



# Heremietkrant



<http://angels.about.com/od/AngelsReligiousTexts/p/Meet-The-Archangel-Jophiel.htm>

artsengel Jophiel: Beauty of God.

In deze editie:

- Chakraklanken om van te genieten NB 3 september, kijk op heremiet.nl;
- Cardamom: een kennismaking
- Terugblik op de Open Week in juli
- Gelezen: De Zwarte Madonna
- En nog zo het een en ander....



Afrikaanse Cardamompeulen:  
het is oogsttijd... meer over  
Cardamom op pagina 4.

Op het moment... is iedereen in Heremietland nog met vakantie ☺ lijkt het. Nu dat er weer een nieuwe editie opgezet wordt, kijken we even terug op de Open Week in Juli j.l. – dat was een succes! Een greep uit het workshopaanbod: introductielessen Tai Chi en Yoga; er was een kennismakingsworkshop familieopstellingen, een workshop ‘start je eigen praktijk’, een klankschaalmeditatie, een liefdesbad-sessie en een workshop ‘leven en werken met de Akasha’, een introductie Ademles ... en nog veel meer. Vrijwel alle workshops waren goed bezocht. De week is opgezet in samenwerking met Yanushewa en Realfood Restaurant heeft voor de catering gezorgd. We hadden ook in de weken ervoor een hoop aan promotie gedaan om de activiteiten in het zonnetje te zetten.

We hebben ook een wierookmaakworkshop gedaan. Hier hadden zich vier mensen voor aangemeld, en we zijn van 14.00 tot 17.00 met een pauze van een half uurtje, bezig geweest met de mooie natuurlijke grondstoffen die je in wierookmengsels kunt gebruiken. En de gereedschappen die je nodig hebt: een behoorlijke stenen vijzel, een mengkom, en als je zelf echt stokjes wilt rollen – voor de hardcore fans! – kun je wierookdeeg mengen en daar je eigen echte *agarbattis* van maken. Harsen, houtpoeders, houtskool om te mengen met oliën, het is een wereld van geuren die voor je opengaat.

Binnenkort meer van dit soort activiteiten en dan houden we je weer op de hoogte...





als ik die verwarring maar nooit te boven kom/de zalige verwarring die mij ten deel valt/wanneer ik dwaal van sering naar lavendel, van lavendel naar tijm/van tijm naar sering, van sering naar lavendel – en zo ga ik maar door. Nergens voel ik mij zo thuis/als in dit labyrint/van geuren/ aardse, hemelse, zeer aardse geuren. ... Hans Bouma.



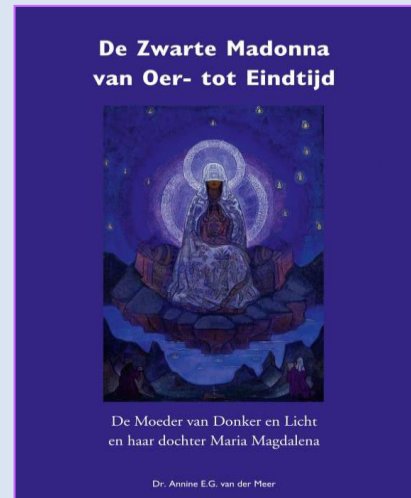
Maria bij de Heilige Eik bij Oirschot ☩



Hierboven twee beelden van Maria met Kind, van dezelfde plek: Notre Dame de Lumières, in de Vaucluse (Zuid-Frankrijk). Wat ons steeds weer opvalt... de linker Maria is het oude beeld van perenhout, ongeveer 30 cm hoog, een beeldje met een vriendelijk gezicht; ze staat in de grote kerk langs de oude dorpsstraat, in de crypte waar ze thuishoort volgens Annine van der Meer (schrijfster van het boek 'De Zwarte Madonna' hiernaast). Dit is het beeld met de genezende krachten, waar de mensen al duizend jaar naartoe komen, net als bij ons mensen naar de Heilige Eik bij Oirschot gaan. Maar ze staat in een hoek, in een eigen nis aan de zijkant. In het midden in de crypte en alle aandacht opeisend, zie je het beeld rechtsboven, omringd door engelen en met een hoop goud en glimmers. Het is niet alles goud wat er blinkt...

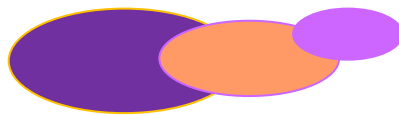
<http://www.academiepansofia.nl/>

hier heb ik dit boek besteld:



[https://nl.wikipedia.org/wiki/Nehalennia\\_%28godin%29](https://nl.wikipedia.org/wiki/Nehalennia_%28godin%29)

blijkt dat je een beeld van onze eigen Nehalennia kunt herkennen aan haar *pelerine*, een korte mantel net over de schouders. Zij is de enige godin uit de oude tijd met dit kledingstuk.



Vergeleken: de Moeder's Geuren **Ganesh Nag Champa** en Berk **Blue Line Lavendel**. Beide zijn lavendelformules in een nag champa basis, dus aardend en tegelijk een stuk lichter dan 'gewone' nag champa's. Ik ervaar de Blue line versie als kruidiger, ietwat vanille-achtig, aards-gezellig en minder complex. Ganesh is een weelde van lavendelgeuren in allerlei lagen. Voor wie van Lavendel houdt, zijn ze allebei niet te versmaden! En beide te verkrijgen via [www.shaktishop.nl](http://www.shaktishop.nl).

Net gezien: op 3 september geeft Richard Hereijgers een nieuwe Sound Experience met speciale aandacht voor de Zon onder je voeten – de aardster-chakra! Locatie Rapenlandstraat 22, vanaf 19.45 inloop, kosten €15,-. Inschrijven via [richard@life-alignment.nl](mailto:richard@life-alignment.nl).

<https://www.youtube.com/watch?v=046ezMfvZs8>

<https://www.youtube.com/watch?v=qWf50YJo7uQ&spfreload=1>

<https://www.youtube.com/watch?v=BZR6yuClie0>

<https://www.youtube.com/watch?v=m5h7aDfDmjI>

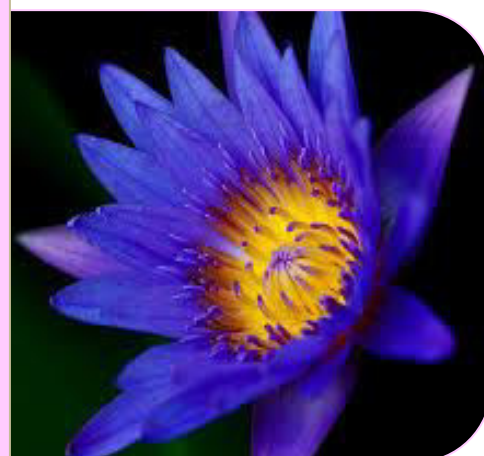
<https://www.youtube.com/watch?v=kSE9hYPTa-0>

[https://www.youtube.com/watch?v=i\\_ugpQOZIt4](https://www.youtube.com/watch?v=i_ugpQOZIt4)

<https://www.youtube.com/watch?v=FOiuoRrZRwQ>

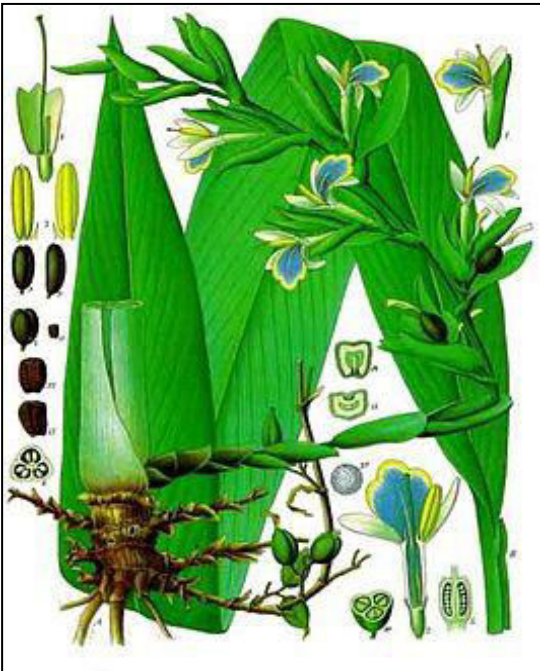


Linksboven op deze pagina vind je alle 7 links met voor elke chakra een uur lang een mooie mantrazang. Als je youtube gewoon aan laat staan schakelt hij automatisch door naar de volgende chakra. Ik vind ze schitterend, ze activeren het chakragebied maar werken ook verruimend en rustgevend. Via de Heremiet kun je je ook een keer opgeven voor een **Chakra Sound Healing**, bij Richard Hereijgers.



## Cardamom

“Maakt harde en stekelige energie zacht (bij ruzie), helpt gevoelige mensen en geeft liefde de ruimte. De meest bijzondere eigenschap van dit kruid is, dat hij het communicatieve vermogen helpt en stimuleert. Mensen kauwen dit zaad vanwege de verfrissende werking, maar weinig mensen weten dat dit kruid (de smaak en de geur) een diepe en positieve werking heeft op het 5de Chakra, de zetel van communicatie.” Dit is de omschrijving van de werking van Cardamom essentiële olie van de Moeder's Geuren.



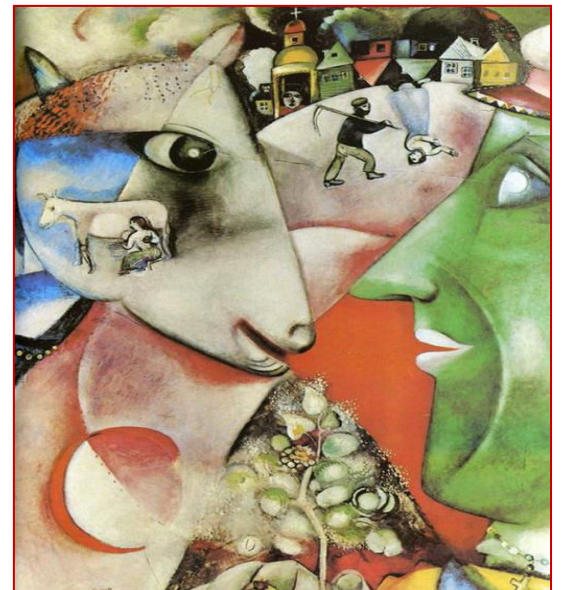
Er zijn twee soorten Kardemom (Cardamom is eigenlijk de Engelse spelling) die voor culinaire doeleinden gekweekt worden: de groene *Elletaria* en de zwarte *Amomum*. De eerste kennen we vooral van de Indiase keuken. Het lekkerst is om peulen te kopen en die te pellen en in de vijzel te malen voordat je ze gebruikt, dan hebben ze de meeste smaak. De zwarte *Amomum* peulen zijn veel groter en worden vaak boven een houtvuur gerookt om hun kamferachtige smaak nog verder te versterken. Ze worden het meest in hartige gerechten gebruikt. In mijn lunch zit een restje rijst – eerst in olie verhit en daarna gaargekookt met bouillon en groene cardamomzaadjes, aangevuld met wat gebakken spitskool, ui, knoflook, gewekt eekhoortjesbrood (zie de volgende editie van de *Heremietkrant*, het seizoen komt er weer aan!) een schep bonen en wat gebakken tempé. Een warme lunch is niet verkeerd als het zo kil weer is als nu – en bij mij zijn de specerijen altijd ergens dichtbij...



Recept voor overbelaste longen: of het nu is door emoties of door te weinig frisse lucht, het is altijd fijn om dit oliemengsel op te snuiven: Cajaputi, Steranijs 3 druppels, Eukalyptus, Cardamom, Kruidnagel elk 2 druppels, Kaneel 1 druppel. Eventueel wat Lavendel toevoegen voor een extra rustgevende werking.

Hiernaast ☞: Marc Chagall, *Moi et le Village* 1911.

<http://www.guggenheim.org/new-york/collections/collection-online/artwork/800> hier vind je een tekening of schets van een later moment, gemaakt voor Hilla Rebay, stichter van de Guggenheim Foundation. Wel leuk om de schets en het schilderij met elkaar te vergelijken, zien wat de mens beweegt die de kwast in hand heeft. Het dorp is Vitebsk, in Rusland waar Chagall geboren is. De sfeer van die plaats en haar joodse gemeenschap is vredig en lieflijk, met allerlei mensen- en dierfiguren in harmonie met elkaar. Het schilderij hangt in het Museum of Modern Art in New York.



COLOFON Voor vragen en opmerkingen mail naar [info@heremiet.nl](mailto:info@heremiet.nl) of naar [elineeugenie@gmail.com](mailto:elineeugenie@gmail.com).