

Koshebrød

Ingredienser

½ liter organisk fullkornshvetemel eller organisk hvetemel

2,3 dl varmt vann

Hvetemel, for underlag til kjevling

*oppskriften kan halveres eller dobles etter behov.

Fremgangsmåte

1. Bland hvetemel og vann. Begynn med 2,5 dl varmt vann og tilsett spiseskjeer helt til du har laget en myk deig (for hånd eller med en mikser).
2. Kna deigen forsiktig. Kjevle ut veldig tynt på en overflate belagt med hvetemel.
3. Stikk hull i deigen tre eller fire ganger med en gaffel, så den holder seg flat mens den steker. Legg den kjevelde deigen på et bakepapir i en panne. Stek brødfet i 15 minutter i en forvarmet stekeovn på 200 grader. Eller legg den kjevelde deigen i en stekepanne av støpejern som har blitt forvarmet. Vend deigen en gang for å la den stekes på begge sider i stekepannen. Ingen olje er nødvendig.

"Dette kosher-brødet, det er laget av kristne. Det er usyret brød. Og hvis du legger merke til det, når du legger det i munnen din, er det veldig grovt, for å være bittert. Det er furet og knust, skamfært, det betyr det sonderknuste, skamferte legemet til vår Herre Jesus. Å, når jeg bare tenker på det, føles det som at hjertet hopper over et slag! Når jeg tenker på at Han ble skamfært og skadet og slått, den uskyldige Guds Sønn! Vet du hvorfor Han gjorde det? Fordi jeg var skyldig. Og Han ble meg, en synder, så jeg ved Hans Offer kunne bli lik Ham, en Guds sønn. Hvilket Offer!" - Broder Branham

Nattverdsvin

Ingredienser

25 kilo vindruer

ostelerret

sukker

stor steinkrukke

flasker til å lagre den ferdige vinen i

Fremgangsmåte

1. Vask drupene grundig. Klem druekjøttet ut av skallet og ned i steinkrukken. Mos druekjøttet og drueskallet.
2. Tilsett vann til krukken, bare til det dekker druene. Tildekk krukken med flere lag ostelerret og la hvile i 2 dager.
3. Etter 2 dager, spress druene og saften gjennom et dørslag. Legg druerestene i en separat beholder.
4. Sil saften fra steg #3 gjennom et ostelerret og hell det tilbake i steinkrukken.
5. Dekk druerestene fra steg #3 med vann og rør om. Press deretter druerestene gjennom ostelerretet og bland denne saften med saften i steinkrukken.
6. Tilsett ½ kilo sukker per 3,8 liter saft. Bytt ut ostelerretet som dekker steinkrukken og sett krukken på et brett. Med mindre krukken er veldig dyp, er det en sjanse for at det flyter over når saften begynner å 'arbeide'.
7. Hver dag i de neste 3 dagene skal du skumme av skummet og druerestene som vil stige til overflaten av saften, og så strø på 2,3 desiliter sukker og bytte ut ostelerretet som dekker krukken.
8. Etter den tredje dagen skal du ikke tilsette mer sukker, men fortsette å skumme saften hver dag. Etter mange dager vil saften slutte å 'arbeide', og det vil ikke være mer å skumme av toppen.
9. Sil den ferdige saften (vinen) nok en gang gjennom et ostelerret og tapp den på flasker. Resultatet bør utgjøre 5,5 til 7,5 liter.

"Og vinen, sa jeg, som kom til meg, at vinen symboliserer at det var kraften av—det var kraften av stimulanen av åpenbaring. Ser du? Og det er når noe har blitt åpenbart. Det gir stimulan til den troende, fordi det blir presentert ved åpenbaring. Ser du? Det er noe som Gud har sagt. Det er et mysterium. De kan ikke forstå Det, ser du. Og etter en stund, kommer Gud ned og åpenbarer Det, og deretter stadfester Det." - Broder Branham