Trabalho prático de magia para cortar conflitos e desunião entre familiares ou amigos

Este é um feitiço feito com a Pomba Gira Colondina.

Elementos necessários:
✓ Uma anchova bem fresca
✓Dois tomates e duas cebolas pequenas
✓Um pimentão verde, um vermelho e um amarelo
✓Salsa, cebolinha e coentro
✓Azeitonas verdes e pretas
✓Um pouco de colorau
✓Um pitada de sal
✓Azeite de oliva
✓Um prato de barro ou um alguidar
✓Sete pimentas dedo-de-moça
✓Vinho tinto suave.

MODO DE PREPARO – lave bem o peixe e retire as vísceras sem abrir muito a barriga e sem escamar. Corte em sete pedaços e tempere com uma pitadinha de sal. Pique os tomates, as cebolas, os pimentões, a salsa, a cebolinha, o coentro e leve bem ao fogo baixo, em uma panela com azeite e uma colher de chá de colorau. Deixe o molho engrossar e coloque o peixe. Cozinhe rapidamente e não deixe o peixe desmanchar. Enfeite o prato de barro (pode ser até mesmo uma louça) com folhas de alface ou de chicória, coloque as postas do peixe e regue com azeite. Enfeite ao redor com as pimentas e as azeitonas. Acompanhe um vinho tinto suave.

Leve para um local limpo, bem bonito, em uma estrada de barro, de preferência próximo ao mar, faça seus pedidos à Pomba Gira Colondina.

Trabalho prático de magia para afastar parente ou amigo das bebidas alcoólicas e das drogas

Esta magia é voltada a Pomba Gira Colondina.

Elementos necessários:
✓Uma corvina média, fresca e bem firme
✓Azeite de oliva
✓Rodelas de tomate, de cebola e de pimentão
✓Folhas de alface
✓Um prato de barro
✓Um copo bonito
✓Sal
✓Vinho rose.

MODO DE PREPARO – lave bem o peixe, sem escamar, e retire as vísceras sem abri-lo muito. Coloque numa panela grande um pouco de azeite, o tomate, a cebola, o pimentão e uma pitadinha bem pequena de sal. Leve ao fogo brando e acrescente o peixe. Cozinhe levemente, sem deixar quebrar ou desmanchar. Forre o prato com folhas de alface para a dona Colondina, de preferência na praia ou à beira de um rio. Leve uma garrafa de vinho rose, tome um gole, encha o copo e

despeje o restante em volta do presente.