

Comidas para Orixá Ogum

escrito por Universo e Cultura



Aprenda diversas comidas usadas como oferendas, agrados e nas festividades do Orixá Ogum. Confira!

Feijão para Ogum

Ingredientes: 200g. de feijão cavalo (ou mulatinho) + 1 cebola + dendê + 7 camarões grandes.

Modo de preparo: Cozinhe o feijão e tempere-o com cebola refogada no dendê, coloque em um alguidar e enfeite com os camarões fritos no dendê. Faça seus pedidos e ofereça a Ogum.

Agrado para Ogum

Ingredientes: Cará + mel de abelha + milho de galinha + feijão fradinho + folha da fortuna.

Modo de preparo: Assa o inhame na brasa. Torra-se o feijão e depois o milho, separados.

Coloca-se o inhame de pé com a casca num alguidar, de um lado coloca o milho e do outro o feijão (em volta do cará), enfeita com folhas de fortuna em volta. Ofereça a Ogum com uma nota de dinheiro de baixo valor e peça abertura de caminhos, prosperidade, emprego e dinheiro.

Cará para Ogum

Cozinhe 1 cará e descasque com a mão. Coloque num alguidar pequeno de pé, enfeite com 21 mariôs ou 21 moedas de baixo valor. Coloque em volta milho e feijão fradinho torrados separados. Regue o cará com mel e ofereça ao Orixá fazendo seus pedidos.

Efum para Ogum

Ingredientes: Farofa de mel – mistura-se a farinha de mandioca com mel de abelhas e pronto. Pode-se colocar num Oberó (alguidar), nos pés de Ogum, ou nas estradas, pedindo a Ogum que adoce os seus caminhos e suas estradas.

Feijão de azeite para Ogum

Cozinhar o feijão mulatinho ou fradinho (sem desmanchar) em água. Escorre-se. Refoga-se 1 cebola ralada no dendê, junta-se camarão seco batido. Misture no feijão que deve ficar tudo sequinho.

Obs: Retirar a cabeça e sal dos camarões secos.