Oferendas

IMPORTANTE: QUANDO FOR PREPARAR UMA "COMIDA DE SANTO", DEVERÁ FAZÊ-LO VESTIDA (O) DE BRANCO OU ROUPA CLARA, E DEIXAR SEMPRE UMA VELA BRANCA ACESA AO LADO DO FOGÃO.

Escolha um local que possa ficar deitado ou até mesmo ajoelhado de frente para a oferenda; comida de santo; que deverá já estar previamente preparada, colocar no chão, acender uma vela branca de 7 dias, ou do seu Òrìsá, colocar sua cabeça de frente, na mesma altura da oferenda de modo que o alto da cabeça fique próxima a oferenda, recitando o seguinte Orô (reza).

a ki corodun, mabosun, maborun
a ko fenin, xeras je xeras, ociló, ocidó
ekoman, ora (dizer o nome do seu Òrìsá) euê.

Quando terminar esta reza, converse normalmente com o Òrìsá em questão, e faça seus pedidos. A oferenda deverá ser levantada após 3 dias. Estas oferendas poderão ser entregues em mata, água corrente ou jardim.

Oferenda Para Esù.

Material: Farinha; Azeite de dendê; Mel de abelhas; Farinha de milho branco; Fígado, coração e bofe de boi; Cebola; Camarão seco socado; Um alguidar.

Modo de fazer: Faça uma farofa com dendê, uma com mel e uma com água, separadamente. Faça o acaçá branco cozinhando a farinha de milho em água, deixe a massa bem consistente, depois coloque em um pedaço de folha de bananeira e enrole. Deixe esfriar. Corte os miúdos de boi em pedaços pequenos e coloque para refogar com dendê, cebola, um pouco de sal, o camarão e rodelas de cebolas. Coloque as farofas no alguidar sem misturar muito, ponha o refogado de miúdos sobre a farofa e coloque o acaçá no centro. Oferece-se para Èsù pedindo o que se quer. Coloque em uma praça bem movimentada.

Oferenda Para Ògún

Material: 1 inhame; Azeite de dendê; Mel de abelhas; 1 palma de dendezeiro (mariwo), pode ser de coqueiro caso não ache o dendezeiro; 1 vela branca.

Modo de fazer: Asse o inhame. Retire os talinhos das folhinhas da palma do dendezeiro. Depois que o inhame esfriar monte-o enfiando os

ILÉ ASÈ OMO ODÈ
Lógún Edé gbogbo òrìsà yóò bá o gbé làyè!

talinhos em todo ele, escreva o nome da pessoa que se deseja ajudar em um prato branco e coloque o inhame em pé sobre o nome, coloque o mel e um pouco de dendê sobre o ele e os talinhos. Pede-se o desejado à Ògún. Coloque próximo ao portão da casa que se fez a oferenda.

Oferenda Para Odé

Material: 1 milho verde com casca; Milho vermelho em grãos; Mel de abelhas; Coco; 1alguidar.

Modo de fazer: Cozinhe o milho vermelho e coloque dentro do alguidar, desfie a palha deixando-o descoberto e as palhas desfiadas penduradas, desfiar sem arrancar a palha do milho. Corte o coco em fatias finas e enfeite sobre o milho cozido, coloque o milho verde em pé sobre o coco, apontado para cima e com as palhas escondendo os grãos e o coco que ficarão em baixo. Coloque em cima da casa ou em um lugar alto pedindo à Odé o que se quer.

Oferenda Para Osànyin

Material: Batata doce; Cebola; Azeite de dendê; 1 alguidar.

Modo de fazer: cozinha-se a batata-doce apenas em água. Depois, descasca-se e amassa-se feito purê. Aí, mistura-se num refogado de cebola ralada com azeite de dendê e coloca-se tudo no alguidar. Coloque próximo a plantas e faça seus pedidos.

Oferenda Para Omolu

Material: Milho de pipocas; Areia de praia; 1 alguidar; 1vela branca.

Modo de fazer: Este é o prato mais comum oferecido à Obalúàiyé ou Omolu. Coloque a areia de praia em uma panela e deixe esquentar, depois de quente coloque o milho de pipoca para estourar nesta areia. Quando estiver estourado, coloque o milho no alguidar e está pronta a oferenda, faça seus pedidos à esse grande Òrìsà.

Oferenda Para Sàngó.

Material: 12 quiabos; mel de abelhas; azeite de oliva; água; 1 tigela branca.

Modo de fazer: Corte os quiabos em rodelas finas. Coloque-as na tigela com água, ponha um pouco de mel e um pouco de azeite por cima e mexa com as mãos até que se forme uma baba viscosa. Enquanto estiver

Printed with FinePrint - purchase at www.fineprint.com
PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

amassando com as mãos, vá pedindo o que se quer à Sàngó, Depois coloque em um lugar alto.

Oferenda Para Òsùmàrè

Material: Feijão fradinho; Milho vermelho em grãos; Cebola; Azeite de dendê; 1 prato colorido.

Modo de fazer: Cozinha-se o feijão fradinho em água. Separadamente, cozinha-se o milho vermelho também em água. Depois, juntar o feijão e o milho, misturar bem e depois colocar num refogado de cebola ralada e azeite de dendê que deverá estar pronto. Coloque no prato e coloque próximo as plantas oferecendo a Osùmàrè e fazendo seus pedidos.

Oferenda Para Oyá.

Material: Feijão fradinho; Camarão seco ralado; Cebola ralada; Azeite de dendê; 1 prato de barro ou louça.

Modo de fazer: Coloque o feijão de molho de um dia para o outro. Descasque o feijão um a um. Triture o feijão e misture com cebola ralada e o camarão seco socado, mexa por um tempo até que se obtenha uma massa firme. Coloque a massa para descansar coberta com um pano e com uma pedra de carvão dentro. Coloque +/- um litro de dendê em uma panela funda e deixe esquentar bem, faça bolos da massa de feijão com uma colher e coloque para fritar. Quando estiverem todos fritos, coloque no prato e deixe esfriar. Ofereça-os para Òya. Faça seus pedidos.

Oferenda Para Obá.

Material: Feijão fradinho; Cebola; Camarão seco socado; Azeite de dendê; Farinha de mandioca; 1 Alguidar; Flores e velas coloridas.

Modo de fazer: Cozinha-se o feijão fradinho em água. Depois, mistura-se num refogado de cebolas raladas, camarão seco socado, azeite de dendê e água. Por cima coloca-se a farinha de mandioca, fazendo um pirão e coloca-se no alguidar. Deixe esfriar e enfeite com flores por cima do prato. Coloque nas margens de um rio e acenda as velas coloridas pedindo o que se quer a Obá. Sendo por muitos, a divindade interligada ao amor.

ILÉ ASÈ OMO ODÈ
Lógún Edé gbogbo òrìsà yóò bá o gbé làyè!

Oferenda Para Òsún.

Material: 5 batatas doces brancas; mel de abelhas; velas amarelas; prato branco; fitas coloridas.

Modo de fazer: Coloque as batatas para cozinhar em água até que fiquem bem molinhas. Deixe esfriar e amasse estas batatas com mel pedindo o que se quer. Tenha muita concentração em amassar, depois de amassado, coloque no prato e molde um coração com a massa. Depois enfeite com flores e fitas. Ofereça à Òsún em uma lagoa ou riacho. Esta oferenda é muito eficaz em casos amorosos.

Oferenda Para Lògùnèdé.

Material: Milho vermelho; Feijão fradinho; Azeite de dendê; Cebola; Camarão seco socado; 1 Alguidar; 1 inhame; ovos cozidos; coco; mel de abelhas.

Modo de fazer: Cozinha-se o milho vermelho só em água. Separado, cozinha-se o feijão fradinho, também só em água. Refoga-se o feijão fradinho com azeite de dendê, cebola ralada e camarão seco socado. Coloca-se o feijão em uma metade do alguidar e, na outra, o milho vermelho cozido. Se frita o inhame e coloca-se por cima em fatias, em volta, enfeitam-se com ovos cozidos em rodelas, fatias de coco e coloca-se bastante mel de abelhas por cima. Pede-se o que se quer e oferece-se ao Òrìsá Lògún Ède.

Amalá para Xangô

Material: 500gr de quiabo, 1 rabada cortada em doze pedaços, 1 cebola, 1 vidro de azeite de dendê, 250gr de fubá branco.

Modo de Fazer: Cozinhe a rabada com cebola e dendê. Em uma panela separada faça um refogado de cebola dendê, separe 12 quiabos e corte o restante em rodelas bem finas, junte a rabada cozida. Com o fubá, faça uma polenta e com ela forre uma gamela. Coloque o refogado e enfeite com os 12 quiabos enfiando-os no amalá de cabeça para baixo de forma que a Coroa fique para cima.

Moranga para Obá

Material: 1 Moranga, 500gr de camarão limpo, um maço de línguas de vaca, 1 cebola, um vidro de azeite-de-dendê,

Printed with FinePrint - purchase at www.fineprint.com
PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

Modo de Fazer: Cozinhe a moranga inteira. Depois de cozida abra um circulo em cima da moranga, tire a tampa e as sementes. Corte a língua de vaca em tiras (como se corta couve), refogue com cebola, dendê e os camarões, coloque o refogado dentro da moranga e ofereça a Obá.

Farofa para Tempo/Iroko

Material: 500g. De farinha de mandioca torrada, 1 vidro de mel, 1 pepino.

Modo de Fazer: Coloque a farinha de mandioca num alguidar, vá colocando o mel e com as mãos faça uma farofa , corte o pepino em três partes no sentido longitudinal, coloque as fatias do pepino sobre a farofa de maneira que eles fique em pé, regue com mel.

OKITALANDE

Printed with FinePrint - purchase at www.fineprint.com
PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com