

Schoß-Segnungsritual zu Epiphania



Wir treffen uns für dieses Schoß Segnungsritual energetisch im heilig-weiblichen Kreis, um für unser Leben zu danken und ein Ritual des weiblichen Schamanismus zu praktizieren:

~ Ehre die Erde und bring ihren Zauber , ihre Magie zurück
~ Feiere die kreativen Schöpfungskräfte
~ Bringe deine Gebete dar für deine persönliche Neugeburt im kommenden Jahr

- › Du kannst das Ritual zu einer Zeit deiner Wahl machen, entweder am 5. oder am 6. Januar – ganz bequem bei dir zuhause
- › Es ist auch eine wundervolle Idee, dich mit Freunden/innen zu treffen, um das Ritual gemeinsam zu feiern
- › Verbinde dich mit allen Teilnehmerinnen in unserem Kreis sowie mit all denjenigen, die weltweit an diesem Tag ebenfalls die weibliche Kraft des Gebärens feiern
- › Stell dir vor, wie sich all unsere heiligen Intentionen zu einer großen Gebärkraft vereinigen
- › Zur Verstärkung dieser Kraft sende ich dir eine Energieübertragung aus dem Schoß der Großen Mutter

Möglicher Ablauf deines Rituals

Weiter unten kannst du nachlesen, was „Wassail“ bedeutet.

- › Benutze eine Schüssel oder Schale für das Ritual – mach das Ritual entweder an deinem Altar bzw. Kraftplatz oder auch gerne draußen in der Natur
- › Mach dir im Vorfeld Gedanken darüber, wofür du danken möchtest und was deine heiligen Intentionen und Gebete für das kommende Jahr sind – nimm dir dafür einen Moment Zeit und Ruhe, um das in dir zu empfangen und dir Notizen zu machen.
- › Stelle dein eigenes „Wassail“- Elixier her: Du kannst dazu z.B. Kräuter(tee) und Blütenessenzen deiner Wahl benutzen, Kristalle hineinlegen oder das Wassail-Rezept unten ausprobieren

- › Sprich deine Gebete, deinen Dank und deine heiligen Intentionen für das kommende Jahr
- › Sprich ein besonderes Gebet für eine Situation, in die du Liebe fließen lassen möchtest
- › **Singe, trommle und tanze deine Gebete** – das ist wunderschön, wenn du das draußen in der Natur machst
- › Übergib einen Teil deines „Wassail“- Elixiers der Erde oder einem heiligen Baum als Gabe
- › Dann nimm einen Schluck aus deiner Schale (wenn ihr mehrere seid, reicht die Schale im Kreis herum, so dass jede/r einen Schluck nehmen kann)
- › Bitte darum, dass sich die weibliche Gebärfkraft in dir aktiviert, damit sie für das kommende Jahr segensreich in dir und durch dich wirken kann
- › Öffne dein Herz für Erneuerung in diesem Jahr!

..~< ✧ >~..

Wenn wir das Leben und den weiblichen Schoß wieder ehren, gebären wir Schönheit und Frieden auf diese Erde.

Ich wünsche dir viel Freude bei diesem Ritual und freue mich auf deinen Erfahrungsbericht.

Und wenn du Fragen hast oder Lust hast, deine weibliche Kraft noch tiefer zu erforschen, zu stärken und zu verkörpern, dann melde dich gerne bei mir.

Lass das kommende Jahr zu einem Jahr gelebter und verkörperter wahrer weiblicher Kraft machen! Mutter Erde braucht uns – jede von uns. Gibst du ihr dein JA von Herzen?

Schoß-Herzgrüße von Ulrike Talisea

..~< ✧ >~..

Traditionelles Wassail-Rezept

Wenn du Lust hast, kannst du anstatt einer „Wassail“-Eigenkreation auch ein traditionelles Wassail-Rezept ausprobieren:



Quelle: <http://nourishedkitchen.com/traditional-wassail-recipe/>

Dies ist ein traditionelles „Wassail“, das manche 3 x im Jahr zubereiten: Am ersten Schneetag, zur längsten Nacht des Jahres und an Silvester.

Wassail ist - wie die Feier der Wintersonnenwende - durchdrungen von uralter Tradition.

Durch diese uralte Tradition (bzw. durch einen Schluck Wassail) sind wir auf magische Weise verbunden mit allen vergangenen und zukünftigen Generationen.

Wassail war ursprünglich eine Begrüßung oder ein Trinkspruch: „Waes hael“ sagte man und hielt einen Becher gewürzten Apfelwein hoch. „Wassailing“ selbst ist in England ein Brauch unter Nachbarn, die sich besuchen, Weihnachtslieder singen und etwas zusammen trinken.

In alten Wassail Traditionen wurde der gewürzte Apfelwein als Gabe der Verehrung den Bäumen dargeboten. Im Winter bereiteten die „Wassailer“ das traditionelle Wassail zu: Sie tunkten Brotstücke, Kuchen oder Toast in diesen gewürzten Apfelwein und reisten von Apfelplantage zu Apfelplantage, um für eine gute Ernte im kommen Jahr zu bitten.

Die in Wassail getränkten Brot- oder Toaststücke wurden dann bei den Wurzeln eines Baums begraben oder in die Zweige eines Baums gehängt, um die Baumgeister zu besänftigen und sie bis zur nächsten Ernte gut zu nähren.

Eier im traditionellen Wassail

Du wirst sehen, dass im folgenden Wassail-Rezept auch Eier enthalten sind. Eier sind in traditionellen alkoholischen Getränken oft enthalten – sowohl im Wassail, als auch im Eierlikör. Eier sind reich an Nährstoffen wie Cholin und Biotin, doch es ist das gesättigte Fett in Eiern, das sich als größter Vorteil in Bezug auf Alkohol herausstellt: Alkohol belastet die Leber, doch gesättigtes Fett hilft dabei, die Wirkung von Alkohol auf die Leber zu besänftigen.

Traditionelles Wassail (1 Kanne)

Es beinhaltet Apfelwein, in Zucker geröstete Äpfel, Weinbrand und süße Gewürze – ein einfaches, konventionelles Rezept.

Zutaten:

- 4 kleine Äpfel
- ¼ Tasse Rohrohrzucker
- 1 mittlere Orange
- 13 ganze Nelken
- 2 Viertel Apfelwein
- ½ Tasse Weinbrand oder Kognac
- 1 Esslöffel Ingwerpulver
- 1 Teelöffel geriebenes Muskat
- 6 Pimentbeeren
- 2 Zimtstangen
- 6 große Eier (getrennt)
- Toast (optional)

Zubereitung:

- Heize den Backofen auf 175 Grad Celsius vor
- Entferne das Kerngehäuse der Äpfel, ohne die Äpfel ganz zu durchstoßen. Fülle jeden Apfel mit einem Esslöffel Rohrohrzucker. Gib die Äpfel auf das Backblech. Spicke eine Orange mit den 12 Nelken und gib sie aufs Backblech. Backe dann die Äpfel und die Orange zusammen 40 Minuten lang.
- Während die Äpfel und die Orange backen, gieße Apfelwein und Weinbrand in einen Topf mit dickem Boden und erwärme beides bei geringer Hitze. Mische das Ingwerpulver und das geriebene Muskat unter. Achte darauf, dass das Wassail nicht kocht!
- Schneide ein kleines Viereck aus einem Baumwollstoff und gib das Piment und den Zimt hinein. Binde es mit einem Baumwollfaden (kochfest) zusammen und dann hänge dieses Säckchen in das Wassail, während du es erwärmst.
- Schlage das Eigelb, bis es hell ist und stell es dann zur Seite. Dann schlage das Eiweiß in einer separaten Schüssel, bis es steif ist. Schlage das Eigelb unter das Eiweiß, dann temperiere die Eier, indem du langsam eine halbe Tasse Wassail in die Eier gießt. Entferne das Gewürzsäckchen aus dem Wassail und dann gib die temperierten Eier hinein. Gib nun alles in eine Bowleschüssel und gib die gebackenen Äpfel und die Orange ins Wassail. Serviere das Wassail in einer Tasse und optional gibst du ein kleines Stück Toast oben drauf.

