

Pâinea Kosher

Ingrediente

2 căni de făină integrală organică
sau făină albă organică
1 cană de apă caldă
Făină albă, pentru suprafața de
rulare
*rețeta poate fi înjumătățită sau dublată,
după cum este necesar.

Mod de preparare

1. Se amestecă făina și apa. Începeți cu ½ cană de apă fierbinte și adăugați linguri pe rând până când se formează un aluat moale (cu mâna sau cu ajutorul unui mixer.)
2. Aluatul se frământă ușor. Se întinde foarte subțire pe o suprafață presărată cu făină.
3. Înțepați aluatul de trei sau patru ori cu o furculiță, pentru ca acesta să rămână plat pe măsură ce se gătește. Așezați aluatul rulat pe o foaie de copt tapetată cu hârtie de pergament.
Coaceți azima timp de 15 minute într-un cuptor preîncălzit la 200 grade Celsius. Sau, puneți aluatul rulat într-o tigaie groasă care a fost preîncălzită. Întoarceți aluatul o dată pentru a permite ca ambele părți să se coacă în tigaie. Nu este necesar uleiul.

"Această azimă kosher, este făcută de un creștin. Este azimă nedospită. Și dacă veți observa, când o puneți în gură, este foarte aspră, ca să fie amară. Este rumenită și frântă, amestecată, adică trupul frânt, zdrobit al Domnului nostru Isus. Oh, când mă gândesc la asta, parcă îmi sare inima din loc! Când mă gândesc că El a fost frământat, zdrobit și lovit, Fiul nevinovat al lui Dumnezeu! Știți de ce a făcut asta? Pentru că eu eram vinovat. Și El a devenit eu, un păcătos, pentru ca eu, prin Jertfa Lui, să mă asemăn cu El, un fiu al lui Dumnezeu. Ce Sacrificiu!" - Fratele Branham

Vinul pentru Împărtășire

Ingrediente

1 ciorchine de struguri Concord
pânză de tifon
zahăr

borcan mare de piatră
sticle pentru a pune vinul la finalul procesului

Mod de preparare

1. Spălați bine strugurii. Stoarceți strugurii din coji în borcanul de piatră. Îndepărtați cojile și sămburii.
2. Adăugați apă în borcan, până când strugurii sunt acoperiți. Acoperiți borcanul cu mai multe straturi de pânză de tifon și lăsați-l timp de 2 zile.
3. După 2 zile, strecurați strugurii și suctul printr-o sită. Păstrați pulpa într-un recipient separat.
4. Strecurați suctul de la pasul 3 prin pânză de tifon și întoarceți-l în borcanul de piatră.
5. Acoperiți pulpa păstrată de la pasul 3 cu apă și amestecați. Apoi stoarceți pulpa prin pânză de tifon și adăugați acest suc la suctul din borcanul de piatră.
6. Adăugați 1 pound de zahăr pentru fiecare galon de suc. Puneți din nou capacul de pânză de tifon pe borcan și așezați borcanul pe o tavă. Cu excepția cazului în care borcanul este foarte adânc, există posibilitatea unei revărsări odată ce suctul începe să "lucreze".
7. În fiecare zi, în următoarele 3 zile, îndepărtați spuma și rezidurile de struguri care vor ajunge în partea de sus a suctului, apoi presărați 1 cană de zahăr și înlocuiți pânza de tifon.
8. După a treia zi, nu mai adăugați zahăr, dar continuați să spumați suctul în fiecare zi. După câteva zile, suctul va înceta să mai "lucreze" și nu va mai fi nimic de degresat de deasupra.
9. Strecurați încă o dată suctul finit (vinul) prin pânză de tifon și imbuteliați-l. Producția ar trebui să fie de 1½ până la 2 galoane..

"Și am spus că vinul, care a venit la mine, simbolizează puterea de stimulare prin descoperire. Vedeți? Și asta este atunci când ceva a fost descoperit. Oferă stimulare credinciosului, pentru că este prezentat prin descoperire. Vedeți? Este ceva ce Dumnezeu a spus. Este o taină; ei nu o pot înțelege, vedeți. Și, după un timp, Dumnezeu coboară și îl descoperă, iar apoi îl justifică.." - Fratele Branham