

Comidas para Orixá Ibeji

escrito por CECIP - Conhecimento, Espiritualidade, Culturas e Pluralidade



Se você pretende realizar alguma oferenda para o Orixá Ibeji e não sabe o que fazer, isto não é problema! Confira um pouco da culinária afro-brasileira e africana.

Ingredientes: 1kg de quiabo lavados e secos de um dia para o outro e picados em cruz na hora de fazer, 2 cebolas grandes raladas, 1 pedaço de gengibre ralado a gosto, sal a gosto, 250gr de castanha de caju batido no liquidificador 250gr de amendoim batido no liquidificador 300gr de camarão seco em pó (deixe alguns inteiros), Azeite-de-dendê, 7 quiabos inteiros.



Imagem de um Caruru. Muitos leigos imaginam que esta oferenda é doce, mas na realidade ela é salgada.

Preparo: Refogue a cebola ralada com o azeite e o gengibre, depois coloque o quiabo picado e os inteiros. Coloque um pouco de água e deixe cozinhar. Então, coloque os camarões, o amendoim e a castanha.

Mexa sempre com a colher de pau. Dê uma correção de sal e deixe apurar. O caruru é comida de Xangô, mas deve ser servido nas festas de Ibeji, para agradecer as graças alcançadas. Quem for o premiado com o quiabo inteiro deverá ajudar no caruru do ano seguinte.



Imagem de uma aletria de coco

Ingredientes: Leite de coco (junto com a água), Canela em pau (um pedaço), Cravo da Índia (um dente).

Preparo: Tempera-se com sal e açúcar a gosto, coloque para ferver. Quando começar a cheirar, joga-se dentro a aletria. Deixe secar sem mexer. Serve-se frio com canela em pó.



Imagem de uma ambrósia.

██████████
Materiais: 6 gemas de ovo, Meia quarta de queijo, 1 litro de açúcar em calda, Água da flor de laranjeira, Canela em pau e cravo a gosto.

Preparo: Cozinhe tudo junto até ficar no ponto. Serve-se como compota.

████████████████████
Preparo: Rale o cocô bem ralado e esprema até o bagaço em um pano tirando o leite grosso. Põe-se o leite para ferver com duas rapaduras secas, água de flor de laranjeira e cravo. Quando estiver quase no ponto, bata 4 ovos e jogue dentro. Deixe em fogo lento até ficar na consistência desejada.

Obs: Não dura mais de dois dias em tempo quente.