

Pão Kosher

Ingredientes

- 2 xícaras de Farinha De Trigo Integral Orgânica ou Farinha Branca Orgânica
- 1 copo de Água Quente
- Farinha branca, para enfarinhar a superfície onde vai abrir a massa
- *Esta receita pode ser reduzida pela metade ou dobrada conforme necessário.

Instruções

1. Misture farinha e água. Comece com ½ copo de água quente e acrescente uma colher de sopa de cada vez até formar uma massa macia (à mão ou num misturador).
2. A massa é amassada suavemente. Abra-a com um rolo sobre uma superfície enfarinhada até ficar bem fina.
3. Fure a massa três ou quatro vezes com um garfo, de modo que fique plana enquanto cozinha. Coloque a massa aberta numa assadeira forrada com papel manteiga. Asse o pão por 15 minutos em forno pré-aquecido a 200 °C ou coloque a massa aberta em uma frigideira pesada que tenha sido pré-aquecida. Vire a massa uma vez para permitir que ambos os lados cozinhem na frigideira. Não é necessário óleo.

“Este pão kosher é feito por cristãos. É pão ázimo. E se observar, quando o coloca na boca, é bem áspero, a ser ríspido. É enrugado e partido, sovado, significa o corpo ferido e desfigurado de nosso Senhor Jesus. Oh, quando chego a pensar nisso, meu coração parece deixar de dar uma batida! Quando penso que Ele foi sovado e moído, e golpeado, o inocente Filho de Deus! Sabe por que Ele fez isso? Porque eu era culpado. E Ele Se tornou eu, um pecador, para que eu, por Seu Sacrifício, pudesse tornar-me semelhante a Ele, um filho de Deus. Que Sacrifício!” - Irmão Branham

Vinho da Comunhão

Ingredientes

- 22 quilos de uvas Concord
- Jarro grande de pedra
- Gaze
- Garrafas para envazar o vinho feito
- Açúcar

Instruções

1. Lave bem as uvas. Esprema as uvas fazendo-as sair das cascas e coloque no jarro de pedra. Esmague as uvas e as cascas.
2. Adicione água ao jarro até cobrir as uvas. Cubra o jarro com várias camadas de gaze e deixe em repouso por 2 dias.
3. Após 2 dias, coe as uvas e o suco numa peneira. Guarde a polpa num recipiente separado.
4. Coe o suco do passo nº 3 na gaze, e devolva-o ao jarro de pedra.
5. Cubra a polpa reservada do passo nº 3 com água e agite. Em seguida esprema a polpa através da gaze e acrescente este suco ao que está no jarro de pedra.
6. Adicione 1 quilo de açúcar para cada 3,7 litros de suco. Substitua a tampa de gaze no jarro, e coloque o jarro numa bandeja. A menos que o jarro seja bem fundo, há chance de transbordar uma vez que o suco comece a 'trabalhar.'
7. A cada dia, durante os 3 dias seguintes, retire a espuma e os resíduos de uva que boiarão no suco, depois polvilhe 1 xícara de açúcar e substitua a cobertura de gaze.
8. Após o terceiro dia não adicione mais açúcar, mas continue a retirar a espuma diariamente. Depois de vários dias o suco parará de 'trabalhar' e não haverá mais espuma a se retirar.
9. Coe o suco pronto (vinho) mais uma vez com a gaze e engarrafe-o. O rendimento deve ser de 6 a 7,5 litros.

“E o vinho, eu disse, que vem a mim, que o vinho simboliza que era o poder da... era o poder do estímulo pela revelação. Estão vendo? E aí é quando algo foi revelado. Isto dá estímulo ao crente, porque é apresentado por revelação. Estão vendo? É algo que Deus disse. É um mistério; eles não conseguem entendê-Lo, vejam. E, depois de um tempo, Deus desce e O revela, e então vindica.” - Irmão Branham