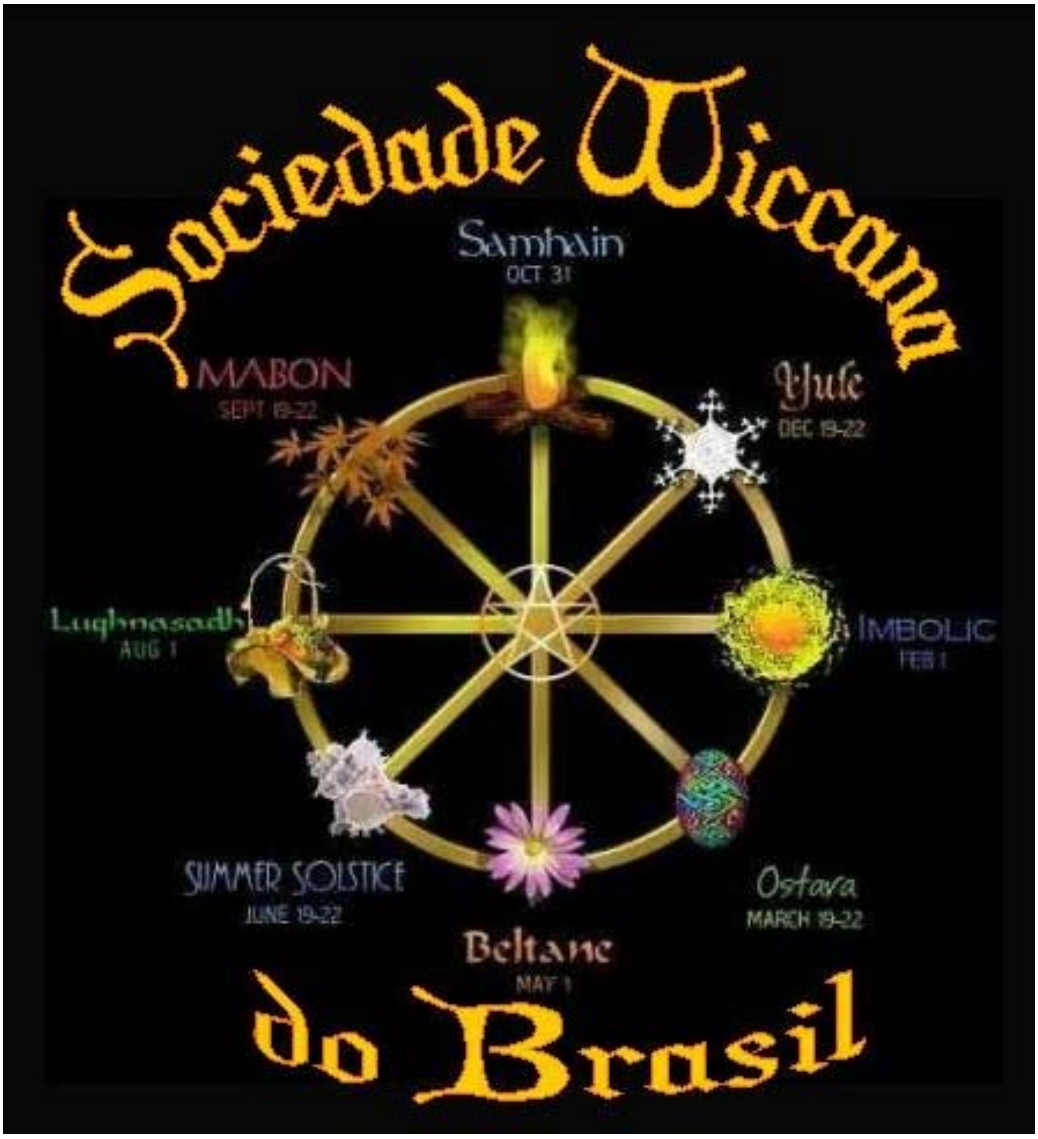


Curso Básico de Wicca

© Este curso é desenvolvido pela Sociedade Wiccana do Brasil em parceria com a Escola Iniciática Esotérica Caminhos da Tradição
É expressamente proibida a reprodução e divulgação desta obra por quaisquer meios sem a autorização do autor.
(Lei n° 9.610 de 19/02/98)

Módulo XlV

COMIDAS WICCANAS







COZINHANDO MAGICAMENTE

A maneira de se cozinhar magicamente é obedecendo ao comando dos astros. Cada momento do dia tem seu planeta, e este distribui suas influências numa determinada hora. É necessário escolher a hora apropriada e exata para seu feitiço.

Esta influência dos planetas se nota em todas as formas de vida, como as pedras sofrem suas influências, assim como os seres humanos, os animais e também as plantas. Bem como a cozinha trabalha muito com o reino vegetal o conhecimento dessa tabela nos informará o elemento com que estamos trabalhando. Ou seja, se fizermos uma salada verde, já saberemos que teremos a predominância da influência lunar, isto porque todas as folhas pertencem à lua.

Quando uma erva é plantada, a fase da lua e o signo do zodíaco em que a lua se encontra são extremamente importantes. A maioria das ervas deve ser plantada durante a lua nova ou na lua crescente e no signo de Câncer, Peixes ou Escorpião. Existem algumas exceções, são elas:

ALHO: Deve-se plantar durante a lua cheia ou crescente no signo de Escorpião ou Sagitário.

SALSA: O plantio deve ser feito durante a lua nova no signo de Peixes, Câncer, Libra ou Escorpião.

SÁLVIA: Plantá-la durante a lua cheia no signo de Peixes, Escorpião ou Câncer.

VALERIANA: Plantar durante a lua nova ou crescente nos signos de Gêmeos ou Virgem.

É válido lembrar que a mentalização do objetivo almejado é o principal na preparação de qualquer receita, feitiço, poção ou encantamento. Sempre quando for fazer a colheita, use um punhal ou átame consagrado. Peça permissão e agradeça à Mãe Natureza por poder colhê-las e utilizá-las. Sempre reverenciando e respeitando a grande mãe. Abaixo uma tabela com a influência dos astros nas plantas.

Regência	Cereais, Ervas, Frutas, Legumes e Verduras.
SOL	Angélica, açafrão, alecrim, canela, cardamomo, cevada, couve, cravo da índia, semente de girassol, laranja, louro, manjerona, palmito, salva, tomilho e trigo.
LUA	Abóbora, alface, aveia, beldroega, berinjela, melancia, melão, semente de papoula, pepino e repolho.
MERCÚRIO	Acelga, anis, camomila, cenoura, chicória, endívia, ligústica e serralha.
VÊNUS	Agrião, amêndoa, coentro, couve flor, espinafre, limão, maçã, melissa, rosa e verbena.
MARTE	Absinto, aipo, alcachofra, alho, alho poró, Artemísia, aspargo, bardana, cebola, cebolinha, favas, hortelã, manjericão, mostarda, noz moscada, pimentas, rábano, ruibarbo, taioba e urtiga.
JÚPITER	Ameixa, amora, beterraba, cereja, gergelim, marmelo, morango, rabanete e trigo sarraceno.
SATURNO	Arruda, cominho, funcho e salsa.

Na seqüência algumas receitas mágicas que podem ser feitas em rituais e comemorações ou de acordo com a indicação.

Salada da Prosperidade



Ingredientes:
1/2 kg de grão de bico
1 lata de milho verde
1 tomate cortado em cubinhos
1 cebola cortada em cubinhos
1 pimentão verde cortado em cubinhos salsa e cebolinha
3 pitadas de noz moscada
1 colher (de sobremesa) de orégano
1 colher (de chá) de manjericão
Azeite a gosto
Vinagre balsâmico ou vinagre comum

Modo de preparar:



Cozinhe o grão de bico com sal a gosto. Escorra a água e misture o azeite, o milho, a noz moscada, o orégano e o manjericão. Quando estiver frio acrescente os outros ingredientes. Sirva em uma travessa azul.

No instante em que se prepara e enquanto degusta, deve-se fazer os pedidos relacionados a dinheiro, imaginando-se na situação desejada, já tendo conseguido o que pretende. Separar um prato desta salada e colocá-lo num jardim bem bonito, cercado de dez moedas sendo elas de quaisquer valores, oferecendo aos Deuses da Fortuna.

Pão para Sabbat



Ingredientes:
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de leite
1 ovo inteiro

2 colheres (sopa) de margarina derretida
1 colher (sopa) de fermento para bolo
sal a gosto

Modo de preparar:
Junte todos os ingredientes e amasse bem. Depois forme pequenos pães. Se desejar, pode recheá-los com as ervas ou grãos do Sabbat que está comemorando e enrole como se fosse um rocambole.

Biscoitos Encantados de Vênus



Pode ser feito quando você quiser despertar sua energia sedutora.

Ingredientes:
½ xícara (chá) de manteiga
½ xícara (chá) de açúcar branco
½ xícara (chá) de açúcar mascavo
4 gemas
1 colher (chá) de água
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 ½ xícara (chá) de chocolate meio amargo em pedacinhos
1 colher (chá) de essência de hortelã

Modo de preparar:
Comece misturando muito bem a manteiga, os açúcares, as gemas, a água e também a essência de hortelã até que se forme um creme homogêneo. Em seguida, adicione os outros ingredientes e faça uma massa. Modele os biscoitos como preferir e coloque em fôrma untada. Asse os biscoitos em forno quente por cerca de 25 minutos. Ofereça também a pessoa quem você deseja seduzir.

Espaguete de Eros



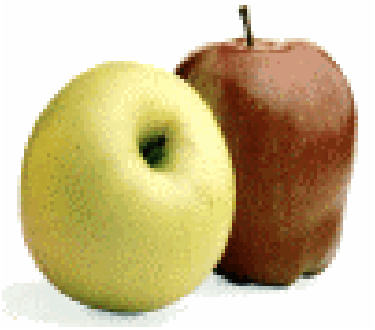
Este prato é um poderoso condutor da sexualidade e também possui um grande poder de sedução.

Ingredientes:
300g de espaguete
¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
¼ xícara (chá) de queijo ementhal ralado
¼ xícara (chá) de queijo cheddar ralado
¼ xícara (chá) de queijo gouda ralado
½ xícara (chá) de creme de leite fresco
1 colher (sobremesa) de manteiga
sal a gosto
pimenta do reino
1 colher (sobremesa) de manjericão

Modo de preparar:
Cozinhe o espaguete e escorra bem. A seguir misture os queijos, o creme de leite e a manteiga numa panela de cerâmica e leve ao fogo baixo até ferver, mexendo sempre com uma colher de pau. Adicione o sal e a pimenta a gosto e o manjericão. Despeje a massa na mistura e mexa bem.

Maçãs Encantadas

Esta é uma receita para pessoas que costumam ter pesadelos.



Ingredientes:
6 maçãs cortadas
½ xícara (chá) de aveia
½ xícara (chá) de farinha integral
½ xícara (chá) de gergelim

½ xícara (chá) de castanhas
¼ xícara (chá) de óleo de girassol
½ colher (chá) de sal
½ xícara (chá) de água
½ colher (chá) de canela

Modo de preparar:
Comece misturando as farinhas, o gergelim, a castanha, o óleo, o sal e os demais ingredientes até obter uma mistura crocante. Coloque as maçãs picadas numa fôrma refratária untada, despeje sobre elas e cubra com tampa ou papel alumínio. Asse por 45 minutos. Retire a tampa e deixe no forno até dourar. Consagre o feitiço aos duendes e peça para acabar com os seus pesadelos.

Pão de Alecrim



Receita para invocar bons fluídos para o futuro.

Ingredientes:
2 colheres (sopa) rasas de água morna
15g de fermento biológico
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de margarina
¼ xícara (chá) de mel
1 colher (chá) de sal
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ colher (sopa) de alecrim seco

Modo de preparar:
Em um recipiente, coloque o fermento, a água, o sal e o mel e deixe descansar por 15 minutos. Acrescente o leite morno, a farinha e a margarina e misture até formar uma massa que desgrude das mãos (se necessário, acrescente mais farinha).

Ponha o alecrim e amasse novamente. Deixe descansar até dobrar de tamanho, coloque em fôrmas para pão e asse em forno pré aquecido até dourar.

Pão do Amor



Este pão deve ser feito especialmente para a pessoa amada.

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
30g de fermento biológico
1 colher rasa (sobremesa) de açúcar
sal a gosto
½ xícara (chá) de azeite
gengibre
alcaparra
tomate seco
ervas (manjerona, tomilho, orégano, manjericão).

Modo de preparar:
Comece misturando o fermento e o açúcar, até dissolver por completo. Em seguida junte o sal, o azeite, a farinha e amasse bem, pensando especialmente na pessoa amada. Junte à massa o gengibre ralado, as alcaparras, os tomates secos picados e as ervas. Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos. Enrole o pão em forma de meia lua ou de coração, pincele com ovo batido e asse em forno pré aquecido. Faça o feitiço especialmente às sextas feiras, de preferência na Lua Crescente ou na lua Cheia. Ofereça o feitiço a Vênus.

Pão da Felicidade

Esta receita deve ser especialmente preparada quando estiver em busca de alegria e felicidade.



Ingredientes:
1 xícara (chá) de manteiga
½ xícara (chá) de leite adoçado
½ xícara (chá) de mel
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
½ xícara (chá) de germe de trigo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
½ colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de passas

Modo de preparar:
Misture de uma vez todos os ingredientes e mexa apenas com uma colher de pau. Coloque numa fôrma de pão untada e asse em forno quente por aproximadamente 1 hora. Ofereça o feitiço a Júpiter.

Sopa de Pã



Indicada para afastar todo tipo de melancolia.

Ingredientes:
½ xícara (chá) de uva passa
3 xícaras (chá) de iogurte natural
½ xícara (chá) de creme de leite fresco
1 ovo cozido picado
6 cubos de gelo

1 pepino picado
¼ xícara (chá) de cebolinha picada
sal e pimenta do reino
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (chá) de dill

Modo de preparar:
Coloque as uvas passas de molho em água fria durante 5 minutos. Coloque o iogurte numa tigela grande e adicione o creme de leite, o ovo, os cubos de gelo, o pepino, a cebolinha, o sal e a pimenta do reino. Escorra a uva passa e acrescente à mistura. Junte a essa mistura 1 xícara de água fria e misture bem. Leve à geladeira por 2 ou 3 horas. Sirva enfeitada com salsa e dill picados.

Pão de Passas



Esta receita é Consagrada a Marte, ela é indicada para momentos em que se precisa de iniciativa e criatividade para cumprir algumas metas.

Ingredientes:
2 colheres (sopa) rasas de água morna
15g de fermento biológico
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de margarina
¼ xícara (chá) de mel

1 colher (chá) de sal
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 punhado de uva passa

Modo de preparar:
Inicie misturando o fermento, a água, o sal e o mel e deixe descansar por 15 minutos. Em seguida, acrescente leite morno, farinha, margarina e mexa até formar uma massa que desgrude das mãos (se necessário, acrescente mais farinha). Junte as pasas, coloque em fôrma de pão untada e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos até dobrar de tamanho. Asse em forno pré aquecido. Pode ser servido com suco de beterraba (½ copo de suco de laranja, ¼ copo de água gelada, 1 colher (sopa) açúcar, 1 pedaço pequeno de beterraba crua. Bata tudo no liquidificador e coe, o suco estará pronto). Consagre o feitiço a Marte.

Hidromel suave (não alcoólico)



Ingredientes:
1 litro de água mineral
1 xícara de mel
1 limão fatiado
1/2 colher de chá de noz-moscada

Modo de preparar:
Ferva todos os ingredientes num recipiente não metálico. Enquanto ferve retire toda a "nata" com uma colher de pau. Quando não estiver mais soltando "nata", acrescente:
1 pitada de sal
Suco de meio limão
Coe e deixe esfriar.

Poção do Amor



A poção do amor é para quem está procurando um amor, ou quer manter o seu. Ofereça o chá para a pessoa que você quer conquistar, ou beba sozinho.

Ingredientes:
1 litro de água
1 pedaço de canela em pau
3 colheres (sopa) de mel
1 punhado de pétalas de rosas de jardim (brancas ou cor-de-rosa)

Modo de preparar:
Na água fervente, coloque todos os ingredientes.

Poção do Amor dos Bruxos e Ciganos



Ingredientes:
1 colher (de sopa) de manjericão seco e triturado
1 colher (de sopa) de funcho seco
1 colher (de sopa) de vervena européia seca
3 pitadas de noz moscada rasteira
1/4 de xícara de vinho tinto

Modo de preparar:

Em um caldeirão, coloque todos os ingredientes. Misture bem e leve ao fogo. Acenda uma vela cor-de-rosa que tenha sido untada com óleo de rosa e diga as seguintes palavras: luz da vela, morna e brilhante, ascenda às chamas do amor esta noite. Que o amor da minha alma companheira queime forte por mim. Esta é a minha vontade, que assim seja!

Deixe a poção ferver por três minutos, retire o caldeirão do fogo e deixe esfriar. Coe o líquido e coloque numa xícara. Adicione um pouco de mel para adoçar e beba.
Se você deseja o amor de determinada pessoa, concentre-se sobre ele ou ela enquanto prepara a bebida. Beba metade da poção e dê a outra metade para o ser amado a fim de que ele a beba logo que possível.
As melhores épocas para preparar a Poção do Amor dos Bruxos e Ciganos, como todas as poções e encantamentos de amor, são as sextas-feiras (regidas por Vênus). A Véspera de Santa Agnes (a noite de 20 de janeiro), o dia de São Valentim (14 de fevereiro), qualquer noite de lua crescente e sempre que a lua estiver nos signos regidos por Vênus, Touro ou Libra.



Fazendo um Jardim de Ervas para a Cozinha



É irresistível a idéia de obter ervas de uso culinário o mais perto possível da cozinha no seu dia a dia, para poder colher uma ou duas folhas mesmo no escuro ou na madrugada. Plantar um jardim como esse não é nada complicado, pois não precisa ser grande. Pouco mais de meio metro basta para seis ervas muito usadas na culinária, que são elas: manjericão, cebolinha, salsa, alecrim, tomilho e também hortelã. Se desejar, pode fazer um

jardim um pouco maior e acrescentar à lista aneto, orégano, louro, gerânio, segurelha e estragão; as duas últimas ervas citadas são pela cor e pelo aroma.

Um pedaço pequeno de terra ao longo de uma parede é um espaço suficiente para o jardim de ervas culinárias; o calor refletido torna mais intenso o sabor e o aroma das ervas que gostam de sol.

Para criar um jardim definitivo, e muito fácil de cuidar, veja a possibilidade de plantar ervas entre os aros da roda de uma velha carroça, ou até mesmo entre a moldura sem vidro de uma pequena janela velha, ou mesmo faça uma pequena grade quadriculada de madeira ou até de bambu. Apóie a moldura de madeira com um ou dois tijolos sobrepostos e preencha cada espaço com a mistura de solo apropriada à erva a ser plantada ali. Para salsa, cebolinha, hortelã, segurelha e aneto; utilize terra enriquecida, cheia de húmus, e para a maioria das outras ervas, terra fofa e arenosa.

A grande maioria das ervas culinárias, especialmente manjericão, cebolinha, aneto e sálvia, produzem folhas maiores e melhores quando aparadas. Se aparar demais, cave em volta e ponha um pouco de adubo ou acrescente, na próxima vez que for regar, um pouco de farinha de peixe, para estimular o novo crescimento.

