

ОСЕННИЕ ДЕДЫ



ДЕДОВА СУББОТА - О РАБОТЕ
ЗАБОТА

Накануне праздника:

- Убраться чисто в доме
- Помыться в бане
- Приготовить необходимую посуду
- Приготовить необходимые продукты для праздничного стола
- Приготовить праздничную светлую одежду
- Припомнить какой то рассказ об ушедших родителях для детей или внуков
- Подготовить к просмотру домашний альбом с фотографиями Предков

Как благоприятно провести Осенние Деды

□ В субботу:

- ❖ Встать рано, принять душ, помолиться, одеться в светлое
- ❖ Приготовить с молитвой – заговором кашу для Дедов.
- ❖ Призвать Предков угоститься кашей
- ❖ Готовить праздничный ужин.

Древнейшие славянские заговоры и обряды в Навью седмицу



□ Чёрно-вочёрно, чёрно-
нечисто

Спропади пропадом яко
вовсе не бымши

Возвернись округом яко не
обратимши

Веще слово рёк коло
оберёг!

Веще слово рёк коло
оберёг!

Веще слово рёк коло
оберёг!

Гой!

❖ С конца октября до начала ноября была так называемая Велесова (Навья) неделя - Осенние Деды

❖ Неделя перед Масленицей.

❖ Зимние святки.

от Коляды (25 стужня \ декабря) до Водокреса (6 сеченя \ января).

❖ В начале мая (перед Троицей) Вешние Деды (9-15 травня \ мая).

Молитва об исцелении Рода.

(Читается во время приготовления каши 9 -12-36 раз).

Я прошу прощения через Бога за себя, родных, предков, за вольные или невольные действия в прошлом, приведении к конфликтам, вражде, обидам, непониманию, проклятиям, чувству вины, деспотизму, насилию, беспомощности, соблазнам, приворотам, несостоятельности, магическим привязкам, к демоническим культам (сектам), программам уничтожения или самоуничтожения.

Я восстанавливаю все связи со своим родом, со своими Предками, своими корнями, со своим народом, с первородными силами!

Слава Роду!

Силой веды и силой любви я отменяю все магические привязки к демоническим культам, сектам, школам в этой жизни, по всем прошлым воплощениям, а так же по роду.

Всю высвобождающуюся силу я направляю на восстановление связи с первородными силами и своим Истоком - Родом

Всевышним!

Да будет так! Так есть!

Призыв Предков, благодарение и прощание с Предками

Старший молится зажигает свечу и произносит, открыв двери дома.

□ **Святые Деды, зовём вас! Святые Деды, летите до нас!**

Освятите требу (подержав её над Огнём). Принесите её в дар Предкам (положив на блюдо). Теперь можно приступать к поминальной трапезе.

Во завершение обряда обратитесь к Дедам с просьбой уйти обратно в Иной Мир.

□ **Святые Деды, вы сюда прилетели, пили и ели. Летите ж теперь к себе!**

Потушите свечи (лучше всего - пальцами, в знак уважения к Огню). Оставьте стол накрытым до утра, а утром - вынесите блюдо с требой на улицу и оставьте там под деревом. Не выбрасывайте

Праздничный поминальный ужин (как это было)

- ✓ Всего было больше десяти блюд. Главное условие поминального стола - наличие мясных блюд. Желательно и чтобы еда была только приготовленной, горячей. Кстати, чтобы души предков могли войти в дом и поужинать, двери открывали настежь. На стол ставили свечи, потому что сам праздник начинался поздним вечером. Запрещалось класть вилки и ножи, ели исключительно ложками. Еду для предков ставили на подоконники. За ужином принято было вспоминать только хорошее об умерших родственниках, хвалить их. Причем начинали с самого старого и уважаемого родственника. О ежедневных, обыденных делах не говорили. Перед тем, как приступить к еде, хозяин дома произносил специальные слова молитвы и звал предков.
- На поминальном ужине должны присутствовать все члены семьи.

Есть начинали с кутьи, которую хозяйка заблаговременно помещала в большую миску. Каждый член семьи клал в свою тарелку ровно три ложки, передавая кашу по кругу. И ни в коем случае нельзя было класть на стол ложку выпуклостью кверху. Это объяснялось тем, что предки могут перевернуться в гробу.

Особые правила существовали для окончания ужина. Во-первых, встать из-за стола сначала должны старшие члены семьи. В противном случае - молодые могут рано погибнуть. Во-вторых, после ужина необходимо было тепло проводить души родственников. Для этого вновь открывали двери и произносили прощальные слова.

□ В-третьих, выливали загодя приготовленную воду на улицу, а полотенца для предков сжигали. В-четвертых, стол не убирали на ночь. Его оставляли для запоздавших душ. А утром остатки еды отдавали скотине или птицам.



Рецепты от Ракиты

Кутья

Блины

Кисель

Русская кутья

Нам потребуется:

- перловая крупа – 1 стакан
- замороженная клюква – 0,5 стакана
- лесной орех (фундук) – 0,5 стакана
- мёд
- соль по вкусу

Приготовление:

Перловую крупу хорошо промыть, залить водой в соотношении примерно 1:2,5, посолить и варить до готовности (примерно полтора часа). Быстрее будет, если замочить крупу на ночь в холодной воде или сварить её в мультиварке.

Тем временем цельный фундук (лесной орех) прокалить на сухой сковороде, чтобы начала отшелушиваться тонкая верхняя кожица. Отделить её от ядер, насколько это возможно. Каждое ядро разрезать ножом на 4-6 частей – по размеру ячменного зерна.

В горячей каше растворить мёд, добавить нарубленные орехи, и в последнюю очередь – замороженную клюкву. В горячей каше ягоды отойдут, но останутся целыми.

Овсяный кисель

Чам потребується:

- один стакан овсяных хлопьев «Геркулес»
- 2-3 стакана воды

Приготовление:

Овсяные хлопья замочить на сутки в тёплой воде.

Процедить овсяный настой через сито в кастрюлю (не эмалированную!), варить на медленном огне до загустения.

Добавить по вкусу соль, сахар, сливочное масло.

Вылить в миску, остудить. Должен получиться твёрдый кисель, который можно резать ножом.

Подавать с молоком, ржаным хлебом и мёдом, с растёртыми ягодами и т.п.

Блины

Нам потребуется:

- 0,5 л кефира, простокваши, сыворотки или т.п.
- 2 яйца
- 1/2 ч.л. соли
- 1/3 ч.л. питьевой соды
- 1 ст.л. сахара
- 1-1,5 стакана муки
- четверть стакана растительного масла

Приготовление:

Приготовить тесто густоты сметаны, смешав все ингредиенты с помощью венчика. Муку добавлять в последнюю очередь, мешать в одном направлении, чтобы не было комочков.

Оставить тесто растаиваться на 15-20 минут. Затем влить растительное масло, размешать (не взбивать!).

Перед тем как выпекать первый блин, на раскалённую сковороду капнуть масла, размазать его кулинарной кисточкой.

В дальнейшем смазывать сковороду маслом уже не требуется.

Блины получаются не очень сладкими, с приятным кисломолочным привкусом, и подходят для фарширования несладкими начинками (фарш, субпродукты, грибы, солёная рыба и т.д.)

Духовные практики и упражнения, работа со своим родом

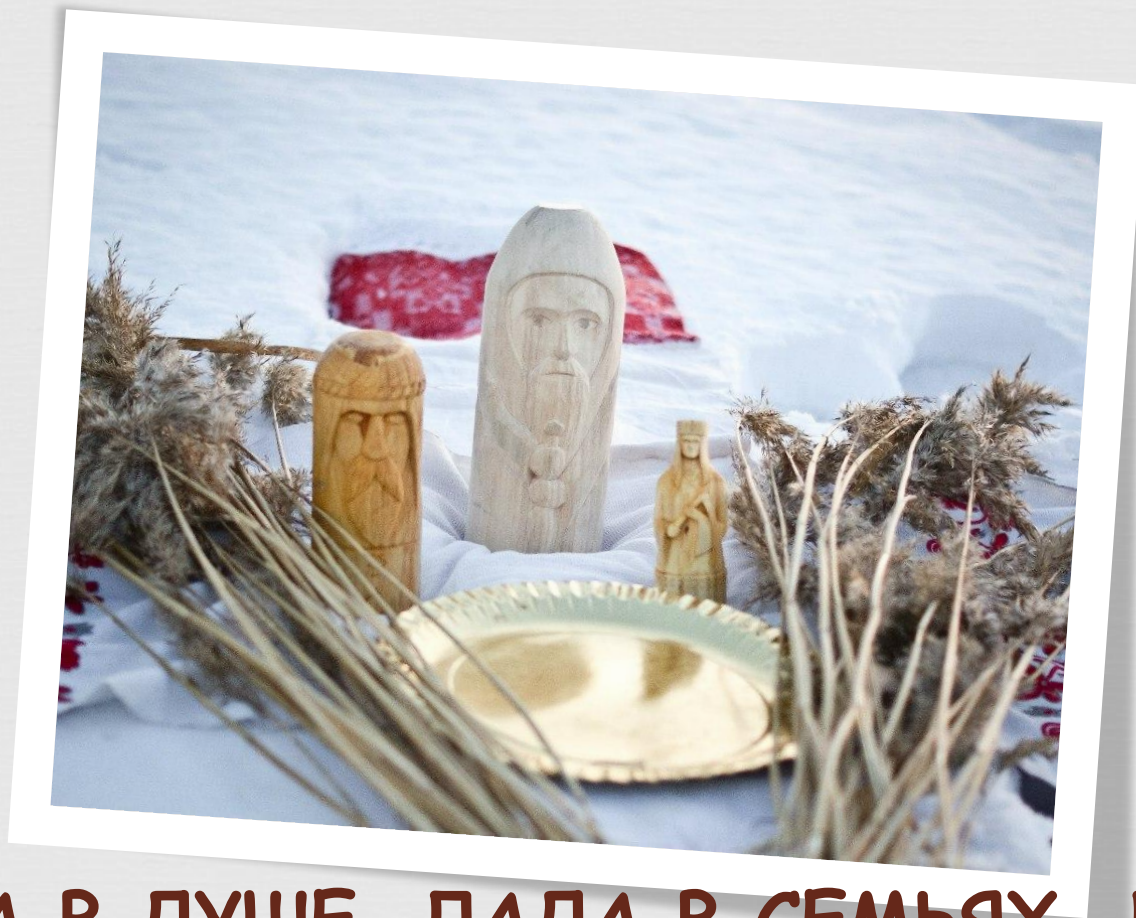
так же очень благоприятна в эти дни, «темные дни года», как называли их наши Деды.

- Практика Древо рода - кармическое исцеление
- Храм Предков - сделаем.
- Построение древа Рода (социодрева)
- ОБРЯД ОБРАЩЕНИЯ К ПРЕДКАМ ЗА ПОМОЩЬЮ И ЗАЩИТОЙ...
- Гадание о карме - судьбе своего рода.

Буду рада вам помочь в групповой практике (вебинар) или лично:
ВК, Одноклассники;

- ПРЕОБРАЖЕНИЕ. Божена Ермакова.
- Клуб Целители. ЖИВА
- Твоя ворожея.

ПИСЬМЕ, ЗВОНИТЕ: 8-996-932-5494



**ЛАДА В ДУШЕ, ЛАДА В СЕМЬЯХ, ЛАДА
И БЛАГА НАРОДУ СЛАВЯНСКОМУ!**

Мира и процветания Родам нашим!
Слава Богам и Предкам нашим!