

15 Απριλίου 2023

## «Μύρισε» Πάσχα στο χωριό: Η κυρία Μαρία μάς αποκαλύπτει όλα τα μυστικά για την τέλεια φλαούνα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Ιστορία, Αρχαιολογία, Παλαιογραφία, Στρατιωτικά & Εθνικά θέματα / Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#)



Επισκεφθήκαμε την κυρία Μαρία στην όμορφη Κανναβιού τής Πάφου και παρακολουθήσαμε όλη τη διαδικασία παρασκευής φλαούνων στον παραδοσιακό ξυλόφουρνο.



Η παρασκευή των φλαούνων κατά την περίοδο του Πάσχα σε αρκετά σπίτια και χωριά της Κύπρου παραμένει μέχρι σήμερα μία μικρή ιεροτελεστία. Κάθε χρόνο τέτοια εποχή, μικροί και μεγάλοι στρέφονται προς τα χωριά, για να περάσουν όμορφες οικογενειακές στιγμές, αλλά και για να κρατήσουν ζωντανές τις παραδόσεις του τόπου μας.

Σε ένα τέτοιο σπιτικό, με μεγάλη αυλή, στην Κανναβιού βρεθήκαμε και εμείς για να μάθουμε τα μυστικά της τέλει φλάουνας. Να διδαχθούμε την τέχνη από τη «μαστόρισα», όπως την αποκαλεί και ο σύζυγός της, την κυρία Μαρία, η οποία φτιάχνει φλαούνες τα τελευταία πενήντα χρόνια.

Το σπιτικό της κυρίας Μαρίας στην όμορφη Κανναβιού της Πάφου γέμισε με κόσμο από το πρωί. Ο κύριος Αβράμης, σύζυγος της κυρίας Μαρίας, πύρωσε τον παραδοσιακό φούρνο για να είναι έτοιμος να υποδεχτεί τα πεντανόστιμα εδέσματα που ξεκίνησε ήδη να ετοιμάζει η γυναίκα του με τη βοήθεια των παιδιών και των συγχωριανών. Στο βάθος ακούγονται οι φωνές και τα γέλια των παιδιών της γειτονιάς, τα οποία βγήκαν στους δρόμους για παιχνίδι τώρα που οι γονείς τους ξεκίνησαν και αυτοί με τη σειρά τους τις καθαριότητες του σπιτιού και το ζύμωμα.

Η κυρία Μαρία μάς κερνά κυπριακό καφέ και γλυκά φτιαγμένα από τα χεράκια της και ξεκινά να μάς περιγράφει τη διαδικασία που ακολουθεί συνήθως για να

ετοιμάσει τις μοσχομυριστές και αφράτες φλαούνες της. [\(περισσότερα...\)](#)