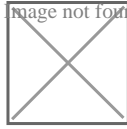


Για ποιο λόγο και πώς φτιάχνουμε φανουρόπιτα;

/ [Πεμπτουσία](#)

image not found or type unknown



Η παράδοση για την Φανουρόπιτα λέει ότι η Μητέρα του Αγίου Φανουρίου ήταν αμαρτωλή. Ήταν λέγεται σκληρή, άπονη και αυστηρή με τους φτωχούς και τους συμπεριφερόταν σχεδόν απάνθρωπα. Μάλιστα για τον αμετανόητο χαρακτήρα της πήγε στην κόλαση. Προσπάθησε να τη σώσει ο γιος της, αλλά η κακία της δεν τον άφησε. Ο αρχάγγελος Μιχαήλ μαζί με τον άγιο Φανούριο την τράβηξαν με την βοήθεια κρεμμυδόφυλου (που κάποτε είχε δώσει με το ζόρι σε ένα ζητιάνο) και όταν πιάστηκαν τρεις γυναίκες μαζί της. Αυτή η άπονη της έσπρωξε μέσα στην κόλαση. Έτσι είπε ο αρχάγγελος στον Άγιο Φανούριο ή μητέρα σου διέπραξε μεγάλη κακία. Δεν μπορώ να την βοηθήσω.

Ο Άγιος Φανούριος παρακάλεσε με δάκρυα πόνου να μην φτιάχνουν τίποτα γι'αυτόν, αλλά μόνο για την ψυχή της μάνα του και η προσευχή του λέγεται ότι εισακούστηκε στον Θεό.

Αυτός είναι ο λόγος που οι νοικοκυρές φτιάχνουν την ημέρα αυτή φανουρόπιτες και αφού τις πάνε στην εκκλησία και ευλογηθούν τις μοιράζουν στη γειτονιά και στο εκκλησίασμα, με τη σύσταση να ευχηθούν να συχωρευθεί η μάνα του Αγίου «Ο Θεός σχωρέστ' τη μάνα του Αγίου Φανουρίου».

Βέβαια, ζητούν οι πιστοί να τους φανερώσει ο Άγιος χαμένα αντικείμενα ή να τους φέρει κάτι που επιθυμούν, ή ακόμη έναν καλό γαμπρό στα ανύπαντρα κορίτσια.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη Φανουρόπιτα είναι συνήθως 7 ή 9 , καθώς οι αριθμοί 7 και 9 συμβολίζουν τα μυστήρια της εκκλησίας, τις μέρες δημιουργίας, αλλά και τα τάγματα των αγγέλων. Πάντα όταν την φτιάχνουν οι νοικοκυρές φροντίζουν να υπάρχει αναμμένο κερί και θυμίαμα.

Στις 27 Αυγούστου έκαστου έτους η Εκκλησία, τιμά τον Άγιο Φανούριο. Οι Εκκλησίες γεμίζουν με τη μυρωδιά από τις Φανουρόπιτες που φτιάχνουν οι νοικοκυρές.

Συνταγή για Φανουρόπιτα με 9 υλικά:

- 1 πακέτο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κούπα νερό
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/2 κούπα λάδι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 πορτοκάλι (χρειαζόμαστε το χυμό και το ξύσμα του)
- 2 χούφτες καρύδια ή αμύγδαλα (τριμμένα στο μούλτι)
- 1 φακελάκι ξανθές σταφίδες
- 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατέψτε όλα τα στέρεα υλικά μαζί

Σε ένα μεγαλύτερο ανακατέψτε όλα τα υγρά υλικά μαζί.

Έπειτα σιγά-σιγά ρίξτε τα στέρεα υλικά στα υγρά και ανακατέψτε τα καλά μέχρι να έχετε μια ομοιόμορφη και ομοιογενή ζύμη.

Βάλτε τη σε λαδωμένο ταψάκι που θα έχετε πασπαλίσει με λίγο αλεύρι και ψήστε τη στους 180 βαθμούς για 1 ώρα περίπου.

Αφού είναι έτοιμη πασπαλίστε τη με λίγη άχνη και κανέλα.

Πηγή: dogma.gr