



Sava Sors

Inka

Selección

perui nyers vegán 100% organikus kakaó

DIÓHÉTSBAN A KAKAÓRÓL:

A tiszta, nyers kakaót évszázadok óta használják a Maja és Azték tradíciókban, Közép- és Dél-Amerika ősi kultúrájában a mentális, fizikai és spirituális test gyógyítására, szertartási célokra, belső ébredésre, szívnyitó medicinaként és a kreatív erők kibontakoztatására egyaránt. Általa mélyebben vagyunk képesek kapcsolódni önmagunkhoz és a bennünk lévő szeretetteljes energiához.

A kakaó természetes és ősi növényi gyógyszer, mely magas koncentrációban tartalmaz vitaminokat, ásványi anyagokat és erős antioxidáns hatással bír. Fokozza az agy vérellátását (oxigén és tápanyagok), valamint a jó közérzetet biztosító endorfinok felszabadulását, ezáltal fokozva örömeztünket. Erősíti az immunrendszert, csökkenti a koleszterinszintet és a vérnyomást.

A kakaót gyakran használják a nézőpont megváltoztatására, lehetővé téve számokra, hogy felszabadítsd az energetikai blokkokat, felismerd és elengedd az ismétlődő mintákat vagy rossz szokásokat, amelyek már nem szolgálnak téged a szellemi fejlődésben. A természetesen koffeinnel telített kakaó energiát ad, segít összpontosítani és javítani a memóriát, nagy kreativitás növelő, valamint a mély belső meditáció és kapcsolatok elősegítője.

CEREMÓNIA LIS KAKAÓ ELKÉSZÍTÉSE

Hozzávalók 1 fő részére:

- 9-11 db CaCao drops
- kb 2 dl forró, de nem forrásban lévő tiszta víz (¾, 1 bögre)
- opcionális fűszerek: fahéj, szegfűszeg, kardamom, gyömbér, vanília, chili...
- opcionális édesítők: datolya vagy agavé szirup, kókuszvirágcukor, méz, nádcukor
- egyéb opcionális inspirációk: növényi tejek, datolya, gyógygombák, superfood-ok

INSTRUKCIÓK:

Mivel a kakaó segít a mély transzformációkban, az önmagunkhoz való kapcsolódásban, magunk és szívünk megnyitásában, érdemes és javasolt tisztázni a belső szándékot amivel dolgozni szeretnél önmagadon; és az elkészítés alatt imákkal, mantrákkal, pozitív gondolatokkal támogatni ezt a folyamatot és tölteni fel a TE saját kakaó ceremóniádhoz készülő szent italt.

Tégy **9-11 darab cacao drop**-ot a kedvenc bögrédbe.

Készíts egy forró italt, "teát" a kedvenc fűszereiddel, mint például fahéj, szegfűszeg, kardamom, gyömbér, vanília, csillagánizs, esetleg chili...de lehet bármi amit épp kívánsz. Az ízesítés saját ízlés kérdése, ezért nyugodtan használd a kreativitásod, vagy a pillanatnyi hangulatodnak megfelelő inspirációt. :)

Lehetőség szerint forrásvizet, vagy tisztított vizet használj! Hagyd kihűlni ezt az "alaplevet" italt ~70-80 C°-ra (a túlságosan forró víz hatására sok értékes anyag távozhat a kakaóból, amit mindenképpen szeretnénk elkerülni), majd mérj ki kb 2 dl-t (¾ - 1 bögre) és öntsd rá lassan a kakaó darabokra folyamatos kevergetés mellett, még a finom krémes állagot eléred. (Ezt segítheted, gyorsíthatod tejhabosító használatával is.)

Mivel a ceremóniális kakaónak intenzív, alapból kesernyés íze van, érdemes édesíteni, amihez datolya- vagy agavé szirupot, kókuszvirágcukrot, mézet vagy a nádcukrot ajánljuk.

A fenti hozzávalók szerinti elkészítés csak egy általunk szeretett keret, bármivel lehet kísérletezni, hozzá lehet adni kedvenc növényi tejünkből is, ha krémesebb kakaóra vágyunk, de használhatunk más gyógynövény teát is alapnak.

Kiszerezés : 100 gr , 500 gr , 1000 gr
(egyedi kiszerezés is lehetséges kérd ajánlatunkat)
Személyesen a Sóker Sóbarlang üzletében lehet megvásárolni
illetve weben megrendelni.

📍Budapest 1066. Mozsár u 7.

☎Tel:+36302736277

🌐www.soker.hu

**ÁLDÁS! EGÉSZSÉGETEKRE!
TALÁLKOZZUNK HAMAROSAN!**

Gábor & Feri

Sava Sors

További kakaó ötletek,
receptek, zenék,
cacao dance djmixek,
életérzések itt :
Ink.bio/savaborsa

