

Кошерный хлеб

Ингредиенты

- 2 стакана органической цельнозерновой муки или органической муки высшего сорта
- 1 стакан горячей воды
- мука высшего сорта для раскатки
- *количество продуктов можно уменьшить или увеличить вдвое по мере необходимости

Приготовление

1. Смешайте муку и воду. Начните с половины стакана горячей воды и добавляйте воду по столовой ложке, пока не получится мягкое тесто (вручную или в миксере).
2. Слегка вымесите тесто. Раскатайте тесто тонким слоем на посыпанной мукой поверхности.
3. Проткните тесто три или четыре раза вилкой, чтобы при выпечке оно оставалось плоским. Раскатанное тесто поместите на противень, предварительно выстланный пищевым пергаментом. 15 минут выпекайте хлеб в заранее нагретой до 200 градусов Цельсия печи. Или положите раскатанный лист теста в массивную предварительно раскалённую сковородку. Один раз переверните тесто на сковородке, чтобы пропеклись обе стороны. Растительное масло добавлять необязательно.

“Этот кошерный хлеб приготовлен христианами. Это незаквашенный хлеб. И если вы обратите своё внимание на это, когда вы кладёте его в рот, он очень грубый, как бы горький. Он морщинистый и разломанный, покромсанний, что означает сокрушённое и покалёченное тело нашего Господа Иисуса. О-о, когда я только подумаю об этом, моё сердце, кажется, вот-вот выпрыгнет! Когда я думаю о том, что Он был покромсан, и мучим, и наказуем, непорочный Сын Божий! Вы знаете, почему Он это сделал? Потому что я был виновен. И Он стал мною, грешником, чтобы я благодаря Его Жертве мог стать по Его подобию сыном Божиим. Какая Жертва!” -Брат Бранхам

Вино для причастия

Ингредиенты

- 35 литров винограда сорта Конкорд
- большая керамическая банка
- марля
- бутылки для готового вина
- сахар

Приготовление

1. Тщательно вымойте виноград. Содержимое виноградин выдавите из кожуры в керамическую банку. Перемешайте виноград и кожуру.
2. Долейте в банку воды, чтобы она покрыла виноград. Накройте банку несколькими слоями марли и оставьте на двое суток.
3. Через двое суток выдавите сок из винограда через сито. Остатки мезги пересыпьте в отдельную ёмкость.
4. Сок из шага номер три процедите сквозь марлю и перелейте обратно в керамическую банку.
5. Остатки мезги из шага номер три залейте водой и перемешайте. Затем отожмите всё сквозь марлю и образовавшийся сок долейте к соку в керамической банке.
6. Добавьте сахара из расчёта 450 г сахара на 3,8 л сока. Керамическую банку накройте марлей и поставьте на поднос. Если банка не очень глубокая, то, когда сок начнёт бродить, он может перелиться через край.
7. В следующие три дня ежедневно снимайте скапливающуюся на поверхности сока пену и остатки винограда, затем досыпайте по одному стакану сахара и снова накрывайте банку марлей.
8. После трёх суток добавлять сахар уже не нужно. Только ежедневно снимайте пену с сока. Спустя ещё несколько суток брожение сока и образование пены прекратится.
9. Ещё раз процедите готовый сок (вино) сквозь марлю и разлейте по бутылкам. Выход вина должен составить 6-7,5 литров.

“А вино, я сказал, как пришло ко мне, что вино символизирует, что это была сила—это была сила стимуляции через откровение. Понимаете? То есть когда что-то открывается. Это стимулирует верующего, потому что приходит через откровение. Видите? Это что-то такое, что сказал Бог. Это тайна; они не могут это понять, видите. И потом через некоторое время сходит Бог и открывает Это, и затем доказывает Это. -Брат Бранхам