίωσε στον κάτω κόσμο.

Στη Λέσβο υπήρχαν έθιμα που αναπαριστούσαν την ανάσταση του Λαζάρου, συνδεδεμένα με την πάλη ανάμεσα στο Χειμώνα και την Άνοιξη. Μαρτυρίες μεγαλύτερων αναφέρουν ότι νέοι των χωριών ντυμένοι με ρούχα εκείνης της εποχής αναπαριστούσαν την Ανάσταση του Λαζάρου και την Είσοδο στα Ιεροσόλυμα