

Fanuropită... prăjitura Sfântului Fanurie

Fanuropitele se împart și astăzi, pentru sufletul mamei lui Fanurie.

Deși nicio scriere nu precizează nimic în legătură cu mama Sfântului Fanurie, există o puternică tradiție în Grecia și Cipru, legată de „fanuropite”, prăjiturile Sfântului Fanurie, care se dau de pomană pentru sufletul mamei acestuia. Se spune că mama lui era o femeie plină de păcate, care nu a vrut să se pocăiască până la moarte. În timpul martiriului, Sfântul Fanurie s-a rugat ca „oricine se roagă pentru mântuirea mamei lui Fanurie să fie ajutat”. Prăjiturile se pot face oricând în timpul anului, dar în mod deosebit se coc în ziua de 26 august, fiind aduse apoi la vecernia dinaintea Sfintei Liturghii din data de 27 august, unde sunt binecuvântate și apoi împărțite. Cei care le oferă, rostesc rugăciuni „pentru mama Sfântului Fanurie”.

Cu toate că s-a încercat stoparea acestei tradiții a fanuropitelor, ea a fost mai puternică. Chiar și grecii din diaspora, în ziua de 26 august, pregătesc fanuropite, după diverse rețete.

Redăm aici o rețetă primită de la Biserica Sfântului Fanurie din Rodos:

3 CĂNI ȘI JUMĂTATE – FĂINĂ

1 CANĂ ȘI UN SFERT – ZAHĂR

TREI SFERTURI DE CANĂ – ULEI DE PORUMB

O JUMĂTATE CANĂ – STAFIDE (ținute înainte în apă caldă)

O JUMĂTATE CANĂ – NUCI (date prin făină)

O JUMĂTATE CANĂ - CONIAC

O JUMĂTATE CANĂ – SUC DE PORTOCAL

1 LINGURIȚĂ – CUIȘOARE

1 LINGURIȚĂ – COAJĂ RASĂ DE PORTOCAL

1 LINGURIȚĂ – BICARBONAT

1 PRAF DE COPT

Toate ingredientele se mixează. Se unge o tava cu ulei de măsline și puțin zahăr și făina. Se toarnă întreaga compoziție, care se va tăia ulterior. Se coace la foc mijlociu aproximativ o ora.