

INSPIRATIE, AGENDA EN MEER



Lieve mensen,

We kunnen genieten van de nazomer en alles om ons heen start weer op...school, cursus, workshop. We mogen ons weer gaan verdiepen...

In de maand september wordt op de 29e het Michaël feest gevierd.

Michaël was de aanvoerder van de hemelse engelen tegen het donker. Het michaëlfeest roept op tot de moed hebben jezelf te laten zien en je eigen gevoelens onder ogen durven komen en overwinnen wat eventueel niet meer nodig is.

Michaël versloeg het donker dat veranderd was in een draak.

Welke draak ga jij verslaan de komende maanden?

Men viert tegenwoordig met Sint Michaël het oogstfeest, deze dag is de laatste dag dat men appels plukken kan. Men dankt Sint Michaël voor de goede oogst zodat men de dorre en doodse wintermaanden door kan komen. Speciaal op dit feest wordt het Michaëlsbrood gebakken (zie recept hieronder). Tevens is het een feest dat oproept tot innerlijke moed waarbij men gevaren zoals eenzaamheid bestrijden moet. En eenzaamheid is een van de verleidingen die in de winter periode toe kunnen slaan.

Je bent welkom!



SCHAT UIT DE AARDE

We nemen we je mee in de bijzondere wereld van de edelstenen, ook wel schatten uit de aarde genoemd.

Een steen die erg goed past bij de tijd van Michael is de Jaspis Luipaard.

Deze steen herstelt het evenwicht tussen licht en duisternis. De steen helpt je naar je innerlijke stem te luisteren, beschermt, vermindert vrees, maakt strijdlustig en geeft moed!



DRAKENBLOEDPOEDER WIEROOK

Drakenbloedpoeder is een hars, afkomstig van de drakenboom uit o.a. Marokko.

Deze wierook wordt veel gebruikt bij rituelen die kracht, moed, geluk, liefde, bescherming en vruchtbaarheid ondersteunen. De drakenboekpoeder heeft een zeer krachtige reinigende werking.



Michaëlsbrood

500 gram Lemairemeel, bloem of een mengsel van volkorenmeel en bloem (ca 1:3)

2 1/2 dl lauwwarme melk

1/2 eetlepel gist

50 gram harde boter

2 eetlepels honing

krap 1/2 eetlepel zout

1 ei

Meng het meel in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden (houd een paar eetlepels meel achter om er straks het deeg mee te kneden). Los de gist op in de melk en de honing, giet dit in het kuiltje en roer het van het midden uit met wat meel tot een slap deegje. Snijd de boter in zeer dunne schijfjes en leg deze op het deegje. Strooi het zout op de boter. Laat dit ongeveer een kwartiertje staan tot zich blaasjes hebben gevormd. Tijdens het gisten komt warmte vrij en wordt de boter zacht. Voeg een gedeelte van het (met een eetlepel water) losgeklopte ei toe. Roer nu alles met een vork van het midden uit tot een stevig, maar nog kleverig deeg. Strooi het achtergehouden meel op het aanrecht, schep het deeg erop een kneed alles tot een elastisch deeg, dat niet meer aan de handen plakt. Doe de deegbal terug in de kom, stop het geheel in een plastic zak en laat het deeg op kamertemperatuur tot tweemaal het volume rijzen. Of laat het in de koelkast rijzen (tenminste 4 uur of een niet te lange nacht), het is dan veel makkelijker te vormen. Houd van het gerezen deeg ca 150 gram apart. Maak van de rest van het deeg een ronde bal en druk die plat.

Rol de platte bol op een met meel bestrooid aanrecht uit tot een ronde schijf van ca 25 cm doorsnee en leg deze deegschijf op een bakplaat. Modeller de deegschijf zodanig, dat het binnenste dunner en de rand dikker wordt (zie tekening).

Verdeel het achtergehouden deeg in drie porties en rol ze tot slangen, die aan het ene uiteinde dubbel zo dik zijn als aan het andere. Vlecht deze deegslangen tot een zwaard.

Bestrijk het brood met de rest van het ei, leg het deegzwaard erop en bestrijk ook dit met ei. Laat het Michaëlsbrood nog wat rijzen en bestrijk het nog een keer met ei.

Bakken: 15 minuten bij 250 graden, middelste richel, daarna nog ca 10 minuten bij 200 graden.

BESCHERMINGS RITUEEL



Engelen zijn gevleugelde boodschappers. Als we engelen uitnodigen helpen ze ons met liefde.

Omring je door de fijne geur van onze Michaël lijn en het voelt alsof hij op je schouder mee gaat en je zijn energie om je heen voelt.

AGENDA

Hier vind je terug welke activiteiten er in de ruimte boven onze winkel zijn. [Klik hier voor extra informatie](#), je komt dan op onze Facebookpagina.

04-09-2020	Reiki consult - Mirjam Breedveld	10:00-14:00
------------	----------------------------------	-------------

Mirjam Breedveld is op iedere vrijdagochtend aanwezig (andere dagen in overleg) en geeft dan na afspraak Reiki en Energetisch Coachen.

07-09-2020	Workshop Tarot - Diana van der Steen	13:15-17:45
------------	--------------------------------------	-------------

Diana van der Steen geeft op de maandagmiddagen een cursus Tarot voor beginners of voor gevorderden.

- Wil je graag meer inzicht in je eigen leven?
- Zou je graag je intuïtie willen verbeteren?
- Zou je graag op een integere wijze anderen willen helpen met vraagstukken die op dat moment aan de orde zijn?
- Lijkt het jou leuk om meer te weten te komen over de Rider Waite tarot?

Schrijf je dan nu alvast in voor deze inspirerende cursus!

Geen dikke studieboeken, wel een heldere uitleg van iedere kaart en een praktisch naslagwerk.

Voor meer info en voor aanmelden: www.simetradi.wordpress.com of 06-10616032.

01-09-2020	Healing met Engelen - Pieter Leijten	10:00-18:00
------------	--------------------------------------	-------------

Pieter Leijten is op dinsdag aanwezig met consulten Healing met engelen.

Tijdens zijn healings wordt Pieter geleid door de Aartsengelen, engelen, verheven Meesters en Gidsen met hun zachte, liefdevolle, doch krachtige helende energie. De engelen laten je door hun onvoorwaardelijke liefde voelen dat er meer is tussen hemel en aarde!

Ook krijgt hij van de engelen boodschappen door die jou kunnen helpen om te helen op allerlei niveaus.

Tevens kunnen overleden dierbaren zich aandienen, altijd voor een positieve bevestiging in jouw liefdevolle eigenheid!

De healing bestaat uit een stoelbehandeling, waarbij zijn genezende handen langs je lichaam gaan, naar die plaatsen, die Engelen Energie nodig hebben.

Voor meer info zie: www.engelenlichtenliefde.wordpress.com of Pieterleijten51@gmail.com of 06-48740109.

05-09-2020	Consulten - Louis Kemperman	11:00-16:00
------------	-----------------------------	-------------

Louis Kemperman (of Astrolouis) komt deze dag na afspraak van 11:00 – 16:00 met korte consulten.

Louis heeft tientallen jaren ervaring en geeft inspirerende consulten op basis van astrologie, tarot en paranormale waarneming met o.a. hulp van engelen.

De consulten zijn er op gericht om je bij jezelf terug te brengen, je kijkt als het ware in een spiegel, en ze worden op een sprankelende wijze gegeven.

Een uitdaging om mee te maken.

Kijk voor meer info op: www.astrolouis.nl

Deze dag is een consult na afspraak (via de winkel) voor een half uur € 10,00

26-09-2020	Sensitive Coaching consulten - Natascha van Weerden	11:00-16:00
------------	---	-------------

Op zaterdag 26 september van 11:00-16:00

Heb jij het idee dat je energetische gevoeliger bent dan anderen?

Weet je niet zo goed hoe je prikkel kunt reguleren?

Heb je allerlei vage klachten die je niet thuis kunt brengen?

Ben je de balans kwijt tussen je hoofd en je gevoel? Kun je hier wel wat hulp bij gebruiken?

Natascha van Weerden werkt met de hand van je eigen gevoel en geeft je praktische adviezen om met daarnaast handvatten hoe je makkelijker kunt gaan met prikkel van buitenaf.

Je krijgt zaterdag na afspraak (via de winkel) een energetisch consult van 30 minuten voor 10 euro.

Wat houdt het in: Natascha maakt een afstemming op jouw persoonlijke energetisch niveau waardoor zij precies weet wat jij nodig hebt.

- Je hoofd-emotie-behoefte worden besproken.

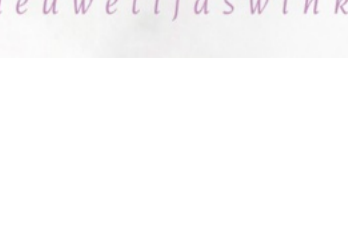
- Natascha legt uit hoe jouw sensitive balans werkt.

- Er is gelegenheid om vragen te stellen waar jij tegenaan loopt.

- Je krijgt praktische tips mee die je direct kunt toepassen in je leven.

Daardoor komt er verlichting in de dagelijkse leven en de prikkel die jij ervaart.

Meer info is te vinden op: www.sensitivecoaching.nl.



De Maretak
nieuwetijdswinkel

DE MARETAK NIEUWETIJDZWINKEL

Van Goorstraat 1
4811 HH Breda
(t) 076 515 5646
(e) info@maretak-nieuwetijdswinkel.nl