

Comida de santo

A culinária dos orixás

A culinária dos orixás

Existem certas peculiaridades no candomblé que às vezes as pessoas não compreendem muito bem.

Uma delas explica-se pelo fato da culinária, dentro da casa de Candomblé, ser de grande importância porque as comidas oferecidas aos Orixás são sagradas e imprescindíveis, tornando a cozinha um lugar de grande movimento. Por isso vou explicar de uma maneira simples o significado da comida para o "povo de santo", como se diz no Brasil. A narrativa é baseada em algumas pesquisas bibliográficas e em experiência vivenciada dentro do candomblé há trinta e dois anos, desde que fui iniciada no culto aos Orixás.

Conta-se que no começo era tudo água, e depois da criação do mundo, os deuses que habitaram a terra antes mesmo dos homens, e durante algum tempo juntamente com eles, alimentavam-se de acordo com suas preferências. Como tudo no mundo foi dividido entre eles, a alimentação também o foi, surgindo assim as iguarias prediletas de cada Orixá.

Um dos significados que podemos atribuir à palavra Axé é o da transmissão de força e recriação, evidenciada na lei de que tudo que dispomos na natureza, até mesmo a vida, devemos a ela devolver. Por isso, quando queremos levar nossos pedidos aos Orixás, o fazemos através de uma oferenda em forma de comida. Sabemos que estes pedidos vão ser ouvidos de acordo com a forma como são transmitidos. As oferendas quando devolvidas a terra ou à água transformam-se no húmus fertilizante que auxiliará na geração de novas vidas. Quando os pássaros, por exemplo, carregam esta alimentação para outros lugares, estão realocando as sementes que germinarão em outras paragens. Nesse momento está se concretizando uma das formas mais bonitas de transferência de Axé.

Lembro aos nossos irmãos que procurem sempre colocar essas oferendas de matéria orgânica em vasilhas biodegradáveis, ou fora delas, direto no local. Sugiro a utilização de recipientes de vime forrados com folhas, balaios e sacos de pano, pois tudo isso se desfaz na natureza e não a polui, nem causa acidentes. Este zelo com a natureza é que nos caracteriza como cultuadores dos orixás, que nada mais são do que os deuses da mãe natureza. Para continuarmos cultuando os Orixás, precisamos conservá-la. Pois, onde não há água limpa, muitas árvores, terra boa,

não há habitat para os Orixás.

Posso afirmar, em conclusão, que no Candomblé a alimentação é uma das coisas mais importantes para o desenvolvimento das práticas religiosas. Inclusive, é importante destacar que comer desses alimentos também constitui uma forma de receber o Axé. Durante o oferecimento das comidas são realizadas saudações e entoados cânticos em forma de orações, invocando a força dos Orixás e pedindo que eles aceitem o que lhes é entregue de bom grado. Essa oferenda, então, passa a estar impregnada de toda força invocada, que também é Axé. Por isso devemos comê-la com concentração e em silêncio, pois estamos partilhando de um momento sagrado com os orixás. Haveria muitas outras formas de falar da importância da comida no candomblé. Porém, a intenção desse trabalho é de fornecer algumas receitas dessa culinária maravilhosa, que é o banquete dos Orixás, do qual nós, seres humanos, às vezes temos a honra de compartilhar com eles, pois são deuses próximos de nós, que vêm falar com a gente, que dançam entre as pessoas. Talvez seja esse um dos motivos pelos quais nos apaixonamos por eles.

Oferendas para Exu

- Akukó ti gaari pupa

Material necessário: UM galo de roça, 1 copo grande de azeite de dendê, 2 cebolas grandes, 250 g de camarão seco e sal a gosto.

Modo de preparar:

Oferecer o galo para Exu, limpar depenar, depois assa-lo inteiro na brasa, untado com azeite de dendê cebola ralada, camarão e sal, fazer separadamente uma farofa de farinha de mandioca crua e azeite de dendê. Arrumar a farofa numa vasilha de barro colocar o galo em cima da farofa, acompanhado de uma aguardente. E entregar Exu.

- Eran ti gaari pupa

Material necessário:

1 alguidar pequeno, 500 g. de farinha de mandioca crua, 1/2 azeite de dendê, 2 cebolas roxas, 1 bife grande, pimenta a gosto, 1 l. de cachaça. 1 charuto, sal a gosto e uma caixa de fósforo.

Modo de preparar:

Coloque o dendê em uma frigideira, deixe ficar bem quente e passe o bife somente para ficar mal passado, retire o bife e corte a cebola em rodela, doure no azeite de dendê ponha em cima do bife aproveite o dendê quente e jogue a pimenta e a

farinha mexa para fazer uma farofa. Depois em ordem, coloque a farofa dentro do alguidar e ponha o bife com as cebolas pôr cima.

Entregue em uma encruzilhada de chão de terra juntamente com uma garra de cachaça aberta e o

charuto aceso. Deixar a caixa de fósforos junto.

Oferendas para Iyami Oxoranga

- Adô ti éin

Material necessário:

Uma cabaça grande que de para ficar apoiada no fundo, 21 ovos. 300 g. Farinha de acaçá, ½ azeite

de dendê.

Modo de fazer:

Com a farinha de acaçá, fazer em mingau bem ralo (Ékó) deixar esfriar.

Cortar a cabaça um pouco acima do meio em forma de panela e limpar.

Colocar dentro da cabaça o mingau depois os ovos e sobre os ovos crus o azeite

de dendê. Essa

oferenda só pode ser feita em locais onde de cultua essa entidade e por pessoas de responsabilidade

dentro desse culto do sexo feminino.

Essa receita não é para se comer porem não poderia deixar de citá-la por pertencer a uma entidade de grande importância ao culto dos Orixás, pois por ser uma entidade muito especial com elas não dividimos as comidas. Essa entidade são mães ancestrais muito respeitada no culto feminino, esta para as mulheres como exu esta para os homens ,as quatro principais mais essa é uma outra historia que ficara para o próximo trabalho, no qual falo sobre o Orixá Oxum.

Oferendas para Ogum

- Gaari ti obí

Material necessário:

7 obís (fruto de origem africana de grande importância no culto Afro Brasileiro encontrado em

locais que vende artigos religiosos.) ,1 quilo de farinha crua de mandioca uma vasilha de

barro(alguidar), uma vela de 7 dias,e 1 copo médio de azeite de dendê.

Modo de preparar.

Ralar os obís fazer uma farofa de farinha e dendê, depois misturar os obís fazendo seus pedidos.

Quando a farofa estiver pronta ascender uma vela para Ogum.

- Ewa Dudu ti Ogum

Material necessário:

1 kg de feijão preto, 2 cebolas brancas, 250 ml de azeite de dendê sal a gosto.

Modo de preparar:

Cozinhar o feijão em água depois de cosido o feijão e quase seco refogar com as cebolas trituradas e

fritas no dendê colocando sal a gosto. Depois de pronto por a comida em um alguidar de barro e oferecer a ogum.

Oferendas para Oxossi

- Axoxó

Material: 1 kg de milho vermelho (milho de galinha), sal e coco (obs: não é coco verde)

Modo de preparar:

Cozinhar o milho na água e sal, escorrer deixar esfriar e colocar numa vasilha de barro, pegar o

coco retirar da casca cortar em tiras cobrir o milho com as tiras dele.

- Eram Patére

Material Necessário.

500 g de fígado de boi, 500g de coração , 500g de rabada , 4 cebolas grandes descascadas trituradas

ou raladas, 300g de camarão seco e triturado, 250 ml de azeite de dendê , sal a gosto.

Modo de preparar:

Cortar a carne em cubos de tamanho médios, por o óleo de dendê para esquentar bastante, refogar o camarão e as cebolas no óleo e depois jogar rapidamente a carne no refogado misturando de forma que fique somente mal passada, deixar esfriar, colocar em uma vasilha de barro e estará pronto.

Oferendas para Obaluaiê-Ómolú

- Anderé ou andereza

Material necessário:

1 kg de farinha de mesa, 500ml de azeite de dendê, 500g de camarão seco triturado, 5 cebolas grande

raladas ou triturado, água o suficiente, sal a gosto.

Modo de preparar:

Refogar a cebola e camarão em azeite de dendê e depois de bem frito, colocar quantidade de água o

suficiente para jogar a farinha e fazer um pirão bem durinho, de forma que a massa sirva para

depois fazer uns bolinhos compridos enrolado nas mãos colocar em uma vasilha de barro deixar

esfriar e estará pronto.

- Ewa Dudu ti Omolú

Material necessário.

1 k de feijão preto, 500g de milho vermelho, 300g de camarão, 500ml de azeite de dendê, 3 cebolas

grandes descascadas moídas ou trituradas, sal a gosto.

Modo de preparar:

Cozinhar o feijão de modo que não fique muito mole. Deixar secar a água, e se ainda tiver muito caldo, escorrer um pouco para que fique bem sequinho, depois refogue com dendê o camarão, as cebolas e sal a gosto, cozinhe o milho em água e sal até ficar bem cozido e mistura com cuidado sem deixar quebrar muito o feijão, coloque em uma vasilha de barro deixe esfriar e está pronto.

Oferendas para Ossanhe

- Ipété de Ossanhe

1 Kg. De batata doce, 2 cebolas grandes, 300 g. de camarão seco, 250ml de azeite de dendê, uma

pitada de sal e um pedaço de fumo de rolo.

Modo de preparar:

Descascar a batata doce, cozinhar em água pura, depois de cozida, amassar como um purê. Depois

despejar em uma vasilha à parte o dendê deixar ficar bem quente refogar a cebola ralada ou

triturada juntamente com o camarão e o sal, quando tiver bem frito misturar na massa de batata

doce, até que fique uniforme. Depois colocar numa vasilha de barro deixar esfriar, e depois enfeitar

em volta da comida os pedacinhos de fumo de rolo destorcidos.

- Ebo ti ossanhe

Material necessário:

2 k de milho branco (milho de canjica) e água.

Modo de fazer:

Cozinhar o milho branco em água pura em fogo brando deixar secar ou se sobrar muito caldo escorrer, deixar esfriar, colocar em vasilha de louça branca e esta pronto.

Oferendas para Oxumarê

- Oguedé ti oxumarê

Material necessário:

1 KL de milho de canjica branco, 500ml de azeite de dendê, 300g de camarão seco, sal a gosto,

duas cebolas grandes raladas ou trituradas.

Modo de preparar:

Cozinhar o milho branco em água o suficiente para secar sem deixar queimar.

Depois de cosido fazer a parte um refogado de azeite de dendê, cebola, camarão seco e sal a gosto, misturam com o milho, até que esteja completamente envolvido no refogado. Deixar esfriar, colocar em uma vasilha de barro ou louça e este pronto.

- Ewa ti oxumarê

Material usado:

1 kg de feijão fradinho, um KL de farinha de mesa, 500ml. de azeite de dendê, 2 cebolas grandes

, camarão seco e triturado, e sal.

Modo de preparar:

Cozinhar o feijão fradinho em água o suficiente para a quantidade deixar quase secar em fogo

brando deixando os grãos o mais que poder inteiro. Depois fazer a parte um refogado de azeite de

dendê, camarão, e cebola, sal a gosto bem solta depois com cuidado misturar com o feijão fradinho

sem caldo sem deixar quebrar muito o feijão. Deixe esfriar.

Oferendas para Nanam

• Ebo Iya

Material usado.

1 KL de milho de canjica branco, 500ml de azeite de dendê, 300g de camarão seco, sal a gosto,

duas cebolas grandes raladas ou trituradas.

Modo de preparar:

Cozinhar o milho branco em água o suficiente para secar sem deixar queimar.

Depois de cozido fazer a parte um refogado de azeite de dendê, cebola, camarão seco e sal a gosto, misturam com o milho, até que esteja completamente envolvido no refogado. Deixar esfriar, colocar em uma vasilha de barro ou louça e este pronto.

Oferendas para Nanã

• Dóbóró ti Nanã

Material necessário:

2 k de feijão fradinho, 500ml de dendê, 2 cebolas grandes descascadas e trituradas ou raladas, 300g

de camarão seco triturado, sal a gosto.

Modo de preparar:

Colocar de molho o feijão depois de escolhido devidamente, algumas horas antes de descascar.

Depois descascar um a um retirando o olho do feijão e a película que envolve o grão. Levar o

refogado ao fogo de dendê, cebola e camarão, depois misturar com cuidado o feijão no refogado

para que não se separe a banda, e não quebre o feijão mexendo lentamente com a colher de pau.

Deixar esfriar colocar em vasilha de barro ou louça e estará pronto.

Oferendas para Xangô

• Amalá ti Xangô Elubó

(elubó é um pirão feito da farinha de inhame kará ou do norte como é conhecido em alguns lugares

é usado na Nigéria até os dias de hoje)

Material necessário:

3 kg de quiabos bem verdes e sem estar duro, 400g de camarão seco triturado, 3 cebolas grandes

raladas ou trituradas, sal, 500ml de azeite de dendê e uma raiz de inhame kará.

Modo de preparar:

Cortar o quiabo em forma de cruz e depois picar bem miudinho, separando 12 ou 6 quiabos inteiros

para cozinhar junto com o restante do quiabo. Depois colocar uma caneca com água bater bem o

quiabo até espumar, depois coloca-lo no fogo brando juntamente com o camarão e as cebolas

devidamente raladas ou trituradas o dendê e sal a gosto. Ir colocando água fervente aos poucos até

cozinhar o quiabo, *para quem gosta com mais baba basta acrescentar a água fervente . Cozinhar paralelamente o inhame cortado e descascado em água ,depois de cozido esfarelar com as mãos em forma de farofa , forrar o fundo da gamela com esse ingrediente e jogar o amalá de quiabo pó cima .Em seguida coloque os quiabos enfeitando o amalá por cima de forma que as cabeças se encontrem formando uma coroa (representando a força de xangô,pois quando junta-se as 12 cabeças

estamos invocando as 12 forças de Xangô e com seis estamos invocando as 6 forças ,porem se o amalá não for grande não é aconselhável colocar os doze , e com o restante da massa de inhame fazemos 12 ou 6 bolas colocando em cima do amalá intercalando com os quiabos.No Brasil se usa também este mesmo método do pirão e das bolas feitas com arroz branco e empapado,e na Nigéria se prepara essa farinha de duas formas ,do jeito que expliquei e deixando os inhames que são usados no ritual de Oxalá ficarem secos e duros(Fazendo um ritual que não posso revelar) depois de ficar bem duro pila o inhame e faz-se a farinha para ser usada como expliquei acima.

- Amalá ti eram (Para Xangô)

Material necessário:

3 a 4 quilos de quiabos 5 a 6 cebolas raladas e trituradas, 500 g camarão secos.

600ml de azeite de dendê 1 quilo de carne (peito) sal a gosto 12 ou 6 quiabos cozidos juntamente

com o restante cortado em forma de cruz bem miudinho.

Modo de preparar:

Corta a carne em cubos grandes, refogar com um pouco de azeite cebola bem dourada, dourar bem

a carne nesse refogado e cozinhar até que fique mole em pouca água e quando estiver no ponto

jogar os quiabos devidamente cortados em forma de cruz e os inteiros junto e deixar cozinhar em

fogo brando acrescentando a água fervente o necessário para criar a baba a gosto de cada

um.Colocar em uma gamela e está pronto o amalá.

(alem desses existem varias formas de amalá e cada um tem sua servidão porem não estamos aqui

para explicar isso, portanto siga os conselhos de quem for pedir para fazer o amalá lhe explique qual

fazer e para que de acordo com seu ensinamento)

Oferendas para Oia-iansan

- Acarajé

Material necessário:

3 kg de feijão fradinho, 4 cebolas raladas ou trituradas grandes raladas ou trituradas, sal e 2 l de azeite de dendê.

Modo de preparar:

Triturar o feijão com o moinho ou se pouca quantidade quebrar no liquidificador ,depois lavar em água corrente dentro de uma peneira até separar toda as películas do feijão ou colocar de molho o feijão fradinho depois de algumas horas descascar um a um separando da mesma maneira a película do feijão.Depois moer o feijão fazendo assim uma massa juntamente com a cebola bater a massa até que tome a consistência de uma massa de bolo bem clara colocar sal a gosto e deixar descansar a massa ,enquanto ferve o dendê em uma frigideira bem quente e forma com a colher de pau os bolos do tamanho da colher que preferir usar e feitá-lo em azeite bem quente ,colocar em uma vasilha de barro deixar esfriar e esta pronto.

• Amalá para Oia

Material necessário:

3 a 4 quilos de quiabos verdes, retirando os que estiverem duros, 600ml de azeite de dendê, 400g de camarão seco 4 cebolas g descascadas trituradas ou raladas ,sal a gosto.

Modo de preparar:

Lavar escorrer os quiabos depois corta-los em rodela bem finas bater até criar bolhas por no fogo refogando com cebolas trituradas e camarão e azeite deixar cozinhar acrescentando água fervente e sal a gosto ,depois colocar em uma gamela deixar esfriar e esta pronto.

Oferendas para Oba

• Acarajé

Material necessário:

3 kg Feijão fradinho, 2 l Azeite de dendê , 4 cebolas grandes raladas ou trituradas, sal a gosto ,1

coco ralado.(serve coco pronto, comprar o coco, quebra e ralar.)

Modo de preparar:

Quebrar ou triturar o feijão fradinho,lavar até separar a película do feijão, depois moer juntamente com as cebolas fazendo assim uma massa,colocar sal a gosto e bater com uma colher de pau até obter uma massa igual a de um bolo.Deixar descansar por alguns minutos depois ponha o azeite para ferver em uma frigideira e com bastante volume de azeite dendê de para que não queime, faça os acarajés em uma colher de pau de tamanho médio e coloque na frigideira e quando

estiver frito

antes de virar por no meio um pouco de coco ralado cobri com a própria massa ajeitando com a colher e depois virar para que frite do outro lado. Ponha em uma vasilha de barro deixe esfriar e esta pronto..

- Ómólokum sem ovos para oba

Material necessário:

2 k de feijão fradinho, 500g de camarão seco, 600 ml de azeite dendê, 4 a 5 cebolas grandes, descascadas, trituradas ou raladas, sal a gosto.

Modo de preparar:

Cozinhar o feijão em água até ficar cosido sem estar desmanchado, deixar secar em fogo brando. Se ficar com muito caldo retirar e colocar a parte, caso precise usar. Depois de cozido refogar com o azeite de dendê, cebolas raladas e camarão deixar cozinhar por algum tempo até adquirir o sabor do tempero, colocar sal a gosto deixar esfriar colocando em uma vasilha de louça e estar pronto.

Oferendas para Ewa

- Ewa ti Ewa

Material necessário:

1 kg de feijão fradinho, 1 coco, 500 ml azeite de dendê, sal, 1 cebola grande ralada ou triturada, um coco descascado e fatiado em tiras.

Modo de preparar:

Torrar o feijão previamente molhado e escorrido em água e sal. Torrar em uma vasilha de barro que vá ao fogo e em fogo de carvão, depois fazer um refogado de azeite de dendê, camarão e cebola e quando estiver bem frito misturar o feijão e o coco em fatias para que obtenha uma cor homogeneia em todo o material. Deixar esfriar colocar em vasilha de barro ou louça de acordo com seu costume e esta pronto.

- Acarajé ti Ewa

Material necessário:

2 kg de feijão fradinho, 4 a 5 cebolas descascadas raladas ou trituradas, sal a gosto, 2 l de azeite de dendê.

Modo de preparar:

Quebrar ou triturar o feijão ainda seco, depois lavar em uma peneira embaixo de água corrente até separar a película da massa do grão do feijão, ou para quem não sabe colocar o feijão de molho por algumas horas depois descascar, separando a película do grão e triturar o feijão

descascado ou quebrado formando assim uma massa misturada com a cebola triturada junto ou separadamente da massa conforme o costume de cada um, bater bem a massa colocando sal a gosto depois que ela ficar bem clarinha, deixar descansar por algum tempo e depois colocar pouco a pouco em uma colher de pau uma quantidade de massa que forme bolinhos de tamanhos médios pondo para fritar em azeite de dendê bem quente. Depois arrumar em uma vasilha de barro e está pronto.

Oferendas para Logun-édé

• Axoxó ti ómólokum

Material necessário:

1 kg de feijão fradinho, 400g de camarão seco triturado, 4 cebolas grandes raladas ou trituradas 500 ml de azeite de dendê, sal a gosto 6 ovos cozidos e sem estarem feridos depois de descascados, 1 kl de milho vermelho, 1 coco, sal a gosto.

Modo de preparar:

Cosinhar o feijão fradinho em água até ficar quase seco, depois refogar com azeite de dendê, camarão seco pilado ou triturado, cebola e sal a gosto, depois misturar o refogado no feijão fradinho

e ir acrescentando aos poucos o azeite de dendê até que fique cozido e pegue o gosto do tempero. Segunda etapa, cozinhar em água e sal o milho vermelho (mais conhecido como milho de galinha) depois de cozido escorrer e deixar esfriar. Pegar uma vasilha de louça colocar no lado esquerdo a vasilha o feijão já pronto e frio e na mesma vasilha do lado direito colocar o milho já pronto e frio de forma que fique arrumado uniformemente. Depois em cima do feijão colocar os ovos cozidos descascados sem estarem feridos e frios com a ponta mais fina virado para baixo, e colocar o coco cortado em tiras em cima do milho arrumado uniformemente.

Depois de frio está pronta.

• Ejá ti Logun-édé

Material necessário:

1 Peixe dourado ou namorado grande, 1 litro de dendê, 4 cebolas grandes raladas ou trituradas descascadas, 500g de camarão graúdo seco, sal a gosto.

Um peixe Namorado ou dourado grande, escamado e limpo sem ser cortado, sem retirar as barbatanas, retirando além das escamas à parte interna as vísceras.

Depois lavar bem lavado. Fazer uma mistura de cebola ralada com camarão seco, rechear o peixe esse tempero e passar o resto desse tempero em todo peixe coloca-lo em uma assadeira sem dobrado sobre algumas rodela de cebolas cruas para não agarrar na assadeira pegar um copo americano com água e sal para regar o peixe inteiro e depois regar com o azeite de dendê de acordo com o tamanho do peixe, levar ao forno deixar assar, depois esfriar é retirado da assadeira e colocado em uma bela travessa. E está pronta.

Oferendas para Oxum

• Ómólokum

Material necessário:

2 kg de feijão fradinho catado, 6 cebolas grandes brancas raladas ou trituradas, 500g de camarão

seco ,600ml de azeite de dendê , 5,8,16 ou 21,ovos cozidos e descascados sem feri-los e quantidade

é conforme a necessidade e de acordo com a quantidade de feijão, sendo assim se tomamos por base

2 kl de feijão fradinho usaremos 8 ovos que é o mais comum.

Modo de preparar:

Cozinhar o feijão fradinho com água até que fique cosido sem estar muito quebrado, ou seja, ao ponto, depois fazer um refogado a parte com dendê, camarão e cebola e misturar no feijão mexendo com uma colher de pau acrescentar + azeite de dendê e camarão se necessário provando para sentir o sabor e sal colocado a gosto. Deixar esfriar colocar em uma vasilha de louça e depois colocar por cima os ovos cozidos com a ponta mais fina do ovo para cima e com cuidado com uma colher menor pingar azeite de dendê sobre os ovos. E estará pronto.

- Abara ti Oxum

Material necessário:

2 kg de feijão fradinho, 500 ml de azeite de dendê, 4 cebolas g raladas ou trituradas,300 g de

camarão seco triturado ou pilado,3 folhas de bananeiras retirada do caule e queimada no fogo no

sentido de murchar ,cortadas em pedaços o suficiente para enrolar a massa .(aconselho as pessoas

que peça a alguém com experiência para ensinar ou enrolar a folha.)

Modo de fazer:

Quebrar e lavar o feijão para separa-lo da película ou deixar de molho algumas horas e descascar um a um se a quantidade for pouca, depois triturar o feijão juntamente com as cebolas já raladas ou trituradas e o camarão triturado e misturado na massa ou juntamente com o dendê o suficiente para dar sabor e dar liga a massa. Depois enrolar a massa as poucos nas folhas em forma de triângulos que assim se torna um recipiente em forma de cone dobrando as pontas para dentro para flechar o cone, cozinhando assim em vapor ou em banho Maria.

Depois de seca a maça estará pronta.

Oferendas para Iemanjá

- Ebo Iya

Material necessário:

2 kg de milho branco (milho de canjica), sal a gosto, 250 ml de Azeite de Dendê, 2 cebolas brancas raladas ou trituradas,300g de camarão seco triturado.

Modo de preparar:

Cozinhar o milho branco em água, e em fogo brando, quando estiver cosido se tiver muita água escorre o suficiente, depois fazer um refogado de azeite camarão e cebola. Misturar levemente com o milho, deixar esfriar colocar em uma vasilha de louça e esta pronta.

- Mumú ti Iemanjá

Material necessário:

1k de milho branco, 1k de arroz branco, cebola descascadas trituradas ou raladas, um uma colher de sopa de banha de orí (gordura vegetal de origem africana.) sal a gosto.

Modo de preparar:

Cozinhar o milho branco bem cozido depois de catado e escorrer, em outra vasilha cozinhar o arroz em bastante água e depois de cozido escorrer e lavar em água corrente. Fazer um refogado de cebola e banha de orí sal a gosto e refogar cada um separadamente depois colocar em uma única vasilha as duas comidas ocupando a metade da vasilha com cada uma das comidas. Deixar esfriar e esta pronta.

Obs: Existe também mumú para Oxum diferente desse.

Oferendas para Iroko

-
- Ebo ti Iroko

Material necessário:

2 k de milho branco, (milho de canjica), catado e uma folha de roko.

Modo de preparar:

Cozinhar o milho depois de catado em água, quando estiver bem cozido escorrer deixar esfriar e colocar em uma gamela de madeira branca ou em uma vasilha de barro com uma folha da árvore de roko em cima.

Oferendas para Ibeji

- Karuru ti ibeji

Material necessário:

Ô karuru de ibeji é formado basicamente do amalá de quiabo com um poço de cada comida já citada de todos os orixás acrescentando o xinxim de galinha.

Xinxim ti Adie:

Material necessário:

1 galinha grande, 500 ml de azeite de dendê, 3 cebolas grandes raladas ou trituradas, 300g de camarão seco e sal a gosto.

Modo de preparar:

Cortar em pedaços pequenos a galinha, preparar um refogado a parte com o azeite de dendê, cebolas e o camarão seco triturado ou pilado, por a galinha dentro refogando nesse tempero e pingando água aos poucos o suficiente para cozinhar e corar a galinha sal a gosto. E esta pronta o karuru.

Obs: acrescentar depois de arrumado Rodelas de ovos cozidos e amendoins torrados.

Oferendas para Oxaguiã

- Inhame

Material necessário:

2 inhame kará ou em alguns lugares são conhecido como inhame do norte. Uma vasilha de louça em forma de travessa.

Modo de preparar:

Descascar o inhame cortar e cozinhar depois de cozido escorrer a água e amassar até se torne uma massa como um purê formar 8 bolas grandes com as mãos colocar em uma travessa de louça branca deixar esfriar e esta pronto.

-
- Acaçá

1 kg de farinha de acaçá, (vendida em alguns estados do Brasil, farinha feita de milho de canjica.)

ou 1 k de milho, folhas de bananeira murchada no fogo.

Modo de preparar:

Moer o milho devidamente de molho de um dia para o outro e assim fazer a farinha de milho branco

ou comprar a farinha já pronta nos estados que venderem, fazer um mingau razoavelmente grosso e

bem cozido, depois retirar a folha de banana do talo e mocha na quentura do fogo, cortar as folhas

com a faca em quadrados de mais ou menos 15cm por 15cm dobrar em forma de triângulo como se

fosse um copo triangular encher com a massa de farinha ainda quente fechar e dobrar a pontas para baixo. Quando esfriar a massa vai e ata com a forma do cone, colocar em uma travessa de louça branca e estará pronto.

Oferendas para Oxalá

- Ebo

Material necessário:

2 kg de milho branco, (milho de canjica), uma panela bem limpa aonde não se cozinha dendê e água bem limpa.

Modo de preparar:

Catar e cozinhar o milho somente os bem branquinhos colocar para cozinhar em fogo brando até que fique bem cosido, e quase seco sem agarrar no fundo se tiver com muita água deixar escorrer um pouco por em uma vasilha de louça branca deixar esfriar e quando estiver bem frio estará pronto.

- Acaçá ti Oxalá

1 kg de farinha de acaçá, (vendida em alguns estados do Brasil, farinha feita de milho de canjica) ou 1 kg de milho, folhas de bananeira murchada no fogo.

Modo de preparar:

Moer o milho devidamente de molho de um dia para o outro e assim fazer a farinha de milho branco ou comprar a farinha já pronta nos estados, que venderem e fazer um mingau razoavelmente grosso e bem cozido, depois retirar a folha de banana do talo e mocha na quentura do fogo, cortar as folhas com a faca em quadrados de mais ou menos 15 cm por 15 cm dobrar em forma de triângulo como se fosse um copo triangular encher com a massa de farinha ainda quente fechar e dobrar a pontas para baixo. Quando esfriar a massa vai e ata com a forma do cone, colocar em uma travessa de louça branca e estará pronto.

Oferendas para Ifá

- Ebo

Material necessário:

2 kg de milho branco, (milho de canjica), uma panela bem limpa aonde não se cozinha dendê e água bem limpa.

Modo de preparar:

Catar e cozinhar o milho somente os bem branquinhos colocar para cozinhar em fogo brando até que fique bem cosido, e quase seco sem agarrar no fundo se tiver com muita água deixar escorrer um pouco por em uma vasilha de louça branca deixar esfriar e quando estiver bem frio estará pronto.

Vocabulário

Adie = Galinha
Agbon = coco
Ajéum = comida, comer
Akukó = galo
Alguidar = vasilha de barro no feitio de um taxo sem alças
Alubasa = cebola
Amalá... = pirão
Ata = pimenta
Azeite de dendê = óleo vegetal extraído da palmeira chamada dendezeiro
Banha de orí = Gordura vegetal extraída da semente de um tipo de melão encontrado na África
chamado Egunsi
Deburu = pipoca
Êde = camarão
Ejá = peixe
Eledu = carvão
Êpo pupa = azeite de dendê
Eram = carnes
Ewa = feijão fradinho
Ewa = feijão
Ewe ti oguedé = folha de banana
Gaari funfun = farofa branca
Gaari pupa = farofa vermelha
Gaari= farinha
Iewa = Orixá feminino que abita uma floresta de Iko
Igwi = árvore Iko = palha da costa
Ikoko... = panela
Ina ou lumi= fogo
Ió = sal
Malu = boi
Milho branco = milho de canjica
Milho vermelho = milho de galinha
Oguedé = banana
Oin = mel

Omi= água
Xíbi-igwi = colher de pau