

FANUROPITA

Torta Sancti Phanurii



Sanctus Phanurius, unus ex martyrum a populo Graeco valde amatorum, invocatur ut res aut homines amissi iterum reperiantur.

Nam nomen Phanurius originem trahit a verbo Graeco “φανείν”, id est “apparere”, “revelare”.



Pridie festum, mulieres totius Graeciae contendunt in ea paranda, quae per totum diem exponetur in aris. Post benedictionem, a sacerdote distribuitur in ecclesia fidelibus adstantibus, qui eam custodient per annum totum, amuletum quasi contra damna aut furta bonorum.



Eadem consumitur in temporibus ieiuni, velut in primo die, “lunae dies purus” dicto, Quaresimae.

Ingredientes ut oleae oleum, vinus, fructus aridi et sesami semina sacri sunt, praterea, Magnae Matri, deae olim cultae in insulis terrisque “Maris Nostri”.



PARATIO

Miscebis cum cura duo pocula farinae et fermenti, unum sacchari, paulum oleae olei et suci citri aurei.

Addes mixturae farinam, nuces, amygdalas, sesamum, cynamomum, uvam aridam et paululum caryofillidis. Deinde, pone mixturam in furnum et fac ea coquatur per unam horam. Pone in mensam et age gratias Phanurii benevolentiae!



**Capone Miriam A.
Pepe Antonietta
Lucia Mattera
(revisio)**

