

## Pain kascher

### Ingrédients

2 tasses de farine de blé entier ou de farine blanche biologique  
1 tasse d'eau chaude  
Farine blanche, pour enfariner la surface de travail  
\*Cette recette peut être coupée de moitié ou doublée, au besoin.

### Préparation

1. Mélanger la farine et l'eau. Commencer par 1/2 tasse d'eau chaude, puis ajouter une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à l'obtention d'une pâte molle (à la main ou au mélangeur).
2. Pétrir légèrement la pâte. Au rouleau, abaisser la pâte très mince sur une surface enfarinée.
3. Faire des trous trois ou quatre fois à l'aide d'une fourchette, afin que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson. Déposer la pâte abaissée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C), et y cuire le pain pendant 15 minutes. Ou Déposer la pâte abaissée dans un poêlon épais préchauffé. Tourner la pâte une fois pour cuire les deux côtés de la pâte dans la poêle. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile.

*"Ce pain kascher, il est fait par des Chrétiens. C'est du pain sans levain. Et si vous remarquez, quand vous le mettez dans votre bouche, il est très rugueux, ce doit être amer. C'est ridé, rompu, mélangé; cela représente le corps rompu et mutilé de notre Seigneur Jésus. Oh, quand j'y pense, j'ai l'impression que mon cœur va s'arrêter! Quand je pense qu'Il a été mutilé, brisé, frappé, le Fils de Dieu innocent! Savez-vous pourquoi Il a fait ça? Parce que j'étais coupable. Et Il est devenu moi, un pécheur, pour que moi, par Son Sacrifice, je puisse être rendu semblable à Lui : un fils de Dieu.  
Quel Sacrifice!" - Frère Branham*

## Vin de communion

### Ingrédients

1 boisseau de raisins Concord      Un grand pot de grès  
Étamine      Bouteilles pour embouteiller le vin  
Sucre

### Préparation

1. Laver soigneusement les raisins. Presser les raisins dans le pot de grès pour faire sortir la pulpe de l'enveloppe, puis écraser la pulpe et la peau.
2. Ajouter de l'eau dans le pot, jusqu'à ce que les raisins soient couverts. Couvrir le pot de plusieurs couches d'étamine, et laisser reposer pendant 2 jours.
3. Après 2 jours, filtrer les raisins et le jus dans une passoire. Conserver la pulpe dans un autre récipient.
4. Filtrer le jus de l'étape 3 dans l'étamine et le remettre dans le pot de grès.
5. Recouvrir la pulpe de l'étape 3 d'eau et remuer. Presser ensuite la pulpe à travers l'étamine, puis ajouter ce jus au jus se trouvant dans le pot de grès.
6. Ajouter 125 g de sucre par litre de jus. Remettre l'étamine sur le dessus du pot, et placer le pot sur un plateau. À moins que le pot ne soit très profond, il y a risque de débordement lorsque le jus commence à "travailler".
7. Au cours des 3 jours suivants, écumer chaque jour la mousse et les résidus de raisins qui remontent à la surface du jus, puis saupoudrer 1 tasse de sucre sur le dessus, et recouvrir de l'étamine.
8. Après le troisième jour, ne plus ajouter de sucre, mais continuer à écumer le jus chaque jour. Après plusieurs jours, le jus cessera de "travailler" et il n'y aura plus rien à écumer sur le dessus.
9. Filtrer de nouveau le jus (le vin) à travers une étamine, et l'embouteiller.  
Donne : de 5 1/2 à 7 litres

*"Et j'ai dit que le vin, c'est ce qui m'est venu, que le vin, de quoi il est le symbole, c'est de la puissance de—c'est de la puissance de la stimulation par la révélation. Voyez? Ça, c'est quand quelque chose a été révélé. Ça produit une stimulation sur le croyant, parce que c'est donné par révélation. Voyez? C'est quelque chose que Dieu a dit. C'est un mystère; ils ne peuvent pas Le comprendre, voyez-vous. Et, au bout d'un certain temps, Dieu descend, et Il Le révèle, et puis Il Le confirme." - Frère Branham*