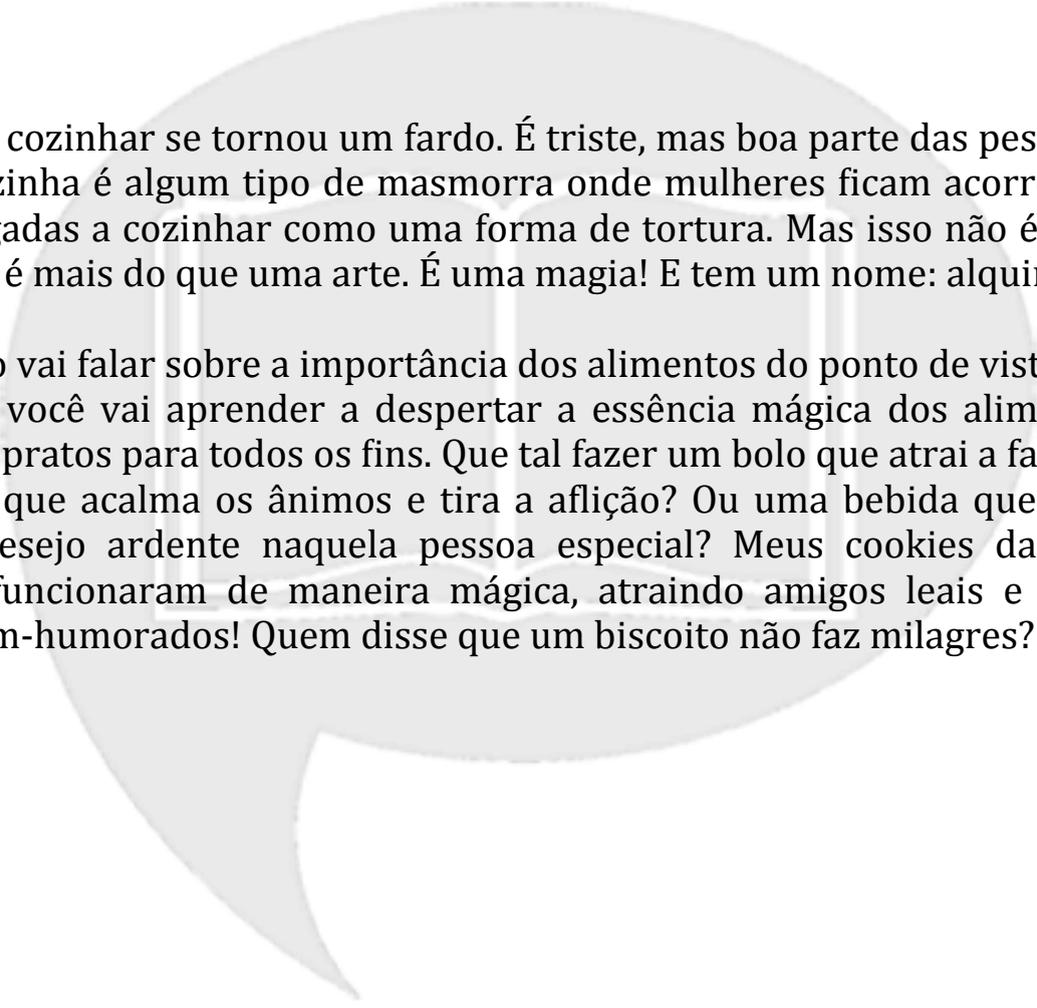


A Cozinha da Bruxa Moderna

Eddie Van Feu





A arte de cozinhar se tornou um fardo. É triste, mas boa parte das pessoas acha que a cozinha é algum tipo de masmorra onde mulheres ficam acorrentadas e são obrigadas a cozinhar como uma forma de tortura. Mas isso não é verdade! Cozinhar é mais do que uma arte. É uma magia! E tem um nome: alquimia.

Esse livro vai falar sobre a importância dos alimentos do ponto de vista mágico. Com ele, você vai aprender a despertar a essência mágica dos alimentos e a encantar pratos para todos os fins. Que tal fazer um bolo que atrai a fartura? Ou um suco que acalma os ânimos e tira a aflição? Ou uma bebida que desperte aquele desejo ardente naquela pessoa especial? Meus cookies da amizade sempre funcionaram de maneira mágica, atraindo amigos leais e tornando todos bem-humorados! Quem disse que um biscoito não faz milagres?

Apresentação

Bem-vindo à cozinha!

A arte de cozinhar se tornou um fardo. É triste, mas boa parte das pessoas acha que a cozinha é algum tipo de masmorra onde mulheres ficam acorrentadas e são obrigadas a cozinhar como uma forma de tortura. É uma péssima forma de encarar uma arte tão bonita. Cozinhar é mais do que uma arte. É uma magia! E tem um nome: alquimia.

Talvez você não goste muito de cozinhar, mas é bom que saiba um pouco sobre como a comida pode afetar você, não só fisicamente, mas também na sua linha da prosperidade, na sua forma de se relacionar e sentir, no seu humor e na sua inspiração. Pois é, a comida é muito mais do que combustível para seu corpo. Ela é um tipo de energia. E essa energia pode ser boa ou ruim, dependendo do dia, da hora, do seu estado de espírito.

Esse livro vai falar sobre a importância dos alimentos do ponto de vista mágico. Com ele, você vai aprender a despertar a essência mágica dos alimentos e a encantar pratos para todos os fins. Que tal fazer um bolo que atrai a fartura? Ou um suco que acalma os ânimos e tira a aflição? Ou uma bebida que desperte aquele desejo ardente naquela pessoa especial? Meus cookies da amizade sempre funcionaram de maneira mágica, atraindo amigos leais e tornando todos bem-humorados! Quem disse que um biscoito não faz milagres?

O melhor de tudo isso é que não vai doer! A cozinha não é uma masmorra! Ela é um lugar mágico, onde elementos separados se juntam para fazer maravilhas, para dar uma festa na sua boca e para levar a magia para sua vida de uma maneira prática e muito gostosa!

Introdução

Conheço pessoas que não gostam de cozinhar. Eu só as entendo porque eu também já fui assim. Na minha adolescência, eu tinha um problema. Na verdade, como todo bom adolescente, eu tinha muitos problemas! Um deles era tentar entrar num acordo com a minha mãe. Ela reclamava que eu não era uma boa dona de casa (e, de fato, não era) e que nunca ia casar (o que não me preocupava muito). Aí me empurrava para a cozinha para tentar aprender alguma coisa. Dois minutos depois ela me enxotava de lá, porque eu não fazia nada direito. Tudo bem que no meu primeiro arroz a panela pegou fogo, e minha primeira receita de maria-mole ficou parecendo um pudim, mas o ponto não entra que eu fazia tudo errado. Eu não fazia as coisas do jeito DELA. Entre o estresse de tentar aprender e a facilidade de assumir que eu não gostava de cozinhar, minha mãe e eu escolhemos o segundo, o que deixou as duas muito felizes.

Hoje eu sei que a cozinha é um território e, como todo território, ele é defendido por alguém. Minha mãe estava apenas defendendo o território dela e eu, como uma adolescente intuitiva e esperta, entendi e fiquei no meu canto, me concentrando nos estudos e nas minhas histórias. Porém, em algum momento, eu que sempre gostei de livros de receita desde pequenininha, não consegui mais controlar a enorme vontade de tentar fazer um prato.

Desde criança, eu andava atrás da minha mãe com um enorme livro Dona Benta pedindo que ela fizesse receitas de doces, bolos, pudins e biscoitos. Nosso fogão estava com o forno quebrado, então minha mãe dizia que não podia ser nada que fosse ao forno. Eu passava horas procurando, até perceber que os bolos sempre vão ao forno...

Às vezes eu pensava em eu mesma fazer alguma coisa gostosa e surpreender a família! Então procurava alguma receita simples. Infelizmente, todas pareciam muito complicadas, pois eu não sabia fazer chá nem sopa. Todas as receitas, sem exceção, pediam uma colher de sopa de açúcar ou uma xícara de chá de leite.

Só quando adolescente é que eu fui desvendar os segredos da cozinha. A primeira coisa que descobri é que era bem mais fácil aprender sem a minha mãe por perto. Eu esperava o dia em que ela não estaria em casa e me apossava de seu território, como uma usurpadora! Então eu aprendi a fazer bolos que ficavam realmente deliciosos, embora nunca fossem bonitos como os confeitados dos livros. Biscoitos, pavês e bombons

eram a minha especialidade e minha mãe passou a pedir que eu fizesse as sobremesas das festas de fim de ano e almoços em família (o que me encheu de orgulho).

A magia de cozinhar

Havia algo de mágico quando eu preparava um bolo. Havia uma preparação e todo um ritual que começava pela escolha da receita. Depois vinha a compra dos ingredientes, que eu fazia com muita concentração, visualizando o resultado, escolhendo sempre os melhores produtos e marcas. Então era colocar uma música e preparar o bolo cantando e dançando, até que ele ficasse pronto e eu pudesse degustá-lo com olhos fechados para me concentrar no sabor.

Esse ritual era algo que eu fazia quando minha vida ficava um pouco (ou muito) confusa. Quando as matérias da faculdade eram demais para mim, quando o trabalho ou a busca por um se tornava estressante, quando eu simplesmente não conseguia dar conta dos compromissos da vida adulta, era hora de parar tudo e fazer um bolo. Impressionante como depois disso, minha mente se tornava clara e as coisas se ajeitavam imediatamente.

Estudando magia, comecei a entender um pouco de alquimia e percebi que era aquilo que eu fazia ao preparar um bolo. Parecia muita presunção achar que a Pedra Filosofal era, na verdade, meu bolo de chocolate, mas era como eu entendia. Eu ainda não sabia do poder dos alimentos individualmente, mas já compreendia o poder da alquimia, mesmo que ainda intuitivamente. Também comecei a perceber que quando fazia um bolo para um ritual, seu sabor mudava e dava para sentir as presenças e seus efeitos. Sim, cozinhar era algo mágico MESMO.

No trabalho, começamos a fazer revistas de cozinha. Impressionantemente, nenhum de nós sabia cozinhar (alguns não sabiam nem onde ficava a cozinha) e meus conhecimentos não eram suficientes. Comecei a comprar livros e revistas de receitas e a fazer algo além de bolos.

Comecei a tentar receitas com batatas, arroz e até carne (a última coisa que aprendi). Nunca soube fazer feijão, mas confesso que nunca me interessei muito. Além de ter medo da panela de pressão na época, eu nunca gostei de feijão. Hoje, não tenho mais medo da panela de pressão. Mas ainda não gosto de feijão (abro exceção para o do meu pai e o da minha sogra, que são deliciosos).

Comecei também a me deparar com receitas mágicas em meus estudos esotéricos. Foi assim que descobri o Arroz de Buda, capaz de atrair a felicidade para a vida de qualquer pessoa, e os biscoitos da amizade. Comprei um livro de magia na cozinha e encontrei a autora na Bienal do

Livro do Rio. Conhecer Márcia Frazão foi maravilhoso e o livro dela se tornou meu laboratório de testes. E foi aí que comecei a usar a magia na cozinha.

De saco cheio da cozinha

Em algum momento da nossa vida, as coisas ficam mais rápidas e perdemos aquele tempo de qualidade onde podíamos fazer o que quiséssemos. Aconteceu comigo. Os amigos chamam para o cinema, o trabalho consome boa parte do dia, as contas começam a chegar e você está se sustentando e sustentando um apartamento casa e dois cachorros. A televisão se torna mais atraente (eu nunca tinha tido TV a cabo!), o tempo se torna mais curto e cozinhar deixa de ser uma arte e u..m prazer para se tornar uma obrigação irritante que está tirando seu precioso tempo.

Talvez tenha sido isso que aconteceu com as pessoas que hoje não gostam de cozinhar. Talvez elas não tenham tempo ou não saibam como a cozinha pode ser incrível, mágica e divertida. Quem nunca cozinhou cantando e dançando, sozinho ou com amigos, perdeu uma experiência divina!

Não sei se você vai se lembrar, mas antigamente as pessoas iam à nossa casa para um almoço, jantar ou lanche. E nós éramos convidados para comer na casa de amigos. Hoje, todo mundo sai para comer, para o barzinho e para as pizzarias. E ninguém presta atenção no que está comendo. Olhamos para a televisão, conversamos sem parar e apenas jogamos para dentro alguma coisa de gosto bom. A maioria esquecível, a maioria sem energia, a maioria vazia. E é por isso que muitos de nós têm se sentido assim:

Esquecível.

Sem energia.

Vazio.

Não acredito que alguém não goste de cozinhar. É como dizer que não gosta de comer. Acredito que muitos de nós não foi devidamente apresentado à cozinha e tem ideias equivocadas sobre ela. Quando aprendemos um pouco mais sobre isso, acho impossível não se encantar com suas maravilhas.

Beleza é fundamental

Cozinhar é uma arte. Quando preparamos algum prato, é importante dar uma atenção a sua aparência. Pratos precisam ser belos. A energia deles continuará lá se você fizer um prato horroroso, mas ela não encontrará um terreno fértil se a pessoa que comer achar que é alguma lavagem de prisão. Por isso você é um artista na hora em que entrar na cozinha. Você terá que ter o conhecimento necessário dos alimentos e suas energias e também o bom gosto para transformar esses alimentos em uma ocasião especial.

Isso não quer dizer que você vai ter que passar o dia inteiro na cozinha! Vamos lá, estamos no século XXI, já podemos simplificar algumas coisas! Hoje em dia, não temos mais muito tempo, e quanto mais prática for nossa vida, mais tempo nos sobra para carreira, família, amigos e hobbies. Antigamente, as refeições eram servidas em várias etapas, chegando a durar até quatro horas. Hoje, precisamos ser mais rápidos e mais práticos.

Por isso, escolhi receitas do meu grimório pessoal que variam do muito fácil ao fácil com muitos passos. Algumas receitas você preparará em alguns minutos. Outras vão exigir um pouco mais. Fica à sua escolha. Tudo depende do seu momento. Quando cozinhamos, vivemos o nosso momento e às vezes ele precisa ser curto, outras vezes pode ser mais longo.

Para terminar, lembre-se de que, como toda arte, seu trabalho será feito para deleitar outras pessoas. Talvez isso torne a preparação de um prato especial. Exige atenção, amor e muita sensibilidade. E você tem isso de sobra! Porém, nem sempre você vai ter paciência ou mesmo instrumentos para fazer um prato específico. Às vezes, você não vai se sentir inspirado para cozinhar, então não cozinhe. Peça uma pizza, coma fora, respeite seu ritmo. Para preparar alimentos mágicos, você também precisa estar preparado.

A Energia dos Alimentos

Pode mesmo a alimentação influir em nosso humor, temperamento, saúde e sorte?

A cada ano, a ciência nos oferece novas informações a respeito de alimentos, suas propriedades e influências. No ano seguinte, metade das informações são desmentidas. A Internet aumenta a confusão. Por que nunca vimos um chester vivo? O hambúrguer de alguns *fast food* é mesmo feito de minhoca? O ovo aumenta o colesterol? O ovo é bom pra saúde? Como saber se o que comemos nos mantém vivos ou está nos matando aos poucos?

O tema é extenso e só podemos começar por um lugar: a boca. É por onde o peixe morre e, aparentemente, nós também. A sociedade moderna adquiriu e desenvolveu hábitos muito perigosos para sua saúde, a maioria deles ligado à alimentação. O ato de comer, antes sagrado e solene, se tornou fútil e vazio. Usado como um motivo de encontro social, o homem vem perdendo sua conexão com o alimento, perdendo também a intuição que lhe revelaria problemas de saúde.

Com uma multidão de obesos tentando se encaixar num padrão de magreza impossível, temos cada vez mais pessoas estressadas que comem de nervoso e vivem entrando e saindo de dietas que não diminuem o peso, mas aumentam a frustração. Talvez seja hora de questionarmos o que achamos saber sobre os alimentos.

O Brasil é um país deitado em berço esplêndido, riquíssimo e possui em suas terras a cura para todas as doenças. Parece meio patético falar que o Brasil isso quando vemos o estado deprimente do sistema de saúde em si, mas deixamos de ver a raiz de tudo! Literalmente! Raízes, cipós, folhas, frutas, caroços e sementes, coisas simples que nossos avós usavam para os males mais comuns da saúde. Gripes, enxaquecas, dores de ouvido, picadas de cobra, problemas do estômago, garganta, insônia, pressão alta e tantas outras doenças que o homem já conhece há séculos encontram suas curas em simples plantas achadas facilmente na nossa flora. Mas se é tão simples assim, porque tantas pessoas vivem doentes ou gastam uma fortuna com remédios e tratamentos, nem sempre eficazes?

Talvez interesses econômicos manipulem a saúde no Brasil e no mundo, fazendo-nos achar que apenas o remédio recém-descoberto e fabricado num rico laboratório pode curar o complicado homem moderno! Ou talvez o homem moderno não acredite o bastante nas curas naturais

(especialmente se ele não precisou pagar por elas!). São apenas suposições...

Talvez, o que tenha realmente acontecido seja algo simples de consertar. Não é que o homem moderno não acredite nas curas naturais. Ele apenas desconhece que existam. Tudo aconteceu tão rápido, o progresso, as máquinas, a revolução moderna, que mal conseguimos nos ajustar! Muitos de nós cresceram aprendendo a procurar soluções num balcão de farmácia. Nos afastamos da cura original! Nos concentramos no dedo apontando e não na direção em que ele aponta!

A saúde dos índios

Você já viu um índio doente? A saúde dos índios e sua longevidade só foram afetadas quando o homem branco entrou em cena. Dos índios herdamos o saudável hábito de tomar banho todos os dias e o conhecimento do espírito das coisas. Herdamos também a sabedoria das ervas e seus poderes para cura e vidência. Infelizmente, nós aprendemos muito rápido a ignorar esses ensinamentos.

Primeiro foi o orgulho. Quando o homem branco se julgou mais inteligente, mais sábio e mais poderoso que os índios, assinou sua sentença. Depois, veio a luz, e começamos a olhar para a sabedoria dos antigos povos indígenas com um pouco mais de humildade, mas ainda sob a ótica de um microscópio. Se pudermos nos livrar da bagagem cultural que nos limita, poderemos ver que a alimentação dos índios tinha poder porque tinha um espírito.

O homem moderno “coisifica” tudo. Muitas ervas perderam seu poder a partir do momento em que foram “coisificadas”. Ao transformarmos o café numa simples “coisa” que pode ser consumida levianamente, ele perdeu sua alma, e seus efeitos são muito menores do que seriam se fosse usado ritualisticamente, sem falar que pode causar desequilíbrios físicos e emocionais. O mesmo acontece com o tabaco, a maconha, a alface, e todas as ervas, frutos, grãos e carnes que tratamos como uma coisa sem alma. Por isso, é importante que você reveja sua forma de tratar as ervas, frutos, alimentos em geral. Ao preparar um chá, concentre-se no que está fazendo. Ao se alimentar, conecte-se com seu alimento. Recupere a alma roubada das ervas dando-lhes a atenção que merecem.

O que precisamos saber no momento sobre ervas, frutos e grãos é que elas possuem um poder, um espírito, que está provavelmente adormecido. O motivo dessa “dormência” é a falta de conexão com elas. Os índios compreendiam as plantas e tudo o que existia como seres vivos e respeitavam seu “espírito”, pois tudo na selva, para a tribo, é espiritual. Nós, pessoas da cidade e da era moderna, esvaziamos o sentido de tudo, industrializando e colocando em fôrmas, tendo o produto perfeito para nossas necessidades físicas. Queremos que seja bonito, gostoso e rápido e, na maioria das vezes, nem sentimos direito o gosto porque estamos comendo e vendo televisão, conversando, falando no celular. Essa conexão quebrada adormeceu o poder da planta e por isso nós precisamos

despertá-la na hora de utilizá-la para um ritual.

Esse processo de despertar, utilizado com encantamentos ou orações, nos remete à bruxaria europeia, que misturada às ervas xamânicas e aos rituais negros originou o Catimbó, reunião de feitiços, encantos e magias praticadas no Norte e Nordeste do Brasil.

Para despertar o poder mágico de uma erva ou fruta, basta colocar as mãos sobre elas e respirar profundamente, buscando um ponto de conexão. Quando esse ponto for atingido, diga: “A Divindade que há em mim desperta a Divindade que há em você”. Inspire profundamente e sopre sobre o alimento.

A Energia dos Alimentos

Todos os alimentos possuem uma energia essencial. É essa energia que nos dá a vitalidade necessária para realizarmos nossas tarefas com saúde e entusiasmo, equilíbrio e alegria. Porém, nosso relacionamento com a comida mudou muito nos últimos séculos. O que antes era um ato sagrado pelo qual éramos gratos se tornou uma ocasião fortuita e, muitas vezes, vazia. Poucos dão a necessária atenção ao ato de comer e menos pessoas ainda dão atenção à energia essencial dos alimentos preparados.

Animais, vegetais, hortaliças, frutas... Tudo hoje em dia é criado como um produto descartável. Aditivos químicos não ajudam e a energia que poderia ser boa se torna negativa, pesada ou, em algumas ocasiões, totalmente inúteis.

A primeira coisa que você terá que aprender sobre a energia dos alimentos é que ela está lá, mesmo que os alimentos não tenham sido devidamente tratados. Cabe a você despertar essa energia. Isso pode ser feito com uma simples imposição de mãos. Você pode achar que isso é algum tipo de vodu, mas as mãos possuem um incrível poder de emitir energia (boa e má).

Por exemplo, você já viu aquelas pessoas que não conseguem falar sem cutucar? E já percebeu como algumas dessas pessoas conseguem deixar seu braço roxo à toa? Essa pessoa possui uma energia em desequilíbrio que foi rapidamente sentida pela sua aura. Agora, já sentiu aquele toque gentil e carinhoso de alguém que te acalmou de repente? Isso é uma pessoa com boa energia, geralmente pessoas com mãos de cura. Suas mãos possuem canais de emissão de energia que podem curar, equilibrar, harmonizar e despertar a energia natural do que elas tocarem.

Seu primeiro exercício então é pegar um alimento qualquer, uma cenoura, uma alface, uma maçã, qualquer coisa, e despertar sua energia natural. Basta esfregar as mãos até que elas fiquem quentes e então colocar as mãos em concha sobre o alimento, visualizando uma luz de uma determinada cor saindo das suas mãos e entrando no alimento. Procure manter seu coração e mente serenos e evocar belas imagens e sentimentos. Pronto. Das primeiras vezes, talvez você demore um pouco mais para despertar a energia de alguma coisa, mas quanto mais fizer isso, mais rapidamente conseguirá. O sinal de que conseguiu é sentir as mãos esquentarem.

E quanto às carnes?

Prefira sempre animais que tiveram uma vida normal. A realidade dos abatedouros é cruel e horrível e aquela energia horrorosa fica realmente entranhada nas carnes que consumimos. Não admira que tanta gente, depois de um almoço ou jantar com carne branca ou vermelha, se sinta pesado ou com dificuldades de digestão, sem falar dos sentimentos agressivos e de pavor inexplicável que alguns acabam desenvolvendo. Por isso, sempre dê preferência aos animais criados naturalmente em granjas e geralmente essa informação consta na própria embalagem. Sim, é mais caro, mas você vai ganhar muito mais em qualidade de vida e economizar no médico.

Mesmo que você só consuma animais de granja, a morte é sempre um choque para esses animais (aliás, pra qualquer um, né? Provavelmente eu e você vamos ficar chocados quando morrermos também), você deve fazer uma imposição de mãos para libertar aquela energia. Basta visualizar luz branca saindo de suas mãos e expressar o desejo de que aquela energia, aquele animal, possa estar livre para outra vida. Dependendo da sua crença religiosa, você pode achar isso maluquice, mas é fato que animais possuem alma e energia. Fique com a energia boa, dispense a má. Liberte a alma. Faça isso do jeito que você achar melhor. Se não quiser dizer nada, apenas pense em luz, uma luz poderosa e amorosa. Sinta amor e emita esse sentimento. Depois, pode lavar e preparar a carne como desejar. Várias tribos indígenas fazem algum tipo de ritual ao retirar a vida de animal que vai alimentá-los. Quantos índios você já viu com gastrite, úlcera, azia, câncer, derrame ou qualquer uma dessas doenças horríveis que assolam os tempos modernos?

O que comer?

Há uma discussão interminável sobre quais alimentos são os melhores para as pessoas. Analisando a comida historicamente, com suas proteínas e calorias, dissecando-a quimicamente, vivemos numa rotatividade de dietas malucas impossíveis de serem seguidas pela grande maioria. Mas e do ponto de vista energético? Qual é a melhor dieta? A vegetariana? A macrobiótica? A vegana? Bom, depende de você. Cada pessoa possui um ritmo e cada pessoa é especial. Nem todos podem viver com a mesma dieta ou mesmo consumir os mesmos alimentos. Quantas pessoas você já conheceu que comem muito e são magras, e as que se alimentam com uma azeitona e uma alface precisam fazer 100 abdominais na academia? Algumas pessoas têm alergia a amendoins. Outras não. Somos muito diferentes e não existe tal coisa como uma dieta milagrosa que vai lhe dar saúde e juventude eterna.

A dieta vegetariana é sempre mais leve e ideal para lidar com uma energia mais sutil. O problema é que esse tipo de dieta também nos torna mais vulneráveis a energias densas e agressivas, ao mesmo tempo em que nos tira a agressividade por vezes necessária para realizarmos uma tarefa. O excesso de carnes, por outro lado, especialmente a vermelha, pode tornar uma pessoa agressiva e competitiva demais.

A dieta ideal

Então, o que fazer? Como escolhemos o que comer? Com equilíbrio. Seu corpo é uma máquina perfeita e sabe do que precisa. Quando você sente uma vontade desesperada por batata frita, por exemplo, pode ser indício de uma necessidade de aterramento, de se focar mais nos seus objetivos e menos nos seus devaneios. Se você não se sente pronto para adotar uma dieta específica para o resto da vida, não o faça. Pessoalmente, eu acredito que a dieta ideal é aquela que você pode seguir sem dificuldade a vida inteira e quanto mais ampla e colorida ela for, melhor.

Coma sem culpa. Comer é um dos grandes prazeres da vida e seria um desperdício não aproveitar uma boa refeição. Quando estiver de frente para um alimento, coma-o com consciência, sinta o aroma, curta a beleza do prato, aprecie a textura. É assim que você assimila melhor a energia da comida. Comer vendo televisão, falando no celular e lendo reduz muito o poder que o alimento poderia ter sobre você, seu corpo e sua vida. Comer pensando no quanto está engordando não vai cortar a energia do alimento, mas vai realmente fazer você engordar. Sua mente dá as ordens. Aprenda a controlá-la. O momento de comer, tanto quanto o momento de preparar o alimento, exige sua atenção.

Variar é bom. Infelizmente, você não reconhecerá boas refeições se não mudar de hábitos de vez em quando. Algumas pessoas gostam de ser limitadas e aumentam sua lista de limitações a cada ano. Cada vez que você diz “Não como isto” está se tornando mais limitado. É diferente de ser seletivo. É natural não gostar de alguma coisa. Mas não é natural comer a mesma coisa eternamente e nunca se abrir para novos sabores. Por exemplo, você pode não gostar de coco, mas adorar cocada. Não gostar de abacaxi como fruta, mas gostar de uma piña colada. Não gostar de feijão, mas adorar aquela feijoada com um tempero especial que sua avó faz. Procure experimentar mais e reclamar menos, abra-se ao invés de se fechar. Você pode ter boas surpresas.

Fazendo as pazes com a cozinha

Para aproveitarmos toda a energia positiva que pode fluir em nossas vidas através da cozinha, precisamos fazer as pazes com ela. Precisamos conhecê-la novamente, vê-la e senti-la. A casa inteira é um ser vivo e pulsante. Você pode até negligenciar algumas partes da casa, mas jamais faça isso com a cozinha. A seguir, você tem algumas dicas importantes e fáceis de seguir, mas que você não deve descuidar para viver em equilíbrio.

1. AMBIENTE SEMPRE LIMPO

A cozinha deve estar impecável em matéria de limpeza. É seu local de trabalho mágico. Não o negligencie. Evite ter lixeiras na cozinha. Prefira manter a lixeira sempre na área de serviço. Se não houver jeito de evitar uma lixeira na cozinha, mantenha-a fechada e sempre limpa. Encheu, jogou fora, nada de socar o lixo até a lata parecer seu cunhado depois daquele churrasco de domingo.

2. AUMENTANDO O PODER

Para aumentar o poder da cozinha, você pode seguir umas dicas do *feng shui*, como, por exemplo, colocar um espelho atrás do fogão. Isso duplica as chamas que representam a energia e também traz fartura para seu lar. Ter alguns elementos mágicos habitando a cozinha também surte um bom efeito, como a colher de pau da fartura, a vaquinha (fartura), sinos de vento (boas energias), a cebola incrustada com cravos (para proteção), cristais e plantas como comigo-ninguém-pode e espada de São Jorge.

3. ORGANIZE-SE

O caos não pode predominar na cozinha. Ela deve ser organizada para que a energia flua mais livremente. A cada um ou dois meses, faça uma limpa em coisas que não usa, como potes sem tampa, tampa sem pote, coisas tortas que você nem sabe para que servem, etc. Tem cozinhas que parecem teste de psicotécnico. Eu chego a comemorar quando encontro um troço que encaixa. Aposte nos organizadores à venda em qualquer lojinha. Os mais baratos são os que menos duram, mas o importante é manter a organização. Isso vai facilitar sua vida na hora de preparar alguma coisa, além de manter a energia em equilíbrio.

4. ERVAS E TEMPEROS

Tenha sempre variedade de temperos e ervas em sua cozinha. Se não puder tê-los frescos, tenha-os secos em vidros fechados. Parte do segredo da magia é a combinação e eterna busca por novas coisas e isso inclui novos sabores. Você não pode esperar aprender tudo de uma só vez, então, vá aprendendo aos poucos e experimentando novas receitas e sua eficácia.

5. DISPENSA CHEIA

Algumas pessoas gostam de comprar apenas o necessário, mantendo sua dispensa e geladeira sempre vazias. Tem geladeira por aí que parece gaiola de passarinho: só tem água e meio jiló dentro. Não é bom para a sua prosperidade ter dispensa e geladeira vazios. Procure encher e usar o que tem, evitando o desperdício. Isso vai aumentar o fluxo de prosperidade na sua vida.

6. COLHER DE PAU

Use sempre colher de pau para mexer sua comida. A madeira não interfere na energia do alimento, ao contrário do metal. Colheres de alumínio podem quebrar a energia e apesar das colheres de plástico serem consideradas as mais higiênicas, elas são isolantes. Quando você usa uma colher de plástico para mexer um alimento, não está passando nenhuma energia sua. Se você não está muito legal, tudo bem. Mas a ideia é aumentar a energia dos pratos que você vai preparar e para isso é preciso passar energia para os alimentos. A colher de pau funciona como um condutor (um tipo de varinha).

7. PANELAS

As panelas de ferro ou cerâmica são as melhores para manter a energia dos alimentos em alta. Mas são pesadas e, às vezes, difíceis de achar. Na falta delas, pode utilizar as panelas de vidro, ágata ou inox, que também são boas. As de teflon ou alumínio não são muito boas porque interferem no alimento, mas não precisa ficar preocupado com isso. Use o que tiver. Quando der, vá montando sua cozinha, aos poucos e com carinho.

8. BOM HUMOR E BOA VONTADE

Nunca cozinhe assim que chega da rua, pois sempre trazemos conosco uma série de vibrações que podem interferir no que vamos fazer. Tome um banho, relaxe e lave as mãos. Se não se sentir muito bem, não faça pratos complicados. Prefira o simples ou almoce fora. Seu astral vai estar

no que você vai cozinhar. Então, ou você mantém sua energia saudável, ou não cozinha.

9. MÚSICA

Quando for cozinhar, coloque uma boa música. Ela deve ser harmoniosa. Isso vai ajudar a equilibrar o ambiente e sua própria energia. Sabe aquelas músicas que nos inspiram e elevam, que nos fazem sonhar até quase tirar os pés do chão e flutuar como se estivéssemos numa propaganda de perfume? É esse tipo de música que você deve escolher na hora de cozinhar. Lembre-se de que, mesmo que você vá fazer omeletes, ainda será uma obra de arte. E como todo artista, você precisa se inspirar. Inspiração não vem sozinha. Às vezes, precisamos dar um empurrãozinho.

10. POTES

Guarde potes e rolhas para tampá-los. Neles, coloque suas ervas e temperos. Evite usar a tampa metálica tradicional, prefira sempre as rolhas. Rotule para você não se perder depois. Se puder ter sua própria horta, parabéns! Se não puder, tente tê-la em vasos. Se não der, tudo bem também. Aprenda a trabalhar com o que tem.

Dica de ouro

E por fim, esteja aberto à intuição. Isso dá o toque mágico que só você conseguirá ao substituir um ingrediente. A cozinha é um mar de sensações. Permita-se senti-las e mudar algumas coisas. Nem toda receita vai estar perfeita para o seu gosto. Vá mudando um pouquinho aqui e ali, sempre sabendo que você está manuseando energias que serão ingeridas e atuarão em você e em sua família.

Instrumentos Mágicos na Cozinha

Você não precisa ter nada de especial para preparar um prato encantado. Basta ver o efeito de um prato bem preparado com a energia adequada feito por pessoas comuns que não acreditam em magia. No entanto, alguns instrumentos podem ajudar muito no preparo de alimentos mágicos, ao mesmo tempo em que facilitam seu trabalho. Você não precisa ter todos, mas pode ter alguns se desejar.

A VARINHA

Ela é uma canalizadora de energia. Ao mesmo tempo em que passa ou puxa uma determinada energia, ela também a potencializa. Uma varinha pode ser feita com praticamente qualquer galho ou tipo de madeira, embora algumas árvores sejam melhores para isso. Um loureiro por exemplo pode dar uma excelente varinha do Sol, boa para lidar com magias de sucesso, riqueza e fama. A varinha pode ser feita por você ou comprada, e em ambos os casos ela deve ser encantada, ou a energia permanecerá dormente.

Na cozinha, ela pode ser usada para desenhar símbolos mágicos, palavras de poder e enviar energia para um alimento.

ATENÇÃO: essa ação tem mais poder se realizada durante o preparo do alimento.

Quando não tiver a varinha, você pode usar o seu dedo indicador junto com o maior de todos. A varinha não toca no alimento (nem seus dedos).

POTES PREPARADOS

Ter alguns potes de vidro já preparados para guardar temperos é uma mão na roda! Eles devem ser de vidro com tampa de rolha, mas se não tiver, pode usar os de vidro com tampa plástica ou de metal, pois eles impedirão que a energia saia. Você pode pintá-los da cor relacionada ao tempero que vai guardar e colocar na tampa um símbolo mágico. Por exemplo, um selo do Sol no pote da canela é um excelente irradiador de energias do Sol (fama, fortuna, boa sorte). Você pode fazer seus potes como preferir.

GARRAFAS DE BRUXA

Essas garrafas são verdadeiros talismãs para a casa e é comum tê-las na cozinha. Quando você recebe uma carga negativa muito forte, um dos alvos mais frequentes é justamente a cozinha. Daí o surgimento de insetos e da comida que estraga sem razão aparente. Ao desequilibrar sua cozinha, a pessoa que lançou o feitiço pretende afetar sua prosperidade, saúde e harmonia. Uma garrafa de bruxa de proteção pode impedir ou minimizar os efeitos de uma carga como essa (geralmente em forma de feitiço). Há garrafas de bruxa de prosperidade, saúde, proteção, amor, boa sorte e sucesso.

TALISMÃS

Eles substituem a garrafa de bruxa e podem ser facilmente encontrados em lojas esotéricas, como a Mão de Fátima (ou a Mão de Deus), artefatos com pimenta, a cebola cravejada de cravos, o milho com a fita vermelha, etc. Eles ajudam a proteger a cozinha e/ou aumentar a prosperidade dela.

A VASSOURA MÁGICA

Ela é uma boa guardiã da cozinha e da casa. Costuma ficar atrás da porta. Deve ser encantada, como todos os instrumentos mágicos. Muita gente acredita que ela não deve tocar o chão, mas acredito que isso tenha sido uma interpretação equivocada de livros mais antigos. Ela não deve tocar o chão ao varrê-lo, pois sua função é livrar o local de miasmas e larvas astrais e por isso não tocamos o chão ou paredes ao usá-la para limpar o local.

COLHERES DE PAU ENCANTADAS

Eis uma coisa que eu acho muito importante ter na cozinha! A colher mágica coloca a energia no alimento de uma forma direta e muito eficiente. Ela possui símbolos que passam sua magia para tudo o que tocarem. Parecida com a varinha, mas muito mais eficaz quando se trata de alimentos. Pode-se ter uma para todos os fins (com o símbolo do pentagrama, por exemplo), ou várias para fins determinados (saúde, amor,

dinheiro, etc...)

A Alquimia na Cozinha

Seguir os passos dos antigos alquimistas é uma tarefa árdua! Por isso, você deve começar seguindo os passos da alquimia moderna, que permite fazer o mesmo caminho, só que com tênis muito mais confortáveis!

Para começar, você pode aprender a identificar os termos mais usados em antigos livros de magia. Em muitos livros, vemos uma série de elementos estranhos com nomes assustadores. Não há o que temer. Muitos desses nomes eram usados apenas para afastar os curiosos ou concorrentes. Os magos e bruxas tinham uma espécie de código para que suas “receitas” mágicas não caíssem em mãos erradas.

Outros nomes, no entanto, foram dados pela própria Igreja Católica na Idade Média, quando a gente aprendeu a andar pra trás. Esses nomes tinham referências demoníacas justamente porque eram muito utilizados em chás e beberagens para saúde e amor nas religiões pagãs. Nesse processo de mudança muito confuso e hostil, deidades antigas, mesmo as pacíficas, foram demonizadas pela Igreja e muitas ervas ligadas a elas receberam nomes assustadores. Você pode encontrar alguns desses nomes em algum livro antigo, mas agora já sabe que o diabo nelas era só uma propaganda enganosa. Veja que interessante as ervas a seguir (que, mesmo juntas, não davam um diabo inteiro):

Pedaço do diabo era o pé de druida velho.

Nabo do diabo era a briônia (*Bryonia dióica*).

Chapéu do diabo era a bardana (*Petasites*).

Erva do diabo era o junípero (*Juniper Sabina*).

Provocação do diabo ou brinquedo do diabo era o milefólio (*Achilea millefolium*).

Vinha do diabo era a trepadeira (*Convolvulus sepium*).

Maçã de satã e vela do diabo era a mandrágora européia (*Mandrágora officinarum*).

Pedaço do diabo era como chamavam também o heléboro (*Veratrum viride*).

Ossos do diabo era o inhame selvagem (*Dioscorea villosa*).

Olho do diabo era o meimendro (*Hyoscyamus niger*).

Excremento do diabo era a férula (*Ferula foetida*).

Doce do diabo era o visco (*Viscum album*).

Raiz do diabo era também o nome do cacto peiote (*Lophorora*

williamsii).

Outros nomes assustavam também, como sangue de dragão e feto. Nenhum dos dois era o que parecia, sendo apenas nomes de ervas, assim como olho de falcão, olho de gato e olho de tigre são apenas cristais.

O processo de alquimia é importante não só porque o utilizamos para transformar ingredientes diversos em um prato delicioso, mas porque ele acontece dentro de nós. A verdadeira alquimia da transformação de chumbo em ouro é a que transforma nossos instintos mais primitivos em inspiração e intuição, nos aproximando da Divindade.

Num exemplo cotidiano, imagine aquele dia especialmente difícil, onde todos que cruzaram seu caminho parecem ter se dedicado à única tarefa de infernizar sua vida. Você chega em casa azedo e desconta no primeiro que aparecer, que vai descontar em mais alguém, que vai descontar no cachorro, criando um círculo vicioso de energia negativa. Isso só aconteceu porque você e as pessoas a sua volta foram movidas por instinto. Ao serem agredidas, elas agrediram também. Porém, se você estiver em estado de perfeito equilíbrio espiritual, estará também em estado de felicidade – que entendemos aqui como um estado constante de contentamento. Nenhuma ação externa será capaz de tirar você do seu eixo. Você saberá separar as coisas, aprenderá a compreender e perdoar e manter a calma e a nobreza em qualquer situação. Em outras palavras, nada abalará você. Isso não quer dizer que você não vai ficar triste ou frustrado de vez em quando (afinal, você não é um robô), mas o fato é que você estará no controle de suas emoções, e não o contrário.

Esse processo de crescimento espiritual afeta também seu emocional, mental e material. É um processo individual. Cada um encontrará o seu próprio caminho. Isso não tem a ver com religião. Ter uma religião não quer dizer que você tem um caminho espiritual.

Mas o que isso tem a ver com a comida? Eu explico! Nesse processo de evolução, temos grandes dificuldades em mudar certos padrões arraigados em nós, seja por uma programação negativa de décadas, seja por nossas experiências em vidas passadas, seja por padrões impostos pela sociedade. Por mais que tentemos conscientemente mudar aquele padrão, encontramos dificuldade. Então, nós usamos uma ajudinha.

O que ingerimos pode mudar alguns desses padrões. Vamos dizer que você tenha muito medo, por exemplo. O medo é uma forma baixa de vibração (a mais baixa, na verdade), mas é muito difícil não ter medo! Se a Anabelle aparecer na nossa frente, é claro que sairemos correndo. Mas o

medo paralisa! Precisamos nos treinar a superar o medo para que possamos agir com calma e coerência em qualquer situação, especialmente as mais traumáticas (como a Anabelle!). Nesse caso, podemos encantar alimentos de Marte e preparar pratos com eles usando encantamentos de coragem. Esse alimento começará a mudar nosso padrão vibracional de dentro para fora, atuando na nossa energia e no nosso inconsciente.

Por isso a alquimia na cozinha é tão importante e, ao mesmo tempo, tão temida. É possível mudar uma pessoa de dentro para fora com um bolo! Algumas pessoas têm medo de serem enfeitiçadas. Eu gostaria de dizer que não há nada a temer, mas a verdade é que tem. Assim como alimentos encantados podem ajudar você a alcançar a prosperidade, eles também podem levá-lo à miséria. Tudo depende da intenção de quem vai preparar a comida. Por isso, se você tem um inimigo ou não confia em determinada pessoa, não deve comer o que lhe for oferecido por ela. Por outro lado, se você confia na pessoa, aceite de bom grado o prato encantado que ela lhe fizer.

Como tornar sua comida mágica

Há inúmeras maneiras de tornar um prato encantado, mas a grande maioria passa por passos muito simples. Lembre-se de sempre usar sua criatividade e substituir o que você não tem. Se não tem panelas adequadas à magia, não deixe de fazer o encantamento. Esperar pela situação perfeita é uma forma de perder tempo e de autosabotagem. Veja os passos de encantamento de um prato.

- Escolha o que você vai preparar de acordo com a intenção da magia.

- Verifique o melhor momento para o preparo daquele prato, levando em consideração a Lua e, se possível, a tabela planetária.

- Verifique se tem todos os ingredientes tanto para a receita quanto para o ritual que a acompanha.

- Antes de começar, tome um banho ou lave longamente as mãos para limpar as energias. Coloque uma música adequada (suave ou alegre, mas sempre inspiradora).

- Lave a louça e limpe o que for possível na cozinha, deixando o ambiente agradável.

- Inspire profundamente. Acenda a vela de serviço (é a vela que acompanha o trabalho e permite a presença de entidades superiores, de acordo com a magia que você vai fazer). Acenda um incenso.

- Faça o pedido de que você seja orientado nesse ritual e deixe clara sua intenção (é uma magia para quê? Amor? Dinheiro? Saúde?).

Prepare a receita de acordo com as instruções e faça o ritual.

Os elementos do Ritual na Cozinha

Apesar da grande variedade de rituais, você terá alguns atos recorrentes, pois sem eles, o ritual não estaria completo.

Encantamento

Encantar é o mesmo que programar. Você precisa dar uma direção para as forças que está comandando na hora de uma magia. Por isso, além da mente focada, é preciso verbalizar o que se deseja com aquele ritual, qual é a intenção, dando assim uma programação para o alimento. O encantamento pode ser criado por você, mas alguns encantos possuem mais poder justamente por serem mais antigos e por terem sido usados por milhares de pessoas durante vários séculos. Você também pode usar um encantamento em línguas antigas. Encantos com fadas costumam ser rimados, como uma poesia. Todo encantamento possui mais poder quando cantado. É bem comum que você crie cânticos lindos e cheios de significado na hora do ritual e não consiga reproduzir a mesma música de jeito nenhum depois. Coisas da magia...

Símbolos

Símbolos mágicos são muito importantes e podem ser usados no preparo de um alimento de diversas formas. Podem ser traçados com varinhas ou com os dedos (indicador e maior de todos) enquanto se prepara o alimento, desenhados no fundo de uma forma de bolo, traçados em um prato com temperos, desenhados em ovos e frutas, etc. O livro *Wicca – A Bruxa tá Solta!* Traz alguns símbolos para serem usados em alquimia, além de ensinar o preparo de pós e poções, mas se não puder consultá-lo, use símbolos que você conheça. Alguns símbolos são especialmente simples e fáceis de usar, além de poderosos.

PENTAGRAMA:

Símbolo do equilíbrio e harmonia, ele é poderoso e pode ser usado também para proteção. A estrela de cinco pontas, o pentagrama, liga-se a dimensões superiores quando a ponta está para cima. Ele se originou na Mesopotâmia há cerca de quatro mil anos e se tornou um símbolo poderoso para os egípcios e sumérios. É um símbolo de harmonia, saúde e poderes místicos. Ele pode tanto reter quanto banir energias negativas, e por isso é muito usado como talismã e em rituais. Quando ele tem as pontas arredondadas, é chamado de “a rosa sagrada da Deusa”, e representa os significados ocultos (mistérios). Pode-se evocar o poder da Água, Ar, Terra e Fogo com um pentagrama, o que nos dá poder de mudança nas áreas regidas por esses elementos.

Água: atua no emocional, regendo assuntos do coração e todos os tipos de relacionamentos (amorosos, amizade, familiares, etc.).

Ar: atua no plano mental, regendo todos os assuntos ligados à mente, como estudos, aprendizado, projetos intelectuais e inspiração.

Terra: atua no plano material, regendo todos os assuntos da terra, como dinheiro, conquistas materiais e posses.

Fogo: atua na centelha divina, dando impulso e coragem. Rege nossa iniciativa e nossos projetos e realizações.

O TRIÂNGULO

triang.jpg

O triângulo é a primeira forma perfeita e por isso está ligado à divindade e ao poder da criação. Três é um número místico que pode dar boa sorte, coragem e determinação. Representa também o elemento Fogo.

O TRÍSKELE

Triskele.jpg



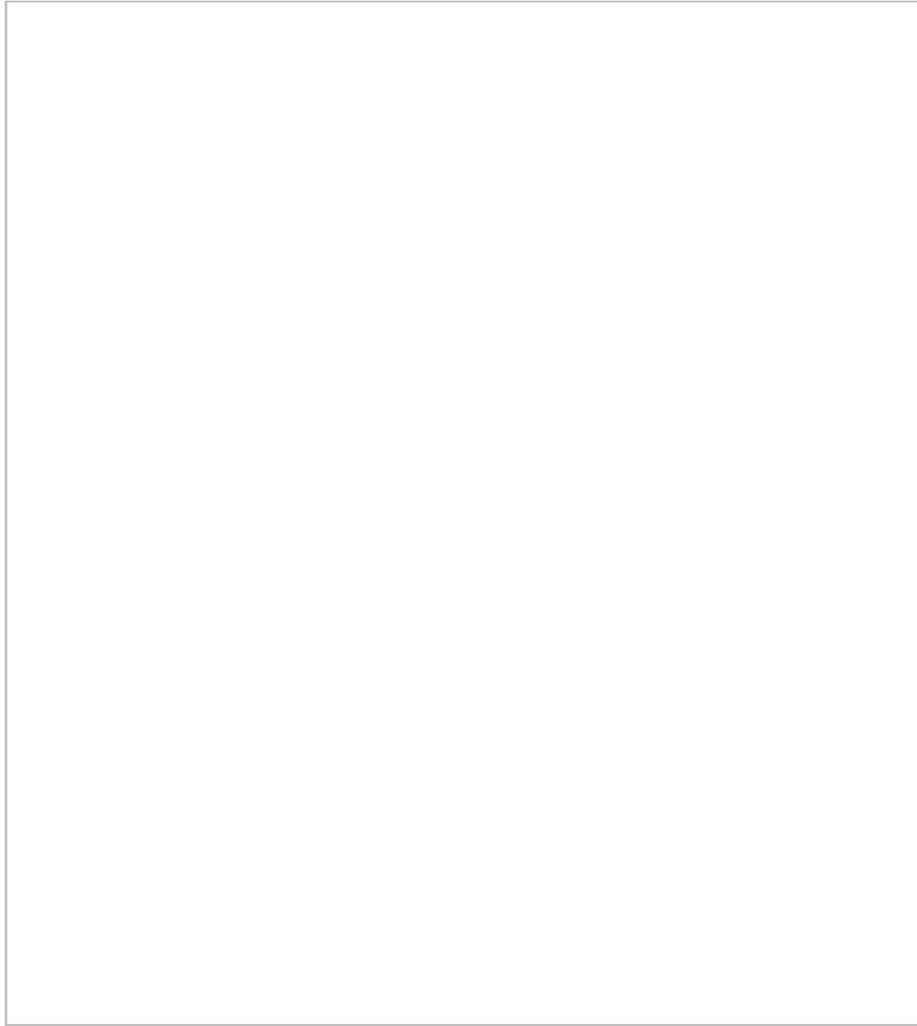
Essa símbolo, também chamado de triskelion, está ligado à Deusa e sua influência no corpo, mente e espírito. Inspira o equilíbrio, a perfeição e evoca a Tríplice Deusa, posteriormente transformada na Santíssima Trindade. Em qualquer uma das interpretações, é sempre as três faces da Divindade.

O QUADRADO



Esse símbolo está ligado ao material e dá estabilidade financeira, além de ajudar a concretizar projetos.

O SELO DE SALOMÃO



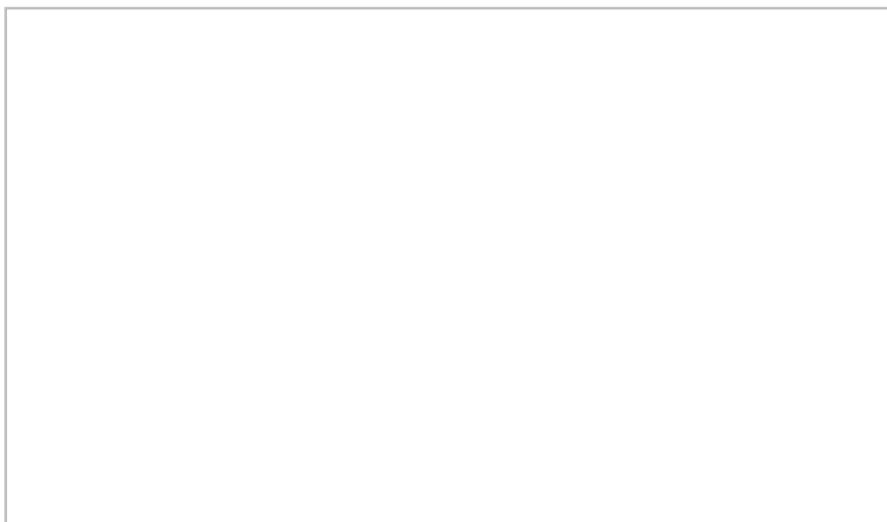
A estrela de seis pontas, também chamada de Selo de Salomão ou Estrela de Davi (sendo a primeira denominação mais comum), é o símbolo da perfeição e harmonia entre energias positivas e negativas. No sistema pitagórico, ele representa mudança e boa sorte. Bom para equilíbrio, embora seja também uma estrela ligada ao sucesso, sabedoria e riqueza.

CIFRÃO



A imagem do S com dois cortes é universal e possui grande poder, imbuindo o alimento com a energia do dinheiro e da prosperidade.

O INFINITO



Remete à eterna continuidade de tudo no universo. Nos alimentos, pode ser usado como um selo final, dando a energia de eternidade e poder ilimitado ao feitiço inicial (amor ilimitado, dinheiro ilimitado, saúde ilimitado).

Mãos na massa

Agora que você já compreendeu que alimentos possuem uma energia que pode ser despertada com sua ajuda, é hora de colocar um avental e mergulhar nessa aventura. Você encontrará a seguir os alimentos e suas energias essenciais, assim como receitas especiais para alcançar a prosperidade, despertar o amor, melhorar a sensualidade, fortalecer seu campo áurico, curar doenças e muito mais. Escolha qual energia você deseja atrair agora e saboreie cada um desses pratos. Como você terá a lista de alimentos e suas energias, você também poderá criar seus próprios pratos de acordo com seu gosto.

Preparando Receitas Mágicas para a Prosperidade

Assim como os alimentos que possuem a energia do amor despertam ou aumentam também a beleza, amizade, sensualidade e poder de atração, os alimentos que possuem a energia da prosperidade atuam aumentando a fartura em vários aspectos. Algumas receitas atuam no aumento da renda, enquanto outras aumentam as chances de se conseguir um emprego ou uma promoção. Muitas vezes, a pessoa possui dinheiro para pagar as contas, mas lhe falta para gastar consigo mesma. Nesse caso, experimente unir uma receita de amor com uma receita de prosperidade. Por incrível que pareça, juntas elas proporcionam ganhos e possibilidades para que você possa gastar com coisas de que goste.

Alimentos que possuem a energia da prosperidade:

Manjericão
Canela
Cravo
Salsa
Gengibre
Endro
Pimenta-da-jamaica
Abóbora
Alface
Berinjela
Brotos de alfafa
Espinafre
Feijão
Feijão de vagem
Vagem
Repolho
Tomate
Abacaxi
Amora-preta
Banana
Figo

Pêra
Romã
Uva
Arroz
Aveia
Cevada
Farelo de cereal
Farinha de trigo
Milho miúdo
Maisena
Amêndoa
Amendoim
Castanha-de-caju
Castanha-do-pará
Gergelim
Noz-macadâmia
Nos-pecã
Pinhão
Fruta-de-conde
Jaca
Maçã verde
Chocolate
Cupuaçu
Graviola
Cacau
Conhaque
Creme de cacau
Leite
Sal
Açúcar mascavo
Ovos
Grão-de-bico
Lentilhas
Batatas

Dicas Mágicas:

Certas cores aumentam a energia da prosperidade, como o azul

índigo, o verde, o dourado e o vermelho. Use essas cores em toalhas de mesa, guardanapos, pratos ou na hora de decorar os pratos.

Tudo que possuir muitos grãos ou sementes traz a energia da prosperidade.

Não se espante. Os pratos feitos com a energia da fartura tendem a render muito. Procure servir a todos que quiserem, pois quanto mais você dividir, mais prosperidade conseguirá.

As receitas de prosperidade possuem maior poder quando feitas na Lua Cheia.

Receitas para dinheiro e sucesso nos negócios ganham mais poder na quinta-feira e no domingo.

Preparando Receitas Mágicas para o Amor

Algumas destas receitas são indicadas para aumentar o poder de sedução, despertando o amor sensual na pessoa que a consome e possuem ingredientes afrodisíacos. Outros, no entanto, são voltados para uma outra forma de amor, como a amizade, a união, o poder de atrair pessoas. Algumas dessas receitas podem aumentar seu poder pessoal, sua sensualidade, sua autoestima e beleza. Basta escolher com sabedoria o que mais lhe falta nesse momento. Lembre-se de que para ser amado é preciso amar primeiro e um alimento que desperte esse sentimento é um ótimo primeiro passo.

Alimentos que possuem a energia do amor:

Alcaçuz
Alecrim
Anis
Baunilha
Canela
Cardamomo
Chicória
Coentro
Cravo
Erva-doce
Gengibre
Manjericão
Manjerona
Rosa
Semente de papoula
Tomilho
Castanha
Castanha-do-pará
Batata-doce
Beterraba
Ervilha
Ruibarbo

Tomate
Abacate
Abacaxi
Alfarroba
Banana
Cereja
Damasco
Framboesa
Goiaba
Laranja
Maçã
Mamão
Manga
Maracujá
Marmelo
Morango
Nectarina
Pêssego
Tamarindo
Pinhão
Pistache
Chocolate
Cacau
Graviola
Leite
Vinho
Açúcar
Mel
Pão
Peixe
Picles
Xarope de Bordo
Amendoim

Dicas Mágicas:

Colocar um quartzo rosa dentro do líquido que será usado na receita aumenta seu poder para despertar o amor em quem o comer.

O uso de velas em jantares romântico não é gratuito. Velas são muito poderosas para aumentar a energia de um ritual. Se for usar velas para o amor, prefira as rosas e vermelhas.

Ao comer pratos encantados com a energia do amor, as pessoas se tornam mais doces e amáveis. Aproveite algumas dessas receitas para servir em escritórios e ambientes de trabalho, promovendo a união e compreensão entre todos.

A melhor Lua para magias do amor é a cheia. O melhor dia é sexta-feira, dia de Vênus.

Preparando Receitas Mágicas para Proteção

Todos temos uma energia que envolve nossos corpos chamada aura. A aura deve estar sempre forte, luminosa e saudável, pois assim ela combate qualquer forma de energia negativa que tentar se aproximar, como inveja, olho grande, ódio, medo, obsessores, etc. Essas energias, quando se grudam na aura, tiram sua energia e sua luz, formando placas negras. Quando essa situação se prolonga, a energia negativa atravessa os sete corpos áuricos que possuímos até chegar ao corpo físico, onde transforma males emocionais em doenças.

Pessoas com aura forte dificilmente se machucam ou ficam doentes. Há casos de crianças e adultos que caíram de grandes alturas ou sofreram graves acidentes de trânsito e escaparam sem um arranhão, enquanto outras morrem tropeçando na rua. Isso é mais do que simples sorte.

Infelizmente, não é sempre fácil manter nossa aura saudável. Quando sofremos um baque emocional, por exemplo, tendemos a tornar nossa aura frágil através de nossos sentimentos negativos, como medo e tristeza. Por isso, é quando a pessoa está emocionalmente abalada que ela se torna mais suscetível a resfriados e pequenos acidentes.

Há muitas maneiras de manter sua aura sempre forte e iluminada, como banhos e meditação, mas uma boa alimentação pode fazer milagres, especialmente se for constante. Alguns alimentos possuem a propriedade de fortalecer nossa armadura áurica, atuando assim na energia de Marte, com defesa e proteção.

Lembre-se de que muitas vezes acreditamos que não possuímos inimigos. Infelizmente, a maioria de nós possui alguns desafetos aqui e ali. Além do mais, ataques de energia nem sempre são enviados por desafetos. Muitas vezes, nossa aura sofre por causa de problemas pessoais, preocupações, lugares carregados, eventos complicados, vampiros de energia e até momentos astrologicamente negativos para a pessoa. Por isso, é sempre bom manter a atenção para a saúde de sua aura e alguns alimentos podem ajudar você nisso.

Alimentos que possuem a energia da Proteção:

Alecrim

Alho
Cravo
Erva-doce
Louro
Manjericão
Mostarda
Pimenta de Caiena
Pimenta-do-reino
Pimentão-doce (páprica)
Rábano
Salsinha
Agrião
Alcachofra
Alho-poró
Batata
Brócolis
Brotos de bambu
Brotos de feijão
Brotos de feijão-soja
Brotos de girassol
Cebola
Cebolinha
Couve-de-bruxelas
Couve-de-flor
Couve-rábano
Milho
Mostarda
Pimenta-malagueta
Pimentão
Rabanete
Repolho
Ruibarbo
Tomates
Abacaxi
Ameixa
Carambola
Framboesa
Manga
Marmelo

Mirtilo
Tangerina
Amêndoa
Gergelim
Noz
Semente de girassol
Pães trançados
Pão de alho
Salsa
Vinagre
Limão

Dicas Mágicas:

Temperos picantes são geralmente muito bons para proteção e defesa e podem ser potencializados se desenhar com eles uma estrela de cinco pontas. Faça uma oração de poder e depois pode colocar tudo no pote que você usa.

A cor vermelha é sempre excelente para defesa e proteção. Abuse dessa cor na decoração da mesa e dos pratos.

Busque sempre alimentos frescos, mas se não der, faça o que puder. A gente faz o que pode com o que tem. É infinitamente melhor do que não fazer nada.

Procure tomar um banho antes de fazer um prato de proteção. Isso impede que energias que possam estar com você atrapalhem a energia que você deseja despertar e aumentar nos alimentos.

Preparando Receitas Mágicas para Harmonia e Equilíbrio

Parece muito genérico quando falamos sobre harmonia e equilíbrio, mas isso só acontece porque andamos tão desarmoniosos e desequilibrados atualmente que já nos parece normal. Buscamos harmonia o tempo todo, embora nem sempre utilizemos esse nome. A beleza de uma pessoa, por exemplo, é a harmonia dos traços, o equilíbrio do conjunto. Quando estamos equilibrados e em harmonia, podemos dizer que estamos experimentando a felicidade. Pequenas coisas podem até nos aborrecer, mas são incapazes de nos tirar do eixo. Nosso equilíbrio é sagrado e deve ser cultivado.

Alguns alimentos atuam como equilibradores de energias. Outros atuam como limpadores, nos livrando de toxinas físicas e emocionais. Você ficaria surpreso em saber quanto lixo emocional nós insistimos em guardar!

Lembre-se de que o equilíbrio é a chave para a felicidade. Todo excesso ou carência gera desarmonia e desequilíbrio. Procure manter tudo na sua vida em constante equilíbrio. Sua casa, suas escolhas, seu tempo, seu trabalho... Dê atenção a eles e procure ver quando algo está saindo do eixo. Tudo deve ter o seu tempo e o seu espaço e não invadir o tempo e espaço de outra coisa. É normal que em algumas épocas da nossa vida algumas coisas tomem mais de nossa energia, tempo e atenção. Mas você deve saber que isso não é saudável e retornar ao seu ponto de equilíbrio o mais rápido possível.

Alimentos que possuem a energia da harmonia e equilíbrio:

Cominho
Manjerona
Orégano
Rosa
Açafrão
Pepino
Alface
Azeitona
Maçã

Maracujá
Damasco
Pêssego
Caqui
Framboesa
Aipo
Chocolate
Peixe
Mel
Lentilha
Leite
Pão doce
Arroz
Vinho

Dicas Mágicas:

Um tempo na cozinha simplesmente preparando um prato especial pode fazer maravilhas para seu equilíbrio. Da mesma maneira, uma parada estratégica em meio a um dia caótico pode salvar sua vida. Quando paramos de lutar contra determinada situação e simplesmente nos afastamos, deixamos o caminho livre para as mensagens do Universo e podemos assim receber recados, respostas, soluções e energias revigorantes. Se o muro está muito alto, que tal se afastar um pouco para ter uma noção melhor do tamanho e pegar mais impulso?

Tudo em excesso gera desequilíbrio. O excesso de ambição vira ganância, o excesso de amor vira obsessão, o excesso de alegria vira loucura. Nada demais é bom.

O desequilíbrio e a desarmonia podem se manifestar através de sua aparência e de sua casa. Se seu lar começa a se tornar sujo e caótico sem que você consiga controlá-lo, se sua aparência também não está de acordo com o que você gostaria, você pode estar no caminho do caos. É hora de reencontrar seu caminho do meio. É o único caminho para felicidade verdadeira. A felicidade dos excessos é mera ilusão, como alguém que bebe demais e jura que é feliz.

Receitas para a harmonia e equilíbrio podem ser feitas em qualquer Lua e devem ser uma constante. Uma manutenção é sempre bem-vinda, já que a maioria de nós não percebe quando começa a ficar louca.

Preparando Receitas Mágicas para a Saúde

A saúde é nosso bem mais precioso. Por mais que a maioria das pessoas corra desvairadamente atrás de um amor ou de dinheiro (e acredite, a maioria das pessoas corre atrás disso), sem saúde, amor e dinheiro perdem muito de sua graça. Sentir dor não faz parte do ser humano. Não é natural. Natural é ser saudável e ter condições físicas para realizar tudo o que você quiser. Esse é o Plano! Toda dor é um alerta de um desequilíbrio, manifestado através de uma doença. Para recuperar a saúde ou simplesmente mantê-la é preciso saber reconhecer a fonte do desequilíbrio e consertá-lo. Há várias técnicas para isso, que vão das tradições orientais, como yoga e acupuntura, até métodos ocidentais como florais e dança. Se você for estudar essas técnicas, perceberá que todas elas trabalham de formas diferentes, mas atuam de forma similar energeticamente falando.

Alimentos que curam não são uma novidade. Muito da nossa medicina alopática se baseia em propriedades de determinadas ervas e alimentos. Por que não capturar a essência curadora desses alimentos diretamente do nosso prato?

Alimentos que possuem a energia da saúde:

Abacaxi
Alho
Abóbora
Azeitona
Brotos
Hortelã-pimenta
Limão
Maçã
Melancia
Pêssego
Amêndoa
Marzipã
Mel
Noz

Semente de
cominho
Vinagre de maçã
Vinho de maçã
Pepino
Pimenta-da-jamaica
Sálvia
Tomate
Espinafre

Dicas Mágicas:

As cores da saúde são o verde e o laranja. Utilize o verde quando precisar de regeneração e recuperação de um acidente ou de uma cirurgia. O laranja é indicado para recuperar a energia e o ânimo.

A cor violeta pode ser utilizada para todos os fins, especialmente em casos de doença. É a cor da queima de karma e nós a utilizamos para aliviar qualquer tipo de processo kármico com a ajuda de Saint Germain e sua egrégora da Chama Violeta.

Sua intuição é sua maior aliada. Procure ouvir sua voz interior sobre o que você deve comer. Seu corpo saberá pedir exatamente o que ele precisa, basta que você o ouça.

As receitas para saúde possuem melhor efeito quando feitas na Lua Minguante e na Lua Nova.

Cores na mesa e no prato

Quando trabalhamos com energia, toda forcinha é bem-vinda. Utilize o poder das cores, dos planetas e da lua. A seguir, você tem a tabela que poderá usar sempre que desejar aditivar seus pratos, tornando-os verdadeiramente mágicos.

As cores

Elas emitem vibrações poderosas que influenciam tudo a sua volta. Você pode utilizá-las na decoração dos pratos, nas toalhas ou porcelanas, nos guardanapos ou copos, nas flores ou em velas que poderão ser acesas durante a feitura dos alimentos ou durante o consumo, transformando um jantar a luz de velas num evento mágico, literalmente.

Branco: limpeza, proteção, paz.

O branco é inspiração para o despertar da espiritualidade e a ascensão da consciência. Ligada aos chakras superiores, serve ao despertar da pureza essencial do Homem. A cor branca também representa a Mãe, sendo excelente para despertar e fortalecer a imaginação, a criatividade e a fertilidade. Protege as crianças desde o útero materno até os oito anos. Reforça os laços familiares, representando a harmonia e pureza no lar. Ela purifica todo o organismo, mas ajuda principalmente na cura de doenças estomacais, das glândulas mamárias, do sistema linfático, do sistema nervoso central e do parassimpático. Protege as menstruações, a gravidez e os partos.

Laranja: energia, saúde, vontade.

Essa cor incentiva a criatividade, as atividades artísticas e desportivas. É uma revitalizadora de todo o organismo, mas ajuda principalmente a proteger e restabelecer o coração, a coluna vertebral, o baço, o duodeno, a vista e a fertilidade. É excelente auxiliar para quem quer receber luz, espiritualizar-se e aumentar seu poder mental, brilhar ou aumentar sua energia.

Vermelho: vigor, coragem, proteção, vitória.

Interessante lembrar que esta é uma cor muito utilizada em magias ciganas e é a mais ligada à beleza física e à sensualidade. A cor vermelha nos concede autoridade, vitalidade e paixão. É indicada para ativar ou aumentar a coragem, o vigor, a força de vontade, sendo muito boa também para vitória em causas contra inimigos e para defesa. Auxilia em qualquer intervenção cirúrgica. Traz vitalidade a todo o corpo, mas protege principalmente a cabeça, o rosto, os órgãos sexuais, as vias urinárias, os rins, as glândulas supra-renais, a circulação sanguínea e as secreções biliar e hepática. Ajuda a conectar o chakra básico com as forças terrestres. Cor importante quando queremos nos conectar com seres e forças do plano material.

Amarelo: intelecto, prosperidade, comunicação.

Esta cor nos permite dar forma e movimento a nossas ideias. É a cor da comunicação. Representa a ordem, o raciocínio e a lógica. Protege especialmente os pulmões e os brônquios, a respiração, o sistema cerebral e suas ramificações nervosas, a língua, os ouvidos, os intestinos, os braços e as mãos. Ela ajuda a vencer a timidez e favorece as relações sociais. Intensifica a memória, a agilidade mental, a eloquência e a capacidade de entender entrelinhas. Também ajuda na cura de doenças psicossomáticas.

Violeta: transmutação, limpeza, proteção, evolução.

Violeta é a cor da espiritualidade e a cor de Saint Germain, Mestre Ascensionado da Chama Violeta que auxilia na queima do karma. Ligada ao chakra do fogo, ajuda na purificação de nosso ser. Ela aumenta a nossa capacidade de sacrifício e a perseverança. Protege os missionários e os imigrantes. Atua sobre o pâncreas e o metabolismo endócrino, na circulação arterial e depuração do sangue. Evita processos infecciosos. Protege os pés, a pele, os músculos e as ancas. Auxilia as pessoas a se livrarem de diversos tipos de vícios: cigarro, álcool, drogas, fármacos e as

depressões suicidas induzidas por este tipo de dependência. É uma cor excelente na transmutação de tudo o que é negativo, em rituais de proteção e limpeza.

Rosa: amor, autoestima, harmonia, beleza.

Por estar muito ligada às forças do coração, esta cor atrai seres e forças ligados a este plano sutil. Simboliza o amor incondicional e as relações regidas por afeto intenso. O rosa induz ao amor próprio. Somente podemos atrair o amor quando irradiamos amor, pois semelhante atrai semelhante. E só podemos irradiar amor quando nos amamos. Provoca a atração e desperta a sensibilidade e os sentimentos nobres e puros. Protege o tato, a sensibilidade, o metabolismo, as funções renais, os órgãos sexuais femininos, a região lombar, a derme e o cabelo. Ela concede a harmonia necessária que deve haver entre as funções orgânicas. Evita a depressão e o contágio e propagação das doenças venéreas.

Azul Claro: paz, amor, serenidade.

Desperta a interiorização, a tranquilidade, a paz e a harmonização. Abre as portas do mundo oculto, tornando fácil a comunicação astral. Ótima na luta contra o medo. É também uma vela utilizada em rituais de amor, especialmente para rapazes. Utilize essa cor para combater a ansiedade, a síndrome do pânico, pesadelos, etc.

Azul Índigo: prosperidade, determinação, poder pessoal.

Quando o azul é mais profundo, representa o prazer de viver e tudo aquilo que nos desperta gosto pela vida. Ela estimula e fortalece a autoestima e induz ao sucesso. Protege a garganta, a laringe, a faringe, a tireoide, a língua, as cordas vocais e a fala, o paladar, a Trompa de Eustáquio, o cerebelo, as vértebras cervicais e a nuca. É a cor ideal para assuntos materiais, quando se deseja conquistar um objetivo relacionado ao trabalho, aumentar os ganhos e prosperar na profissão escolhida.

Verde: materialidade, dinheiro, saúde.

Ligada ao chakra Svadhistana, ou seja, o chakra dos desejos, esta cor ajuda na realização de nossos sonhos e metas. É também a cor que desperta a vitalidade e recupera a energia vital, sendo aconselhável utilizá-la quando nos sentimos exauridos e esgotados. Também utilizada em ritos para alcançar a fertilidade, a abundância e a fartura. O verde está ligado ao mundo material, posto que o verde é a cor da natureza. Essa cor simboliza a estabilidade, a fidelidade, a constância, a responsabilidade, a perseverança, a longevidade, o êxito na profissão, a sabedoria e a transcendência. Protege os idosos e ajuda a evitar as doenças senis. Atua sobre os ossos, os dentes, a hipófise, as ramificações neurológicas e todas as partes do organismo consideradas frágeis e delicadas.

Marrom: aterramento, propriedades, segurança material.

Utilizamos essa cor para ligar alguém mais ao plano terreno. É a cor indicada para pessoas sonhadoras demais, que sonham muito, mas realizam pouco. Indicada para conquistar a segurança material, resolução de questões financeiras, compra e venda de imóveis, foco em coisas concretas.

Preto: proteção, limpeza, fim de ciclo.

Utilizada para proteção e quebra de feitiços, a cor preta serve para retirar tudo o que não nos serve mais. Ela age como uma esponja, atraindo todas as energias, geralmente negativas, e por isso não é aconselhável usar preto em roupas, a menos que se esteja preparado para isso. Utilizada em velas, a cor preta é uma excelente ferramenta de limpeza.

Lilás: superação, serenidade, espiritualidade.

Uma mistura da cor violeta com a cor rosa, o lilás ou lavanda é uma cor de energia muito sutil que ajuda a recuperar o coração de traumas, mágoas e decepções. Torna a vida mais leve e dá compreensão espiritual

para que a pessoa supere seus baques emocionais. Ajuda em resoluções de problemas kármicos relacionados ao amor, amigos e família.

Receitas Mágicas para Momentos Especiais

Bolo para Esbat de Lua Cheia

O esbat de Lua Cheia é um ritual realizado nos três primeiros dias da fase cheia da Lua. Nele, nos conectamos com deusas da Lua e entramos em equilíbrio com os poderes lunares. Neste ritual podemos consultar oráculos e fazer pedidos de fartura e prosperidade. Para realizar um ritual da Lua Cheia, você pode servir alimentos que levem leite, vinho branco, bolos e pães. Como bebida, pode servir vinho branco, leite e limonada. As velas que estiverem acesas devem ser brancas ou prateadas e as vestimentas podem seguir este padrão, em homenagem às divindades ligadas à Lua.

Para fazer esse bolo de esbat, acenda uma vela branca ou prata antes de começar. Acenda incensos e coloque música tranquila e inspiradora. Respire profundamente três vezes e fale o seguinte encantamento:

*Deusas da Lua,
Mães da magia,
Eu lhes peço que derramem suas bênçãos
Sobre mim e sobre este bolo que agora faço em vossa homenagem.
Que ele tenha sua intuição, sua magia, sua fartura e sua proteção.
Assim seja, assim se faça.*

Prepare o bolo e deixe a vela queimar até o fim. Quando o bolo estiver pronto, separe a primeira fatia para as deusas da Lua, colocando perto da vela. Depois de três dias, pode jogar fora normalmente.

Ingredientes:

250 g de manteiga ou margarina
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de maisena
3 ovos brancos
1 lata de leite condensado
1 litro de leite integral
1 pitada de sal

Derreta a manteiga em uma panela e reserve. No liquidificador,

coloque o leite e o leite condensado, batendo por alguns minutos. Vá acrescentando aos poucos os outros ingredientes (a farinha de trigo, a maisena, o açúcar, os ovos, a manteiga derretida e o sal). Coloque numa fôrma untada com manteiga e farinha de trigo. Erga a forma para a o alto e mostre-o para a Lua, pedindo mais uma vez que as deusas da Lua o abençoem. Se não puder mostrar para a Lua, mostre para a vela. Visualize luz prateada ou nacarada descendo sobre o bolo. Sobre-o suavemente e asse no forno em banho-maria por uma hora e meia.

Bolo da Lua Azul

Considerada um fenômeno raro, a Lua Azul acontece mais ou menos a cada dois anos. É a segunda Lua Cheia do mês, quando os portais entre o nosso mundo e o mundo dos elementais fica aberto, permitindo contato com esses seres mágicos e potencializando rituais. A Lua Azul permite que os portais entre os mundos se abram, sendo um momento perfeito para rituais e magias.

Num nível mais sutil, podemos trabalhar a magia e a espiritualidade, a intuição e nossos dons psíquicos durante uma Lua Azul. Indicada também para trabalharmos nossa prosperidade e fartura em todos os sentidos, há vários rituais que podem ser feitos nesse dia, pois todo ritual feito na Lua das Fadas é potencializado sete vezes.

É importante lembrar também que o Mundo das Fadas está intimamente ligado ao plano mental e tudo o que você pensar nesse dia será também potencializado sete vezes, atraindo para a sua vida o que você estiver construindo com seus pensamentos.

Por isso, muita atenção ao que você fizer no dia e na noite da Lua Azul. É um momento especial, quando as fadas e o Povo Pequeno estão por perto e podem ser facilmente acessíveis. Se você não vai fazer nenhum ritual, ao menos tome conta dos seus pensamentos. Aliás, apesar da importância mágica desse dia, este é um conselho que vale para todos os seus dias:

Você atrai o que você pensa.

Você atrai o que você fala.

Você atrai o que você teme.

Você atrai o que você reclama.

Então, mude seus pensamentos e mudará sua realidade!

Faça esse bolo encantado para as fadas e faça seus pedidos. Coloque uma boa música de fadas (clássicas, instrumentos de sopro, celtas, Enya, Loreena Mackenit, etc...). Acenda um incenso de flores e uma vela azul clara antes de começar a fazer o bolo. Pegue os ovos e mostre-os para a chama da vela, dizendo:

Desejo do sonho, sonho que desejo

*Eu peço a ajuda das fadas
Para me trazer o que almejo
Sua magia está dentro desse ovo
Levando o velho, trazendo o novo.
Rainha Aine, venha ao meu mundo
Sobre sua magia de realização
E traga a concretização!
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim se faça!*

Sobre o ovo e coloque-o sobre um prato com o açúcar. Acomode os outros ingredientes secos e jogue pétalas de rosa branca sobre ele, numa chuva, dizendo:

*Chuva de bênçãos
As fadas trazem
Chuva de amor
As fadas trazem
Chuva de dinheiro
As fadas trazem
Chuva de saúde
As fadas trazem.
E com gentileza elas trazem
O sonho, o pedido, o desejo
E me ajudam a realizar
Tudo o que almejo.*

Coloque a xícara com leite e corante azul perto e coloque as mãos em concha sobre tudo. Visualize flores e fadas vindo em seu auxílio e soprando magia nos ingredientes. Visualize todos os seus desejos se realizando. Deixe a luz colorida fluir através de você.

Quando terminar, prepare o bolo conforme as instruções. Faça-o com sentimento de alegria, de felicidade, como se tudo o que você tivesse pedido já estivesse se realizando conforme o bolo é preparado. Nada pode desfocar você ou desequilibrar sua energia, ou o feitiço se quebrará (fadas são muito sensíveis).

Quando o bolo estiver pronto, mostre-o para a Lua e peça que as fadas e deusas lunares banhem seu bolo com seu poder mágico. A primeira

fatia deve ser dada para as fadas, colocada num altar ou num cantinho numa mesa. O restante deve ser consumido por você e pelas pessoas que você ama. Nenhuma parte desse bolo pode ir para o lixo (animais podem comer).

Deixe a vela azul queimar até o fim e, se sobrar cera, jogue fora normalmente.

Receita do bolo da Lua Azul

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos brancos grandes
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- Anilina azul comestível (a gosto)
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Quando for preparar, retire as pétalas de rosa e devolva-as à natureza. Bata as claras em neve. Misture os outros ingredientes e bata (na batedeira ou na mão) até ter uma mistura homogênea e azul (ela deve ficar meio verde. Se quiser realmente azul, não use as gemas). Junte as claras em neve e misture. Coloque numa fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno por 30 minutos, ou até que, ao espetar com um palito, este saia seco. Desenforme e enfeite com açúcar de confeiteiro ou um glacê. Pode enfeitar com frutas e jujubas, se preferir.

Torta de Maçã de Samhain

A Noite dos Antepassados (Samhain ou Halloween), comemorado dia 31 de outubro no Hemisfério Norte, no Hemisfério Sul trocava com Beltane, em primeiro de maio. A festa de Samhain pode ser bastante colorida com velas de cores diversas para iluminar ou enfeitar o lugar. Como bebida, sirva vinho tinto, cidra ou refresco de uva. As comidas podem ser preparadas com beterraba, nabo, milho, castanhas, gengibre, abóbora, pratos com carne (a menos que você seja vegetariano) e tofu. Doces e bolos são bem-vindos.

Essa torta de maçã é uma boa maneira de saudar o Samhain e começar um novo ciclo, pois o Samhain também é considerado a passagem do ano. Essa torta atrai a prosperidade e a fartura. Antes de começar a prepará-la, acenda seis velas violetas. Pegue seis maçãs e segure uma a uma nas mãos, diante das chamas das velas, agradecendo por tudo o que recebeu durante esse ciclo e pelo que ainda irá receber no próximo. Pense apenas em coisas boas e sinta uma profunda e honesta gratidão. Afinal, mesmo que tenha sido um ano difícil, você está aí para lutar a próxima batalha, não está? Coloque cada uma das maçãs ao pé de cada vela. Entoe um cântico de agradecimento e comece a preparar a torta.

Ingredientes:

200g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
100g de açúcar
150g de manteiga
4 colheres de sopa de água gelada

Misture todos os ingredientes, formando uma bola de massa e leve à geladeira por uma hora. Unte uma fôrma de abrir e forre os fundos e os lados com a massa. Recheie e leve ao forno médio por 40 minutos.

Recheio:

6 maçãs
2 colheres de sopa de suco de limão

3 colheres de sopa de água
6 colheres de sopa de açúcar
1 gema
1 xícara de chá de leite
1 colher de chá de baunilha
1 colher de sopa de maisena
½ xícara de chá de creme de leite
Castanhas ou amêndoas picadas

Descasque as maçãs e retire as sementes. Corte em fatias e regue com o suco de limão. Leve ao fogo com as 3 colheres de água e 2 colheres de açúcar. Deixe levantar fervura e desligue. Bata a gema com o restante do açúcar. Junte o leite frio, juntamente com a baunilha e a maisena. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Adicione o creme de leite. Depois de bem misturado, coloque o creme sobre a massa e espalhe fatias de maçãs. Regue com o caldo da maçã e polvilhe com as castanhas ou amêndoas picadas. Leve ao forno médio por 30 minutos. Sirva gelada.

Lughnasadh

Também conhecido como Lammas ou Lunasa, marca o início da colheita e o período de enfraquecimento do Deus. É comemorado dia 1º.ou 2 de fevereiro pela Roda Sul e dia 1º.ou 2 de agosto pela Roda Norte. Em essência, é um ritual de graças pela colheita dos primeiros grãos e sementes. É também uma preparação para tempos difíceis, onde pede-se força, coragem e sabedoria.

O banquete de Lammas pede pratos com trigo, milho e aveia. Pães diversos e bolos também são tradicionais, assim como amoras pretas e frutas silvestres. Todos os grãos e frutos maduros que se encontrem na região podem ser usados, tanto simples como em tortas. O vinho pode ser substituído por cidra. O pão na forma de Sol representando o Deus e utilizado no ritual que precede os festejos deve ser consumido durante o banquete.

Pão de Lughnasadh

Ingredientes:

- 40 gramas de fermento biológico
- 5 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de óleo de girassol
- Duas pitadas de sal
- 1 colher de sopa de mel
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite morno
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo integral
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo branca
- 1 colher de sopa de levedura de cerveja
- 2 colheres de sopa de aveia em flocos
- 2 colheres de sopa de sementes de linhaça

Em um recipiente não metálico, acrescente o fermento biológico com o açúcar e mexa bem até dissolver todo o fermento, sem ficar nenhum grumo. Acrescente os ovos e, a seguir, o óleo, sempre mexendo bem. Incorpore na massa o sal, uma parte do leite, a levedura, o mel, a aveia, as sementes de linhaça e as duas farinhas. Vá adicionando o leite conforme o necessário (é importante que o leite esteja morno, e não quente!). Quando atingir o ponto de massa de pão, deixe descansar em um local quente e coberto por um pano de algodão. Depois de uma hora, com as mãos, corte a massa e faça pãezinhos redondos e coloque-os na forma que irá assar, já untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo branca, deixe-os descansar por mais 30 minutos para que eles cresçam e asse-os em forno médio por cerca de 30 minutos. Trace um pentagrama com uma faca afiada ou outros símbolos mágicos sobre a massa do pão, antes de assá-lo.

Bolo da Vida para o Natal

Inspirado no antigo Yule, o Natal é uma festividade cristã que reúne toda a família, sendo também uma data de grande poder. Aproveite para fazer pratos de amor, harmonia e união.

Esse bolo é interessante por reunir diversos elementos que trazem poder para a receita. Comece o ritual acendendo uma vela dourada num pires ou num prato maior se preferir. Cerque-a com cristais, pétalas de rosa, moedas e grãos. Peça aos seus protetores e mentores espirituais que derramem sobre você, seu lar e o alimento que você vai preparar suas bênçãos de paz, luz, prosperidade e saúde.

Pegue os ovos que vai usar e mostre para a chama da vela, dizendo tudo o que deseja para quem vai comer esse bolo. Trace em um ovo um coração. No segundo ovo, desenhe um cifrão. No terceiro, desenhe o símbolo do infinito. Deixe os ovos no prato da vela por alguns minutos enquanto visualiza todos os bons momentos que você passou e deseja passar com sua família e amigos (as pessoas que vão comer o bolo).

Quando terminar, prepare o bolo, usando os ovos do ritual. Deixe a vela queimar até o fim.

Ingredientes:

Massa:

3 ovos

$\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar

$\frac{3}{4}$ xícara de chá de manteiga (150g)

1 xícara chá de farinha de trigo

$\frac{1}{4}$ de xícara de chá de maisena

$\frac{1}{2}$ xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de cravo em pó

$\frac{1}{4}$ xícara de chá de gotas de chocolate (ou pedaços de chocolate meio amargo) (45g)

$\frac{1}{4}$ xícara chá de uvas passas escuras (45g)

$\frac{1}{4}$ xícara (chá) de cerejas vermelhas bem picadas (45g)

$\frac{1}{4}$ xícara (chá) de cerejas verdes bem picadas (45g)

$\frac{1}{4}$ xícara (chá) de damasco bem picado (45g)

Cobertura:

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 colheres (sopa) de leite de coco

Prepare a massa: Coloque os ovos na batedeira e bata bem até ficarem esbranquiçados. Junte o açúcar e a manteiga e bata bem. Não se preocupe com a aparência quando você colocar a manteiga. Ele volta ao normal quando colocar os outros ingredientes. Desligue a batedeira e junte a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento em pó, a canela em pó e o cravo em pó e misture bem. Junte as gotas de chocolate, as cerejas e o damasco e misture delicadamente. Transfira a massa para uma assadeira de bolo inglês (22cm X 11cm) untada e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até que enfiando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e cubra com o glacê de chocolate.

Glacê de chocolate: Numa tigela misture bem açúcar de confeiteiro, chocolate em pó e leite de coco e cubra o bolo depois de frio.

Fim de Ano

Como é uma mudança de ciclo, é interessante aditivar a mesa com pratos encantados para o que se deseja atrair, como prosperidade, alegria, amor, saúde e boa sorte. Aí vão algumas sugestões que costumo fazer sempre trazem resultados para todos que compartilham daquela refeição. Ah, sim! Nem todos ceiam à meia-noite. O ideal é que esses alimentos sejam consumidos durante as primeiras 24 horas do ano, ou seja, pode servir no almoço do dia primeiro de janeiro que a abundância e fartura estarão presentes durante todo o restante do ano!

Salada de Espinafre para Dinheiro

Pegue uma vela verde e passe azeite nela, dizendo:

*Que a energia do dinheiro esteja nessa salada,
Que cada folha que no prato houver,
Uma nota de cem surja, vindo de onde vier.
Que tenha tanto dinheiro em nossas vidas
Como folhas numa árvore de ipê!*

Acenda a vela num prato e coloque moedas e notas em volta dela. Salpique fermento na chama da vela e no dinheiro no prato, repetindo o encantamento. Visualize sua vida sendo muito próspera, sua família sendo muito rica, e repita o encantamento.

Prepare a salada e tenha certeza de que todos que dela comerem verão a prosperidade fluir em sua vida durante todo o ano!

Ingredientes:

Espinafre

Bacon

Azeite extra virgem

1 colher de sopa de mel

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

1 colher de sopa de mostarda

1 laranja

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Nozes picadas Mexerica ou abacaxi em calda

Pedaços de queijo parmesão

Pique o bacon e refogue no azeite. Numa travessa, coloque uma colher de azeite, uma de vinagre balsâmico, o mel e a mostarda (não substitua a mostarda, pois é ela que faz com que o molho fique homogêneo). Misture. Rale a laranja e esprema metade dela. Junte o suco à mistura, temperando com sal e pimenta. Leve as nozes picadas ao forno para ficarem crocantes (basta alguns minutos). Coe a mexerica ou abacaxi. Numa travessa, misture as folhas do espinafre previamente lavado com as nozes e a fruta em calda. Acrescente o bacon picado e pedaços de parmesão

e sirva. O espinafre murcha depois que pega o molho, então pode usar bastante.

Torta de Banana da Prosperidade

Esse é um dos doces mais gostosos que sei fazer. Essa torta de banana com suspiro é relativamente fácil de se encontrar, mas ninguém faz do jeito que minha mãe fazia e que eu aprendi. Eu gosto de encantar essa torta com energias do Sol, para dar sucesso e energia criativa.

Antes de começar, acenda uma vela amarela e peça a ajuda dos espíritos do Sol para encantar esse doce com sua energia divina de sucesso, prosperidade, alegria, criatividade, etc... (VERBALIZE). Então, pegue os ovos e desenhe neles com uma canetinha símbolos de sucesso e dinheiro, como runas, cifrão, o quadrado e a estrela de seis pontas. Passe os ovos nas chamas da vela, dando a cada um uma tarefa: "Você trará para quem desse doce comer sucesso / dinheiro / alegria / etc."

Então, deixe a vela num local seguro e prossiga fazendo o doce conforme a receita, sempre imantando com palavras do que você deseja atrair. Quando terminar, deixe a vela queimando até o fim.

Ingredientes:

500 ml de leite

150g de açúcar (se for frutose é metade)

12 gemas

50g de farinha amido de milho

Raspas de 1 limão

Uma dúzia e meia de banana prata

Óleo de girassol para fritar

Açúcar e canela em pó

Suspiro:

12 claras

Raspas de limão

Açúcar

Numa panela, leve ao fogo o leite, o açúcar, o amido, as raspas da laranja e as raspas da casca do limão, mexendo sempre até levantar fervura. Junte as gemas previamente batidas e mexa até ficar bem misturado.

Ponha o creme num pirex. Esquente o óleo e corte as bananas ao longo (em fatias). Não podem ficar muito grossas. Frite até dourar e coloque num papel toalha para escorrer. Monte as bananas em cima do creme, até não sobrar nenhum espaço livre. Cubra com uma mistura de açúcar e canela em pó e reserve.

Na batedeira em velocidade máxima, bata as 12 claras até ficarem em ponto de neve. Acrescente duas colheres de sopa de açúcar para cada clara e as raspas de um limão.

Coloque por cima das bananas e leve ao forno preaquecido durante alguns minutos, até que o suspiro esteja dourado. O forno deve estar a 200 ou 220 graus. Não deixe queimar. Assim que dourar, retire e coloque em cima do fogão. Essa torta pode ser consumida quente ou gelada e é ótima em lanches da tarde e como sobremesas!

Receitas para Divindades

Você pode saudar uma divindade da sua escolha através de uma receita feita em sua homenagem. Para isso, basta saber os alimentos que são representados pela divindade em questão e preparar um prato com eles. O ritual começa no preparo do prato e só termina no consumo deste. Depois de preparar, você deve fazer um ritual onde oferece o alimento para a Divindade (com velas, caldeirão, incensos, etc.). Depois que o fizer e depois de um trabalho de visualização, você pode consumir o alimento.

Eis o que acontece. Quando você oferece um alimento para uma deidade (ou para várias deidades), o espírito do alimento aparece na dimensão dela. Em gratidão, e porque sempre deve haver movimento e troca equivalente, a deidade coloca no alimento a energia dela. Por isso, alimentos de rituais são muito mais saborosos do que os normais.

Creme de tapioca com coco para Iemanjá

Seu dia é festejado em 2 de fevereiro e ela é a Grande Mãe, uma representação brasileira da Deusa, rainha do mar, plena de graciosidade, beleza e fartura. Acenda uma vela branca e cerque com algumas conchinhas. Se não tiver, use pétalas de rosa branca. Coloque perto um copo com água e faça os pedidos para que o doce que você vai fazer receba a energia divina de Iemanjá para proteção, amor e prosperidade. Pode focar em um só aspecto ou pedido se preferir. A seguir, prepare a receita, entoando cânticos para Iemanjá.

Ingredientes:

½ xícara (chá) de tapioca (80g)
3 e ½ xícara (chá) de leite (700ml)
1 pau de canela pequeno
1 xícara (chá) de açúcar (160g)
2 gemas peneiradas
1 lata de creme de leite (300ml)
1 colher (chá) de essência de baunilha
Açúcar para caramelizar

Deixe a tapioca de molho em 2 xícaras de leite, por cerca de 2 horas. Acrescente o leite restante e a canela. Ferva até que fique macia. Junte o açúcar e as gemas e mexa até engrossar. Retire do fogo logo após a fervura. Fora do fogo, junte o creme de leite, a baunilha e o coco. Coloque nas fôrmas e leve à geladeira. Antes de servir, cubra com uma fina porção de açúcar e caramelize com um maçarico ou com as costas de uma colher aquecida diretamente sobre a chama do fogo.

Mousse para Dionísio

Dionísio pode ajudar a ter mais prazer na vida, mais alegrias, amigos e boa sorte. Para puxar a energia dele para sua vida, faça um ritual bem simples. Acenda uma vela vermelha e coloque num prato perto um cacho de uvas e uma taça de vinho. Chame por Dionísio e peça-lhe que coloque mais alegria e diversão na sua vida, colocando sua energia divina no doce que você vai fazer. Então vem a parte mais difícil e mais divertida. Você deve colocar uma música e dançar alegremente para saudar Dionísio e se mostrar merecedor do presente que está pedindo. Quando terminar, prepare a mousse.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Vinho tinto seco de mesa (a mesma medida da lata)
- 2 pacotes de gelatina de uva
- 2 xícaras de água

Para a calda:

- 1 xícara de chá de vinho tinto
- 10 colheres de sopa de açúcar.

Dissolva os pacotes de gelatina de uva nas 2 xícaras de água quente e deixe esfriando enquanto faz a outra parte do doce. Coloque o leite condensado em um liquidificador junto com o creme de leite e o vinho tinto. Bata até ficar uma mistura homogênea.

Acrescente a gelatina no liquidificador e bata mais um pouco. Coloque numa fôrma e por 3 horas e sirva gelado.

Para a calda: em uma panela, junte uma xícara de chá de vinho tinto com as 10 colheres de açúcar e ferva em fogo baixo até alcançar uma consistência de calda. Pode servir separadamente (gelada) ou sobre a mousse.

Torta de Coco de Ganesha

Ganesha é o deus hindu com cabeça de elefante que remove os obstáculos e promove a prosperidade. Seu dia é 11 de setembro, mas pode fazer um ritual para ele quando desejar. Para saudá-lo, acenda uma vela amarela num pires e cerque de moedas. Coloque sobre as moedas os seis ovos e faça seus pedidos para Ganesha. Visualize a boa fortuna e os caminhos abertos por alguns minutos. Deixe a vela queimar em algum lugar na cozinha e prepare a torta cantando o mantra de Ganesha. Use os ovos do ritual quando chegar o momento.

Mantra de Ganesha

*Ganesha Sharanam
Sharanam Ganesha*

A tradução aproximada seria algo como “Eu busco refúgio em Ganesha. Por favor, proteja-me, oh grande Deus Elefante”.

Ingredientes:

Para a massa:

6 ovos
6 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Para o recheio:

1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite de coco
2 gemas de ovos
2 colheres (chá) de maisena
Baunilha
Coco ralado

Prepare a massa:

Bata bem os ovos e o açúcar até formar um creme. Acrescente a farinha e o fermento aos poucos mexendo delicadamente. Asse em forno

médio.

Prepare o recheio:

Leve ao fogo brando até formar um creme e acrescente o coco ralado. Cubra com marshmallow e coco ralado grosso.

Na Cozinha com Afrodite

O culto à Afrodite foi importado da Fenícia, onde ela era chamada de Astarte. Em Roma, ela foi chamada de Vênus e em todas as culturas possuímos versões de Afrodite, uma deusa de amor, beleza, sexualidade, sedução e fertilidade. Quando trabalhamos com Afrodite, nos conectamos à deusa em seu aspecto doce, amoroso e sensual.

Como trabalhar com Afrodite

Tanto homens e mulheres podem trabalhar com a energia de Afrodite. Ela transforma a energia mais quente e violenta em amor e paixão. Sem a energia dessa deusa, a energia masculina entra em desequilíbrio gerando guerras e violência.

Observe agora o que ajuda na conexão com Afrodite e que pode ser usado em suas magias:

ELEMENTO: Água

COR: rosa

ERVAS: violeta africana (*Saintpaulia ionantha*), alfafa (*Medicago sativa*), malvaíscio (*Althaea officinalis*), anêmona (*Anemone pulsatilla*), escovinha (*Centaurea cyanus*), cevada (*Hordeum spp.*), bétula (*Betula alba*), íris (*Iris versicolor*), bardana (*Arctium lappa*), alcaparra (*Capparis spinosa*), cardamomo (*Elettario cardamomum*), mentrasto (*Nepeta cataria*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), tussilagem (*Tussilago farfara*), ciclame (*Cyclamen spp.*), língua de tucano (*Eryngium spp.*), betônica aquática (*Scrophularia nodosa*), arnica silvestre (*Solidago odora*), quebra-panelas (*Calluna spp.*), alcaçuz, consolida, avenca, murta de cheiro, pervinca, tanchagem, tasneira, baunilha, vetiver.

Flores: todos os tipos de rosa, narciso, monsenhor, dedaleira, vitória régia, gerânio, hibisco, jacinto, dente de leão (ou pé de leão), lilás, magnólia, artemísia, orquídea, primula, aleluia, valeriana, violeta, mil folhas.

FRUTAS E GRÃOS: maçã, damasco, abacate, banana, amora, cereja, milho, arroz, aveia, tomate, maracujá, coco, pêssego, melão, ameixa, nectarina, morango, framboesa, ervilha, pera, tomilho.

OFERENDAS PARA AFRODITE: espelho, perfume, flores, incenso, frutas (em especial maçãs e romãs), rosas perfumadas, bolos feitos com mel e vinhos doces.

Um bolo de Afrodite para amor e beleza

Esse bolo confere graça e beleza a quem o comer e atrai o amor para a vida da pessoa. Ele pode ser dividido com outras pessoas, em especial com quem se deseja conquistar.

Antes de fazer o bolo, faça o seguinte ritual:

Acenda uma vela cor de rosa num prato branco e um incenso. Pegue uma rosa cor de rosa e sussurre para ela seu pedido de entregar um recado à Afrodite. Então, vá tirando pétala por pétala e colocando em círculo no prato da vela, a cada pétala, reiterando seu pedido para a Afrodite de atrair o amor, conferir beleza, etc. Você pode ser mais específico enquanto faz isso (pode pedir, por exemplo, para ter o corpo ideal, resolver um problema de pele, ter um cabelo mais bonito, etc.).

Quando terminar, visualize o que deseja com as mãos em concha direcionadas para a chama da vela. Diga alto:

Minha amada Afrodite, peço que coloque nesse bolo que vou fazer sua divina energia para que ele se torne mágico e possa atrair o amor e conferir a beleza para quem dele comer. Assim seja, assim se faça!

Coloque o prato com a vela num lugar seguro (no mesmo ambiente em que você vai fazer o bolo). Depois do bolo pronto, corte a primeira fatia e ofereça à Afrodite colocando no altar ou num cantinho alto na casa. Depois de três dias, pode colocar num jardim.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Bolo de Baunilha de Afrodite

Ingredientes:

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó
4 ovos
½ xícara de chá de leite
½ colher de sopa de essência de baunilha

Misture a farinha e o fermento num pote. Coloque no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar e a margarina. Bata por 2 minutos e despeje sobre a farinha com fermento. Misture bem com uma colher de pau, adicione a baunilha e misture mais um pouco.

Coloque a massa em uma fôrma redonda ou de furo no meio untada e enfarinhada.

Asse por 35 minutos em forno pré-aquecido.

Cobertura:

1 e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (285g)
3 claras, em neve (120g)
½ xícara (chá) de água (100ml)

Ferva o açúcar de confeiteiro com a água até obter uma calda em ponto de bala mole. Bata as claras em neve na batedeira na velocidade máxima. Despeje a calda sobre as claras em neve e bata até esfriar.

Depois do bolo pronto, desenforme e cubra com o merengue. Se desejar, enfeite com confeitos prateados e/ou dourados.

Maçãs de Afrodite para doçura

Essa magia aumenta a doçura das pessoas, sendo indicada para pessoas agressivas ou frias. Podem ser servidas para adolescentes rebeldes e crianças irritadas. Ea adoça o coração com a energia de Afrodite. Indicado também para pessoas amarguradas e desapontadas com a vida.

Ingredientes

Maçã

Açúcar branco ou mel

Pegue três maçãs bem bonitas e coloque-as num prato branco. Pegue uma vela rosa e passe-a no mel e depois no açúcar cristal (se não tiver, serve açúcar refinado). Acenda a vela e coloque-a num pires. Pegue as maçãs e passe uma por uma na chama da vela, dizendo:

*Minha doce Afrodite,
Acalma o coração,
Adoça a alma com rancor,
Retira a solidão,
Sopra pra longe a dor.*

Repita isso a cada maçã por três vezes. Coloque as maçãs perto da vela e deixe por cerca de uma hora. Então, corte as maçãs e arrume num prato. Cubra com mel ou açúcar branco e sirva. Se preferir, pode usar as maçãs para uma torta ou doce.

Torta de Frutas de Afrodite para Sensualizar Geral

Essa torta é encantada para aumentar e despertar o desejo. Ela deve ser feita numa Lua Cheia. Num mesmo prato, acenda uma vela rosa e uma vela azul. Coloque açúcar em branco em volta. Faça um prato ou cesta bem bonito de frutas, como pêssegos em calda, morangos, amoras, cerejas e framboesas. Você vai usar essas frutas na receita. Peça à Afrodite que coloque na torta que você vai fazer a energia do amor e do desejo. Pense na pessoa desejada e visualize uma noite de amor entre vocês. Quanto mais vívida for a visualização, melhor. Quando terminar, prepare a torta. Deixe as velas queimarem até o fim. Se sobrar cera e açúcar, pode jogar fora.

ATENÇÃO: qualquer pessoa pode comer a torta, mas ela vai aumentar o desejo sexual. Porém, a pessoa em quem você pensou no ritual deve comer com você. Se não for possível, a magia funcionará ainda assim, fazendo com que a pessoa tenha desejo por você.

Melhor dia: segunda e sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

Cobertura:

½ xícara (chá) de calda de pêssegos

½ colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

Massa:

2 colheres (sopa) margarina

1 pacote de biscoito de maisena

Recheio:

3 morangos cortados em cubos

½ lata de pêssego em calda cortados em cubos

½ lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de maisena

½ xícara (chá) de leite

2 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

As frutas usadas no ritual para decorar

Prepare a massa:

Bata o biscoito no liquidificador até virar uma farofa fina. Em um pote, misture o biscoito e a margarina, até obter uma massa úmida. Forre uma fôrma de aro removível ou não e leve ao forno médio-alto (200°C) pré-aquecido, por cerca de 10 minutos

Reserve.

Prepare o recheio:

Misture o leite condensado, as gemas, o leite, a maisena e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter um creme liso e consistente. Apague o fogo, junte o creme de leite e deixe esfriar. Recheie a massa com este creme, decore com as frutas e reserve.

Prepare a cobertura:

Dissolva a gelatina em três colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até dissolver. Retire do fogo, espere esfriar um pouco e junte com a calda de pêssego

Reserve.

À parte, misture um pouco de gelo com água e coloque a cobertura reservada, como se fosse um banho-maria

Mexa delicadamente até ficar com consistência de geleia mole e espalhe cuidadosamente sobre a torta, formando uma camada brilhante.

Leve para gelar até o momento de servir.

Receitas e Rituais para Todos os Fins

Pudim da Serenidade

Para união, abertura de caminhos e paz.

Esse é um dos meus doces favoritos na magia. Além de fácil, ele é impressionantemente rápido e pode-se ver seus efeitos imediatamente. Ele promove a serenidade, o amor, a união, a gentileza e acalma os corações aflitos. Ele também abre caminhos e mostra soluções.

Acenda uma vela branca, pedindo por paz, alegria e abertura de caminhos para todas as pessoas de boa vontade no mundo. Peça a presença das entidades de Luz (pode chamar anjos ou as bruxas ancestrais) para realizar este feitiço. Faça o pudim girando sempre em sentido horário, cantando o mantra Om Mani Pad Me Hum, sempre com bons pensamentos. Ao terminar, encante com o dedo ou com a varinha, girando sobre ele até formar uma névoa de energia, e empurrar essa névoa com a mão direita (dominante).

Melhor dia: segunda e sexta-feira.

Melhor lua: lua nova.

Ingredientes:

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

Um pouco menos da lata de açúcar (menos dois dedos)

1 pitada de sal

1 colher de sopa de manteiga

100g de coco ralado

4 ovos

2 xícaras de chá de tapioca

1 garrafinha de leite de coco

2 xícaras de chá de açúcar (para a calda)

Modo de fazer:

Junte tudo numa panela, exceto os ovos e o açúcar da calda, e misture bem com uma colher de pau. Leve ao fogo e mexa até dar o ponto de mingau (desgrudar do fundo da panela e ficar meio duro). Desligue o fogo e bata rapidamente os ovos com um garfo. Junte-os e misture bem com a colher de pau. Tampe a panela e faça a calda. Numa forma de furo no meio, coloque o açúcar e leve ao fogo. Vá mexendo com uma colher de pau

até virar uma calda dourada. Despeje o mingau às colheradas na fôrma com a calda e deixe esfriar. Quando estiver fria (porque os ovos continuam cozinhando enquanto isso), leve à geladeira. Desenforme e sirva gelado! Não tem quem não goste e fica todo mundo um doce, alegre e rindo à toa! Também abre caminhos e alivia tensões e preocupações.

Brownie dos Gnomos

Para aumento de dinheiro, arrumar emprego e oportunidades de lucro.

Antes de começar, acenda quatro velas verdes. Pegue os ingredientes em pó que você vai usar e coloque numa tigela ou prato (não pode ser de plástico) no meio da mesa ou pia). Coloque os ovos por cima. Cerque com as quatro velas e acenda a primeira. Acenda as outras usando a chama da vela anterior, desenhando um quadrado. Coloque uma moeda corrente ao pé de cada vela e diga alto:

*“Gnomos, amigos elementais,
Eu lhes dou as boas-vindas com alegria!
Peço sua ajuda para abrir esses portais
E realizar essa sagrada magia.
Meus queridos amigos de Uriel,
Cubram esse brownie com sua energia da prosperidade!
Que como a chuva que cai do céu,
A fartura e a abundância venham com generosidade.
O primeiro pedaço eu lhes dou
Assim como minha gratidão,
Que haja dinheiro e trabalho nessa casa,
Que nunca falte leite e pão,
Nem para vocês, nem para nós,
Que essa magia se realize em luz e graça,
Assim seja, assim se faça!”*

De olhos fechados, visualize luz cercando você e recaindo sobre o alimento. Veja os gnomos colocando tesouros nos ingredientes no meio das velas. Sinta que o ambiente vai aquecer, o que é ótimo, pois indica a presença deles. Quando terminar a visualização, agradeça e sobre levemente sobre os ingredientes. Coloque as velas com as moedas num lugar seguro e pode fazer o bolo normalmente. Se puder, coloque música animada e cante as propriedades que você deseja que o bolo dê a quem dele comer. Depois de pronto, dê a primeira fatia para os gnomos. Isso pode ser feito num altar (qualquer mesinha serve) ou na natureza (jardim, parque, quintal, etc.). Se for este o caso, use pratinho de papelão. Não

coloque em lugar que tenha cachorro. Depois que as velas terminarem de queimar, recolha as moedas e as dê junto com a fatia para os gnomos. No caso de ter colocado em um altar, depois de sete dias, pode jogar o bolo no lixo e as moedas pode colocar na natureza.

Melhor dia: quinta-feira e domingo.

Melhor lua: lua crescente e cheia.

Ingredientes:

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 e ½ xícaras de açúcar

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo

100 g de manteiga derretida

1 colher (sopa) de essência de baunilha

¾ de colher (chá) de fermento

¾ de colher (chá) de sal

Numa tigela, misture todos os ingredientes secos (açúcar, farinha e chocolate). Derreta a manteiga sem deixar ferver. Bata os ovos levemente com um garfo e despeje aos poucos os ovos e a manteiga) na tigela dos secos. Misture bem com uma colher de pau até formar uma massa. Unte e enfarinhe uma forma quadrada ou retangular e despeje a massa nela. Trace com os dedos um quadrado de luz dourada na massa e visualize moedas e dinheiro caindo no bolo. Leve ao forno médio pré-aquecido por cerca de trinta minutos.

Galinha do Sol

Para energia, impulso e riqueza.

Quando a gente precisa de mais energia, é bom preparar uma comida com elementos do Sol. Antes de preparar o prato, com uma imposição de mãos, libere a energia do animal, agradecendo por sua vida e desejando-lhe um bom descanso e um feliz retorno com vida longa e amorosa. Acenda uma vela amarela ou dourada e chame os espíritos do Sol, pedindo que coloquem no alimento sua energia de impulso, iniciativa, fama e riqueza. Pegue a laranja e coloque-a entre suas mãos. Diga o encantamento:

*Que o brilho do Sol recaia sobre mim
Colocando na escuridão um fim
Que seus raios recaiam sobre este lugar
Fazendo tudo prosperar
Venha a energia e a alegria!
Venha a o impulso e a riqueza!
Que se realize agora essa sagrada magia!
E que se estenda do fogão até a mesa!
Assim seja, assim se faça!*

Depois pode preparar o prato, cantando músicas inspiradoras ou recitando o encantamento novamente.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua crescente e cheia.

Ingredientes:

1 kg e meio de galinha (as partes que você gostar)

Um pedaço de 10 cm de gengibre

Uma laranja

Dois limões

½ colher de sopa de páprica doce

Alho, cebola e sal para temperar (pode ser tempero pronto da sua preferência)

Pimenta do reino a gosto

1 cebola para refogar
Um pouco de óleo de girassol

Lave os pedaços de galinha e passe limão. Rale o gengibre e a casca da laranja. Tempere a galinha com o tempero pronto, a páprica, o gengibre e a laranja ralados. Corte a laranja e esprema o suco na galinha. Misture tudo, inclusive a casca do limão. Reserve na geladeira (fica melhor de um dia pro outro). Na hora de preparar, pique a cebola e coloque no óleo quente. Deixe dourar e coloque a galinha. Misture com uma colher de pau e deixe cozinhar em fogo brando até o caldo engrossar. Sirva com arroz e legumes.

Croquetes de queijo

Para alegria e momentos felizes.

Indicada para colocar mais alegria e leveza na vida. Acenda uma vela amarela e passe-a no açúcar. Acenda-a num pires e diga alto:

*Alegria de momentos,
Momentos de alegria,
Ser feliz é meu intento
E por isso essa magia.
Os problemas vão-se embora
Com certeza sem mentira
A partir de agora!*

Prepare os croquetes com uma música alegre.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

5 claras

300 g de queijo ralado

½ xícara de chá de maisena

Farinha de rosca

Óleo para fritar

O queijo deve ser forte no sabor e de textura firme (provolone, parmesão, etc...). Bata as claras em neve até ficarem bem firmes. Misture (sem bater) o queijo. Passe na farinha de rosca e frite em óleo quente. Passe para o papel toalha e sirva quente.

Batatinhas de Proteção

Fortalecem nossa armadura áurica.

De tempos em tempos, perdemos mais energia do que conseguimos repor e acabamos por ficar com a aura fraca. A aura é o campo energético que nos cerca. Quando ela está fraca, nos machucamos à toa e ficamos facilmente doentes e debilitados. Essa magia restabelece a energia de defesa da nossa aura.

Acenda uma vela vermelha em um prato e coloque nele três dentes de alho, duas cebolas, dois pimentões vermelhos e um pouco de pimenta do reino com sal. Diga o seguinte encantamento:

Eu desperto o poder desses elementos e evoco o poder dos Espíritos de Marte para restabelecer a proteção e a minha armadura áurica! Que todas as fissuras e rachaduras que nela houverem sejam seladas e nenhum mal possa adentrar no meu campo áurico com a ajuda desse alimento que agora se torna sagrado. Assim seja, assim se faça!

Lave as batatinhas e, com a ajuda de uma faca de ponta, desenhe a runa Ur em cada uma das batatinhas.



Quando terminar, prepare a receita usando os temperos que deixou no prato da vela. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

1 kg de batatinhas-bolinha cozidas com casca

2 cebolas

3 dentes de alho

2 pimentões vermelhos

4 tomates meio verdes sem sementes

1 maço de salsa
1 xícara de chá de óleo
1/2 xícara de chá de vinagre
1 colher de chá de sal
1 colher de café de pimenta-de-reino

Espete todas as batatinhas com um garfo. Coloque numa tigela. Limpe e corte grosseiramente a cebola, o alho, a salsa, o pimentão e o tomate. Misture às batatinhas e leve à geladeira em pote tampado por 24 horas. Elas sobrevivem até uma semana, desde que se mexa todo dia.

Salada de Acelga com Abacaxi

Para brilho e fama.

Antes de começar a preparar a salada, coloque os ingredientes em cima da mesa ou pia. Acenda uma vela amarela e visualize luz dourada vindo de um enorme sol acima de sua cabeça. Diga sete vezes, calmamente, de olhos fechados, enquanto visualiza.

*Que venha a fortuna
E o brilho do Sol.
Que preencha a mim e este alimento,
Nesse sagrado momento.*

Coloque suas mãos sobre os ingredientes e mantre a palavra OM, visualizando luz dourada saindo de suas mãos. É normal sentir muito calor e o ambiente aquecer. Faça isso por alguns minutos. Então, prepare a salada e deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

1 pé pequeno de acelga
2 fatias de abacaxi
3 colheres de sopa de uvas passas
1/3 de xícara de chá de creme de leite
5 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de suco de limão
Sal

Lave e seque as acelgas com um pano limpo. Pique grosseiramente e coloque numa tigela funda. Corte o abacaxi em cubos e junte à acelga. Junte as passas e regue com o suco de limão, o creme de leite e o azeite. Salpique com sal e misture.

Coquetel de Melão

Para saúde e vitalidade.

Pegue uma vela verde e escreva nela as palavras “SAÚDE PERFEITA”. Passe azeite com o dedo indicador enquanto pede por saúde para a divindade de sua devoção. Caso não tenha uma, pode chamar as bruxas ancestrais e os xamãs, que são ótimos para casos e saúde. Acenda a vela num pires e prepare a salada. Quando ela estiver pronta, coloque as mãos em concha sobre ela e irradie luz verde, dizendo repetidamente:

*Saúde para todos é o que desejo
Saúde a quem dessa salada comer
Saúde perfeita é o que almejo
Saúde perfeita que vai nos preencher.*

Quando terminar, prepare a salada e deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: sábado.

Melhor lua: lua nova.

Ingredientes:

½ melão descascado e picado
1 xícara de chá de queijo mineiro fresco
1 colher de café de sal
1 pitada de pimenta-do-reino branca
1/2 xícara de chá de creme de leite
1/2 xícara de chá de maionese
1 colher de chá de mostarda
Páprica
Cebolinha verde fatiada

Misture o melão com o queijo e tempere com o sal e a pimenta. Junte o creme de leite, a mostarda e a maionese. Arrume em saladeira (podem ser individuais). Salpique a páprica no centro de cada taça ou saladeira e enfeite com a cebolinha. Leve à geladeira por duas horas.

Flan Ardente

Para aquecer as coisas debaixo dos lençóis.

Esse flã é indicado quando as coisas estão meio paradas e frias entre o casal. Ele desperta o desejo e aquece corações (e outras coisas). Antes de começar, acenda uma vela vermelha e passe nela um pouco de mel. Acenda a vela e passe nos seus lábios um pouco do mel também, dizendo:

Assim como esse mel adoça minha boca, que esse pudim adoce a relação entre fulana e beltrano.

Diga os nomes completos e procure imaginar o casal se abraçando feliz. Coloque uma música sensual e prepare o flã com pensamentos, digamos... quentes!

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

½ xícara de chá de leite

1 xícara de chá de creme de leite

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

½ xícara de chá de parmesão ralado

2 ovos

1 gema

1 pitada de noz moscada

Sal e pimenta-do-reino

Molho de tomates

Aqueça o forno a 140º. Unte com manteiga ou óleo forminhas de pudim. Coloque a manteiga em uma panela, junte a farinha de trigo e cozinhe no fogo até obter uma consistência de pasta. Junte aos poucos o leite e o creme de leite, sempre mexendo. Quando levantar fervura, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Despeje um pouco da mistura em cima dos ovos e da gema, misture e leve de volta para a panela. Acrescente o queijo e tempere com sal, pimenta e noz moscada. Coloque nas forminhas,

cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria. Asse por aproximadamente uma hora e meia. Deixe amornar para retirar das forminhas. Sirva morno com molho de tomates.

Ovos da Vida

Para atrair boas novidades para a vida.

Se a vida está meio parada e sem graça e notícias que você está esperando estão custando a chegar, experimente fazer esse prato. É simples e rápido, assim como seus resultados. Acenda três incensos e três velas amarelas. Peça aos silfos que lhe tragam boas notícias e novidades para a sua vida. Prepare a receita e deixe as velas e os incensos queimarem até o fim.

Melhor dia: quarta-feira.

Melhor lua: lua nova.

Ingredientes:

1 colher de manteiga

4 fatias de presunto

4 fatias de queijo

4 ovos bem frescos

¼ de xícara de chá de nata ou creme de leite

Sal

Unte um pirex de vidro com manteiga e deite nele as quatro fatias de presunto. Sobre ele, coloque as fatias de queijo. Quebre em cima os ovos e tempere com sal. Cubra com uma camada de nata ou creme de leite. Leve ao forno quente por alguns minutos, sem deixar que os ovos cozinhem demais.

Omelete de Prosperidade

Para aumentar o dinheiro.

Antes de começar, desenhe cifrões nos três ovos que vai usar. Acenda uma vela azul índigo e passe os ovos na chama, dizendo:

*Que venha o dinheiro,
Que cresça como o carvalho.
Que se multiplique como as sementes do mundo,
E as gotas de água do mar.
Quem desse prato comer,
Em tudo irá prosperar.*

Visualize o dinheiro entrando em sua vida e tudo o que você fará com ele. Quando terminar, prepare a omelete. Deixe a vela queimar até o final.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

3 ovos vermelhos grandes

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de cheiro-verde picado

1 pitada de fermento em pó

Sal

Bata as claras em neve e junte as gemas. Acrescente o leite, a farinha de trigo, o queijo ralado, o sal, o cheiro-verde picado e o fermento. Bata tudo muito bem e frite normalmente.

Suflê de Chuchu

Para serenar pessoas aflitas ou ansiosas.

Dizem que o chuchu é o quarto estado da água, pois é muito sem graça! Mas eu não concordo! Acho que o chuchu é um injustiçado, coitado. Ele é ligado ao elemento Água e é muito bom para acalmar pessoas ansiosas ou aflitas. Essa receita também combate o pessimismo. Para fazer essa receita, acenda antes uma vela azul clara. Inspire e respire, entoando o mantra Om Mani Pad Me Hum. Com uma canetinha, desenhe a runa Wyn nos chuchus.



Passe os chuchus na chama das velas, dizendo palavras chave do que você quer atrair para o alimento: paz, alegria, serenidade, calma... Prepare o suflê e deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 e ½ xícara de chá de leite

3 chuchus

3 gemas

3 claras batidas em neve

4 colheres de parmesão

Sal

Descasque os chuchus e corte-os ao meio, no sentido do comprimento. Cozinhe em água fervente por cinco minutos. Retire e escorra. Com uma colher, cave o chuchu, transformando as metades em barquinhas. Reserve a polpa e as barquinhas. Numa panela, leve ao fogo duas colheres de sopa de manteiga ou margarina e uma de farinha de trigo.

Assim que pegar uma cor, junte o leite e cozinhe, misturando bem, até engrossar. Amasse a polpa dos chuchus e junte na panela. Retire do fogo e adicione três gemas, o sal e as quatro colheres de sopa de parmesão ralado. Depois de misturar bem, coloque nas barquinhas de chuchu. Coloque em uma travessa e cubra com as claras batidas em neve. Leve ao forno até dourar. Sirva quente.

Suflê de Queijo do Amor

Para atrair o amor para a sua vida.

Esse suflê desperta a energia do amor na pessoa que o come, fazendo com que ela o atraia para a sua vida. Mesmo que a pessoa que vai comer não tenha ninguém em vista, sua energia mudará com o suflê e ela poderá atrair alguém na mesma vibração. Antes de começar, acenda uma vela vermelha e cerque-a com pétalas de rosa vermelha. Peça aos ciganos encantados que ajudem você a colocar a energia de amor no alimento que vai preparar. Pense em situações de amor e sensualidade. Pegue os ovos e passe-os, um a um, no seu rosto, como uma carícia, terminando com um beijo. Passe os ovos na chama das velas e então prepare o prato.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

3 ovos vermelhos

1 colher de sopa de manteiga derretida

1 xícara de chá de queijo prato ralado grosso

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de café de pimenta-do-reino

Sal

1 lata de creme de leite

Bata as claras em neve e junte as gemas e a manteiga sem parar de bater. Misture levemente a farinha de trigo e o queijo com uma colher de pau. Tempere com o sal e a pimenta e junte por último o creme de leite. Misture tudo e leve ao forno médio em fôrma untada.

Sopa-creme de Abóbora

Para despertar e equilibrar a espiritualidade.

Esse é um bom prato para quem se sente perdido espiritualmente, ou cercado por dúvidas. Acenda uma vela branca e um incenso, diminuindo a luz da cozinha o quanto possível. Coloque 1 litro de água em um recipiente (não deve ser plástico). Coloque um cristal de quartzo branco (previamente limpo) no recipiente com água e olhe atentamente para sua superfície. Peça ajuda para seus mentores, falando com a água. Com uma imposição de mãos, coloque na água energia de gratidão pela ajuda que você está recebendo. Prepare o prato, usando essa água irradiada.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

600 g de abóbora-moranga limpa e picada
1 litro de água
3 galhos de salsa amarrados
2 cebolas médias cortadas em quatro
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
1 litro de leite
1 colher de sopa de margarina
Sal

Cozinhe numa panela a abóbora, a água, a salsa e as cebolas até que a abóbora fique bem macia. Retire a abóbora da água e bata no liquidificador. Reserve. Dissolva a farinha de trigo no leite e leve ao fogo, mexendo até ferver bem. Junte a abóbora e o sal. Ferva por mais três minutos. Adicione a margarina e desligue o fogo.

Sopa-creme de Beterraba

Para aumentar a beleza.

Dizem que Afrodite usava o poder mágico da beterraba para aumentar sua beleza. Essa sopa também pode ser encantada para o amor, mas as duas pessoas precisam tomá-la para se apaixonarem. Isso só acontecerá se houver uma faísca que possa ser soprada. Se não houver nada, nada acontece. Para beleza, acenda uma vela cor de rosa e chame por Afrodite. Peça-lhe que coloque um pouco de sua magia de beleza no prato que você está fazendo. Então, cante uma música muito bonita, enquanto visualiza uma chuva de pétalas sobre você e os ingredientes. Prepare a sopa e deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

3 beterrabas grandes cozidas com a casca

3 xícaras de chá água

1 tablete de caldo de carne

¼ de xícara de chá de vinho branco seco

1 xícara de chá de creme de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Descasque as beterrabas, corte-as em fatias finas e pique-as. Ferva as beterrabas na água com o caldo de carne por 10 minutos. Junte o vinho e o creme de leite, mas não deixe ferver para que o creme de leite não talhe. Sirva bem quente.

Sopa Dourada de Abóbora

Para atrair o sucesso e o dinheeeeeirooooo!

Acenda uma vela dourada e cerque-a de fermento. Por cima, coloque moedas douradas. Peça aos Espíritos do Sol e de Júpiter que abençoem seu prato com o sucesso e o dinheiro em abundância. Visualize muito dinheiro e sucesso enquanto prepara o prato. Pode cantar mantras ou músicas de prosperidade se quiser. Deixe a vela queimar até o fim. Gaste as moedas no que quiser e jogue o fermento ao pé de uma árvore bonita.

Melhor dia: quinta-feira ou domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente (últimos dias).

Ingredientes:

1 kg de abóbora

1 xícara de chá de arroz cru

1 litro de água fervente

2 cubos de caldo de carne ou de galinha

1 colher de sopa de margarina

1 cebola bem picada

1 litro de leite

1 lata de creme de leite

1 dente pequeno de alho picado

1 colher de sopa de salsa picada

2 colheres de sopa de queijo ralado

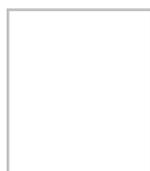
Sal

Coloque os cubos de carne na água fervente até que se dissolvam. Junte a abóbora e o arroz, cozinhando tudo junto. Quando estiver tudo cozido, leve ao liquidificador e bata. Reserve. Refogue a cebola e o alho na margarina. Junte a esse refogado a abóbora com o arroz e o leite. Deixe ferver. Junte o queijo ralado e a salsa. Apague o fogo e acrescente o creme de leite. Veja se o tempero está bom e sirva bem quente.

Sopa de Grão-de-bico com Espinafre da Abundância

Para fazer o dinheiro fluir e render.

Tanto o grão-de-bico quanto o espinafre atraem a abundância. Nesta salada, eles ainda ganham o poder da terra da batata, sendo um ótimo prato para preparar e servir em datas chaves, como o réveillon e a Lua Cheia em Touro. Antes de preparar, pegue as 5 batatas e desenhe nelas a runa da riqueza (pode usar uma faca de ponta ou uma canetinha).



Coloque o grão-de-bico lavado de molho em um pote de vidro e acenda uma vela verde ou azul índigo. Passe as batatas na chama da vela, dizendo:

*Com o poder dos elementais da terra
Eu desperto a magia desses grãos
Eu desperto o poder dessas batatas
E transformo em riqueza tudo que eu tocar
Depois que deste prato me alimentar.
Este prato afasta de vez toda a pobreza.
Todos que desse prato sagrado comerem
Atraem para suas vidas toda a riqueza.
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim é!*

Coloque as batatas em volta do pote com o grão de bico. Passe um citrino na chama da vela e coloque no pote junto com o grão de bico. Deixe tudo lá de um dia para o outro, quando poderá preparar normalmente a receita.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia e crescente.

Ingredientes:

1 xícara de chá de grão-de-bico
1 e ½ litro d'água
5 batatas médias picadas
1 cebola grande triturada
1 colher de sopa de margarina
1 pitada de noz moscada
½ maço de espinafres limpos
1 colher de chá de sal

Escolha o grão de bico. Depois de lavar, deixe de molho em um litro e meio d'água de um dia para o outro. Na hora de preparar, coloque o grão de bico e a água numa panela e leve ao fogo. Ferva por 45 minutos. Junte as batatas até que tudo fique macio. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata no liquidificador. Se não der um litro de sopa, complete com água. Coe e reserve. Refogue a cebola triturada na margarina. Se você não gosta muito de cebola, coe e junte a margarina, o espinafre, a noz moscada e o sal à sopa reservada. Ferva por mais 5 minutos e pode servir.

Sopa Creme de Queijo para Conquista

Para conquistar algo material de grande porte.

Essa sopa é indicada quando se deseja algo grande e durável, como uma casa ou um terreno. Não serve para carro, pois Saturno é o regente dessa magia e ele rege os bens imóveis, grandes e pesados. Por mais pesado que seja um carro, ele ainda se move (exceto um que tinha na minha antiga rua que nunca se moveu... Acho que ele pagava IPTU). Acenda uma vela marrom e escreva num papel o que você quer conseguir. Se tiver uma foto, tanto melhor. Coloque o papel ou a foto num prato. Pegue o queijo ralado da receita e despeje sobre o papel ou a foto. Coloque as mãos em concha sobre ele e concentre-se na chama da vela, dizendo:

*Eu peço a força dos antigos,
Eu peço sua determinação,
Eu peço suas bênçãos para esta conquista.
Eu peço sua proteção.
Eu peço que me deem o que é pedido.
(diga o que você deseja)
Com o poder dos ancestrais,
E a força dos elementais,
Eu atraio a oportunidade
Para conquistar (repita o desejo).
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim se faça!
Assim seja, assim é!*

Visualize com a maior riqueza e detalhes possível o que você deseja vindo às suas mãos. Lembre-se de que essa magia só funciona para coisas grandes, difíceis e duradouras. Quando terminar, pode preparar a receita. Deixe a vela queimar até o fim e guarde a foto ou o papel em um lugar onde só você veja ou toque (dentro da carteira, agenda, etc.).

Melhor dia: sábado.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

1 e ½ litro de água com
2 cubos de caldo de carne
2 gemas
2 colheres de sopa de maisena
1 e ½ xícara de chá de leite
1 xícara de chá de queijo ralado
Sal

Ferva a água com os cubos de caldo de carne. Dissolva a maisena e as gemas no leite. Junte ao caldo e deixe ferver bem, sempre mexendo com uma colher de pau. Acrescente o queijo e desligue o fogo (não deixe a sopa ferver para não talhar). Sirva bem quente.

Bolinho de Batata para Conquista Material

Para conquistas de menor porte.

Essa magia é ótima quando você deseja algo material de pequeno porte, como computadores, eletrônicos, roupas, etc. Serve também para carros, mesmo sendo considerados caros. Pegue uma foto do que você deseja e faça um cone. Para fazer um cone, basta traçar um círculo com um prato e cortar ao meio. Cole as extremidades. A foto deve ficar por dentro do cone. Por fora, o cone deve ser vermelho. Pegue as batatas e trace em cada uma delas a runa da posse, sempre pensando no seu objetivo.



Coloque as batatas ao redor do cone e visualize seu objetivo sendo alcançado. Quando terminar, prepare a receita. Trace o símbolo com sua varinha ou com seus dedos indicador e maior de todos sobre a massa e então frite os bolinhos. Mantenha o cone com a foto em algum lugar da casa relacionado ao que você pediu. Por exemplo, se pediu um carro, coloque na garagem. Se pediu um aparelho de som, coloque onde você pretende pôr o aparelho.

Melhor dia: quarta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

12 batatas médias

2 colheres de sopa de parmesão ralado

1 colher de sopa de salsa picada

1 colher de sopa de cebolinha picada

1 ovo

½ xícara de chá de leite

Sal

Farinha de trigo

Óleo

Descasque e lave as batatas. Cozinhe em água fervente com sal. Escorra e esprema as batatas em um espremedor, colocando em um recipiente. Junte o queijo, a cebolinha, a salsa, o ovo e o leite, salpicando um pouco de sal. Misture com uma colher de pau e junte farinha de trigo para dar mais consistência (vá colocando aos poucos para sentir o quanto basta). Numa frigideira, aqueça o óleo e quando ele estiver quente, frite a massa às colheradas, virando-as para dourarem dos dois lados. Com uma escumadeira, retire os bolinhos e deixe escorrer em papel toalha. Você pode colocar recheios nos bolinhos se preferir. Depois de colocar o recheio, passe-os num pouco de farinha de trigo e frite-os.

Bolo de Batata de Forno para Aterramento

Para ter os pés no chão, determinação e foco.

Essa magia é indicada para pessoas muito avoadas, sem atenção e que estão sempre largando tudo o que fazem pela metade. Pegue um cristal (olho de tigre, quartzo branco, granada) ou uma pedra comum e coloque em um prato. Diga firmemente:

Que a firmeza dessa pedra seja a firmeza de quem comer dessa receita.

Desenhe essa runa em cada uma das 12 batatas que usará na receita.



Coloque as batatas ao redor da pedra. Quando terminar, coloque as mãos em concha e peça ao espírito do cristal ou da pedra e ao elementais da Terra que deem mais concentração, firmeza e determinação a quem comer as batatas encantadas. Prepare a torta e depois pode usar o cristal normalmente. Se preferir, pode devolver a pedra à natureza, agradecendo-lhe pelo serviço.

Nota: se for usar um cristal, ele deve ser limpo antes. Se for usar uma pedra comum, além de ser limpa, procure ver qual a sua procedência. Não use pedras de cemitérios, hospitais, delegacias ou encruzilhadas.

Melhor dia: qualquer um.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

12 batatas médias

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de parmesão ralado

1 colher de sopa de salsa picada

Cebola bem batida

1 ovo

Sal e pimenta-do-reino
Farinha de trigo
1 gema

Descasque e lave as batatas. Cozinhe em água fervente com sal. Escorra e esprema as batatas em um espremedor, colocando em uma tigela funda. Junte a manteiga ou margarina, o queijo, a cebola batidinha e a salsa, salpicando um pouco de sal e pimenta-do-reino. Misture com uma colher de pau e junte farinha de trigo para dar mais consistência (vá colocando aos poucos para sentir o quanto basta). Deite a massa num pirex e pincele-a com a gema levemente batida. Leve ao forno para assar. Retire do forno assim que ela ficar dourada e sirva quente.

Bolo de Legumes da Fartura

Para dinheiro e abundância.

Essa é uma ótima magia para aumentar a fartura do lar ou de um negócio, pois ajuda a romper com padrões negativos internos de carência (aquela ideia de que “vai faltar”). Antes de começar, acenda uma vela azul índigo e peça aos espíritos da abundância para colocarem suas bênçãos sobre a comida que você vai preparar. Pegue os quatro ovos e coloque-os entre as suas mãos, um de cada vez, dizendo para eles três vezes para cada um:

Ouro e prata, em todas as suas formas, vêm para mim, sem dificuldades. Eu sou a abundância, eu sou a fartura, eu sou a riqueza.

Coloque os ovos ao redor da vela azul e prepare o bolo, mantrando palavras de abundância ou o mantra para Ganesha (*Ganesha Sharanan, Sharanan Ganesha*).

Use os ovos na receita quando chegar o momento e deixe a vela queimar até o final.

Melhor dia: segunda e quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia (primeiros 3 dias) ou crescente (últimos dias).

Ingredientes:

¼ de repolho

½ couve-flor

3 cenouras

100g de vagens

4 claras em neve

4 gemas

1 colher de sopa ou de margarina derretida

2 colheres de sopa de queijo ralado

Sal

Cozinhe na água o repolho, a couve-flor, as cenouras e as vagens, tudo separado. Depois de bem cozido, corte tudo em pedaços pequenos. Unte uma forma de bolo e coloque os legumes em camadas alternadas. Bata

as claras em neve. Acrescente as gemas, a manteiga derretida e o sal. Despeje tudo sobre os legumes. Coloque por cima o queijo ralado. Leve ao forno quente em banho-maria por alguns minutos.

Pudim de café para Vitalidade

Para energia física e vigor.

Esse é um ótimo prato mágico quando precisamos daquela forcinha extra para terminar um projeto ou passar por uma fase mais movimentada da vida. Ele dá energia e alegria para prosseguir. Antes de começar, acenda uma vela vermelha e peça aos Espíritos de Marte que coloquem sua energia de força e vigor na receita que você vai fazer. Quando o pudim estiver quase pronto, antes de ir ao forno, trace sobre ele espirais de dentro para fora com sua varinha, dizendo:

*Assim como é infinito o universo,
Infinita é minha energia.
Eu conquisto e realizo
Com o poder dessa magia!*

Deixe a vela queimar até o final e aprecie seu pudim mágico e pode ter certeza das suas vitórias!

Melhor dia: qualquer um.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

2 ½ xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de café bem forte
1 pitada de açúcar de baunilha
1 pitada de sal
6 gemas
4 claras

Derreta em uma frigideira 1 xícara de chá de açúcar até obter um caramelo. Unte o fundo e as laterais de uma fôrma com o caramelo e reserve. Ferva o leite com o café, a baunilha e o sal. Reserve. Bata as gemas com as claras e junte o açúcar restante. Bata bem e adicione aos poucos, sem parar de bater, o café com leite fervendo. Despeje na forma reservada e asse em banho-maria, em forno médio, preaquecido. Desenforme frio.

Pão Irlandês para Equilíbrio e Fartura

Para reiniciar as energias do corpo e retomar o crescimento dos projetos.

Essa receita reúne ingredientes poderosos que promovem a limpeza do organismo e do campo áurico, assim como sua nutrição, permitindo que a prosperidade de instale. É interessante se as coisas não estão indo bem e a preocupação com contas e problemas ocupam a mente. Antes de começar, acenda três velas, sendo a da ponta de cima branca, a da sua esquerda amarela e a da direita verde. No meio das velas, coloque os ingredientes secos e a cerveja. Inspire e chame pela presença dos seus guardiões e protetores. Peça-lhes que coloque nesse alimento sua energia para limpar a energia, a mente e os caminhos de quem consumir desse pão sagrado. Faça seus pedidos.

De olhos fechados, inspire profundamente e expire, visualizando um caminho. Esse caminho é escuro e feio, cheio de obstáculos. Inspire pela segunda vez e quando expirar, visualize a luz vindo do alto e iluminando todo o caminho, removendo os obstáculos. Inspire pela terceira vez e quando expirar, visualize árvores verdejantes abarrotadas de frutos e flores nascendo e crescendo ao redor do caminho. Sinta a certeza de estar amparado invadindo você. Inspire mais uma vez e sopre levemente sobre os ingredientes e a cerveja, com cuidado para não apagar as velas. Prepare a receita e deixe as velas queimarem até o fim. Todos que comerem desse pão se sentirão mais leves e revigorados. Ele também abre caminhos e dá recursos.

Melhor dia: qualquer um.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

200g de farinha de trigo integral

50g de aveia

Duas colheres de óleo

Três colheres de mel

Uma cerveja preta sem gás

Um iogurte natural

Bicarbonato (uma colherinha)

1 colher de chá de sal

Misture todos os ingredientes num recipiente. Faça bolinhas, enfeite com aveia e arrume numa fôrma ou assadeira untada. Leve ao forno por 20 minutos e sirva!

Biscoitos do Desembaraço

Para desempacar o que está estacionado.

Às vezes as coisas param. Estacionam. Não andam. Parece que o mundo se move, mas você continua parado. Antes de sair chutando as paredes (sim, eu sei que a vontade que dá é essa), experimente fazer esse biscoitinho simples e gostoso com essa magia simples.

Acenda uma vela branca. Num prato fundo, coloque o açúcar, a farinha de trigo e o fermento. Com o dedo ou sua varinha, desenhe essa runa da vitória:



Desenhe esse mesmo símbolo no ovo. Coloque-o diante da chama da vela e diga:

Que a Luz Divina irradie por todos que desse alimento comerem, retirando os empecilhos do caminho, as amarras dos pés e das mãos. Como um imenso sol, que a luz divina afaste todas as sombras dos caminhos e ilumine todos os passos e atos daqui por diante.

Coloque o ovo em cima da farinha, fermento e açúcar e visualize seus caminhos se abrindo e você (e quem comer os biscoitos) se movendo livremente, com abundância de recursos e sem os empecilhos que tanto o aborrecem. Quando terminar, prepare os biscoitos com os ingredientes do ritual. Deixe a vela queimar até o final.

Melhor dia: qualquer um.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

1 ½ xícara de chá de manteiga

1 xícara de açúcar

1 ovo branco

2 colheres de sopa de leite integral

1 colher de café de essência de baunilha
4 ½ xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de sobremesa de fermento

Bata bem a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Junte os outros ingredientes e amasse bem. Abra a massa com um rolo de macarrão e corte como preferir. Coloque num tabuleiro untado com margarina e farinha de trigo e asse em forno quente por alguns minutos.

Pastelzinho de Prosperidade

Para atrair dinheiro rápido.

Essa magia é bem simples e atrai dinheiro rápido. Lembre-se de que o Universo tem sua própria maneira de agir. Se não for possível fazer você ganhar na Loteria, por exemplo, ele pode lhe indicar uma maneira de aumentar sua renda. É preciso estar atento aos sinais e aproveitar as janelas que vão se abrir.

Antes de começar, pegue uma vela vermelha e escreva nela as palavras “dinheiro rápido”. Passe a vela na canela e acenda-a. Peça aos ciganos que ajudem você a conseguir a quantidade de dinheiro que precisa rapidamente (estabeleça o tempo. Eles não têm calendário lá em cima).

Prepare os pastelzinhos e coloque alguns deles num pratinho perto da vela, oferecendo aos ciganos. Deixe a vela queimar até o fim e, depois de três dias, coloque os pastelzinhos em um jardim, quintal ou árvore.

Melhor dia: terça, quarta, quinta-feira ou domingo.

Melhor lua: qualquer lua, menos a minguante.

Ingredientes:

1 xicara de farinha de trigo

1 colher de banha vegetal ou margarina

1 pitada de sal

Água

Óleo para fritar

Açúcar e canela

Misture a farinha de trigo, o sal e a margarina. Use a água para a massa ficar homogênea. Abra com um rolo de macarrão e corte em tirinhas. Frite em óleo quente e escorra em papel toalha. Salpique canela em pó com açúcar sobre as tirinhas e pode comer e servir.

Cookies da amizade

Confere união entre amigos, alegria e bons momentos.

Adoro esses cookies! Além de deliciosos, estes biscoitos fortalecem laços de amizade, a união e despertam o amor, especialmente entre os jovens. São ótimos para promover bom humor e podem ser servidos em confraternizações de grupos de trabalho ou entre os amigos e familiares.

Antes de começar, acenda uma vela cor de rosa. Passe-a em mel e, em seguida, em açúcar cristal. Coloque-a num pires e acenda-a. Chame pelas fadas e crianças espirituais e peça-lhes para que coloquem nos biscoitos que você vai fazer sua energia de amizade, amor, união e bom humor. Diga-lhes que, pelo grande favor, você lhes dará os três primeiros biscoitos e um copo de guaraná. Prepare os biscoitos e quando estiverem prontos, coloque os três primeiros e mais bonitos em um pratinho. Ofereça às fadas e crianças espirituais (erês, se preferir) junto com um copo de guaraná. Deixe perto da vela por uma hora, mais ou menos. Depois, dê os biscoitos para crianças (podem ser conhecidas ou não). Se não tiver crianças por perto, faça um saquinho bonitinho e dê para crianças de rua. Esses biscoitos estarão encantados e darão para as crianças que os comerem muita alegria, saúde e boa sorte, além da proteção das fadas e crianças espirituais.

Ingredientes:

½ xícara de chá de manteiga

½ xícara de chá de açúcar branco

½ xícara de chá de açúcar mascavo

4 gemas

1 colher de chá de água

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

1½ xícara de chá de chocolate meio amargo em pedacinhos

1 colher de chá de essência de baunilha

Misture a manteiga, o açúcar, as gemas de ovo, a água e a essência de baunilha. Misture tudo muito bem até formar um creme. Acrescente os

outros ingredientes e faça uma massa bem homogênea. Modele os biscoitos e coloque-os numa fôrma untada e enfarinhada. Asse em forno quente por uns 25 minutos. Guarde-os em um pote hermeticamente fechado para mantê-los crocantes.

Berinjelas Ardentes

Aumenta o desejo sexual.

Antes de começar, acenda uma vela vermelha e chame por Pã. Peça-lhe que coloque o desejo sexual no prato que você vai fazer e em troca você dançará para ele. Coloque uma música divertida e alegre e dance para Pã. Quando terminar, prepare o prato e deixe a vela queimar até o final. Essa receita desperta a Kundaline, aumentando não só o desejo sexual, mas também a criatividade e energia.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

4 berinjelas

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 tomate

1 copinho de leite

Uma pitada de pimenta caiena

Caldo de 1 limão

Pimenta-do-reino

Açafrão

Canela

Sal a gosto

Azeitonas pretas a gosto

Asse na grelha as berinjelas e o tomate. Descasque tudo com cuidado e esmague com um garfo até formar uma polpa homogênea. Derreta a manteiga em uma panela pequena e junte a farinha de trigo, o sal, a pimenta-do-reino, a pimenta caiena, a canela e o açafrão. Depois acrescente o leite e deixe aquecer alguns minutos, mexendo sempre. Adicione, então, o caldo de limão, misture este molho no purê das berinjelas e sirva com azeitonas pretas. Antes de usar as berinjelas deixe-as por uma hora em água e sal, depois esprema-as para que saia todo o amargo delas.

Ovos da Paixão

Aumenta o desempenho sexual.

Naturalmente, esse prato encantado deve ser consumido a dois. Ele desperta o desejo e dá uma noite ardente ao casal. Acenda uma vela vermelha e peça aos espíritos de Vênus que coloquem sua magia de amor e sedução no prato que você vai fazer. Pegue os ovos e desenhe a runa do amor nelas.



Mostre o ovo para a chama da vela e diga com firmeza:

Eu sou o fogo da paixão

Eu sou Afrodite

Eu sou o poder da sedução

Eu sou o prazer da união!

Coloque os ovos ao redor da vela e pegue os tomates. Trace neles o mesmo símbolo com a ponta de uma faca. Passe os tomates pelo seu corpo, sentindo prazer e visualizando a união desejada. Coloque ao redor da vela. Olhe para a chama da vela e visualize os ovos e tomates recebendo sua energia sagrada. Quando terminar, prepare o prato.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

4 ovos

4 tomates

Óleo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Frite em uma frigideira com um pouco de óleo os tomates,

previamente lavados e cortados em fatias. Quando estiverem reduzidos a uma polpa na frigideira quebre os ovos por cima. Tempere com o sal e a pimenta e bom apetite.

Abacaxi do Sol

Para brilho, fama e reconhecimento e autoestima.

Apesar de estar focado no brilho e renome, essa magia também funciona para o amor, quando se deseja chamar mais atenção. Indicado para pessoas que estejam passando por um período de baixa autoestima. Antes de começar, acenda uma vela amarela e um incenso de canela. Pegue o abacaxi e erga-o. Peça aos Espíritos do Sol que coloquem sua energia sagrada na fruta e no prato que você vai fazer. Quando tiver feito o creme, gire com a varinha em espiral, dizendo:

*Quem desse doce comer,
Como o Sol brilhará
Como se fosse meio-dia
Por onde passar
Espalhará alegria
E lembrado será,
Através dessa magia!*

Melhor dia: domingo de sol.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

1 abacaxi

100g de cerejas em calda

4 colheres (sopa) de creme de leite

Cerejas para enfeitar

Corte o abacaxi pela metade, tire a polpa, deixando a casca inteira. Corte então a polpa em cubos pequenos e volte a colocá-los dentro da casca. Depois esmague as cerejas com um pouco de calda e misture com o creme. Despeje esta mistura sobre os abacaxis, enfeitando com cerejas. Sirva frio.

Pudim de Mamão da União

Aumenta o amor e fortalece a união entre casais.

Indicado para fortalecer laços e aumentar a doçura. Também atua em rituais de fertilidade. Pegue duas velas, uma azul e uma rosa, e acenda-as bem juntinhas num pires branco. Vá colocando açúcar ao redor, enquanto pede aos Espíritos de Vênus que abençoem o relacionamento dos casais que comerem desse doce. Prepare o pudim e quando ele estiver pronto, desenhe um coração dentro de um círculo sobre ele com sua varinha (sem tocar), visualizando uma luz rosa em forma de névoa. Enquanto faz isso, cante palavras de amor (união, alegria, fertilidade, amor, companheirismo, etc.).

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

3 xícaras de chá de mamão maduro picado

14 colheres (sopa) de suco de laranja

1 lata de leite condensado

Bata os três ingredientes por três minutos no liquidificador. Despeje a mistura numa fôrma molhada. Leve à geladeira até endurecer. Desenforme na hora de servir e sirva com uma calda de groselha.

Sorvete de Chocolate e Mel

Desperta o interesse amoroso e aumenta a amizade e doçura.

Esse é para pessoas que querem amar, mas não parecem interessadas nesse aspecto da vida. Serve tanto para você quanto para alguém que você deseja conquistar. Não tem karma, pois ele só desperta o interesse se houver algum interesse adormecido na pessoa. Se nada acontecer, é porque não existe o sentimento, e a pessoa se tornará mais amiga e mais doce.

Antes de começar, acenda uma vela cor de rosa. Num outro prato, coloque pétalas de rosa cor de rosa. Em um dos ovos, pinte a runa da amizade:



No outro, pinte a runa do amor:



Converse com Aine, a Rainha das Fadas, sobre seu pedido e quando terminar, coloque os dois ovos no pires de pétalas de rosa. Sempre que fazemos uma magia com as fadas, precisamos dar algo em troca. Nesse caso, coloque um cristal e uma bijuteria ou joia no prato junto com os ovos. Diga que dará o cristal agora e, se seu pedido for atendido, dará também a bijuteria. Visualize o que deseja. Quando terminar, prepare o sorvete usando os ovos. Faça um banho com as pétalas de rosa e o cristal. Dê o cristal para as fadas, deixando num jardim bonito. Use a bijuteria até ter seu pedido de amor atendido, quando então deve dar às fadas, deixando num jardim ou bosque bonito. Ah, sim! Se o feitiço é para você despertar o interesse no amor e atrair o amor em geral, coma sozinha. Se deseja atrair o amor de uma determinada pessoa, coma com ela.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

200g de chocolate meio amargo picado

2 colheres de sopa de mel

1 lata de creme de leite

2 gemas

2 claras

Modo de fazer:

Numa panela, aqueça o creme de leite e as gemas em banho-maria. Adicione o chocolate picado, misturando bem até ficar homogêneo e liso. Enquanto espera esfriar, bata as claras em neve bem firme. Acrescente o mel aos poucos, batendo sempre até formar um merengue consistente. Adicione delicadamente o creme de chocolate ao de claras e leve ao congelador numa vasilha. Esta receita rende por volta de 6 porções.

Frango Frito para o Amor

Aumenta o amor e confere alegria e união.

Melhor dia: sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Com uma imposição de mãos, libere a energia do frango conforme ensinado na parte teórica do livro. Pegue o leite e com uma imposição de mãos, passe energia de luz cor de rosa, entoando o seguinte encantamento:

*Amor é o que me traz
Esse prato docemente encantado
Com doçura, união e muita paz,
Sou amor, estou amando e sou amado.*

Quando sentir que o ambiente está quente e seu coração está feliz com as imagens que vêm à mente, prepare o prato e sirva para as pessoas com quem quer aumentar o amor e a união. Não é só para o amor romântico, mas todo tipo de amor, então pode servir para familiares e amigos.

Melhor dia: segunda ou sexta-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

1 ½ kg de frango cortado em pedaços

1 litro de leite

3 a 4 ovos batidos

Sal e pimenta a gosto

Molho de pimenta

Farinha de trigo

Farinha de rosca

1 colher (chá) de páprica doce

Óleo de girassol

Misture o leite, os ovos, o sal, a pimenta e o molho de pimenta. Coloque os pedaços de frango nessa mistura e deixe de um dia para o outro.

Escorra o frango e seque-o bem com papel-toalha. Num prato raso, misture a mesma quantidade de farinha de trigo com a farinha de rosca e tempere com a páprica. Passe os pedaços de frango nessa mistura, até ficarem bem empanados. Frite-os em bastante óleo quente até dourarem. Quando estiverem dourados, arrume-os numa assadeira e coloque no forno, por 15 minutos. Sirva com batatas fritas e salada.

Muffins do Amor e da Prosperidade

Fortalece os laços entre amigos e aumenta a fartura.

Além de dar uma forcinha nos ganhos materiais, esses bolinhos trazem em si o segredo do amor entre as pessoas, ajudando na reconciliação. Utilize-os em reuniões de confraternização. O ritual é simples, mas você precisará de cristais de quartzo rosa previamente limpos.

LIMPANDO OS CRISTAIS:

Dê um jato de água da torneira, deixe por uma hora em um pouco de leite ou em Poção Violeta e depois dê mais um jato com água, visualizando luz sobre ele. Deixe secar naturalmente.

Com os cristais já limpos, acenda uma vela dourada. Essa cor de vela é muito poderosa e atua tanto na prosperidade quanto no amor. Mostre os cristais, um a um, para a chama da vela, pedindo à Ísis que derrame sobre seus bolinhos seu poder. Ísis é uma poderosíssima deusa a quem se pode pedir o que desejar, pois ela é capaz de qualquer coisa. Pegue a xícara de leite e coloque os cristais dentro dela. Com uma imposição de mãos, envie mensagens e imagens de fartura, riqueza, sucesso, amor e tudo o que desejar para o leite.

Prepare a receita com aquele leite (sem os cristais, senão você e os outros vão quebrar um dente). Quanto tiver a massa pronta, antes de derramar em forminhas, use sua varinha e para traçar espirais de dentro para fora, sentido horário, enquanto mantra a palavra Auset (AUUUUSSEEEET).

Agradeça à Ísis e deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua cheia e crescente.

Ingredientes:

1 xícara de açúcar

½ xícara de manteiga

1 xícara de leite

1 ovo

1 colher de chá de noz-moscada

1½ xícara de farinha de trigo
½ colher de chá de sal
2 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de canela
¾ de xícara de germe de trigo
3 colheres de sopa de melado
1 colher de sopa de castanha de caju picado
3 colheres de sopa de passas
3 colheres de sopa de nozes picadas

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro. Acrescente o leite, a farinha de trigo, o fermento, o germe de trigo e o ovo. Misture levemente o restante dos ingredientes, sem bater demais. Leve ao forno quente em forminhas para bolinhos untadas por 25 minutos. Sirva-os frios.

Torta de Maçã dos Gnomos

Para alegria e purificação.

Elementais da Terra são especialistas em ganhos materiais e essa é uma torta que os agrada facilmente. Essa torta tem também o poder de espalhar a alegria e filtrar a negatividade. Pegue duas maçãs. Uma será usada na receita. A outra será sua oferta para os gnomos. Acenda uma vela verde e chame-os:

Pelo poder de Uriel, com a permissão de Chobb, eu chamo os elementais da Terra para me ajudar nessa magia. Peço que derramem sua magia de alegria e purificação nessa torta que hoje faço. Em troca, eu lhes dou essa maçã. Que ela se torne doce com meu amor, amizade e gratidão. Coloque a maçã perto da vela. Pegue a maçã da receita e grave nela com a ponta de uma faca os seguintes símbolos, cantando uma música alegre:



Quando terminar, passe a maçã no açúcar e coloque-a perto da vela, pedindo aos gnomos que abençoem sua torta em homenagem a eles. Prepare a torta e deixe a vela queimar até o fim. Use na torta a maçã com os símbolos. A outra maçã é dos gnomos, pode ficar no altar ou num jardim, como você preferir.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo

½ xícara de aveia

1 xícara de açúcar mascavo

3 colheres de sopa de glicose de milho

1 xícara de açúcar branco

½ xícara de suco de laranja

½ xícara de água

½ colher de chá de canela
½ colher de chá de noz-moscada
¾ de xícara de manteiga
¼ de colher de chá de baunilha
1 maçã descascada e cortada em fatias bem finas
Raspas de casca de uma laranja

Misture a farinha de trigo, a aveia, o açúcar mascavo e a manteiga. Faça uma massa lisa e homogênea, separando e reservando um pouquinho da massa. Num outro recipiente, misture o açúcar branco, o sal, a glicose de milho e o suco de laranja já misturado com a água. Leve ao fogo e acrescente a baunilha, a noz-moscada, a canela, a maçã e misture muito bem. Deixe cozinhar e retire do fogo. Unte uma fôrma com manteiga e farinha de trigo e forre-a com a massa. Coloque por cima a massa feita com as maçãs e tampe com a massa reservada, cobrindo tudo muito bem. Asse em forno quente por cerca de 45 minutos.

Pão da Felicidade

Para conforto em momentos difíceis e prosperidade.

Se você ou alguém muito querido está passando por um período difícil de angústia e depressão, prepare esta deliciosa receita e sirva-a ou ofereça-a com coração aberto. Esta magia é consagrada à Júpiter. É impressionante o efeito animador que este feitiço provoca em quem o come. Ele é bom para afastar o pessimismo e a falta de confiança gerada por problemas financeiros, além, é claro, de atrair a boa sorte nos negócios. Já fiz e ofereci muitas vezes esse pão (que parece mais um bolo) e os resultados são visíveis imediatamente.

Acenda uma vela branca e peça à divindade de sua devoção que coloque no pão que você vai fazer a energia de conforto, força e prosperidade, para que todos que dele comerem sejam fortes e prósperos. Prepare a massa e quando estiver pronta, passe sua varinha, desenhando o símbolo de Júpiter, visualizando as cores penetrando no bolo:



Deixe a vela queimar até o fim, sirva, coma e sinta os resultados!

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

1 xícara de chá de manteiga

½ xícara de chá de leite adoçado

½ xícara de chá de mel

1 colher de sobremesa de fermento em pó

½ xícara de chá de maisena

2 xícaras de chá de farinha de trigo

½ colher de chá de sal

1 xícara de chá de passas

Misture numa tigela todos os ingredientes, menos as passas e mexa bem. Por último, acrescente-as quando a massa já estiver bem cremosa. Despeje a massa numa fôrma de bolo inglês untada e asse em forno quente por uma hora. Sirva frio. Salpique-o com canela, se preferir.

Peru com Ervilha da Fartura

Para aumento de ganhos.

Essa receita aumenta a fartura, multiplicando dinheiro, especialmente de vendas ou dinheiro de pequena monta. Lembre-se: é de grão em grão que a galinha enche o papo. Acenda uma vela dourada num prato e cerque-a de grãos de todos os tipos. Salpique fermento por cima dos grãos, dizendo:

*Que a fartura venha para esta casa,
Que a prosperidade venha para este prato,
A prosperidade e eu temos um trato
Ela é minha companheira
E eu sou sua parceira!*

Repita por 8 vezes e então prepare o prato. Deixe a vela queimar até o fim. Depois de três dias, Pegue os grãos com fermento e coloque em um vidro que fique sempre na sua cozinha para atrair prosperidade (acrescente uma moeda). Você também pode fazer patuás e gris-gris e distribuir entre os amigos e familiares.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de óleo de gergelim ou óleo de girassol
- 1/6 de colher de sopa de suco de limão
- 1 dente de alho socado
- 1 pedaço de gengibre fresco de 1cm de comprimento, sem pele e ralado
- 1 colher de chá de mel
- 450g de peito de peru, cortado em tirinhas
- 115g de ervilhas
- 2 colheres de sopa de azeite de nozes ou de óleo de girassol
- ½ xícara de chá de castanha de caju
- 6 raminhos de cebolinha verde, cortados em tirinhas
- Castanhas picadas (cerca de 200g)

Sal

Numa travessa não metálica, misture juntos o óleo de gergelim, o suco de limão, o alho, o gengibre e o mel. Adicione os pedaços de peru e misture bem. Tampe e deixe marinando por três ou quatro horas, mexendo ocasionalmente.

Ferva a ervilha por um minuto em água salgada. Escorra e esfrie em água corrente.

Escorra o marinado do peru e reserve. Aqueça o azeite de nozes ou o óleo de girassol numa frigideira grande. Adicione a castanha de caju e frite por cerca de um a dois minutos, até que estejam douradas. Utilizando uma escumadeira, retire as castanhas de caju da frigideira e reserve-as. Adicione os pedaços de peru à frigideira e frite por três a quatro minutos, ou até que estejam dourados de ambos os lados. Junte a cebolinha verde, a ervilha e as castanhas, derrame por cima o marinado reservado. Cozinhe por alguns minutos, até que o peru esteja macio e que o molho esteja borbulhando. Coloque as frutas secas na frigideira e mexa bem. Transfira para uma travessa aquecida e sirva imediatamente com arroz ao açafão.

Arroz da Abundância

Para aumento do fluxo de dinheiro e prosperidade em geral.

O grão-de-bico é famoso pelas suas propriedades mágicas de fartura e prosperidade. O arroz é um grande aliado em magias de fartura! Nessa receita, unimos os dois e ainda chamamos Uriel, cujos resultados são inesperados e muito rápidos! Faça esse prato sempre que desejar aumentar sua renda. Antes de preparar o prato, pegue o arroz e trace com ele uma estrela de seis pontas. Coloque um cristal de citrino em cada ponta. Se não tiver, use os cristais de prosperidade que possuir à mão, previamente limpos. Acenda uma vela azul índigo em um castiçal ou pires e coloque no meio da estrela. Diga o encantamento:

Querido Uriel, anjo da Terra e da fartura! Peço sua ajuda para encantar esse prato. Que ele traga para quem o comer a certeza da generosidade infinita do Universo, da fartura ilimitada do nosso Grande Deus Pai e Mãe. Uriel, materialize na vida de quem comer esse prato a prosperidade e abundância ilimitada, conforme a vontade divina! Assim seja, assim se faça! Assim seja, assim se faça. Assim seja, assim é!

Visualize uma cornucópia diante de você, derramando sobre o arroz todo tipo de grãos, frutos e dinheiro. Quando terminar, prepare o prato com o arroz (retirando as pedras) e deixe a vela queimar até o fim em um lugar seguro, cercada pelos seis cristais em forma de estrela de seis pontas.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

350g de grão-de-bico, deixado de molho por uma noite e debulhado

Azeite de oliva para fritar

3 dentes de alhos, bem picados

230g de arroz para risoto

2 ½ xícaras de chá de caldo de frango ou de legumes

100g de molho de tomate

Ervas frescas para guarnecer

Cozinhe o grão-de-bico em fogo baixo com bastante água até que fique macio. Enquanto isso, prepare o arroz. Aqueça 2 colheres (sopa) de azeite numa panela, adicione o alho e frite por 2 minutos. Junte o arroz, frite por 3 a 4 minutos, e depois adicione o caldo. Cozinhe em fogo baixo até que o líquido tenha sido absorvido e que o arroz esteja macio. Tampe e conserve quente. Coe o grão-de-bico. Aqueça cerca de 1 colher de sopa de azeite no fundo de uma frigideira, adicione o grão-de-bico e frite até que fique dourado. Junte o grão-de-bico ao arroz e depois transfira para a travessa onde vai ser servido. Guarneça com molho de tomate e ervas picadas.

Frango da Riqueza

Para atrair clientes e aumentar o brilho pessoal.

A laranja possui a energia do Sol, dando brilho e fortuna. Essa receita aumenta o brilho pessoal e atrai clientes. Antes de começar, acenda uma vela dourada ou amarela e peça aos Espíritos do Sol que coloquem sua energia no prato que você vai fazer. Libere a energia do frango conforme ensinado no livro. Pegue a laranja e com as mãos sobre ela, visualize todo tipo de riqueza que você deseja na sua vida e na vida de quem vai comer a comida. Mantenha a visualização por alguns minutos, enquanto sente sua mão esquentar. Sobre a laranja, visualizando uma luz dourada. Desenhe na laranja o cifrão, a espiral e a runa da riqueza:



Mostre a laranja para a chama da vela, reiterando seu pedido de melhoria financeira para todos que comerem desse prato. Prepare a receita, usando a laranja. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

6 peitos de frango

Sal e pimenta ao gosto

Suco de 1 laranja

1 ¼ de xícara de chá de nozes cortadas ao meio

2 dentes de alho picados

1/3 de xícara de chá de azeite de oliva

Suco de 1 limão

Salsinha e cebolinha fresca picada

Pré-aqueça o forno. Tempere os peitos de frango e coloque o suco de laranja sobre eles; deixe reservado. Espalhe as nozes numa assadeira e coloque-a no forno até que estejam levemente douradas. Transfira as

nozes, o alho, as 2 colheres de sopa de água e uma pitada de sal para um liquidificador. Bata até ficar uma pasta. Com o aparelho funcionando, coloque lentamente o azeite de oliva, para fazer um molho liso parecido com maionese. Adicione o suco de limão e a pimenta para temperar. Deixe reservado. Pré-aqueça a grelha. Grelhe os pedaços de frango de cada lado até que fiquem dourados. Sirva guarnecido com salsinha e cebolinha picadas e com fatias de limão.

Salada Cigana

Para dinheiro e abundância.

Na tradição cigana, o melão é uma fruta de prosperidade e abundância. Aproveite essa energia com essa receita para receber dinheiro. Acenda uma vela verde e peça ao povo cigano espiritual para ajudar você nas questões financeiras. Coloque uma música cigana e pegue o melão. Desenhe cifrões nele, enquanto conversa com os ciganos, explicando sua situação. Lembre-se de ser muito honesto, pois os espíritos evoluídos podem ver a verdade e se perceberem má fé, podem escolher não ajudar. Também não tenha medo de pedir o que deseja. Ser próspero ou querer uma vida melhor não é, nem nunca foi pecado. A Divindade quer que sejamos todos prósperos e ricos em todos os sentidos.

Quando terminar, dance uma música cigana e ofereça uma taça de vinho para os ciganos. Prepare a receita e deixe o a vela queimar até o fim.

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

1 melão pequeno
300g de presunto cozido
1 vidro pequeno de cogumelo
5 azeitonas recheadas com pimenta
3 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de ketchup
1 colher de chá de molho inglês
1 colher de sopa de conhaque
Sal a gosto

Picar o melão e o presunto em cubinhos. Cortar os cogumelos e as azeitonas em fatias finas. Misturar a maionese, o ketchup, o molho inglês e o conhaque. Juntar o melão, o presunto, o cogumelo, as azeitonas e temperar com o molho de maionese, provar o sal.

Pavê de Ouro

Para dinheiro e boa sorte.

Nessa receita se unem poderosos ingredientes para a prosperidade: laranja, chocolate, amêndoas, açúcar e leite. Acenda uma vela laranja ou dourada antes de começar a cozinhar. Pegue as duas laranjas e mostre-as para a chama da vela. Faça seus pedidos para melhorar a sorte de todos que comerem desse doce e que ele possa trazer alegria, dinheiro e prosperidade para as vidas dessas pessoas. Escreva com canetinha nas duas laranjas o que deseja atrair: prosperidade, dinheiro, alegria, boa sorte, trabalho, brilho, fama, etc.

Quando terminar, passe novamente na chama da vela. Agora é que vem a parte mais difícil. Você deve descascar as laranjas sem quebrar a corrente, ou seja, sem que a casca se rompa. Enquanto faz isso, você deve manter a mente firme na intenção da magia. Se a casca se romper, pode fazer a magia assim mesmo, mas tente cortar a casca por inteiro.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

2 laranjas

1 pacote de biscoito champanhe

1 copo de champanhe

2 colheres de sopa de manteiga

5 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de chocolate em pó

200g de creme de leite

4 colheres de sopa amêndoas moídas

Descascar as laranjas, cortá-las em gomos e retirar as peles transparentes, usando apenas a polpa amarela. Reservar. Molhar os biscoitos no champanhe e cobrir o fundo de uma travessa retangular. Bater a manteiga com o açúcar, o chocolate e o creme de leite. Espalhar sobre o biscoito. Fazer nova camada de biscoito molhado no champanhe e espalhar outra camada de creme. Cobrir com a polpa de laranja e polvilhar com nozes moídas.

Cupcakes da Prosperidade e da Alegria

Para dinheiro, oportunidade, tornar a vida mais leve.

Além de dar uma forcinha nos ganhos materiais, esses bolinhos dão alegria e mais persistência no trabalho. Acenda quatro velas azul índigo antes, formando um quadrado. No meio delas, escreva seus pedidos num papel e coloque uma pirita ou citrino em cima. Coloque uma moeda ao lado de cada vela. Coloque as mãos em imposição e faça seus pedidos aos gnomos e aos elementais da terra, pedindo sua ajuda. Quando terminar, deixe tudo lá e prepare os cupcakes. O primeiro cupcake, depois que ficar pronto, deve ser dado aos gnomos, junto com um copinho de leite. DETALHE: coloque o pedido dentro do bolinho antes de fazer a oferenda. Deixe no altar ou num jardim, junto com as quatro moedas douradas. Os outros devem ser comidos por quem você quer que prospere. O citrino pode ficar com você como talismã.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

Para a massa:

1 xícara de chá de farinha de trigo

2/3 de xícara de chá de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau

1 colher de chá de fermento em pó

2 claras

2 gemas

½ xícara de chá de água morna

1/3 xícara de chá de óleo

Para o recheio:

1 barra de chocolate meio amargo (de 160 g até 200 g)

1 caixinha de creme de leite (no máximo 200 g)

Confeitos coloridos

Num recipiente, coloque todos os ingredientes secos. Em outro, misture as gemas, a água morna e o óleo. Misture com os ingredientes secos

até obter um creme líquido e liso. Bata as claras em neve e misture delicadamente ao creme com uma colher de pau (isto fará com que fiquem fofinhos).

Coloque em fôrma para cupcakes forrada com pelotine tamanho zeroB (o maior de brigadeiro). Caso não tenha a fôrma para cupcakes, pode colocar em uns 4 pelotines para que não se desmanchem ao assar (2 colheres de sopa para cada forminha).

Asse em forno médio preaquecido por 15 minutos, ou ao enfiar um palito e ele sair seco.

Retire do forno e deixe esfriar com cuidado para que não fiquem suados em baixo.

Recheio:

Enquanto o bolinho assa, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas por 1 minuto (cuidado para não queimar). Mexa e, se necessário, volte ao micro por mais 20 segundos. Misture o creme de leite. Deixe esfriar na geladeira ou no freezer por uns 5 minutos. Cubra os cupcakes com colheradas de ganache e os confeitos. Você também pode usar um extrator de polpa de fruta ou uma faca para fazer um furo em cada bolinho e rechear com seu recheio preferido: o próprio ganache (faça o dobro da receita), brigadeiro, beijinho, frutas com nata, geleia de frutas.

Panquecas da Fortuna

Para fartura e prosperidade.

Conheci essa receita como manicotes, que nada mais é do que uma panqueca metida à besta. A panqueca une elementos que representam a vida e o sustento: leite, farinha de trigo e ovo. Essa magia pode ser feita sempre que se desejar aumentar a prosperidade de um negócio ou da família, mas também atua na segurança do sustento em todos os níveis. Antes de começar, acenda uma vela azul índigo, uma vela verde, uma vela amarela e uma vela branca. Acenda as velas em forma de quadrado. Coloque num prato a farinha de trigo e sobre ela os dois ovos. Coloque perto o copo de leite. Com uma imposição de mãos, peça à Uriel, à Chobb e aos elementais da terra que inundem sua vida com fartura e prosperidade. Faça os pedidos e visualize o que você deseja por alguns minutos. Quando terminar, prepare a receita com os ingredientes do quadrado e deixe as velas queimarem até o fim (se possível, ainda formando o quadrado, em cada ponta da cozinha (um quadrado gigante). Essa magia pode ser feita com qualquer panqueca, mas coloquei essa receita que também leva queijo, que também atua na espiritualidade. Afinal, a prosperidade deve fluir em todas as áreas de nossas vidas!

Melhor dia: quinta-feira.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

½ copo de leite

1 copo de farinha de trigo

2 ovos

¼ de manteiga derretida

1 colher de sopa de queijo parmesão

Óleo

Azeite

Linguiça

1 dente de alho

1 batata

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 lata de purê de tomate

Recheio:

700g de ricota fresca

1 dente de alho espremido

Muçarela

Salsinha picada

Queijo pecorino ralado (ou qualquer um firme e forte)

Manjericão picado

2 ovos

Bata no liquidificador o $\frac{1}{2}$ copo de leite, a xícara de farinha de trigo, os dois ovos, a manteiga e o queijo parmesão. Derrame a massa em forma de cifrão na frigideira quente com um fio de óleo e prepare as panquecas. Reserve.

Refogue no azeite a linguiça sem pele, o dente de alho espremido, um pouco de batata ralada, sal e pimenta. Acrescente uma lata de purê de tomate e deixe cozinhar por 30 minutos.

Para o recheio, misture bem os ingredientes. Preencha as panquecas e feche-as. Derrame um fio de azeite numa travessa e deite nela o molho de linguiças. Arrume as panquecas com as pontas para baixo. Coloque por cima o manjericão picado e o queijo parmesão. Leve ao forno por 30 minutos a 200°.

Cuscuz de Ganesha

Para abertura de caminhos

Ganesha é o removedor dos obstáculos e abre caminhos para a prosperidade e realização. Essa magia é ideal para se fazer antes de qualquer projeto, ou quando as coisas não estão andando como deveriam. Antes de começar, arruma uma representação de Ganesha (pode ser um bibelô ou uma imagem impressa da Internet) e coloque na sua cozinha. Diante dele, coloque uma vela branca e uma vela de mel. Se não tiver, substitua a de mel por uma vela amarela. Coloque diante dele um litro de leite e um pratinho com coco ralado. Cante o mantra para Ganesha (*Ganesha Sharanan, Sharanan Ganesha*). Pode tocar o mantra em CD, se preferir, mas você tem que cantar também. Quando sentir que a energia de Ganesha chegou, converse com ele e faça seus pedidos. Peça-lhe para colocar no doce que você vai fazer sua energia de remover todos os obstáculos do caminho. Visualize luz dourada recaindo sobre o leite e o coco. Quando terminar, prepare o doce, usando o leite e o coco do ritual. Você pode fazer qualquer receita de cuscuz, mas gosto dessa porque é a que meu pai me ensinou e nunca sobra nada!

Melhor dia: segunda-feira.

Melhor lua: lua nova.

Ingredientes:

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

Cravo ou canela em pau

1 saco de coco ralado

1 vidro de leite de coco pequeno

500g de tapioca

Bata o leite, o leite condensado, o coco ralado e o leite de coco no liquidificador. Coloque o cravo ou a canela. Deite tudo num tabuleiro grande. Coloque a tapioca no tabuleiro e mexa com uma colher de pau para não embolar. Leve à geladeira e sirva gelada. Você verá como as coisas vão clarear depois que você comer desse prato encantado!

Crumble de Morangos das Fadas

Para boa sorte.

Conheci um crumble nas viagens para a Irlanda e Inglaterra e é um tipo de torta meio enfarinhada bem gostosa. Lá eles usam muitas frutas silvestres, mas como são difíceis de conseguir aqui, preferi deixar só os morangos. Se você preferir, pode usar mirtilhos, framboesas, amoras e outras frutas típicas de fadas. Antes de começar, coloque uma música medieval ou celta. Fadas gostam muito de instrumentos de sopro, mas toda música bela as atrai. Acenda incensos de flores e uma vela arco-íris de sete dias. Essa vela deverá queimar até o fim. Se ela queimar em sete dias, sua energia de sorte está equilibrada. Se queimar em menos tempo, você precisa equilibrar mais sua energia. Se queimar em mais tempo, a energia está ótima. Como sempre, pouca cera é bom, muita cera é ruim.

Pegue os morangos e lave-os. Faça uma espiral num prato, partindo da vela, dizendo o encantamento:

*Fadas amigas, fadas faceiras
Soprem os bons ventos
Que movem montanhas inteiras
Para a sorte melhorar
Com vocês eu vou dançar
E eu sei que com sua ajuda
Minha sorte vai mudar!*

Quando terminar, dance com as fadas, sentindo alegria e festejando a boa sorte. Sorria e gargalhe, salte e se sinta como uma criança. Não vai funcionar se você não se sentir feliz nesse momento, como se estivesse numa brincadeira. Como todos os seres espirituais, as fadas podem sentir o que vai no seu coração.

Prepare o doce usando os morangos do ritual.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

25g de farinha de amêndoas

50g de açúcar
Morangos lavados sem o rabinho
1 colher de chá de baunilha

Para o crumble:

110g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
75g de manteiga
Amêndoas torradas e lascadas
50g de açúcar mascavo
Creme de leite para servir

Misture os ingredientes da primeira parte. Se os morangos forem muito grandes, corte-os em pedaços menores. Reserve numa travessa refratária. Misture os ingredientes da segunda parte até ficar uma maçaroca. Jogue por cima da primeira parte e leve ao forno por 30 minutos. Sirva com creme de leite.

Pudim de Hathor

Para espiritualidade e conexão com a Grande Mãe

A conexão com a Grande Mãe nos equilibra e fortalece. Tanto homens e mulheres precisam dessa ligação, que nos concede espiritualidade saudável, amor, saúde e prosperidade. Nesse pudim, saudamos a deusa Hathor, deusa egípcia representada por uma mulher com chifres de vaca. Esse pudim simples está ligado à Lua e nos acalma e nutre, sendo indicado para aqueles momentos em que nos sentimos cansados e desestimulados. É normal sentir sonos depois. Se for o caso, durma, pois Hathor cuidará de repor sua energia enquanto dorme.

Acenda uma vela branca antes de começar e respire profundamente. Chame por Hathor, cantando longamente seu nome: Haaaaathooooor. Faça isso por várias vezes, até sentir uma sonolência. Quando a sentir, de olhos fechados, peça à Hathor que abençoe o doce que você vai fazer, colocando nele suas bênçãos de equilíbrio, harmonia, amor, saúde e fartura. Prepare o doce e quando ele estiver na forma, antes de ir ao fogo, desenhe círculos com sua varinha sem tocar o doce, chamando por Hathor e fazendo seus pedidos.

Melhor dia: segunda-feira.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

3 ovos

2 gemas

5 colheres de sopa de açúcar para a calda

Faça uma calda com o açúcar e uma colher de sopa de água. Unte a fôrma e caramelize. Bata o leite, o leite condensado, os 3 ovos e as duas gemas no liquidificador e coloque na fôrma caramelizada. Cubra com papel alumínio e leve ao banho-maria em fogo alto por 45 minutos.

Super farofa da Eddie

Para fartura e prosperidade.

Essa é a farofa que eu faço há muitos anos em fim de ano. Ficou famosa como a Super Farofa da Eddie, então mantive o nome aqui. Além de fazer sucesso (nunca sobra), ela atrai a prosperidade em todos os setores da vida. Antes de começar, acenda uma vela dourada e coloque perto uma taça de vinho e um pão (pode ser francês ou redondo). Ofereça aos seus protetores e guardiões, à Uriel e aos gnomos, pois tudo o que você vai usar na farofa pertence à terra. Agradeça pela fartura que eles proporcionam à sua casa e a você e peça-lhes que abençoem este prato com a abundância de recursos para que todos que a comerem possam fazer o que desejarem. Coloque suas mãos em concha diante da vela, dizendo:

*Com amor e gratidão, ofereço esse vinho e pão.
Que se multiplique nas mesas das dimensões superiores,
E também nas mesas de todas as casas do mundo.
Com amor e gratidão, eu recebo as graças que quiserem me dar.*

De olhos fechados, visualize luz recaindo sobre sua mão, e então sinta que são grãos, moedas, frutos, pedras preciosas e tudo o que você imaginar. Pegue toda aquela fartura e coloque nos ingredientes que você vai usar. Prepare a farofa e use uma panela grande, pois ela costuma render.

Melhor dia: quinta-feira e domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

Ameixas pretas sem caroço

Passas pretas

1 colher de sopa de alho picado

1 cebola grande picada

Damascos

Nozes

Amendoins

Linguiça

Toucinho
Carne seca gorda
Farofa pronta ou farinha de mesa

Se você preferir fazer uma farofa vegetariana, é só retirar a carne, mas use manteiga ou óleo de girassol para fritar os outros ingredientes. Essa farofa deve ficar molhadinha. Para fazer, pique tudo. Coloque um pouco de óleo e refogue primeiro a cebola. Quando ela estiver dourando, junte o toucinho ou barriga de porco, a linguiça e a carne seca picadinha. Na banha que vai se formar, frite o alho. Quando tudo estiver dourado, junte os outros ingredientes, menos a farinha, que vai por último. Mexa com cuidado até a farofa dourar.

Pommes Paillason

Para aterramento, foco e determinação.

Além de aterrar, a batata dá sustento e quando cortada em pedacinhos, como nessa receita, multiplica os ganhos, sendo esta uma receita também de prosperidade. Indicada para quando se está cansado e desanimado, e para quando há uma dificuldade em terminar e concluir alguma tarefa. Antes de começar, pegue três das batatas que vai usar e forme um triângulo. Com cravos, trace um caminho entre as batatas, fechando o triângulo. Acenda uma vela laranja no meio e peça aos Espíritos de Mercúrio que ajudem você a focar e a se concentrar. Se a magia for para dinheiro, pode pedir aos Espíritos de Mercúrio também, pois eles ajudam no aumento do fluxo financeiro. Olhe fixamente para a chama da vela e visualize a chama percorrendo o triângulo e penetrando no seu terceiro olho. É normal sentir calor nessa hora. Procure sentir essa energia quente percorrer seu corpo até chegar aos pés. Sinta os pés bem firmes no chão e sinta toda a energia da terra penetrando em você pelos seus pés. Quando terminar, agradeça e prepare o prato, usando as batatas. Pode usar os cravos em outra receita depois. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: quarta-feira.

Melhor lua: lua nova.

Ingredientes:

450g de batatas

1 ½ colher de sopa de manteiga derretida

1 colher de sopa de óleo vegetal

Sal e pimenta-do-reino moída

Descasque as batatas e corte ou rale-as em pedaços grossos, tipo batata-palha. Coloque imediatamente a manteiga derretida e tempere com sal e pimenta. Aqueça o óleo em uma frigideira grande. Junte a mistura de batata, pressionando para formar uma camada por igual que cubra a superfície da panela. Cozinhe em fogo médio por 7 ou 10 minutos até a base ficar bem tostada. Chacoalhe a panela para soltar o bolo de batata, ou solte com uma espátula fina ou faca larga. Ponha um tabuleiro sobre a frigideira e vire-a. Tire a frigideira e coloque de volta ao fogo adicionando um pouco

de óleo se estiver seca. Coloque o bolo de batata de volta na frigideira e continue a cozinhar até ficar tostado e crocante dos dois lados. Sirva quente.

Arroz de Apolo

Para dinheiro e prosperidade.

Aproveite a energia da lentilha e do arroz para aumentar seus ganhos, independente da sua ocupação. Antes de começar, acenda quatro velas verdes. Pegue uma nota de valor alto e coloque no meio. Sobre a nota, coloque dois potes com o arroz e a lentilha da receita. Cerque os potes com moedas, fazendo um círculo. Diga o encantamento:

*Apolo, deus do Sol,
Abençoe esses grãos com sua energia divina.*

Coloque neste alimento o poder da boa fortuna,

Da riqueza e do ouro!

Que todos que desse prato comerem

Prosperem e enriqueçam.

Assim seja, assim se faça!

Salpique fermento sobre os grãos e sobre as chamas das velas. Prepare a receita usando o arroz e a lentilha do ritual e deixe as velas queimarem até o fim.

Melhor dia: quinta-feira e domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

1 xícara de chá de lentilha

7 xícaras de chá de água

2 cubos de tempero pronto para feijão

3 colheres de sopa de óleo

200g de linguiça picada

3 batatas em cubos

1 xícara de chá de arroz

2 cubos de caldo de carne

Cozinhe a lentilha em panela de pressão com 5 xícaras de água. Acrescente os cubos de tempero para feijão e cozinhe por mais 10 minutos. Deixe à parte. Aqueça o óleo, frite a linguiça e refogue as batatas. Junte o

arroz e refogue mais um pouco. Coloque as 2 xícaras restantes da água e o caldo de carne. Cozinhe por 15 minutos. Numa panela grande, misture a lentilha com o arroz.

Bananas Flambadas

Para prosperidade, fartura, amor e espiritualidade.

A banana também aumenta o sustento, fortalecendo os ganhos e garantindo uma mesa sempre farta. Aqui, o fogo ativa essa energia, trazendo-a para nossas vidas imediatamente. O fogo sempre age como um impulso para realizarmos alguma coisa na magia. A banana também é usada para aumentar e fortalecer a espiritualidade e para o amor. Antes de começar, acenda uma vela vermelha (ela acelera os resultados) e uma vela amarela. Pegue as bananas que vai usar e passe-as na chama das velas. Diga o seguinte encantamento:

*Que a luz do Sol ilumine este alimento
E desperte sua sagrada magia
Que ele traga a prosperidade e a riqueza
Que ele garanta a fartura e a abundância.
Que o fogo sagrado desperte o poder
E o espalhe para quem desse prato comer!*

Prepare o doce e deixe as velas queimarem até o final.

Melhor dia: quinta-feira e domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

2 colheres de sopa de margarina cremosa

10 bananas d'água maduras

5 colheres de sopa de açúcar cristalizado

1 xícara de chá de conhaque

Sorvete de creme ou creme chantilly

Corte as bananas ao meio, no sentido longitudinal. Frite-as na margarina, dourando os dois lados. À medida que for tirando da frigideira, coloque-as num recipiente refratário e mantenha-as aquecidas. Despeje o açúcar sobre as bananas, espalhando-o por igual. Banhe tudo com o conhaque, flambe e sirva imediatamente. Acompanhe com creme chantilly ou com sorvete de creme.

Sorvete de Mel com Alfazema

Abertura de caminhos no amor e dinheiro.

O mel é sempre um grande aliado, pois possui a energia do amor e da abundância. Esse sorvete atua nas duas linhas. Você deve colocar nele sua intenção enquanto o faz. Acenda uma vela lilás e coloque-a num pires. Escreva seu pedido e coloque ao pé da vela. Cubra com açúcar e canela. Peça para os anjos que abram suas asas sobre você e soprem sua energia divina no prato que você vai preparar para que ele traga amor, dinheiro, abertura de caminhos, etc.

Ingredientes:

- 5 raminhos de flores de alfazema
- 2 ½ xícara de chá de leite
- ¾ de xícara de chá de mel de alfazema
- 4 gemas
- 2/3 de xícaras de chá de creme de leite
- 2/3 de xícara de chá de iogurte natural
- Flores de alfazema para decorar (opcional)

Coloque o *freezer* na altura mais alta. Aqueça o leite com os raminhos de alfazema até quase ferver. Retire do fogo e deixe em infusão por 30 minutos. Retire os raminhos de alfazema e ferva novamente. Em uma panela aqueça o mel até quase derreter e, em uma tigela, bata as gemas até elas ficarem espessas e leves. Junte o mel derretido aos poucos e adicione o leite fervente à mistura de gema de ovo, batendo sempre. Jogue a mistura em uma tigela sobre uma panela de água fervente e mexa por uns 10 minutos até o creme cobrir as costas da colher. Coe para uma tigela, cubra e deixe esfriar. Junte o creme e o iogurte. Coloque a mistura em um recipiente de 850ml próprio para ir ao *freezer*. Quando perceber que os lados começaram a endurecer, bata bem. Leve de volta ao *freezer* e repita o procedimento após 30 a 40 minutos. Quando o sorvete começar a se solidificar, bata vigorosamente até adquirir uma consistência lisa e cremosa. Leve de volta ao *freezer* e 20 minutos antes de servir deixe na geladeira.

Salada de Pepino com Gengibre para Limpeza

Para limpeza energética e defesa.

Unindo o pepino, o gengibre e o limão, temos uma boa forma de limpar nossa energia e, ao mesmo tempo, nos defender de energias invasoras. Antes de começar, acenda uma vela branca e peça aos seus protetores e guardiões para colocar nessa salada seu poder de limpeza e defesa. Pegue os pepinos e, com a ajuda de uma faca, trace pentagramas. Visualize luz envolvendo os alimentos e, quando terminar, prepare a salada. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: Qualquer dia.

Melhor lua: lua minguante.

Ingredientes:

1 pepino japonês grande

1 colher de gengibre ralado

Suco de 1 limão

1 pitada de raspas de limão

2 colheres de molho shoyu

1 colher de óleo de gergelim

5 colheres de azeite extra virgem

Pimenta vermelha e coentro fresco picados à gosto

Corte o pepino em tiras bem finas (use um descascador de legumes ou ralador para fatias) e reserve. Descarte o miolo do pepino, a parte mais aguada onde se encontram as sementes. Faça um molho com o limão, o gengibre, as raspas de limão e os óleos.

Misture o molho à salada, e, por último, adicione o coentro e a pimenta picados.

Suspiros de Nuvens

Para tornar a vida mais leve.

Essa magia muito simples é ideal para momentos muito tensos ou cansativos, indicado para pessoas que se preocupam demais ou são muito ansiosas. Acenda um incenso e uma vela branca. Coloque os ovos ao redor da vela e, com uma imposição de mãos, repita o encantamento seguinte, uma vez para cada ovo.

Leve e claro como nuvens em dia de sol,

Nada tira seu equilíbrio

Fiat Pax!

Traga a tranquilidade!

Fiat Pax!

Desperta a serenidade!

Fiat Pax!

A paz é nossa realidade.

Meu coração é leve e claro

Como nuvens em dia de sol.

Sobre em cada ovo uma energia de suavidade em forma de luz clara. Quando terminar, prepare o doce usando aqueles ovos e deixe a vela e o incenso queimarem até o fim.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

8 claras

14 colheres de açúcar

Raspas de uma casca de limão

Bata as claras em neve e vá acrescentando o açúcar aos poucos, até obter um merengue firme. Forre um tabuleiro com papel vegetal e vá colocando com uma colher ou um saco de confeiteiro punhados do merengue separados. Leve ao forno quente até que esteja dourado. Retire do forno e guarde em vidros fechados.

Gelado de Framboesa da Saúde

Para saúde e vitalidade.

Essa magia aumenta o ânimo e fortalece a pessoa que se sente meio combalida, seja por doenças, seja por cansaço. Acenda uma vela laranja e coloque um litro de leite em uma jarra ou recipiente. Pegue 7 cristais previamente limpos. Os cristais devem ser esmeraldas, jaspe verde, jaspe sanguíneo, ágata de fogo ou quartzo verde. Pode ser do mesmo tipo ou misturadas. Passe cada cristal na chama da vela, pedindo às Bruxas Ancestrais que soprem na sua receita seu poder de cura e de vitalidade. Coloque cada uma das pedras dentro do leite. Com imposição de mãos, feche os olhos e visualize energia laranja e verde saindo de suas mãos e irradiando pelo leite. Quando terminar, diga:

*Que a saúde esteja nesse doce
E contagie quem dele comer
Que a vitalidade esteja nesse doce
E contagie quem dele comer
Que o vigor esteja nesse doce
E contagie quem dele comer.
Assim seja, assim se faça!*

Prepare o doce. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: lua minguante.

Ingredientes:

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 gemas

3 colheres de sopa de maisena

1 colher de chá de suco de limão

1 pote de geleia de framboesa

Sagu de framboesa e cerejas para enfeitar

4 claras em neve

3 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite sem o soro

Biscoito Negresco ou outro de chocolate preto triturado

Leve ao fogo brando o leite, o leite condensado, as gemas, a maisena e o limão e faça um creme. Reserve. Em outro recipiente, bata as claras em neve com o açúcar e o creme de leite. Reserve. Triture os biscoitos e cozinhe o sagu de acordo com as instruções da embalagem. Monte o doce da seguinte maneira: em taças, coloque duas colheradas da geleia de framboesa, cubra com o creme e, a seguir, coloque uma camada de biscoito triturado. Coloque o creme branco e leve ao congelador por alguns minutos (deixe esfriar, se ainda estiver quente). Retire do congelador e coloque por cima do merengue o sagu e uma cereja. Sirva gelado.

Bolo de Laranja do Sol

Para fama, brilho e boa sorte.

Essa magia também aumenta o ânimo e a alegria. Acenda uma vela laranja e pegue a laranja que será usada na receita. Desenhe nela com uma canetinha as palavras do que deseja atrair: fama, sucesso, brilho, boa sorte, etc. Mostre-a para a chama da vela, dizendo:

*Com o poder da magia
Eu desperto tua energia.
Agora és o Sol
E me traz o que pedi.
Assim seja, assim se faça!*

Visualize a laranja brilhando loucamente e se transformando num grande sol na sua mão. Quando terminar, prepare a receita usando essa laranja. Deixe a vela queimar até o fim.

Melhor dia: quinta-feira e domingo.

Melhor lua: lua cheia ou crescente.

Ingredientes:

6 ovos

$\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar

3 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de maisena

1 xícara de chá de suco de laranja azeda em temperatura ambiente

1 colher de chá de fermento em pó

Para a cobertura:

Açúcar

Suco de laranja

Bata as claras em neve e, sem parar de bater, acrescente o açúcar, a manteiga, as gemas, o fermento e a farinha já misturada com o suco de laranja. Bata ligeiramente, despeje numa fôrma untada e enfarinhada e leve

ao forno preaquecido. Para a calda, leve ao fogo um copo de suco de laranja e dez colheres de açúcar. Deixe ferver. Quando desenformar o bolo, espete com um garfo e cubra com a calda de laranja ainda quente.

Bolo do Equilíbrio

Para harmonia entre os opostos e aceitação do que não se pode mudar.

Essa magia é indicada quando precisamos aprender a lidar com o outro, ou com facetas nossas das quais não gostamos. É preciso aprender a lidar com as sombras, assim como precisamos aprender aceitar coisas que não podemos mudar. Ideal para pessoas controladoras e inflexíveis e quando se tem dificuldade de aceitar uma situação. A cobertura de café ajuda a ver as coisas como elas são, e não como nós gostaríamos que elas fossem.

Acenda uma vela branca e uma preta juntas no mesmo pires. Cerque-as com açúcar, dizendo:

*Com o poder de Hécate e Ísis
De Sekmet e Bastet
Os dois lados de uma mesma moeda
Se juntam para ter um grande valor.
Neste bolo, pousa a aceitação.
Neste bolo, se aninha o perdão.
Neste bolo, as bênçãos das mães do Sol e da Lua
Se unem para trazer o equilíbrio e o amor.
E pôr um fim a toda dor.
Assim seja, assim se faça.*

Pare um pouco e medite por alguns minutos, deixando sua mente tranquila. É possível que chegue nesse momento um recado, uma mensagem. Se você se permitir, também poderá ver e sentir a presença das deusas da luz e das sombras. Prepare o bolo e deixe as velas queimarem até o fim. Se sobrar cera, pode jogar fora. O açúcar pode ser colocar na terra, perto de um formigueiro.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

4 ovos

¾ xícara de chá de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de maisena
1 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de baunilha

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme bem claro. Acrescente as gemas, batendo sempre. Junte então todos os outros ingredientes, menos o chocolate e as claras. Bata as claras em neve e junte à mistura. Divida a massa em dois recipientes. Em um deles, misture o chocolate. Misture levemente as duas partes de massa e leve ao forno aquecido em uma fôrma untada e enfarinhada por cerca de 30 minutos ou até que, espetando-se o bolo com um palito, este saia limpo.

Cobertura:

1 lata de leite condensado
1/3 de xícara de chá de café bem forte
1 colher de margarina
4 colheres de chocolate em pó

Misture tudo numa panela e leve ao fogo até obter uma consistência cremosa. Cubra o bolo ainda quente.

Doce de Maracujá para Transmutação

Para transformar situações.

Essa magia ajuda a mudar uma situação, transformar revés em boa sorte, maus sentimentos em sentimentos positivos, além de neutralizar pensamentos negativos. Acenda uma vela violeta e chame Saint Germain, pedindo que coloque no doce que você vai fazer seu poder de transmutação. Coloque suas mãos em concha perto da chama da vela e visualize a energia violeta fluindo da vela para você, enchendo suas mãos e passando por todo o seu corpo. Prepare o doce. Quando terminar, use sua varinha para fazer espirais no doce, dizendo:

*Adeus ao amargor,
Agora é só amor.
Adeus a toda dor,
Agora é só alegria.
Adeus ao temor,
Pois com a ajuda dessa magia,
Tudo se transforma!
E a noite vira dia!*

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua.

Ingredientes:

1 lata de creme de leite sem o soro

1 lata de leite condensado

$\frac{3}{4}$ de lata (use a lata como medida) de suco de maracujá

4 claras em neve

2 colheres de açúcar

Bata todos os ingredientes, exceto as claras, no liquidificador, reservando um pouco do creme de leite para enfeitar. Bata as claras em neve com as duas colheres de açúcar até o ponto de suspiro e acrescente à mistura. Cubra com uma calda de açúcar e polpa de maracujá e misture levemente o resto do creme de leite.

Doce de Queijo Dourado

Para aumento de oportunidades e clientela.

Acenda três velas amarelas. Pegue os ovos que vai usar e desenhe vários cifrões neles. Aninhe-nos num prato com o açúcar e a farinha de trigo. Cerque o prato com 8 moedas. Diga o seguinte encantamento:

*Com o poder de Ísis,
De Hathor e de Brighid
De todas as deusas do mundo
Que regem o aumento dos grãos.
Todo que desse doce comer,
Rapidamente vai enriquecer.
Transformando tostam em milhão.*

Repita o encantamento 8 vezes. Quando terminar, faça a receita. Depois que a vela se apagar, dê as moedas para alguém que precise.

Melhor dia: domingo.

Melhor lua: lua crescente ou cheia.

Ingredientes:

4 ovos

2 gemas

100g de margarina

400g de açúcar

2 colheres de sopa de trigo

400g de queijo parmesão ralado

Misture bem todos os ingredientes e leve para assar em um tabuleiro untado com manteiga.

Sanduíche de Brownie com Sorvete das Estrelas

Para realização de pedidos.

Consiga 7 pedras das estrelas (à venda em lojas esotéricas). Antes de começar a fazer o doce, acenda uma vela prateada e escreva seu pedido num papel. Coloque debaixo do pires da vela. Cerque o pires da vela com as pedras das estrelas. Feche os olhos e relaxe. Peça aos gnomos que ajudem você a realizar o pedido. Em troca, você lhe oferece um copo de leite, biscoitos e uma maçã. Visualize seu pedido sendo realizado e prepare o bolo. Quando terminar, lembre aos gnomos sobre sua promessa. Desenhe símbolos com sua varinha, dizendo palavras de poder. Todos que comerem poderão realizar o que pedirem, desde que pensem antes de comer. O doce não deve ser comido com pensamentos negativos, ou perde o poder. Quando seu pedido se realizar, dê aos gnomos o que prometeu.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: qualquer lua, menos a minguante.

Ingredientes:

Para o brownie:

8 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de chá de açúcar granulado

2 xícaras de chá de chocolate em pó

2 ovos

1 colher de chá de baunilha

$\frac{3}{4}$ de xícara de farinha de trigo

Uma pitada de sal

Para o recheio:

Sorvete de flocos, levemente amolecido

Gotas de chocolate

1 colher de chá e óleo

Preaqueça o forno a 35°. Unte uma forma pequena. Coloque uma folha de papel vegetal no fundo, borrife com manteiga e com chocolate em pó. Reserve. Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e 2 colheres de sopa de chocolate em pó. Quando a mistura estiver cremosa, adicione os ovos, um

de cada vez, misturando bem. Junte a baunilha. Diminua a velocidade da batedeira e junte o sal e a farinha. Deite tudo na forma preparada e asse por 10 a 15 minutos, até estar brilhante por cima. Retire do forno e deixe esfriar por completo. Retire o brownie da forma e corte ao meio. Espalhe o sorvete sobre a metade e cubra com a outra metade. Leve ao freezer por 2 a 4 horas até firmar. Corte em sanduíches pequenos e insira palitos de picolé. Leve ao freezer por mais uma hora. Derreta o chocolate com o óleo em banho-maria e mergulhe os sanduíches. Deixe-os descansar em um papel vegetal. Embrulhe em papel vegetal ou alumínio e leve ao freezer até servir.

Gelatina Azul

Para pedidos para as fadas.

Uma ótima receita para fazer na Lua das Fadas, ela pode ser feita sempre que se desejar contatar as fadas para uma ajudinha. Antes de preparar o doce, pegue uma água marinha, um quartzo branco, uma morganita, um quartzo rosa e um cabelo de fada (quartzo rutilado). Caso não consiga todos os cristais, faça com os que tiver, mas em número de cinco (por exemplo, cinco quartzos brancos, cinco cabelos de fada, etc.).

Lave-os na água, deixe uma hora no leite e volte a lavar em água. Coloque-os dentro da água que você usará na receita. Acenda uma vela azul num pires e coloque a água com os cristais perto da vela. Diga o encantamento:

*Fadas da Lua, Fadas amigas
Fadas companheiras
Eu as chamo nessa sagrada hora,
Pedindo sua atenção
Por favor, olhem para mim agora,
E vejam o desejo que arde em meu coração.*

Feche os olhos e procure conectar com as fadas, sentindo sua presença. Pense no seu desejo, pois é assim que elas podem ver o que você realmente deseja. Gire sua varinha sobre a água com os cristais, enquanto fala com as fadas sobre seu pedido. Quando terminar, agradeça e prepare o doce. Ferva a água com as pedras dentro, só retirando quando for preparar a gelatina. Deixe as pedras perto da vela até que ela queime até o fim. Pode usar as pedras depois normalmente em seus rituais.

Melhor dia: qualquer dia.

Melhor lua: lua cheia.

Ingredientes:

3 pacotes de gelatina de mirtilos ou tuti-fruti

2 xícaras de água fervente

$\frac{3}{4}$ de xícara de água gelada

1 xícaras de mirtilos (ou outra frutinha que você preferir)

2 xícaras de iogurte de baunilha

Num recipiente, misture uma xícara da água quente com um pacote da gelatina até que ela seja dissolvida. Complete com água gelada. Leve ao refrigerador até que fique ligeiramente firme. Coloque os mirtilos na gelatina. Derrame em uma forma de plástico ou silicone. Leve de volta à geladeira até que fique mais firme, mas não dura. Enquanto isso, em outra tigela, dissolva duas xícaras de água quente em 2 pacotes de gelatina. Misture com o iogurte até que a mistura fique macia. Deixe que a mistura esfrie em temperatura ambiente até que possa derramar gentilmente sobre a gelatina com os mirtilos. Refrigere até que fique firme. Desenforme e sirva.

Bolo de Queijo dos Elementos

Para melhorar a sorte em todos os sentidos

Esse bolo é um dos meus favoritos e, apesar de parecer estranha a combinação de sabores, fica uma delícia. Seu ritual é simples, mas bastante eficaz, e atua na melhoria da sorte e no equilíbrio. Pegue uma vela branca e passe nela um pouco de azeite. Enquanto passa, diga:

*Que os espíritos da Terra
Me tragam o sustento.
Que os espíritos do Fogo
Me tragam a coragem.
Que os espíritos da Água
Me tragam o amor
Que os espíritos do Ar
Me tragam bons ventos.
Que todos que desse bolo comerem
Recebam as graças e bênçãos dos elementais.
Assim seja, assim se faça!*

Acenda a vela e coloque em um pires. Pegue o leite que será usado e mostre-o para a chama da vela. Visualize luz colorida saindo da chama e penetrando no leite. Pegue o queijo ralado num pratinho e mostre para a chama da vela. Visualize luz novamente vindo da chama e penetrando nele. Por último, pegue os três ovos e faça o mesmo.

Quando terminar, prepare o bolo conforme a receita, ouvindo boa música e tendo pensamentos de alegria (procure se concentrar nas coisas que deseja atrair). Deixe a vela queimar até o fim. Quanto menos cera sobrar, melhor!

Melhor dia: qualquer um.

Melhor lua: Qualquer uma, menos a minguante.

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de leite
- 1 pires de queijo parmesão ralado
- 3 ovos grandes (ou 4 pequenos)

1 xícara de chá de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de maisena
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte as gemas. Depois, acrescente o leite, a farinha de trigo, a maisena, o fermento e o queijo ralado. Bata as claras em neve e junte à massa delicadamente. Unte e enfarinhe uma fôrma de furo no meio e deite nela a massa. Leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até que se espetar um palito, ele saia seco.

Bolo Mulher Afrodescendente com Sérios Problemas Mentais

Esse bolo pode ser facilmente encantado para a prosperidade e a entrada de dinheiro na casa. Aqui vamos usar os códigos numéricos, uma técnica dos tempos de Atlântida de reprogramação que só está acessível novamente agora, graças à mudança vibracional do planeta. Você vai escrever nos ovos da receita o seguinte número: 31 87 98. Coloque-os juntos e acenda uma vela azul índigo no meio. Respire profundamente e coloque as mãos em concha sobre a chama e os ovos. Diga:

Pelos espíritos de Júpiter, eu retomo a programação da riqueza financeira. Eu coloco na aura de quem desse bolo comer esse código de riqueza financeira para que ele abra as portas da prosperidade material.

Então, desenhe os números com o dedo no ar e visualize-os diante de você. Com as mãos em concha (dedos juntos para não vazarem a energia), vá colocando energia, plasmando esses números. Quando sentir que já está bom, coloque-os na vela e nos ovos. Prepare então o bolo, usando os ovos normalmente. Pode usar esses números onde você quiser também. Deixe a vela queimar enquanto faz o bolo e, depois, até o final.

Ingredientes:

4 ovos inteiros
200 ml de leite
A mesma medida de chocolate em pó
150 ml de óleo
3 xícaras rasas de chá de açúcar
3 xícaras cheias de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de fermento
1 colher rasa de chá de bicarbonato de sódio
Caldo de uma laranja com água e açúcar

Cobertura:

1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de chocolate em pó
50g de manteiga ou margarina
2 ovos inteiros

2 colheres de sopa de açúcar

Bata os ovos, o leite, o chocolate e o óleo no liquidificador. Derrame essa mistura numa vasilha com os outros ingredientes secos e misture levemente. Deite a mistura em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido por cerca de quarenta minutos. Quando tirar do forno, derrame no bolo ainda quente o caldo de laranja misturado com um pouco de água e açúcar. Prepare a cobertura, levando todos os ingredientes ao fogo em banho-maria, até virar um creme mais ou menos consistente. Quando o bolo esfriar, cubra com o glacê.

A Autora

Eddie Van Feu é escritora e quando fez seu primeiro arroz, tacou fogo na panela. As labaredas alcançaram o teto e quase ateou fogo à cozinha. Seu primeiro doce foi uma maria-mole amarela que parecia um pudim. Foi com o tempo que a magia a aproximou da cozinha (ou o contrário). Acredite. Se ela consegue fazer pratos deliciosos e mágicos, você também consegue. Acompanhe as publicações, livros, vlogs, workshops e viagens para a Irlanda no facebook dela: [facebook/eddievanfeuoficial](https://www.facebook.com/eddievanfeuoficial).

Seus blogs:

www.eddievanfeu.com

www.revistawicca.com