

Φανουρόπιτα: Η παραδοσιακή Μικρασιάτικη



Υλικά

- 1 κούπα σπορέλαιο
- 3 κούπες αλεύρι (που φουσκώνει μόνο του)
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα φυσικό χυμό πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι γλυκού σόδα
- 1/2 κούπα καρύδι κομμένο μέτριο
- 1/2 κούπα σταφίδα ξανθή
- 1/2 κουταλάκι γλυκού γαρίφαλο
- 3/4 κουταλάκι γλυκού κανέλα

Πριν ξεκινήσετε την εκτέλεση

Διαλύουμε τη σόδα μέσα στον χυμό πορτοκάλι

Αν έχουμε ήδη τη σταφίδα στο ψυγείο τότε πρέπει να τη βάλουμε 4 ώρες σε νερό για να φουσκώσει. Αν την πάρετε φρέσκια τη χρησιμοποιείτε απευθείας.

Εκτέλεση

Χτυπάμε το λάδι μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει όσο περισσότερο γίνεται η ζάχαρη. Σε αυτό το μείγμα ρίχνουμε το πορτοκάλι που έχουμε διαλύσει τη σόδα. Συνεχίζουμε το χτύπημα για 3-4 λεπτά. (Σε αυτότο στάδιο χρησιμοποιούμε μίξερ)

Σε ένα μπολ έχουμε βάλει το αλεύρι μαζί με το γαρίφαλο, την κανέλα, το καρύδι και τη σταφίδα (την οποία έχουμε στεγνώσει ταμποναριστά για να μην σβολιάσει το αλεύρι όταν τη ρίξουμε).

Ανακατεύουμε με αναδευτήρα ή με κουτάλι το μείγμα. Δεν χρειάζεται να ξαναχρησιμοποιήσουμε το μίξερ.

Έχουμε λαδώσει ελάχιστα το ταψί (28 νούμερο), γιατί ήδη το μείγμα μας έχει όσο λάδι χρειάζεται για να μην κολλήσει και απλώνουμε το μείγμα.

Βάζουμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170 βαθμούς, ανάλογα τον φούρνο(ψήνεται και σε αντίσταση και σε αέρα) για 40-60 λεπτά.

Αφήνουμε τη φανουρόπιτα να κρυώσει και μετά την κόβουμε.

Γιατί φτιάχνουμε τη φανουρόπιτα-Τι λέει η παράδοση

Για την ζωή του Αγίου Φανουρίου, τον οποίο τιμάμε με αυτή τη νηστίσιμη πίτα, δεν υπάρχουν συγκεκριμένες μαρτυρίες. Κατά την παράδοση, η πίτα φτιάχνεται για να σωθεί η μητέρα του αγίου, η οποία ήταν μία σκληρή, αμαρτωλή γυναίκα. Ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης γράφει με αυτή την αφορμή ότι όποιος επικαλείται τον Άγιο Φανούριο πρέπει πάντα να λέει «Θεός σχωρέσ' τη μητέρα του Αγίου Φανουρίου. Θεός σχωρέσ' την».

Έτσι, στις 27 Αυγούστου που τιμάται ο Άγιος Φανούριος, συνηθίζεται οι νοικοκυρές να φτιάχνουν φανουρόπιτες, τις οποίες μοιράζουν στη γειτονιά αφού ευλογηθούν πρώτα από την εκκλησία. Με το πέρασμα των χρόνων, καθιερώθηκε να φτιάχνουμε φανουρόπιτα για να βρούμε κάτι που χάσαμε. Πολλοί, εξάλλου,

συνδέουν αυτή την ιδιότητα του Αγίου Φανουρίου και της πίτας με το όνομα του Αγίου, που προκύπτει από το ρήμα «φαίνω» που σημαίνει αποκαλύπτω. Τη δύναμη που αποδίδεται στην πίτα έρχονται να ενισχύσουν και τα υλικά της, τα οποία είναι πάντοτε 7 ή 9, καθώς οι συγκεκριμένοι αριθμοί ανήκουν στους λεγόμενους ιερούς αριθμούς ήδη από την εποχή των Πυθαγορείων.

Και όπως συμβαίνει με όλα τα έθιμα, σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν παραλλαγές της παράδοσης. Στην Κρήτη, την Κύπρο, τη Σκιάθο, τη Φλώρινα και άλλες περιοχές, η φανουρόπιτα φτιάχνεται για να βρουν οι ανύπαντρες κόρες γαμπρό. Άλλοι πιστεύουν ότι φέρνει καλοτυχία και φωτίζει τον δρόμο της ζωής του καθενός. Λέγεται ακόμη ότι ο Άγιος Φανούριος προστατεύει τους αγρότες φανερώνοντας τα κλεμένα ζώα. Αν λοιπόν θέλετε να σας φανερώσει ο Άγιος Φανούριος ό,τι σημαντικό αναζητάτε φτιάξτε μια φανουρόπιτα, ευλογήστε την στην εκκλησία και αναμείνατε για τα αποτελέσματα!

Καλή επιτυχία.

Πηγή:govastileto.gr