

El Pan Kosher

Ingredientes:

2 tazas de harina de trigo integral orgánica ó harina blanca orgánica.
1 taza de agua caliente.
Harina blanca, para amasar.

* La receta se puede reducir a la mitad o duplicar según se necesite.

Preparación:

1. Mezcle la harina y el agua. Empiece con media taza de agua caliente y agregue la harina por cucharadas y mezcle (con la mano o con batidora) hasta formar una masa blanda.
2. Amase suavemente la masa. En una superficie enharinada, aplánela hasta que quede muy delgada.
3. Con un tenedor, perfora la masa tres o cuatro veces, para que permanezca plana durante la cocción. Coloque la masa aplanada en una bandeja para hornear forrada con papel de hornear. Hornee el pan durante 15 minutos en un horno precalentado a 205 grados Centígrados (o 400 grados Fahrenheit). O coloque la masa aplanada en una sartén gruesa que haya sido precalentada. Voltee la masa una vez para que se cocine por ambos lados. No se necesita aceite.

"Este pan kosher, es hecho por Cristianos. Es pan sin levadura. Y si Uds. lo notan, cuando se lo meten en la boca, es muy duro, para que sea amargo. Está arrugado y partido, mezclado, eso representa el Cuerpo lacerado y partido de nuestro Señor Jesús. ¡Oh, con el solo pensarlo mi corazón pierde un latido! Cuando pienso en que Él fue lacerado y herido y golpeado, ¡el Hijo inocente de Dios! ¿Saben Uds. por qué lo hizo Él? Porque yo era culpable. Y Él vino en mi lugar, un pecador, para que yo por Su Sacrificio pudiera venir a ser como Él, un hijo de Dios. ¡Qué Sacrificio!" - El Hermano Branham

Communion Wine

Ingredientes:

120 kilogramos de uvas Concord Una vasija grande de barro cocido
Tela de estopilla Botellas para envasar el vino preparado
Azúcar

Preparación:

1. Lave muy bien las uvas, exprímalas en la vasija de barro hasta que se salgan de las cáscaras y luego triture las uvas y las cáscaras.
2. Añada agua a la vasija hasta cubrir las uvas, cubra la vasija con varias capas de tela de estopilla y deje reposar durante dos días.
3. Transcurridos los dos días, pase las uvas y el jugo por un colador y almacene la pulpa en otro recipiente.
4. Filtre el jugo del paso 3 por la tela de estopilla y después regréselo a la primera vasija de barro.
5. Cubra la pulpa almacenada en el paso 3 con agua y mézclelos bien. Ahora, exprima la pulpa sobre la tela de estopilla y añada ese jugo al que está en la vasija de barro.
6. Por cada cuatro litros de jugo, añada medio kilo de azúcar. Reemplace la cubierta de tela de estopilla de la vasija por una limpia y coloque la vasija sobre una bandeja. Si la vasija no es muy profunda, el jugo puede derramarse cuando empieza a fermentarse.
7. Diariamente, durante los tres días siguientes, retire la espuma y los residuos de uva que estén en la superficie del jugo; luego, espolvoree una taza de azúcar y reemplace nuevamente la cubierta de tela.
8. A partir del tercer día, no le añada más azúcar; pero siga retirando la espuma a diario. Luego de varios días, el jugo dejará de fermentarse y no tendrá que retirar nada más de la superficie.
9. Filtre de nuevo el jugo terminado (el vino) por una tela de estopilla y enváselo en las botellas. Deberá producir entre 6 a 8 litros de vino.

"Y díje que el vino, y esto es lo que me fue dado a mí, que el vino simboliza el poder del estímulo de la revelación. ¿Ven? Y eso es cuando algo ha sido revelado. Eso da estímulo al creyente porque le es presentado por revelación. ¿Ven? Es algo que Dios ha dicho. Es un misterio; no Lo pueden entender. Y después de un tiempo, Dios baja y Lo revela, y luego Lo vindica". - El Hermano Branham