

Receta de una voluptuosa caída en el fuego para Ser las Estrellas

Dip de Berenjena Ahumada.

Esta receta empezó hace 13.800 millones de años.

Mucho antes de nuestras cocinas.

Mucho antes de nuestras huertas.

Mucho antes de que existieran las berenjenas sinuanas.

Comenzó cuando nuestra Umamiversa, se desdobló con la técnica luz-fotón-ciclón, logrando que el hidrógeno ancestral y biodiverso tejiera plantas, minerales cristalinos y suelos en la urdimbre de Sirio-Betelgeuse-Antikalam-Orión-GAIA, Tu Planeta Tierra.

Pasaron eras, pero ahora tú serás:

"las manos del CREADOR que en Arte Luminoso se Derrama en esta Receta"

INGREDIENTES CONVOCADOS PARA EL GOCE:

- ❖ Estrellas que en su muerte siembran el espacio para nuevos elementos.
- ❖ 2 berenjenas del tamaño de tu Fuego (fogón) que te recuerdan tu Potasio Pulposo-No-Culposo.
- ❖ Ríos de tierra, ríos telúricos y ríos celestes, que perpetúan la vida permanente, en su amargura bien asada.
- ❖ 4 oz en chorro de aceite de oliva extra virgen.
- ❖ Pasta de ajonjolí.
- ❖ Paciencia.
- ❖ Escucha ancestral y presencia plena.
- ❖ Pellizquitos de...
 - Pimienta blanca
 - Albahaca
 - Tomillo fresco o seco
 - Orégano
 - Sal Marina Oceánica

COORDENADAS DE CONEXIÓN:

Al comprarla, conéctate con su piel aterciopelada de violeta nasunina y vibra con ella el poder de SER capacidad antioxidante, rejuvenecedora y sabor sabio y puro.

EFUSIÓN DE LOS AMANTES

Al estar frente al barro, el agua, los rayos divinos de tu cocina, pondrás tus berenjenas al fuego lento que carboniza y te darás presencia plena en el duelo de su rostización.

Rotarás en espiral este berenjenal, con amor y un trapo o pinzas, pues en el fogón, ella exuda la sabia de jade de un orgasmo culinar.

Permitirás que la materia recuerde su parentesco con las estrellas en el estallido de sus flujos.

Confía que el fuego hará su trabajo y te quitará los miedos, pues la piel transmutada mostrará todos los estados posibles de las materias acuerpadas en su ritual de entrega.

Verás aparecer pequeñas grietas.

Veras exudar sus jugos.

Veras como la tierra se convierte lentamente en humo.

Tu misión será que lo ahumado active los potenciales uma-místicos y antiinflamatorios de este dip para untar y acompañarlo todo.

Mientras tanto, al interior de la pulpa, sobrevienen constelaciones enteras.

Ya rostizadas las dos berenjenas, las retirarás del fuego.

Las dejarás reposar...

Todo éxtasis llama a la calma que anuncia otro movimiento...

Fijarás su capuchón verde con un tenedor y, con otro, menearás de arriba abajo, repetidamente, con la oportuna tensión-relajación y, según excitación, *seleccionarás* la pulpa en el desgarre.

Seleccionar es tu Poder y se recompensa con Umami.

Cerrarás la efusión selectiva retirando toda partícula carbonizada y disponiéndola lejos de esta deliciosa matriz geométrica del sabor que trasciende toda Matrix.

CÓPULA UNIFICADA

Iluminarás la pulpa con un chorro dorado extravirgen de tu mejor aceite (4 Oz), agregarás pasta de ajonjolí y armonizarás, texturizarás y recordarás el punto origen de esta magnífica preparación.

Ya incorporado este amor puro y en su meseta, pellizcarás con la guía de tus *Ancestres* la proporción perfecta de albahaca, tomillo, orégano y ajo, en deliciosa salpimentación.

Esta receta se mide con atención.

Menearás ese brazo cual kundalini primordial, que con licuadora en mano unifica el poder creador todo rejuvenecedor del aceite, la fibra, el agua, el humo, los minerales y la memoria en esta emulsionada nutrición copulosa.

No preguntarás cuanto debe durar.

Permanece.

Preguntarás por el cuándo. Reconocerás un límite en tanto la suficiencia es saber cuándo algo basta.

Hay encuentros que terminan por reloj y otros cuando finalmente se entregan a una sola textura.

Si puedes evitar comértela de un zopetón, la almacenarás en un recipiente de vidrio, con condiciones fitosanitarias y de vacío adecuadas a tu disfrute y a su permanencia orgánica original.

Advertimos que esta receta pulposa, copulosa, busca manifestar una realidad no-culposa, de allí que la siguiente instrucción sólo es aplicable a la salsa. Evitarás:

Meterle los dedos,

Llenarla de babas,

Mezclarle palitos, tenedores y cuchillos, pues se degrada y vinagra mal.

El cuidado hace parte innegociable de la permanencia del disfrute.

Siempre podrás mejorar su calidad, poniéndola sobre estructuradores orgánicos¹ de energía universal que aceleran la espiralada órbita magnética de tu gozo natural.

A esta receta, le decimos Dip de Berenjena, y también hemos escuchado que la mientan como Babaganusha. Cuando la hemos comercializado, la etiquetamos como salsa de berenjena ahumada. Su experiencia sensorial, su muy delicioso sabor, nos ha inspirado al punto de querer desactivar programaciones mentales y emocionales tipo... "Berenjena Mal Asada" (v.grc. La Culpa).

Siéntate.

Comparte.

Unta.

Respira.

Disfruta con sidra cocinada, carnes blancas, sándwiches trofológicos, como una salsa versátil, resonante y muy, muy deliciosa.

¿Te preguntarás si quedaste satisfecha?

Y si después del último bocado aún permaneces en silencio, quizá Umaniversa haya logrado nuevamente su propósito de transformarse. Tal vez ahora comprendas que la berenjena nunca fue una berenjena. Era otra forma de arder de una estrella.

¹ Para más información: <https://oceanica.cercia.co/productos/tecnologia-orgonica-aplicadaaorganitas-decorativas>