



Início: 15/04 - 20h

Medicina Secreta dos Ciganos

UNIVERSIDADE HOLÍSTICA

CARMEM ROMANI SUNACAI

MEDICINA SECRETA DOS CIGANOS

AULA 6

VINHOS CIGANOS

FACILITADORA

PROF. RHOSE DE SOUZA

SHUVANNI – ORACULISTA – ESCRITORA

Sumário

VINHOS DE ERVAS.....	4
“Sifrit”	5
“ Sifrit “ Casamento	5
Vinho de Cereja e Pêssego	6
Vinho de Cereja	7
Vinho de Pêssego.....	7
Vinho de Alecrim	8
Vinho do Coucou	9

MEDICINA SECRETA DOS CIGANOS

VINHOS DE ERVAS

Assim quando o cansaço tomar conta dos seus ombros, por ter feito uma caminhada muito longa e a estrada foi muito estafante , é preciso tomar uma taça de Môle de Erva, após ter esvaziado a taça notará o calor e força tomando conta do seu corpo.

O vinho é uma forragem que faz renascer as forças desaparecidas. Antigamente as Ciganas costumavam beber uma taça para irem ter a criança sobre a alfafa.

“Nunca se esqueça de que se afirma que o vinho é o sangue da Videira”.

“Sifrit”

5 litros de vinho branco

5 limões (somente o suco) + a polpa ralada de 2 limões

1 fava de baunilha

1 pequeno punhado de cominho

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela de barro, tampe e feche com um pano, para fechar bem a tampa, deixe passar 5 dias, coe a mistura e acrescente $\frac{1}{4}$ de litro de marc franc.

“ Sifrit “ Casamento

1 champanhe

1 litro de guaraná

Cereja picadas

Gelo

Modo de Fazer

Misturar todos os ingredientes em uma jarra de vidro grande, preparar na hora, misturar e servir com bastante gelo.

Vinho de Cereja e Pêssego “Cara Trombuda”

Os Ciganos usam folhas para dar o gosto da fruta. Segundo a variedade dos frutos escolhidos, se deseja mais azedo usando ginja, oleoso usando a cereja galega. O mesmo ocorre com o pêssego, se for de árvore exposta ao pleno vento, o que dará um vinho silvestre, ou a parreira instalada como uma rainha no meio do pomar, mas estes vinhos dependem da folhagem da árvore. Somente a folha e nada além dela colhida no momento preciso: trinta e cinco dias antes ou quinze dias após o equinócio do outono.

Vinho de Cereja

Não importa o vinho, o que importa são as folhas.

Coloque em uma garrafa

21 colheres de açúcar cristalizado

Coloque folha por folha dentro da garrafa sem amontoar, até encher a garrafa, e depois coloque o vinho, pommard ou Borgonha.

Feche hermeticamente e guarde este vinho por 2 meses.

Vinho de Pêssego

Vinho Branco

21 colheres de açúcar

Folhas de pessegueiro

Tempo certo para a decantação

2 meses reservado em lugar escuro , após este período está pronto.

Vinho de Alecrim

(para acalmar e diminuir as palpitações cardíacas)

Alecrim a quantidade suficiente para encher ½ garrafa, se o alecrim estiver fresco , precisará secá-lo, e comprar seco, já utilizá-lo de imediato.

Coloque o alecrim seco até a metade da garrafa, complete a capacidade da garrafa com Xerez de boa qualidade.

Aguarde 7 dias e coe. Engarrafe e tome um pequeno cálice a cada refeição. Seu coração apresentará melhoras e os nervos também.

Vinho do Coucou

Vinho da Juventude

1 ½ de açúcar de cana (açúcar da sacarose)

3 litros de água

Suco de 3 laranjas

Suco 1 limão e suas raspas

Fazer uma calda do açúcar, não deixar queimar e acrescentar o suco de laranja + suco de limão com as raspas.

Acrescentar flores de coucou, recém – colhidas , e adicionar a calda de açúcar ainda morna, acrescentar 2 colheres de sopa de levedo de cerveja e 20 gramas de levedura.

Antes de colocar para repousar deve agitar a mistura sem parar por alguns minutos , acrescente ½ litro de champanhe de boa qualidade. Coloque a mistura em um abarrica e deixe fermentar por 2 meses.

Passado este tempo, filtre a bebida, engarrafe e espera quatro meses antes de toma-la.