

Receta de Cacao y Rosas: Un ritual de auto-amor



Una receta maravillosa para prepararla para ti, para un ser amado, para compartir en un círculo de mujeres donde se trabaje el amor y la energía femenina o del corazón.

Preparar tu elixir de cacao con pétalos y agua de rosa es un acto en sí de consciencia y belleza.

La Rosa es una maestra del amor. Nos enseña la fuerza que reside en la dulzura, y a marcar límites saludables en nuestra vida.

Su medicina es la de abrir nuestro corazón y ayudarnos a sanar, a superar la tristeza, la pérdida... Nos conecta con un estado de gracia, belleza y esperanza.

El Cacao orgánico de grado ceremonial abre nuestro centro energético del corazón, y nos ayuda a conectar con la armonía, la dicha, sintiéndonos parte del Todo. Es un super alimento que nutre profundamente el cuerpo y nuestra alma.

La combinación de ambas plantas es maravillosa, una danza interna de dulzura y calidez para nuestra Alma.

Además, podemos utilizar agua cargada con un cuarzo rosa que hayamos limpiado y programado previamente. El cuarzo rosa está también relacionado con la energía amorosa del corazón.

Ingredientes:

- . 1 cucharada colmada de pétalos de rosas eco.
- . 250 ml agua programada (opcional: con un cuarzo rosa, o un cuarzo transparente).
- . 20-28 gramos de cacao ceremonial o 1 cucharada de cacao puro negro orgánico.
- . Endulzante (opcional: miel, estevia, sirope de ágave...).
- . Agua de rosas (opcional).
- . Pétalos de rosa para decorar.

Preparación:

Para este elixir de cacao con rosas, pon agua mineral o filtrada en un cuenco de cristal. Si quieres puedes poner un cuarzo rosa que hayas programado para esta ocasión.

Pon tus manos alrededor del vaso y siente como tu corazón se abre.

Irradia amor y gratitud al agua, a la tierra, a la vida misma, y plasma una intención sanadora desde tu corazón al agua, y deja que se programe.

Después, toma el agua y caliéntala en un cazo. Cuando hierva, apaga el fuego y añade los pétalos de rosa, tapando el cazo. Deja reposar 10-15 minutos.

Cuando esté lista la infusión, retira los pétalos con un colador y vuelve a calentarla en el cazo. Antes de que rompa a hervir, apaga el fuego y añade 15 o 20 gramos de cacao ceremonial, removiéndolo con unas varillas. Mientras removemos, podemos poner una intención en la bebida que preparamos, un rezo.

Puedes añadir endulzante sano como estevia, sirope de ágave, miel.
Cuando el cacao esté bien disuelto, sívelo en tu taza favorita.

Puedes añadir también un poco de agua de rosas para darle más aroma (1 cucharadita) y decorarlo con pétalos de rosa por encima.

Bébelo siendo consciente de que esta medicina se está expandiendo por tu cuerpo, por tus células... visualiza cómo está informando a tus células, abriendo tu centro del corazón...

Disfruta de este momento, mientras recibes las hermosas energías de esta bebida.

Espero que te haya gustado y la lleves a tu vida.

Esta hermosa receta es una de las que encontrarás en mi Formación
para Facilitadores de Ceremonias de Cacao

Un abrazo cálido y amoroso como las rosas,

Myriam

Formación Ceremonia de Cacao
Myriam Aram 2021

