

Pane Azzimo

Ingredienti

2 tazze di Farina Integrale Biologica
o Farina Bianca Biologica
1 tazza di Acqua Calda
Farina bianca, per infarinare
la superficie
*la ricetta può essere dimezzata o
raddoppiata secondo necessità

Directions

1. Mescolare farina e acqua. Iniziare con ½ tazza di acqua calda e aggiungere cucchiaini alla volta fino a formare un impasto morbido (a mano o con un mixer).
2. L'impasto viene lavorato delicatamente. Stenderlo molto sottile su una superficie infarinata.
3. Forare l'impasto tre o quattro volte con una forchetta, in modo che rimanga piatto durante la cottura. Mettere l'impasto steso su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere il pane per 15 minuti in un forno preriscaldato a 200°. Oppure, mettere l'impasto steso in una padella pesante che è stata preriscaldata. Girare l'impasto una volta per permettere a entrambi i lati di cuocersi nella padella. L'olio non è necessario.

"Questo pane kosher, fatto da un Cristiano. È pane senza lievito. E se noterete, quando lo metterete in bocca, è molto rozzo, quasi amaro. È raggrinzito e spezzato, mescolato, raffigura lo spezzato, straziato corpo del nostro Signore Gesù. Oh, soltanto a pensarci, il mio cuore sembra saltare un battito! Quando penso che Egli fu straziato e ferito e battuto, l'innocente Figlio di Dio! Sapete perché lo fece? Perché io ero colpevole. Ed Egli divenne me, un peccatore, affinché io mediante il Suo Sacrificio potessi essere reso simile a Lui, un figlio di Dio. Che sacrificio!" - Fratello Branham

Vino per la Santa Cena

Ingredienti

1 cesto di uva rossa
garza per formaggi
zucchero
largo vaso di pietra
bottiglie per contenere il vino

Indicazioni

1. Lavare l'uva accuratamente. Spremere l'uva fuori dalla buccia nel vaso di pietra. Schiacciare l'uva e la buccia.
2. Aggiungere acqua nel vaso, giusto fino a ricoprire l'uva. Coprire il vaso con diversi strati di garza, e lasciare per due giorni.
3. Dopo 2 giorni, passare l'uva e il succo con un colino. Conservare la polpa in un contenitore separato.
4. Passare il succo dal 3° passaggio con la garza e riversarlo nel vaso di pietra.
5. Coprire la polpa messa da parte nel 3° passaggio con acqua e mescolare. Poi spremere la polpa attraverso la garza e aggiungere questo succo nel vaso di pietra.
6. Aggiungere una libbra (circa 450 g) di zucchero per ogni gallone (3,7 litri) di succo. Riposizionare lo strato di garza sul vaso, e mettere il vaso su un vassoio. A meno che il vaso non sia molto profondo, è possibile che trabocchi quando il succo inizia a "lavorare"
7. Ogni giorno, per i 3 giorni successivi, rimuovere la schiuma e il residuo dell'uva che si formerà in cima al succo, poi spolverare 1 tazza di zucchero e riposizionare lo strato di garza.
8. Dopo il terzo giorno, non aggiungere più zucchero, ma continuare a rimuovere lo strato sulla superficie del succo ogni giorno. Dopo diversi giorni, il succo smetterà di "lavorare" e non ci sarà niente da rimuovere in superficie.
9. Passare ancora una volta il succo finale (vino) attraverso la garza e imbottigliarlo. Questo dovrebbe rendere tra 1 gallone e ½ (circa 5 litri e ½) e i 2 galloni (7 litri e ½).

"E il vino, dicevo, come mi è stato dato, che il vino simboleggia che esso è la potenza del-è la potenza della stimolazione tramite la rivelazione. Vedete? E ciò avviene quando qualcosa è stato rivelato. Ciò dà stimolazione al credente, poiché è presentato tramite rivelazione. Vedete? È qualcosa che Dio ha detto. È un mistero; non Lo si può capire, vedete. E, dopo un po', Dio scende e Lo rivela, e poi Lo rivendica". - Fratello Branham