

# Comidas para Orixá Obaluayê

escrito por Universo e Cultura



*Aprenda diversas comidas usadas como oferendas, agrados e nas festividades do Orixá Obaluayê.*

## **PIPOCA PARA OBALUAIÊ (DOBURU) – Uma das comidas preferidas deste Orixá.**

Ingredientes: 100g. de milho pipoca + coco cortado em tiras sem casquinha + areia de praia, na falta de areia do mar a areia fina de construção peneirada serve. Em uma panela ou pipoqueira, aqueça bem a areia da praia, coloque o milho pipoca e estoure normalmente. Coloque num alguidar. Enfeite com coco cortado em tirinhas.

## **INHAME COM PIPOCA**

Materiais:

- 1 balaio de palha grande;
- Velas brancas;
- 2 ou 3 kg de milho de pipoca;
- 3 inhames grandes;
- 1 coco;
- Azeite de dendê ou oliva.

Modo de preparo: Cozinhar o inhame inteiro e sem casca. Estourar as pipocas no azeite, até encher o balaio. Coloque os inhames cozidos em cima das pipocas. Enfeite como coco em tiras. A oferenda segue o mesmo procedimento das receitas anteriores.

## **Feijão preto para Obaluaiê**

Cozinha-se o feijão preto só em água e depois refoga-se cebola

ralada, camarão seco e azeite de dendê, misturando tudo no feijão.

### **Para agradar Omolu**

Cozinha-se, em água de poço sem sal, meio quilo de tremoços. Pega-se os tremoços já cozidos, coloca-se numa panela de barro e junta-se uma cebola roxa picada; cominho em grãos; uma folha de louro; um pouquinho de orégano; um pouco de gengibre ralado e azeite de dendê. Deixa-se ferver por meia hora e coloca-se, dentro da panela, uma porção de fubá de milho vermelho bem fino. Vai-se mexendo enquanto cozinha, até que engrosse como um mingau. Retira-se do fogo e, depois de frio, oferece-se a Omolu na mesma panela. Depois de sete dias leva-se a uma mata e se enterra com panela e tudo.

### **EBÔ DE OBALUAIÊ**

Materiais:

Pipocas estouradas no azeite;

Batata doce cozida na água;

Mingau de farinha de mandioca com água;

1 alguidar grande.

Modo de preparo:

Coloque o mingau de farinha de mandioca dentro do alguidar, jogue as pipocas por cima e enfeite a volta com rodela de batata doce cortadas.

Obs: Só coloque as pipocas encima do mingau quente na hora que for ofertar, pois se não irá murchar as pipocas antes de ofertar.

### **PIPOCA PARA OBALUAIÊ**

Materiais: 1 balaio grande;

Velas brancas;

2 ou 3 Kg de pipoca;

1 coco;

3 cabaças;

Mel;

Azeite de dendê.

Modo de preparo: Corte a ponta das três cabaças e limpe-as por dentro. Coloque mel na primeira cabaça, dendê na segunda e água na terceira, deixando todas tampadas. Ponha as cabaças em cima da pipoca com as tampas para cima. Enfeite com coco em pedaços. A oferenda segue o mesmo procedimento das receitas anteriores.

### **SARAPATEL PARA OBALUAIÊ**

Materiais:

1 alguidar grande;

Velas brancas;

Sangue de porco; rins, fígado, coração e bucho;

Carne seca;

3 cebolas grandes;

Pimenta;

Azeite de dendê;

Farinha de mandioca crua.

Modo de preparo:

Algumas horas antes de preparar o prato, coloque o sangue do porco, que foi aparado, para aferventar com um pouco de água. Deixe nesse processo bastante tempo. Limpe e lave muito bem todos os miúdos do porco, menos o sangue. Corte tudo em pedaços e afervente.

Refogue no azeite as cebolas batidinhas, até dourar. Vá juntando os miúdos e o bicho. Tempere com uma pitadinha de sal e pimenta, acrescentando água.

Deixe cozinhando até amolecer bem. Feito isso, junte a carne seca e o sangue, já preparado na panela, mexendo com uma colher de pau, para esfarelar. Coloque o sarapatel no alguidar. (Previamente lavado em água e mel). Enfeite com rodelas de cebola e farinha de mandioca. Oferecer essa comida num campo reto, embaixo de uma árvore, ou no templo. Acenda uma vela, fazendo pedidos de uma vida estável, sadia e pedindo que todas as enfermidades sejam curadas.

### **OFERENDA PARA OBALUAIÊ**

Ingredientes: 1 batata doce cozida inteira;  
Pipocas estouradas (pode ser da mesma forma que Doboru);  
1 quilo de farinha de mandioca;  
Pimenta do reino e cominho em pó;  
Alguidar médio.

Modo de preparo: Coloque a farinha de mandioca numa panela com um litro de água, misture bem com uma colher de pau até virar uma massa sólida parecida com o akassá. Ponha num alguidar médio o mingau de farinha e coloque por cima tempero de cominho e pimenta do reino, ao esfriar, ponha as pipocas e corte sete rodélas de batata doce enfeitando a borda fazendo um círculo.