

Aura Cocoon Healing by UmERiA



In vergangenen Zeiten, hatten die „Meister“, „Gurus“ schon die Möglichkeit sich selbst durch ihre sehr hohe Schwingungen in einen speziellen Zustand zu versetzen.

Es war ihnen auch möglich ihre „Schützlinge“ und „Schüler“ mit in diese „Hülle“ (AURA) an Energien „eintreten“ zu lassen.

Die Zeiten der Meister und Gurus ist Vergangenheit, und das HIER und Jetzt, erlaubt es uns selbst diese Methoden der Meister zu lehren und zu lernen.

Einige Voraussetzungen helfen besser in diese Schwingungsfrequenzen hinein zu gelangen.

Während dieser besonderen „LEHRZEIT“ (10 Tage) sollte der „Empfangende“ dieser Aura -Heilung versuchen keine tierischen Stoffe und kein Alkohol zu sich zu nehmen.

Grosse Vorteile bieten sich an, wenn man diese Tage sich vornehmlich vegetarisch ernährt, dies könnt ihr mit mir täglich im Videochat besprechen.

Energetische Arbeit: 10Tage x 3x/Tag:

Als Vorbereitung:

Anzahl 30 x Einzelreinigung/Aura

Minimum 10x Skypechat (1x/Tag) als Unterstützung, bei Bedarf Erklärungen u. Unterstützung und Feed-back

Gesamt Energieausgleich: 70€/Tag Total: 700.-Euro.

Phase 1. TÄGLICH

Energetische Reinigung 3x am Tag

VIDEOCHAT Coaching 1x/Tag Dauer +- 30 Min.

ANLEITUNG und Ernährungsplan/Rezepte etc.

„AURAHÜLLE“ WIRD BEIM ABENDLICHEN VIDEOCHAT AUFGEBAUT UND WÄHREND MINIMUM 7 STUNDEN AUFRECHT ERHALTEN!

Phase 2. TÄGLICH nach Wunsch

Nahrungszubereitung, Smoothies Getränke energetisieren

Abends Rohkostsuppe (warm)

Anweisungen für Smoothies und Rohkostsuppe hier:



*Diese Suppe enthält noch alle Vitamine, Spurenelemente und Mineralien, weil nichts davon zerstört wurde, einfach aus dem Grund **WIE** sie hergestellt wurde.*

Rezept: Man nehme eine Portion Suppengrün (am liebsten selbst angebaut ohne Chemie),

gebe dann noch zwei Kartoffeln und eine Tomate dazu, sowie ein Büschel Liebstöckel und Gartenkresse (Petersilie).

Jetzt schneidet man dieses Gemüse nach dem Waschen

(nicht schälen, weil unter der Schale die meisten guten Wirkstoffe sind) in kleine Teile

(siehe Foto Kochtopf). Danach püriert man das Ganze mit dem Mixstab unter der Zugabe von Wasser in eine feine Masse.

Eine Möhre und ein kleiner Teil des Sellerie, sowie etwas Liebstöckel und Petersilie, schneidet man in kleine Teile und stellt sie beiseite.

In das Pürierte gibt man jetzt zwei Scheiben Toastbrot oder normales Brot hinein und püriert das Brot mit.

(Dies ist um die Suppenmasse anzudicken)

Jetzt wird der Topf mit der Suppe auf den Herd gestellt und man wärmt die Masse auf kleinster Stufe und unter Rühren bis etwa 50 - 60 Grad warm an,

(dies ist wichtig, damit KEIN Kochen entsteht und Blasen aufsteigen, weil sonst durch die hohe Temperatur die Vitamine abgetötet werden)

Man gibt dann etwa 3 bis 4 Esslöffel natives Olivenöl dazu um die fettlöslichen Vitamine auch nutzen zu können. Danach würzt man die Suppe mit Pfeffer und etwas Salz, je nach belieben.

Für Diejenigen die noch nicht von tierischen Fetten und Milchprodukten los sind, rate ich an etwas Sauerrahm in den Teller beim servieren zu tun.

Beim servieren ist es sehr wichtig, die Teile vom Gemüse die man vorbereitet hat in die Suppe zu geben, damit man was zum Kauen hat beim Essen und so die

*Speichelanregung funktioniert die wie gewusst verdauensfördernd ist. Wünsche
Guten Appetit.*

Bei Bedarf das Video anschauen:

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

Alle weiteren Schritte jeden Tag persönlich in SKYPE...