24/04/2021

Τα νηστίσιμα γευστικά “Λαζαρέλια”

/ Επικαιρότητα

«Λαζαρέλ(ι) άμα δε πλάσ(ι)ς, ψουμί δε θα χουρτάσ(ι)ς» λέει η μυτιληνιά παροιμία, για τα «Λαζαρέλια» ειδικά κουλούρια στα οποία δίνουν το σχήμα σαβανωμένου ανθρώπου, όπως ακριβώς παριστάνεται ο Λάζαρος στις αγιογραφίες. Στο πρόσωπο και στα χέρια πρόσθεταν σταφίδες, σημάδια του θανάτου που νίκησε ο Χριστός με την ανάσταση του μαθητή του.

Χρόνια τώρα βέβαια, τα **«Λαζαρέλια»** δε φτιάχνονται από τις νοικοκυρές στα σπίτια αλλά το έθιμο τηρείται από τους πολλούς φούρνους του νησιού!

Για όσους πάντως θελήσουν να τηρήσουν το έθιμο ας θυμούνται πως τα γνήσια **«Λαζαρέλια»** δεν είναι σταφιδόψωμα. Είναι νηστίσιμα, ελαφρώς γλυκά και πολύ... ενδιαφέροντα γευστικά.

Για να φτιάξει κανείς **«Λαζαρέλια»** με μια μικρασιάτικη συνταγή σωσμένη από μαρτυρία της Καλλιόπης Μυκονιάτη πρόσφυγα από το Ατζανός που έζησε μέχρι το θάνατο της το 1991 στο Συνοικισμό Σαλβαρλή της Μυτιλήνης, χρειάζεται:

250 γραμμάρια αλεύρι σκληρό

1/2 φακελάκι ξηρή μαγιά

1/4 του φλιτζανιού χλιαρό νερό

1/4 του φλιτζανιού ζάχαρη

1/4 του φλιτζανιού σταφίδες ξανθές

2-3 κουταλιές της σούπας. ελαιόλαδο

Κανέλα στη μύτη του κουταλιού

1 πρέζα γαρύφαλλο

Λίγο γλυκάνισο σε σκόνη

Μερικά ολόκληρα γαρυφαλλάκια

Πώς φτιάχνονται;

Διαλύεις σε ένα μπολάκι τη μαγιά στο 1/4 του φλιτζανιού χλιαρό νερό! Προσθέτεις μια κουταλιά της σούπας ζάχαρη και δυο κουταλιές της σούπας από το αλεύρι και τα ανακατεύεις όλα μαζί καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Σκεπάζεις το μπολ με μια μεμβράνη και το αφήνεις σε χλιαρό μέρος να φουσκώσει 15 με 20 λεπτά.

Ανακατεύεις τις σταφίδες σε μια κουταλιά της σούπας αλεύρι και ζεσταίνεις το υπόλοιπο νερό για να βράσεις μέσα το γλυκάνισο. Βάζεις το υπόλοιπο αλεύρι, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη που απέμεινε, τα μυρωδικά (κανέλα, γαρύφαλλο και γλυκάνισο) και τις σταφίδες και τα ανακατεύεις.

Στη συνέχεια προσθέτεις το μίγμα με τη μαγιά και ανακατεύεις όλα τα υλικά. Ζυμώνεις μέχρι να πάρεις μια ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Φυσικά το ρυθμίζεις προσθέτοντας αλεύρι ή νερό.

Λαδώνεις το μπολ και το σκεπάζεις με λαδόκολλα αφήνοντας το για τουλάχιστον δυο ώρες να φουσκώσει.

Αφού φουσκώσει μοιράζεις τη ζύμη σε πέντε μπαλάκια. Κρατάς ένα κομμάτι από κάθε ένα και φτιάχνεις ένα κορδόνι λεπτό.

Φτιάχνεις με τα μπαλάκια μακρόστενα ψωμάκια. Κόβεις το κορδόνι στη μέση και το κολλάς επάνω από τα φραντζολάκια χιαστί για χέρια.

Στρογγυλεύεις όσο μπορείς το πάνω μέρος και καρφώνεις τα γαρυφαλλάκια ώστε να σχηματίσεις τα μάτια. Αν θες αντί για γαρυφαλλάκια βάζεις στα χέρια και στο πρόσωπο τις σταφίδες.

Βάζεις τα «Λαζαρέλια» στο ταψί με απόσταση μεταξύ τους, να φουσκώσουν καλά σκεπασμένα με μια πετσέτα για 30 λεπτά.

Σύμφωνα με την αυθεντική συνταγή «τα πας στο φούρνο αφού ξεφουρνίζει τα ψωμιά» για ψήσιμο. Σήμερα μπορείς να τα ψήσεις στο σπίτι, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου μισή ώρα.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ