

تحضير الأورموس من الزيت وعصير النبات

السلام عليكم أخوتي في منتدى الشامل ورحمة الله وبركاته.
سأورد لكم هنا الطريقة الكاملة لتحضير الأورموس من
النباتات باستخدام الزيت. في هذه الطريقة سنجمع ثلاث
مواضيع في موضوع واحد وهو استخراج الأورموس من
النبات والملح والزيت النباتي. وكما عودتكم دائما
أن أبدأ من الأفضل وقمة الترتيبات وصولا لما هو رخيص
ومتوفر تحت اليد من المواد والمتطلبات. فالغرض هو
تحضير الأورموس لا الإثقال على طالبه.

1. مكان ووقت تحضير الأورموس

دلت التجارب أن الأورموس يتأثر كثيرا بالحالة النفسية
للشخص والطاقة التي تملأ المكان. فكلما كان الشخص
إيجابيا والمكان طاهرا ومليئا بالطاقة الإيجابية كلما كان
الأورموس المحضر أفضل وكميته أكبر. لذا حاولوا أن
تقوموا بتحضير الأورموس في مكان تكثر فيه العبادة
كالمسجد أو الجامع أو محراب الكنيسة لأخوتنا المسحيين
أو مُصَلّاك. وإذا لم تجد فجد مكانا نظيفا لتقوم بعملك.

وايضاً أحرص على أن تكون متفائلاً واثقاً بنفسك خلال فترة التحضير وإذا كان هذا متعذراً فاحضر مسجلاً وشغل فيه القرآن في مكان عملك أو ترائيل أو موشحات دينية وإذا لم ترد فشغل موسيقى هادئة لأصوات الطبيعة والطيور والبحر. وإذا لم يتوفر المسجل فلا بأس.

تستطيع أيضاً أن تطلق بخور طاقة إيجابية لطرد الطاقات السلبية كبخور الحرمل أو البابونج أو أي بخور ذو عطر جميل. استخدم مبخرة أو عيدان بخور



وإذا لم يتوفر لك أي منها فلا تثقل على نفسك. قم بإبعاد كافة أجهزة الاتصال عن مكان عملك مثل الموبايل



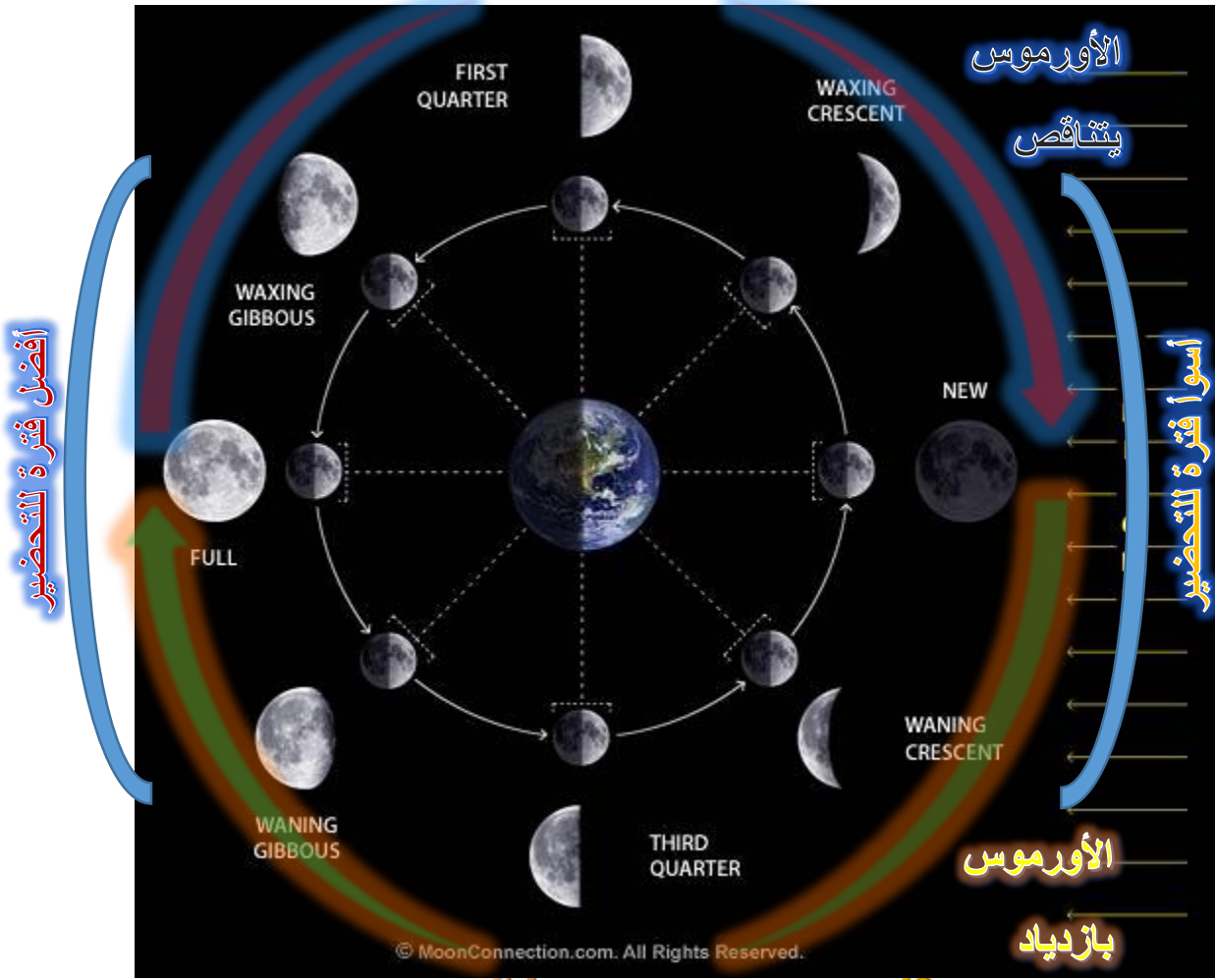
أو اللاب توب



وابتعد عن كافة مصادر الاشعاعات الكهرومغناطيسية قدر
الإمكان



أفضل الأوقات لجمع الملح والبدا بتحضير الأورموس
عندما يكون القمر بحالة الإزدياد من الهلال وصولاً إلى
البدر وكلما إقتربت من يوم البدر في الشهر العربي كلما
كانت النتائج أفضل. تقل النتائج بشكل ملحوظ عندما يقل
القمر أي من بعد البدر وصولاً للمحاق.



2. تخصير العصير للأورموس

المرحلة الأولى: نخضير العصير

ذكرنا في الدليل السابق والذي دار حول كيفية تخصير الأورموس من رماد النبات عن استخدام العنب في تلك التجربة لذا سنستمر أيضا في هذا الدليل باستخدام العنب ولكن للشخص مطلق الحرية في استخدام عصير أي نبات آخر كالتفاح أو الخوخ أو البقدونس أو الرشاد أو الريحان

أو الحبة السوداء أو الحلبة أو الليمون أو أي نبات متوفر لك.

ناتي بالعنب ومن المفضل أن يكون من الأنواع الجيدة كما في الصورة



لا يهمنا لونه بل نوع العنب ذاته. ويفضل أن يكون له بذور في داخل حبة العنب لأنها تحوي كمية كبيرة من الأورموس وإذا لم تتوفر فخذ من العنب خالي البذور وإذا لم يتوفر العنب فتستطيع أن تستخدم الزبيب كما في الصورة



ويفضل أن يكون من النوع الذي يحتوي على بذور في داخله وإذا لم يتوفر فاقنع بأي نوع من الزبيب المتوافر لديك.

تقوم بتحويل العنب أو الزبيب إلى عصير بعنقوده إذا أمكن وإذا توافر لديك الوقت تستطيع أن تنزع العنب من العنقود لعصره بآلة العصر كما في الصورة



لتسهيل العمل عليك استخدم آلة عصر كهربائية كما في الصورة



وإذا لم تتوفر لديك فعليك اللجوء إلى الطرق القديمة البدائية
في العصر (😂😂😂😂😂😂😂)



نحصل بعد ذلك على عصر العنب كما في الشكل



المرحلة الثانية: مالح الملح

في هذه المرحلة نقوم بإحضار الملح الطبيعي من الملاحات
كما في الصورة



أو الملح الخشن كما في الصورة والذي ذُكر في الدليل الأول



وإذا لم يتوفر أي منها فاحضر ملح الطعام العادي (هنا فقط يمكننا استخدام ملح الطعام المكرر ولا يستعمل هذا الملح مطلقا لاستخراج الأورموس باستخدام الصودا الكاوية)



الغرض من الملح سنشرحه لاحقاً.

نذيب الملح في كمية من الماء تعادل تقريباً ثلث القنينة التي ستستخدمها لتصنيع الأورموس، كما في الصور



حاول أن تذيب أكبر كمية ممكنة من الملح إلى أن يتشبع الماء بالكامل بالملح فلا يعود الملح يذوب بل يترسب في قاع الاناء. لتساعد نفسك في هذه العملية استخدم خلاط كهربائي كما في الصورة



وهو متوفر في كافة المنازل وإذا لم تجده فاستخدم خلاط يدوي



وإذا لم يتوفر استخدم خفاقة بيض



وإذا لم تجد كل ما هو أعلاه استخدم ملعقة طعام



بعد أن تتأكد من تشبع الماء بالملح نصل للمرحلة الثالثة.

المرحلة الثالثة: الزيت النباتي

من الأفضل أن نستخدم زيت الزيتون البكر الطبيعي



وإذا لم يتوفر فأي زيت نباتي جيد نقي. وإذا لم يتوفر استخدم زيت الطهي المتوفر في كل البيوت



المرحلة الرابعة: خلط المواد

بعد أن قمت بتحضير العصير والمحلول الملحي والزيت، قم بخلطهم جيدا وذلك باتباع إحدى الطريقتين التاليتين

أ. ضع المحلول الملحي في خلاط كهربائي وفوقه العصير وفوقهم الزيت وشغل الخلاط الكهربائي



حتى تمتزج كل المواد وضعها في القنينة التي ستستخدمها لتحضير الأورموس.

ب. إذا فضلت الطريقة اليدوية بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو لم يتوفر لديك خلاط فضع المحلول الملحي داخل القنينة بحيث يكون ثلثها وفوقه العصير حتى الثلثين وفوقهما الزيت تدريجيا في الثلث المتبقي مع مراعاة خض القنينة عند إضافة الزيت لكي تمتزج المكونات جيدا. لا تملئ القنينة بالزيت فعندها لن تستطيع مزج المكونات بالخض (الرج).



بعد أن تتم المزج تغلف القنينة بالكامل برقائق الألمنيوم



لتحمي الأورموس من تأثيرات الإشعاعات الضارة. بعد ذلك احفظ القنينة في الثلاجة لتحصل على أفضل منتج ولكن ليس في مكان بارد جداً بحيث يتجمد الزيت. اختر هذا المكان من الثلاجة



قم برج محتويات القنينة بين فترة وأخرى خلال اليوم (5-10 مرات) وإذا أردت أفضل النتائج تستطيع استخدام آلة رج كهربائية لمن تتوفر لديه الإمكانيات المادية



تظهر نتائج الأورموس خلال يومين إلى أسبوعين. يقوم المحلول الملحي مقام الحافظ للعصير من التعفن أو نمو البكتيريا لذا يمكننا استخدام ملح الطعام ولكن بما أنك تستخدم ملحا فالأفضل أن يكون مصدرا إضافيا

لتكوين الأورموس أي يقوم بوظيفتين في آن واحد لذا
اقترحنا الملح الطبيعي الخشن.

انتهت الطريقة. وبالهناء والشفاء

لا نسألكم سوى وعرة بظهر الغيب
أخوكم عبر الأعلى العراقي النجفي