18+

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Магические свойства шоколада и какао

Практические заклинания, ритуалы, рецепты



ТЕЛЛЬ СОНН

Телль Сонн

Магические свойства шоколада и какао. Практические заклинания, ритуалы, рецепты

«Издательские решения»

Телль Сонн

Магические свойства шоколада и какао. Практические заклинания, ритуалы, рецепты / Телль Сонн — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-984118-6

Прочитав эту книгу, вы узнаете, как с помощью чашки горячего какао исполнять свои желания, привлекать изобилие и любовь, как включить магию в повседневную жизнь. Она будет полезна как опытным практикам, так и новичкам, которые смогут повторить и применить на практике ритуалы и рецепты.Книга понравится всем, кто стремится жить легко, получать от жизни удовольствие, достигать поставленных целей, используя щепотку колдовства и тайных знаний.

ISBN 978-5-44-984118-6

© Телль Сонн
© Издательские решения

Содержание

Введение 6
История какао и шоколада 7
Магические свойства шоколада, какао 8
Магические соответствие какао и шоколада 9
Применение шоколада в магии 10
1. Подношением Богам и духам 10
2. Окуривание/ благовония 11
Конец ознакомительного фрагмента. 12

Магические свойства шоколада и какао Практические заклинания, ритуалы, рецепты

Телль Сонн

© Телль Сонн, 2021

ISBN 978-5-4498-4118-6
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

«Книга рецептов» – так в традиции Худу называют тетрадь с заклинаниями, ритуалами, сведениями о свойствах растений, магическими зельями, способов гадания, работы со святыми.

Традиция Худу – это магический способ получить решения наших повседневных потребностей: привлечь деньги, получить работу, достичь власти и успеха, выиграть в лотерею, найти любовь. Ритуалы и практики Худу чудесным образом вплетаются в естественный ход вещей, делая жизнь легкой, изобильной, удачной.

Знание магических свойств трав, специй, привычных всем продуктов, открывает перед нами безграничные возможности творить ежедневную магию, шаг за шагом приближая к жизни мечты.

Какие ассоциации у вас вызывает словосочетание «жизнь в шоколаде»? Уверена, что только позитивные – роскошный дом, дорогая машина, яхта, путешествия, люксовые вещи. Действительно, шоколад на протяжении столетий ассоциируется с роскошью и любовью и используется как в магии изобилия, так и в любовной магии.

В книге даны практические заклинания, ритуалы, рецепты, направленные на достижение конкретных целей, приведены интересные исторические факты, способы использования шоколада в магии.

Я расскажу вам про церемониальное какао, научу, как за 5 простых шагов совершить магическую церемонию у вас дома.

Данная книга явилась результатом исследования, обучения и погружения в магических традиций худу Нового Орлеана, Испании, Италии.

Она будет полезна как опытным практикам, так и новичкам, которые смогут повторить и применить на практике ритуалы и рецепты. Это позитивная магия она не несет в себе негативной составляющей, при условии, что вы контролируйте потребление сладкого.

История какао и шоколада

Впервые напиток из порошка зерен плодов дерева Theobroma Cacao приготовили Ольмеки, примерно 1500 лет до н.э., дав ему название «kakawa».

Племена Майя продолжили традицию употребления напитка и одомашнивания растений какао. Они растирали зерна какао, удаляли масло, порошок взбивали с водой до образования густой пены, добавляя в него специи и пряности. Майя называли свой напиток xocoatl, т.е. пена (xoco) и вода (atl). Чоколат был в первую очередь ритуальным напитком, доступным исключительно богатым людям. Покровительствовал какао бог Чак Эк Чуана, который так же был богом торговли. Цена за бобы какао была столь высокой, что они сами выступали вместо денег. За 10 какао-бобов можно было купить кролика, а за 100 – раба. Если речь шла о крупных покупках, рассчитывались стручками какао, весом примерно 0, 5 кг.

Ацтеки считали шоколад напитком, дающим ясность ума, молодость телу, увеличивающий потенцию. Кроме порошка какао, воды, специй, таких как корица, гвоздка, перец Чили, в него добавляли мед или сироп агавы, а для густоты – кукурузную муку. Напиток тщательно взбивался и употреблялся в холодном виде. Ацтеки увеличили плантации деревьев какао, сделав напиток доступным для сородичей.

Есть ли отличие между какао и шоколадом? Нет, шоколад и какао изготавливаются из какао-бобов, отличается лишь способ их приготовления и состав.

Первым из европейцев, вкусившим напиток богов, был Колумб, который не проникся к горькому напитку любовью и бобы какао, привезенные им, остались ни у дел. И только благодаря Эрнендо Кортесу напиток снискал свою популярность при дворе Испанского короля и долго оставался недоступным для народа, по причине его высокой стоимости. К слову сказать, лишь спустя сто лет, его начали завозить в другие страны, где он быстро обретал популярность, считаясь напитком роскоши и любви.

Европейцы добавили в какао сахар, молоко, яйца, ваниль, корицу, получив восхитительный десерт.

Как только какао попало на материк, целители начали использовать его как средство для облегчения физических и психических недугов (депрессия, бессонница, нервозность), для регулирования кровяного давления, улучшения внимания и работы мозга. Много позже наука подтвердила правильность этих убеждений, установив, что какао – бобы являются источником теобромина, кофеина, железа, магния, триптофана, витаминов группы В и флавоноидов.

Сегодня деревья какао произрастают в 12 странах мирах. Из какао бобов производят сырье для какао, горячего шоколада, шоколада. По сути, рецепт напитка не изменился, с той лишь разницей, что мы предпочитаем употреблять его горячим.

Магические свойства шоколада, какао

Магические свойства какао и шоколада вытекают из истории его применения, роли, что он играл в обществе, его целебных свойств, доступности в наши дни.

В первую очередь он помогает добиваться финансового благополучия и процветания, поэтому стал незаменимым ингредиентом в магии денег и процветания.

Во-вторых, незаменимый помощник в любовной сфере, так как сам по себе является афродизиаком, при чем может быть использован как для привлечения любви, так и развития способности дарить и принимать любовь, в том числе любовь к себе. Но не только любовь в сфере влияния шоколада: ритуалы, направленные на дружбу, на привлекательность, на привлечение чего-либо, на социальный статус – так же входи в сферу его влияния.

В-третьих, восстановление жизненной силы, энергии как физической, так и энергетической. Отличное средство после сложных, энергоемких практик и ритуалов, помогает заземлиться.

В-четвертых, способствует концентрации внимания, медитативным состояниям, помогает достичь внутреннего пробуждения, раскрывает творческий потенциал, освобождает сдерживаемые негативные эмоции, участвует в процессе заживления, исцеления.

В настоящий момент шоколад представлен разными видами от темного до белого, в зависимости от процентного содержания какао. Чем меньше в шоколаде какао, тем меньше магических свойств, тем меньше сфер, где мы можем использовать такой шоколад. Следует быть внимательным при выборе шоколада для магических работ.

Магические соответствие какао и шоколада

Какао (Theobroma Cacao)

Элементы: огонь;
Планета: Марс;
Применение: магия денег, любовная магия, получение желаемого.

Темный шоколад

Элементы: огонь и земля,
Планеты: Земля, Венера.
Применение: заклинания страсти, любви и романтики, в денежных ритуалах и ритуалах богатства, процветания (чем выше процент какао, тем лучше), а также для заземления

Молочный шоколад.

Элементы: вода и земля;
Планета: Венера;
Применение: в заклинаниях для укрепления дружбы, любви к себе, баланса, повышении энергии.

Белый шоколад

Элемент: вода;
Планета: Венера, Луна
Применение: заклинания дружбы, любви к себе, гармонизации отношений в семье, поиск новой работы, расслабление.

То же относиться и к выбору горячего шоколада, внимательно ознакомьтесь с процентным содержанием ингредиентов, входящих в его состав. Помните, что в магической работе качества составляющих играют решающую роль, так как каждый элемент несет в себе определенную энергию.

Применение шоколада в магии

1. Подношением Богам и духам

Шоколад и напитки из какао бобов могут быть принесены в дар всем богам и духам. Вы можете выбрать любую форму шоколадного подношения: плитка шоколада, напиток, торт, фигурки из шоколада в соответствии с вашими потребностями и просьбами. Например, шоколадные монетки для подношения Фортуне, а шоколадные яйца для Остары и богинь плодородия.

Если вы автолюбитель, то шоколад поможет заручиться помощью городской богини Сквот, что бы с легкостью находить место для парковки. Для чего скажите вслух «Сквот, Сквот, найди мне место». Когда припаркуетесь, оставьте для нее пол плитки шоколада у переднего колеса, со стороны тротуара. Можно положить на самое колесо, а можно рядом на тротуар.

2. Окуривание/ благовония

А что делать, если вам нельзя шоколад, спросите вы. Используйте благовония с шоколадом. Запах шоколада бодрит не хуже ароматного кофе, приносит радость, повышает настроение. Напишите свое желание, зажгите палочку, окурите ваше желание дымом от благовония, представляя исполнение вашего желания, ваши эмоции и чувства в этот момент. А после сожгите и развейте его по ветру.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.