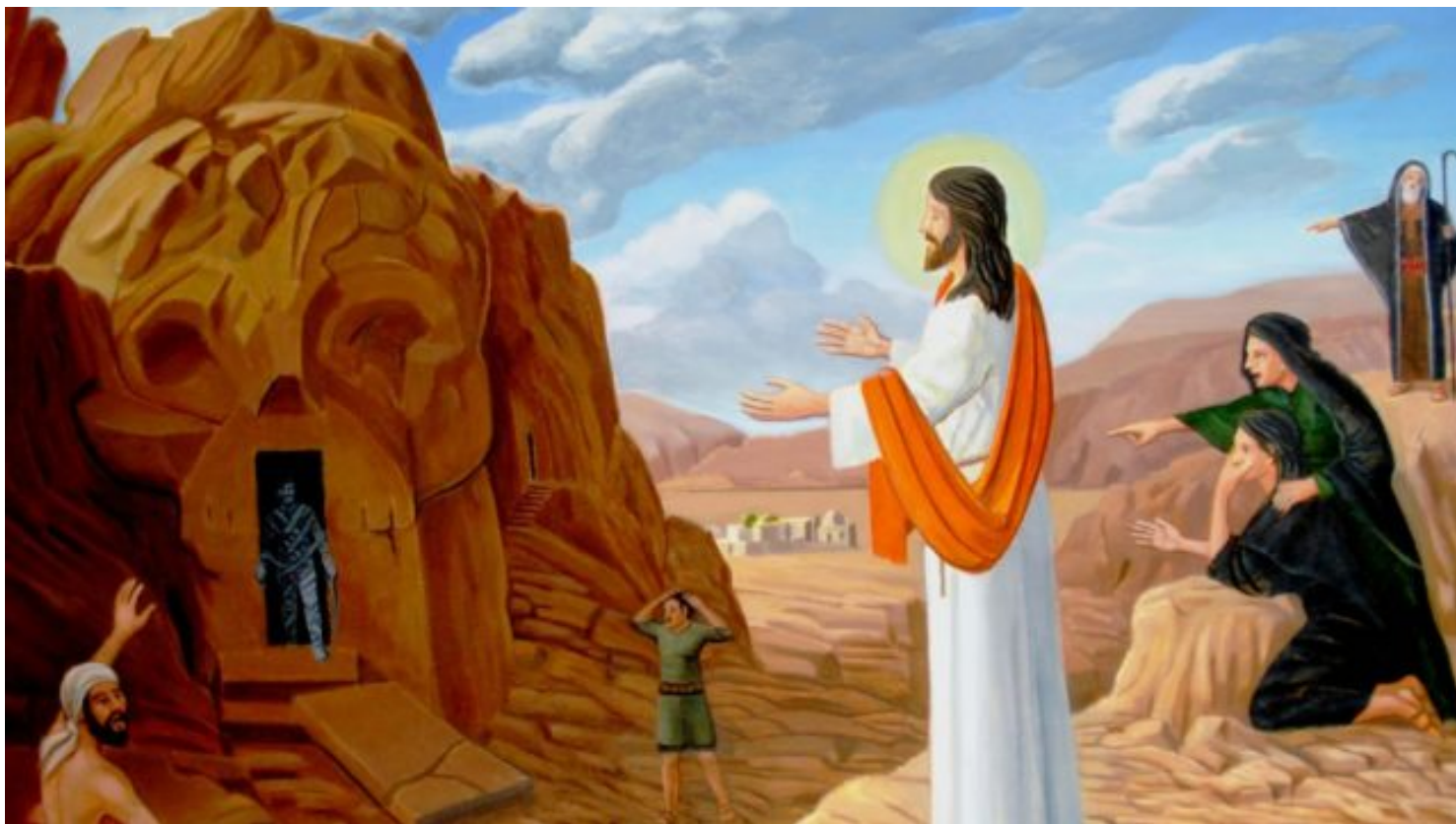


Από την Ανάσταση του Λαζάρου και την Κυριακή των Βαΐων στη Μεγάλη Εβδομάδα

- ❖ Σάββατο του Λαζάρου
- ❖ Κυριακή των Βαΐων
- ❖ Μ. Δευτέρα
- ❖ Μ. Τρίτη
- ❖ Μ. Τετάρτη
- ❖ Μ. Πέμπτη
- ❖ Μ. Παρασκευή
- ❖ Μ. Σάββατο
- ❖ Κυριακή του Πάσχα



Η Ανάσταση του Λαζάρου



Τα Θαύματα του Χριστού

Τα χρόνια που ο Χριστός ήταν στη γη και μαζί με τους μαθητές του γύριζε όλες τις περιοχές της Παλαιστίνης διδάσκοντας, έκανε πολλά θαύματα.

Το Σάββατο πριν την Μεγάλη Εβδομάδα, είναι αφιερωμένο από την Εκκλησία μας, στην Ανάσταση του Λαζάρου.

Το θαύμα αυτό είναι το τρίτο θαύμα ανάστασης που είχε κάνει ο Ιησούς Χριστός. Πριν από τον Λάζαρο, είχε αναστήσει την κόρη του Ιαείρου και τον γιό της χήρας στην πόλη Ναΐν

Η Ανάσταση της κόρης του Ιαείρου



Ευαγγελιοπούλου Αριάδνη

Η Ανάσταση του υιού της χήρας



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Η Ανάσταση του Λαζάρου

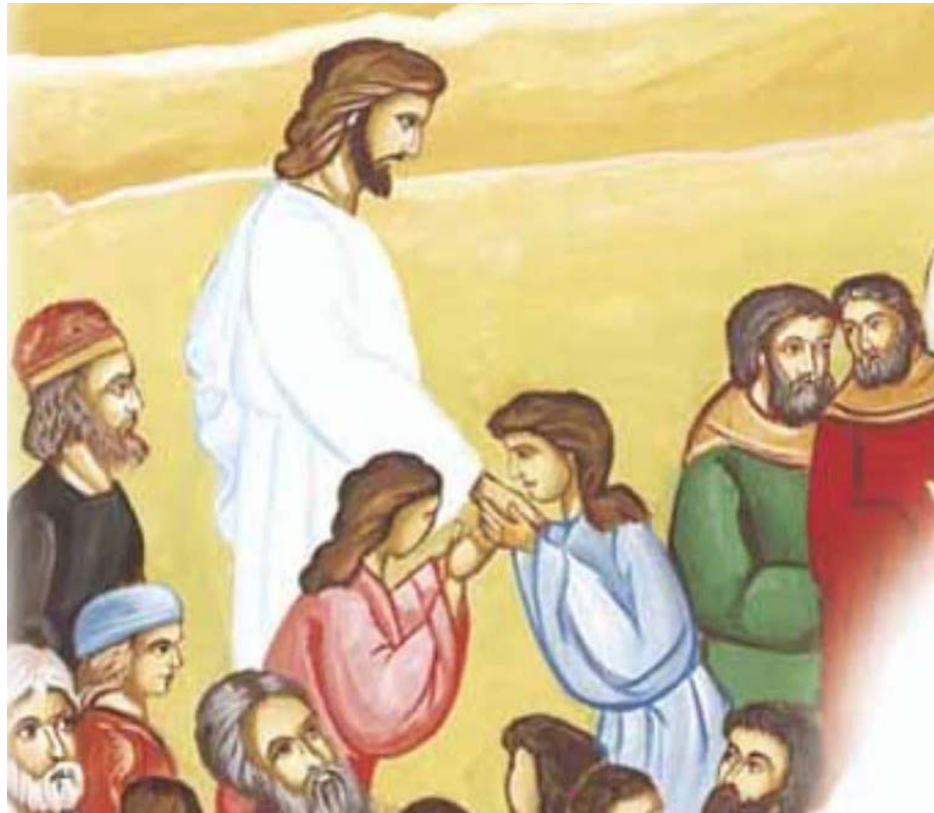
Το Σάββατο, μια μέρα πριν την Κυριακή των Βαΐων γιορτάζουμε την Ανάσταση του Λαζάρου.

Μα ποιος ήταν ο Λάζαρος; θα ρωτήσετε.

Ο Λάζαρος ήταν ο αγαπημένος φίλος του Χριστού που ζούσε στην πόλη Βηθανία. Είχε δυο αδερφές τη Μάρθα και τη Μαρία που τον υπεραγαπούσαν

Κατοικούσε στη Βηθανία, 3 χλμ. περίπου ανατολικά της Ιερουσαλήμ. Ο Χριστός αγαπούσε την οικογένειά του Λάζαρου. Ενώ ο Ιησούς βρισκόταν μακριά από τη Βηθανία, ο Λάζαρος αρρώστησε..

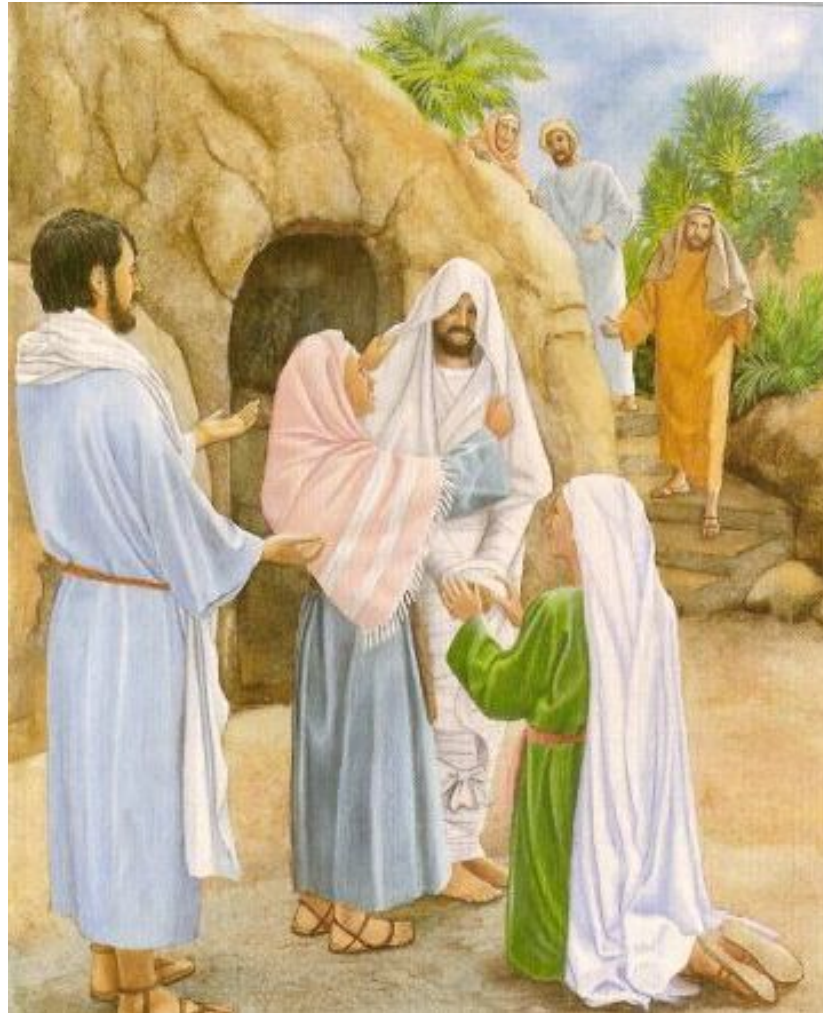
Όπως μας αναφέρει ο Ευαγγελιστής Ιωάννης, όταν ο Λάζαρος αρρώστησε βαριά, οι αδερφές του Μαρία και Μάρθα, ειδοποίησαν τον Χριστό για την αρρώστια του Λαζάρου και τον κάλεσαν να έρθει όσο πιο γρήγορα μπορεί, για να προλάβει τον αδερφό τους ζωντανό.



Ο Ιησούς όμως επίτηδες, άργησε να πάει. Πήγε μετά από τέσσερις μέρες που ο Λάζαρος είχε πεθάνει . Ο Χριστός μάλιστα είπε στους μαθητές του «πάμε τώρα να τον ξυπνήσω». Όταν έφθασε στη Βηθανία παρηγόρησε τις αδελφές του Λάζαρου και ζήτησε να δει το τάφο του.



Όταν έφθασε εκεί, δάκρυσε και διέταξε να βγάλουν την ταφόπλακα.



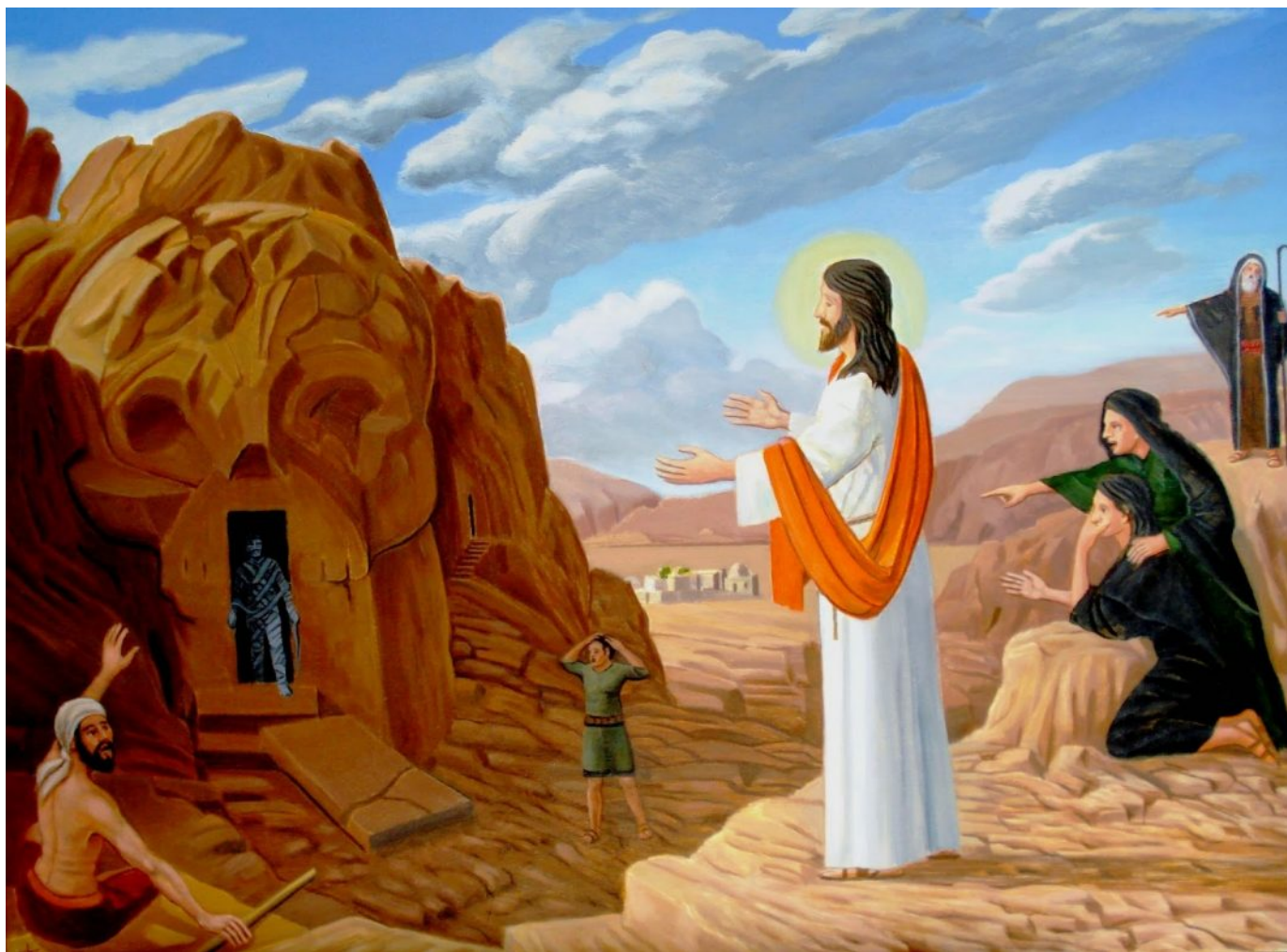
Ευαγγελιστούλου Αριάδνη

Τότε ύψωσε τα μάτια του στον ουρανό, ευχαρίστησε τον
Θεό και Πατέρα και με μεγάλη φωνή είπε: «Λάζαρε,
δεῦρο ἔξω».



Ευαγγελιστούλου Αριάδνη

Αμέσως βγήκε έξω τυλιγμένος με τα σάβανα ο Λάζαρος,
μπροστά στο πλήθος που παρακολουθούσε.



Ο Ιησούς ζήτησε να του λύσουν τα σάβανα και να πάει
σπίτι του.



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Αυτό το θαύμα λοιπόν
γιορτάζουμε την ημέρα αυτή.



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Η ζωή του Λαζάρου μετά την Ανάστασή του



Ο Λάζαρος μετά την ανάσταση του κυνηγήθηκε από τους Αρχιερείς με σκοπό να τον σκοτώσουν, αφού όποιος τον έβλεπε πίστευε στον Ιησού Χριστό. Για να γλυτώσει, κατέφυγε στο νησί της Κύπρου. Εκεί χειροτονήθηκε, από τους Αποστόλους, Επίσκοπος στην πόλη Κίτιο και πέθανε τελικά (για δεύτερη φορά) το 63μ.Χ.

Ο Λάζαρος ήταν 30 χρονών όταν τον ανέστησε ο Χριστός
μας και έζησε άλλα 30 χρόνια. Λέγεται μάλιστα ότι μετά
που αναστήθηκε δεν ξαναγέλασε παρά μόνο μια φορά.



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Έθιμα για το Σάββατο του Λαζάρου
«Τα Κάλαντα του Λαζάρου» Ένα όμορφο έθιμο το οποίο
σήμερα έχει ξεχαστεί ήταν τα «Κάλαντα του Λαζάρου».
Τα Κάλαντα αυτά από τόπο σε τόπο είχαν πολλές
παραλλαγές.

<https://www.youtube.com/watch?v=OQmjGBr05OU>

Έρθε ο Λάζαρος, ήρθαν τα Βάγια
ήρθ' η Κύριακή που τρων τα ψάρια.
Σήκω Λάζαρε και μην κοιμάσαι
ήρθε η μάνα σου από την Πόλη.
Σου' φερε χαρτί και κομπολόι,
γράψε Θόδωρας, γραψέ Δημήτρης,
γράψε λεμονιά και κυπαρίσσι.
Οι κοτούλες σας αυγά γεννούνε
Δώσε και μας και μας να τα χαρούμε
και του χρόνου να τα ξαναπούμε...

Οι Λαζαρίνες

Στη Θεσσαλία, όπως και στη Στερεά Ελλάδα, στη Μακεδονία, και στη Θράκη τα κάλαντα του Λαζάρου τα τραγουδούν μόνο κορίτσια, οι «λαζαρίνες».

Στολισμένες με ωραίες φορεσιές και κρατώντας καλάθια στολισμένα με λογής λογής ανοιξιάτικα λουλούδια γυρίζουν όλα τα σπίτια. Καθώς τελείται μέσα την καρδιά της, συμβολίζει και την αναγέννηση της φύσης.



<https://www.youtube.com/watch?v=3pvVbswXjCk>



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Τα Λαζαράκια

Πριν από αρκετά χρόνια 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 Λαζάρου. Είναι νηστίσιμα, ελαφρώς γλυκά και πολύ διασκεδαστικά για τα παιδιά.



Συνταγή για Λαζαράκια

- 1 κιλό αλεύρι
- 1,5 ποτήρι νερό
- 1,5 φακελάκι ξερή μαγιά
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- $\frac{3}{4}$ ποτήρι ηλιέλαιο
- 1 πρέζα κανέλλα



Γέμιση

- 1 φλυτζάνα καρύδια ψίχα
- 1 φλυτζάνα σταφίδες

Ψήσιμο 30'-40' σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C

Το βίντεο της συνταγής

<https://www.youtube.com/watch?v=Z4iR0iI0PLM>



Κατασκευές: Λαζαράκι με φίλτρο καφέ και γλωσσοπίεστρα



Κατασκευές: Λαζαράκι με χάρτινο ποτήρι:



Η Κυριακή των Βαΐων

Από την Κυριακή των Βαΐων αρχίζει ουσιαστικά η λεγόμενη Μεγάλη Εβδομάδα ή Εβδομάδα των Παθών.

Η Κυριακή μετά το Σάββατο του Λαζάρου είναι η Κυριακή των Βαΐων. Πρόκειται για την τελευταία Κυριακή της Σαρακοστής και ταυτόχρονα την πρώτη ημέρα της Μεγάλης Εβδομάδας.



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Η Κυριακή των Βαΐων

Ημέρα αφιερωμένη στην είσοδο του Ιησού στην Ιερουσαλήμ. Ο Χριστός μετά που ανάστησε τον Λάζαρο έφυγε από την πόλη Βηθανία για να πάει στα Ιεροσόλυμα. Για να πάει ως εκεί ζήτησε από δύο Μαθητές του να του φέρουν ένα γαϊδουράκι. Κάθισε πάνω στο γαϊδουράκι, κι έτσι απλά και ταπεινά μπήκε στην πόλη.



Η Κυριακή των Βαΐων

Οι άνθρωποι που γνώριζαν για την Ανάσταση του Λαζάρου μόλις άκουσαν ότι ο Ιησούς έρχεται, πήραν αμέσως στα χέρια τους βάγια (δηλ. κλαδιά από φοίνικες) και βγήκαν να τον υποδεχτούν. Και άλλοι με τα ρούχα τους, άλλοι δε κόβοντας κλαδιά από τα δέντρα, έστρωναν το δρόμο απ' όπου ο Ιησούς θα περνούσε.



Η Κυριακή των Βαΐων

Και όλοι μαζί, ακόμα και τα μικρά παιδιά, φώναζαν:
«Ωσαννά· ευλογημένος ο ερχόμενος εν ονόματι Κυρίου».
Τον υποδέχτηκαν δηλαδή σαν να ήταν βασιλιάς.



Δεν θα περνούσαν λίγες ημέρες που θα άρχιζαν τα
Μαρτύριά Του, η Σταύρωσή Του, η Ταφή Του αλλά και η
Ανάστασή του!



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Έθιμα

Χαρακτηριστικό έθιμο της ημέρας είναι ο στολισμός των εκκλησιών με βάγια, ενώ μετά τη λειτουργία ο παπάς ευλογεί και δίνει στους πιστούς σταυρούς από βάγια, τους οποίους βάζουμε στα εικονίσματα ή όπου αλλού χρειαζόμαστε προστασία.
Την Κυριακή των Βαΐων είναι έθιμο να τρώμε ψάρι.



Σταυροί από βάγια

Από την προηγούμενη μέρα της γιορτής μαζεύονται
γυναίκες και φτιάχνουν σταυρούς από βάγια



Τα Κάλαντα των Βαΐων

Τα κάλαντα των Βαΐων

Την Κυριακή των Βαΐων τα κορίτσια του χωριού γυρίζουν από σπίτι σε σπίτι τη «Βάγια», μια κούκλα που τη φτιάχνουν από το βράδυ με παλιά ρούχα και τραγουδούν τα κάλαντα των Βαΐων. Δέχονται κεράσματα και όταν επιστρέφουν σπίτια τους την χαλούν τραγουδώντας Πασχαλινά τραγούδια της περιοχής τους.



Βάγια βάγια των βαγιών
τρώμε ψάρι και κολλιό
και την άλλη Κυριακή
τρώμε το ψητό αρνί!



Ας ακούσουμε και ας τραγουδήσουμε όλοι μαζί
«Τα Κάλαντα των Βαΐων»

- <https://www.youtube.com/watch?v=4WvPYeSoFwU>



Και όπως λέει το παραπάνω τραγούδι τη μέρα αυτή οι άνθρωποι σταματάνε για μια μέρα τη νηστεία τους και τρώνε ψάρι. Και κατά την παράδοση, όπως λένε και τα κάλαντα, τρώμε κολιό. Η παρακάτω συνταγή είναι από το **Άγιο Όρος**.



Ευαγγελοπούλου Αριάδνη

Υλικά

1 κιλό κολιούς - 5 σκελίδες σκόρδο κομμένο σε ψηλά φετάκια

1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο - 4 φύλλα δάφνης

¼ φλιτζανιού λάδι - 1 κουταλιά της σούπας ντοματοπολτέ

Αλάτι, πιπέρι - Ντομάτες κομμένες ροδέλες.

Εκτέλεση

Αρχικά καθαρίζουμε, πλένουμε και αλατίζουμε τα ψάρια. Τα απλώνουμε σε ταψί. Τσιγαρίζουμε σε λάδι και ρίχνουμε τον ντοματοπολτέ διαλυμένο σε λίγο νερό, τον μαϊντανό, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι. Όταν πάρει μία καλή βράση η σάλτσα την απλώνουμε πάνω στα ψάρια. Από πάνω βάζουμε αραιά τις φέτες της ντομάτας τις οποίες αλατίζουμε ελαφρά. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 40 έως 50 λεπτά.

**Η συνταγή προέρχεται από το βιβλίο του Αγιορείτη μοναχού π.
Νικήτα**

Μεγάλη Εβδομάδα



Βιβλιογραφία – Πηγές:

- https://eutuxismenapaidia.blogspot.com/2016/04/blog-post_23.html?spref=pi
- <https://blogs.sch.gr/6nipthiv/archives/1282>
- <https://www.ipaidia.gr/endiaferouses-eidiseis/ti-giortazoume-to-savvato-tou-lazarou/>
- <https://www.ekklisiaonline.gr/nea/savvato-20-apriliou-to-thavma-tis-anastasis-tou-lazarou/>
- https://sofiaadamoubooks.blogspot.com/2013/04/blog-post_8385.html?spref=fb
- <https://www.corfupress.com/2020/>
- <http://www.laografika.gr/el/topics/giortes/vaion/>
- <https://www.paidorama.com/ethima-toy-pasha-i-kyriaki-ton-vaion>