



Siddha Coffee

Receita (*Serve 8 pessoas*)

Ingredientes:

5 xíc de água

8 bagas de cardamomo, partidas

4 a 6 colheres de sopa de açúcar (ou a gosto)

2½ xíc quentes de leite ou creme de leite diluído (½ creme e ½ leite)

⅛ a ¼ colher de chá de noz-moscada moída

¼ xíc de pó de café

½ colher de sopa de café solúvel

Em uma panela grande, adicione as sementes de cardamomo e o açúcar à água, e leve para ferver em fogo médio. Adicione o leite (ou o creme de leite diluído) e deixe ferver por 5 minutos para realçar os sabores.

Adicione a noz-moscada, o pó de café e o café solúvel, e deixe ferver por cerca de 30 segundos.

Desligue o fogo, cubra com uma tampa, e deixe o café e as sementes de cardamomo em infusão no leite por 5 a 7 minutos.

Prove e ajuste as especiarias.

Passe por um coador e sirva.

*Nota: Esta receita é para ser apreciado em casa; não é para uso comercial.
Portanto, evite publicá-la em qualquer outro local.*



Siddha Coffee

Uma introdução por Swami Kripananda

Durante alguns dos satsangs “Fique no Templo” que aconteceram até agora em 2020, o *pujari* – a pessoa que realiza o *puja* – ofereceu *naivedya*, que é uma oferenda sagrada de comida, para Bhagavan Nityananda. Como parte desta oferenda de comida, o *pujari* ofereceu a Bade Baba uma bebida muito especial, uma bebida que passou a ser adorada no caminho de Siddha Yoga – trata-se do *Siddha Coffee*.

O Siddha Coffee foi criado por Baba Muktananda em homenagem a Bade Baba, seu Guru. Bade Baba era do sul da Índia, onde o café é cultivado e é uma bebida tradicional, consumida por muitas pessoas. Baba fez o Siddha Coffee pela primeira vez em 1975, na cozinha do Ashram de Siddha Yoga em Oakland. Originalmente, a bebida era conhecida como "Café do Baba" e se distinguiu pela adição de especiarias indianas – cardamomo e noz moscada – ao café com leite cremoso e doce. Foi um sucesso instantâneo! Mas isso não era incomum com a comida de Baba.

Na cozinha, Baba era uma autoridade e *amava* alimentar as pessoas. No curso de suas viagens pela Índia quando era um jovem buscador, Baba ajudou a cozinhar no Ashram de Swami Siddharudha. Mais tarde, quando Baba se tornou o Guru e embarcou em suas turnês pelo mundo, aonde quer que fosse ele alimentava as pessoas.

Era uma grande alegria e privilégio testemunhar Baba quando ele estava na cozinha, para ver como ele tratava a comida com tamanha reverência e como orientava a todos a manter a consciência de que *Comida é Deus*. Baba

cozinhas com exuberância, eficiência e incrível engenhosidade. Ele misturava sabores que talvez não esperássemos que fossem combinar, mas que, inevitavelmente, combinavam – e de uma maneira muito mais maravilhosa do que poderíamos imaginar. Ele sempre sabia quando um prato precisava de mais uma certa especiaria, ou de mais um tantinho de suco de limão. E com Baba, nada comestível era desperdiçado – nem mesmo os talos de brócolis.

A soma de tudo isso era, é claro, maior do que as partes dos componentes. Na comida de Baba, você podia não apenas provar sabores ambrosíacos, mas podia ter a experiência de sua graça, seu amor. As receitas de Baba saciavam não apenas o estômago; elas satisfaziam a alma. Verdadeiramente, na culinária de Baba, havia alquimia divina.

Esta receita de Siddha Coffee representa os melhores esforços das pessoas que cozinham com Baba ao longo dos anos, para traduzir sua criação espontânea para a forma escrita. A adição das especiarias é para dar sabor, bem como para apoiar a digestão. Veja bem, Baba tinha um amplo conhecimento de Ayurveda e sabia como manipular alimentos como remédios, como selecionar e ajustar especiarias para ajudar na digestão de comidas específicas, de acordo com os princípios ayurvédicos. Assim foi com este café, *seu* café, o Siddha Coffee. Nutritivo, em todos os aspectos.

