

Hesekielin leipä

Jumalan viisauden manifestaatio ja lahja ihmiselle!

Hesekielin leipä on suvereeni ravintoyhdistelmä. Kun vanhoissa luostarien kirjoituksissa puhutaan leivästä, mainitaan eräs raamatun jae. Hesekiel 4.9-11.

Munkki, jonka nimi on Paulus kirjoittaa siitä seuraavasti:

Tätä Raamatunjaetta on syytä tarkastella perinpohjaisesti. Kun Hesekiel oli varoittanut Jerusalemia tuhosta ja pitänyt herätyspuheensa luvussa 4-5, saa hän näyn miten tuhosta voidaan pelastua. Ravinnolla on keskeinen rooli kun nälän ja kaaoksen pilvet peittävät taivaan. Tämä on asia, johon tahdomme nyt paneutua.

TAUSTAA HESEKIELIN TILANTEESTA

6 Kun olet saanut ne päättymään, sinun on pantava maata toistamiseen, oikealle kyljellesi, ja kannettava Juudan kansan syntivelkaa 40 päivää. Päivän kutakin vuotta kohti minä olen määrännyt sinulle.

7 Suuntaa kasvosi ja paljastettu käsivartesi piirrettyä Jerusalemia kohti ja profetoi sitä vastaan.

8 Minä panen sinut köysiin, niin ettet voi kääntyä kyljeltä toiselle, kunnes olet saanut piirityspäiväsi päättymään.

VARSINAINEN OHJE

*9 Ota itsellesi vehnää, ohraa, papuja, herneitä, hirssiä ja vaivaisvehnää *, pane ne samaan astiaan ja tee niistä itsellesi leipää. Yhtä monta päivää kuin makaat kyljelläsi, 390 päivää, sinun on syötävä sitä.*

10 Sinun tulee syödä tämä ruoka painon mukaan: 20 sekeliä päivässä. Syömisen on tapahduttava määrääjakana.

11 Sinun on juotava vettä mitan mukaan: kuudes osa hiin-mittaa määrääjakana.

Hes.4:6-11. JKR, Jumalan Kansan Pyhä Raamattu.

Tätä ravintotaloutta on vuosisatoja sovellettu ortodoksimunkkien piirissä aina meidän päiviimme asti. Aivan pieniä yksityiskohtaisia lisäyksiä salli mm munkki Benedikt, joka katsoi sopivaksi lisätä 2 dl. viiniä leipäaikanaan päivässä. (*Kysymyksessä on viini, joka on valmistettu "itsekäyvällä prosessilla". Valmiin rypäleen pintaan muodostuu hiivaa, joka aloittaa käymisprosessin. Viini saa n. 1,5, % alkoholipitoisuuden!*)

Kun nyt olemme tarkkaan tutkineet mitä ainesosia, joita eri vanhantestamentin käännöksissä mainitaan; on huomattava että on kysymyksessä täysjauho (Esim. vehnäjauho - graham, vastajauhettu.)

Mainitut viljalajit: Vehnä, kaura, ruis, *emmeriä-vehnä* *trotocum spelta*, - on eräänlainen suuriyväinen vehnälajike. Eri käännöksissä olevat erilaisuudet saattavat johtua kansallisista viljalajeista, Ym.sta. Olennaista ja tärkeää on että leipä leivotaan oheisiin vastajauhettuihin täysviljalajikkeisiin, sekä KASVIKSIIN, joita vuodenaikaan nähden on saavilla. Siis viljalajit ja kasvikset tulee leipoa samaan leipään, jolloin ne myös muodostavat täydellisen ravintokokonaisuuden, johon palaamme jatkossa.

Hesekielin aikana leivottiin leipä useilla eri tavoilla: Uunissa, kuumennetuilla kivillä, sannalla, joka on tulossa kuumennettu ja myös muuripannuissa. Siis paistamistapa ei ole tärkeä vaan kokoviljatuotteiden ja vihanneksien yhdistelmä.

En usko että munkeille oli tärkeää esittää epäilyjä eri paisto ja valmistustavoista, vaan he tukeutuivat siihen tosiasiaan että: Leipäresepti on tullut profetian välityksellä Herralta ja siksi sitä on seurattava.

Mutta meidän aikana on tarpeellista tuoda asiaan tieteellinen näkökanta. Niin kuin monessa alkuluomista koskevassa asiassa on ”Danielin sinetti” ! Hesekielin profetian ilmoittamassa asiassa on kätkeyty viisaus, joka on ollut sinetöitynä lopun aikaan asti.

Sinetti on auennut ravintotieteen myötä!

Ihmisen keho, voidakseen käyttää hyväksi ravinnossa olevat proteiinit, tarvitsee siihen kaikki aminohapot 22 kpl. Näistä 8 kpl. on sellaisia, joita ei ruunansulatuselimistö ja keho itse pysty valmistamaan. Ne on saatava ravinnon mukana.

Ehto on että nämä 8 aminohappoa nautitaan samanaikaisesti ja oikeassa suhteessa. Viljoista puuttuu 4 aminohappoa ja vihanneksista puuttuu 4 aminohappoa. Siis ne 4 jotka puuttuvat vihanneksista ovat viljalajikkeissa (*vastajauhetuissa ja kuorimattomissa*) ja päinvastoin. Kun nyt viljalajikkeet ja vihannekset syödään samalla aterialla, lisääntyy sellaisen proteiinin imeytyminen, jota keho tarvitsee pysyäkseen terveenä Jumalan kuvana.

Tässä on avattuna yksi niistä ihmeellisistä Jumalan luomisviisauksista, jotka Daniel sinetöi. Hesekielin leipä on parempaa ja täydellisempää kuin mikään muu leipä ja ylläkuvatun lisäksi sillä on muita lukuisia terveyttä edistäviä ominaisuuksia, jota kaikkia on mahdotonta kuvata tämän esityksen puitteissa.

Hesekiel leivän resepti.

Erityisesti tulee muistaa että kaikki viljalajit ja vihannekset, vuodenajasta riippuen tulee ottaa mukaan leivontaan,

2,25 dl.	Viljalajeja (<i>Edullista on tehdä viljalajien sekoitus.</i>)
2 rlk.	Kikherneitä
¾ dl.	Punaisia tai keltaisia linssejä
2 rlk	Hirssiä
4 dl	Erilaisia vihanneksia. /vuodenajasta riippuen.

Anna viljalajien ja papujen itää purkeissa, jotka on peitetty sideharsolla. Viljat ja hirssi saa itää 4 päivää, kikapavut 3 päivää.

Vaihda vettä kaksi kolme kertaa päivässä. Aja ainesosat mikserissä. Kun sula massa muodostuu klumpeiksi, ota se ulos leivin laudalle ja pyöritä haluamasi suuruiset leivät.

Paista 110 asteisessa uunissa 2 tuntia.

Sivele yläpuoli vedellä silloin tällöin jotta kosteus säilyy. Käännä leivät ja paista puolituntia 130.ssä asteessa

Leivät ovat tarjoiluvalmiit ja säilyvät hyvissä olosuhteissa jopa 10 päivää!

BON APPETIT !

P.,S Jos tämä ohje aiheuttaa kysymyksiä tai palautetta, niin ne välitetään tämän tekstin toimittajalle Robertille, jos kirjoitat ne tämän Biblecenterin yhteydenottoisivun kautta.

<https://www.biblecenter.se/jeesusonherra/yhteydenotto/>

Kirjoita kysymys- tai palautetekstiäsi aihe: Hesekielin Leipä tai Robertille.

Toki ryhmissämme voi kommentoida, mutta tämä hyvä leipäohje tulee myös Biblecenterin nettiin jakoon ja myös jaetaan sähköpostilla <https://www.biblecenter.se> viikko mailissa.