



Círculos de palabra

CACAO, FLORES Y CANTO

¿Qué puedes encontrar en estos encuentros vivenciales?



@laventanaterapeutica



CACAO ANCESTRAL



Las ceremonias de cacao tienen sus orígenes en las antiguas civilizaciones mesoamericanas, particularmente en las culturas mayas y aztecas.

En estas civilizaciones, el cacao no solo era valorado como un alimento, sino que también tenía un profundo significado espiritual y ritual.

CACAO CEREMONIAL

Para los mayas, el cacao era considerado un "alimento de los dioses" y se usaba en ceremonias religiosas y ofrendas. Era comúnmente preparado en bebidas como el "xocolatl", una mezcla de cacao, agua, chile, y especias, que tenía un fuerte simbolismo sagrado.

Los aztecas, por su parte, también rendían culto al cacao y lo consideraban un regalo de Quetzalcóatl, el dios de la serpiente emplumada. El cacao no solo se usaba en rituales religiosos, sino que también servía como moneda en su comercio. Las ceremonias de cacao, por tanto, nacen de estas prácticas ancestrales, donde se creía que el cacao tenía la capacidad de abrir puertas hacia lo espiritual y conectar a las personas con lo divino.



EN LA ACTUALIDAD

las ceremonias de cacao se han rescatado y reinterpretado en muchas culturas, especialmente en contextos de sanación, meditación y conexión espiritual, donde se utiliza el cacao puro como una herramienta para la introspección y la conexión con la naturaleza.



BENEFICIOS FÍSICOS:

El cacao ceremonial, en su forma más pura y sin procesar, tiene varios beneficios tanto a nivel físico como espiritual. Algunos de los beneficios más destacados incluyen:



01

Mejora la circulación sanguínea: El cacao ceremonial es rico en flavonoides, que ayudan a mejorar el flujo sanguíneo, reducen la presión arterial y favorecen la salud cardiovascular.

02

Aumenta la energía y el bienestar: Contiene teobromina, un compuesto similar a la cafeína, que puede proporcionar un impulso energético suave y aumentar la claridad mental sin los efectos secundarios de la cafeína.

03

Rico en antioxidantes: El cacao es una de las fuentes más ricas de antioxidantes, que ayudan a combatir los radicales libres y protegen las células del cuerpo, reduciendo la inflamación y el riesgo de enfermedades crónicas.

04

Mejora el estado de ánimo: El cacao contiene feniletilamina (PEA), una sustancia química que puede mejorar el estado de ánimo, aumentar la sensación de bienestar y producir efectos similares a los de una sensación de "felicidad".

05

Rico en magnesio: El cacao ceremonial es una excelente fuente de magnesio, que es esencial para el funcionamiento adecuado del sistema nervioso, el control del estrés y la relajación muscular.

1. CONEXIÓN PROFUNDA Y APERTURA EMOCIONAL:

El cacao ceremonial se usa para abrir el corazón, promover la autoaceptación y crear un espacio para la sanación emocional. Muchas personas lo utilizan para profundizar en la meditación y la introspección.

2. FACILITA LA MEDITACIÓN Y LA CONEXIÓN ESPIRITUAL:

Consumido en un contexto ceremonial, el cacao se considera una herramienta para conectar con lo divino, expandir la conciencia y promover experiencias de sanación interior.

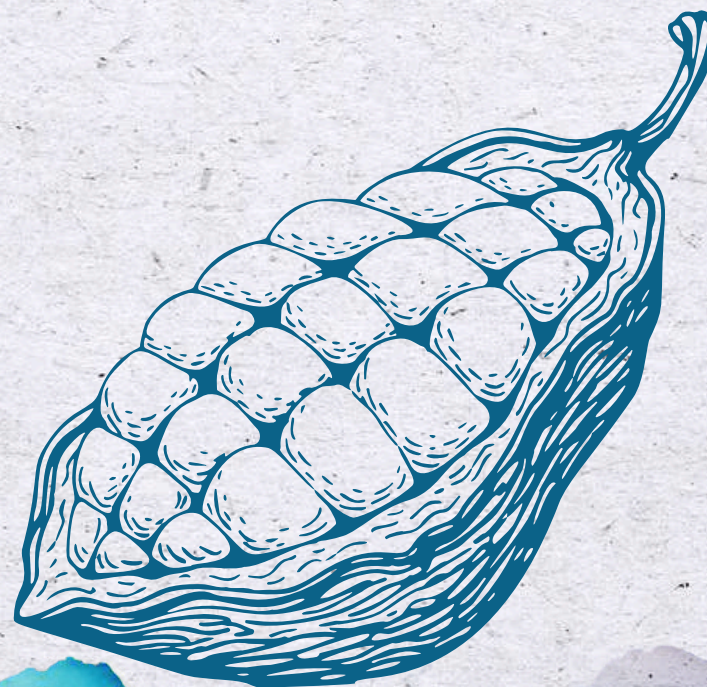
BENEFICIOS ESPIRITUALES Y EMOCIONALES:

3. LIBERA BLOQUEOS EMOCIONALES:

Se cree que el cacao ceremonial ayuda a liberar emociones reprimidas y bloqueos energéticos, permitiendo que las personas experimenten una mayor claridad emocional y espiritual.

4. FAVORECE LA INTEGRACIÓN DE EXPERIENCIAS:

Las ceremonias de cacao son vistas como una forma de facilitar la integración de cambios profundos, como durante procesos de transformación personal o de sanación.

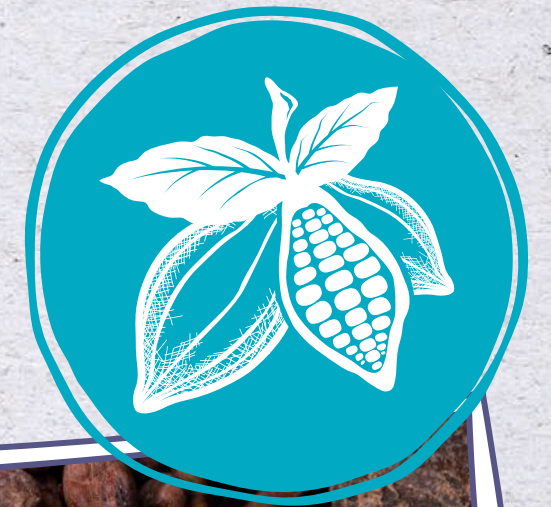


En esta ceremonia ancestral se abre limpiando a los asistentes con humo sagrado (copal, incienso, mirra y estoraque) y esencias espirituales.

Con el cacao de Perú y cantos de música medicina abrimos para compartir en silencio e introspección, en un círculo de palabra dulce se escucha sin juicio la experiencia de cada uno con la medicina del corazón.

¿QUÉ ESPERAR?

Es importante destacar que estos beneficios suelen asociarse al consumo de cacao ceremonial en su forma más pura y sin aditivos, en un contexto adecuado (ceremonial y reflexivo), lo que maximiza tanto los efectos físicos como emocionales.



FACILITADORA

Gloria Hidalgo

