

**Curso bíblico:
Entendiendo la Gran Comisión hoy
Parte III**



**Instituto no denominacional
de formación teológica**

**Autor:
Enzo Agustín Domínguez**

www.facultadbiblica.com

Curso bíblico: Entendiendo la Gran Comisión hoy – Parte III

Autor: Pastor Enzo Agustín Domínguez

enzoadominguez@gmail.com

Cel. 54-351-5382668

Cuenta bancaria para donaciones al autor:

CBU: 0270261420056133470034 – Alias: enzo.retorno.tv

Entendiendo la Gran Comisión hoy – Parte III

Hacia un entendimiento más completo de La Gran Comisión

Introducción:

Objetivos del Curso: Es ejecutar con la verdad de su palabra nuestro oficio de sacerdote en estas dos áreas:

- Salvar nuestro entorno. (Siendo el responsable de esta tarea)
- Sanar nuestro entorno. (Como un médico).

Temas para cerrar en esta Parte III en cuanto al trigo (Pan)

Hemos hablado de que, el pan es el sustento de la vida del Hombre (Salmos 104:15), nos fue dado desde Génesis 3:18, y por obra de satanás y desobediencia del hombre (desprecio o simplemente creer que el pan no es bueno), dejó de ser nuestro principal alimento.

Entonces aquí dejare algunos tips para quienes como sacerdotes crean que debemos de restaurar en nuestros hogares y diario vivir esta relación con el alimento que Dios considera indispensable para la vida del hombre:

1. Comprar trigo orgánico (agroecológico), puede hacerlo en aquellos lugares que venden productos orgánicos.
2. Al comprar explicarle al vendedor que usted lo desea para germinar y comerlo en ensalada, (esto es muy normal hacerlo, pero tendrá usted la seguridad que le venderá trigo orgánico y no trigo transgénico).
3. El trigo transgénico (hecho por el hombre queriendo ser mejor que Dios) no tiene los mismos nutrientes del trigo convencional, además tiene por lo menos 8 veces más de gluten que el trigo común. Produciendo así alteración en la presión sanguínea, problemas intestinales y otros.
4. Moler este trigo, para hacer harinas, en pequeñas partes en licuadora, molinillo de café, o con algunos de los productos mostrados en el pdf de la parte I de este curso. (Ver números 11:7-8 como referencia)
5. Siempre moler cantidades de trigo que se va a consumir en dos otros días, porque el trigo molido (harina), se oxida a partir de pocos días y pierde su propiedad nutricional.
6. Haga el pan teniendo en cuenta que, al ser harina totalmente integral (o sea todo el grano molido completo) será un poco amarillenta, no tan volátil y producirá un pan no tan elástico, debido a su baja o exacta cantidad de gluten para que sea absorbido por el cuerpo y fortalezca el mismo.

7. El trigo puede ser guardado en bidones plásticos y durara años allí, sin necesidad de mantenimiento, recomendamos que lo haga debido al tiempo final que se viene (o ya está).
8. Investigue frecuentemente sobre los nutrientes del trigo, variedades de las cuales pueda mezclar para hacer pan y obtener resultados buscados, por ejemplo si usted necesita mucho magnesio (el trigo tiene 112 mg d magnesio por 100gr de trigo) entonces puede agregarle un poco de centeno y elevara el porcentaje de magnesio (El centeno tiene 312mg por 100gr de centeno), hago lo mismo con cualquier otro nutriente que necesite, siempre comenzando desde el trigo como base, (Ver cuadro 2 de la parte I).

9. Recomiendo ver este video <https://www.youtube.com/watch?v=QeF0oBQ9KHc>

Este video corto (de 9 minutos) trata de un panadero que busco trigo antiguo lo sembró (5 granos de trigo) y después de años multiplicándolo, hoy hace pan con esas variedades de trigo (totalmente integral, o sea muele todo el grano) y lo lleva a una institución gubernamental donde hay varios catadores de pan para la aprobación del mismo, vera como el muestra la diferencia de harinas con una común y para mí lo más importante cuando los catadores dicen “Sería bueno que este pan lo puedan consumir todos, debido a sus nutrientes y los beneficios de la salud. En realidad bíblicamente es: “Las piedras hablando de este tema”

10. Compartan sus videos sobre productos que ustedes realicen con esta harina integral, ejemplo: fideos, ravioles, sorrentinos, panes dulces, tartas, etc. Aquí les dejo un video de ejemplo <https://horaciocornelli.com/facultad/wp-content/uploads/2025/04/Sorrentinos-Alejandro-Perez-Baroni.mp4>
11. Por último para aquellos como yo, que nunca ni si quiera vieron como se hace un pan, ni saben amasar, le dejo una receta que si o si le va a funcionar y sin amasar y cuando aprenda a hacerlo seguro le pondrá su impronta y hará algunos muchísimos mejor:

- Tener trigo agroecológico y molerlo con: Mortero, algún moledor manual, algún molinillo de café o licuadora, o molinillo eléctrico de piedra (el que recomendamos).
- Necesitamos 500 gramos de ese trigo molido, 320 gramos agua (preferiblemente agua de mesa, agua solarizada o agua mineral, la corriente tiene mucho cloro, 7 u 8 gr de levadura seca (14 o 15 gr de levadura húmeda), 8 gr de sal fina (no recomendamos sal ultra fina, si sal de mar, sal de Himalaya, sal de salinas no tan comerciales) y una cucharada de miel.

- En un bols medio grande, agregamos 100gr de agua. Luego 7 o 8 gr de levadura seca (14 o 15 gr de levadura húmeda), (yo le agrego una cucharada de miel, esto favorece al leude del pan y otorga un saber suave a la masa, es opcional), movemos para que se mezcle y dejamos unos minutos hasta ver que forma burbujas (10 minutos aproximadamente).
- Luego agregamos los 500 gr de harina (yo mezclo 80 gr de centeno y 420 gr de trigo). Luego arriba de esta harina recién agregada todavía seca, emparejando un poco la misma, agrego 8 gr de sal (o más según gusto).
- Al último los 220gr de agua restantes y con una espátula plástica, solo incorporamos la mezcla de tal manera que quede toda húmeda, no hay que amasar solo mezclar integrando los productos.
- Una vez que vemos que todo está incorporado y húmedo en la masa, tapar el bols (con cofia, un film, o introducirlo en una bolsa de nylon, o simplemente tapar con un lienzo durante 1 hora (este proceso de amasado se llama autolisis).
- Luego retiramos el lienzo y si sabe amasar lo amasa 5 minutos, es solo para que por ejemplo si la sal queda en un solo lugar, esta se incorpore al resto de la masa. Si no sabe amasar tome la masa del lado derecho súbalo un poquito y llévelo a la izquierda, luego presione con toda la mano sobre el centro de la masa (no tan fuerte) y haga lo mismo desde el izquierdo hasta el derecho. (repita eso durante 4 o 5 minutos.
- Buscar un molde que usted desee para ingresar al horno, Coloque harina para que la masa no se pegue (o manteca o papel manteca, etc.)
- Una vez que tenga la masa en el molde, dejar leudar por lo menos hasta que vea que ya está casi el doble.
- Llévelo al horno 35 minutos a 220 grados (en una cocina común poner el horno entre el mínimo y el máximo).
- ¡Listo su pan está hecho! déjelo enfriar y cómalo.
- A medida que haga este pan, la experiencia lo llevara a agregarle, grasa, aceite, semillas, masa madre, saboreadores, etc.

El juicio de Dios comienza por casa

- Viene hambre a la tierra mayor de la que fue en tiempos de José.

- **Ap. 6:5-8** el 3° y 4° sello habla de que no se conseguirá trigo ni cebada y de allí vendrá hambre como nunca.

- **Eclesiastés 3:15** Aquello que fue, ya es; y lo que ha de ser, fue ya; y Dios restaura lo que pasó.

- **Hechos 3:21** Pues él debe permanecer en el cielo hasta el tiempo de la **restauración final** de todas las cosas, así como Dios lo prometió desde hace mucho mediante sus santos profetas. Versión NTV

¿Si, El juicio de Dios comienza por casa, como debemos prepararnos?

En lo Espiritual: Aprendiendo y obedeciendo (practicando) TODAS las cosas que Él no ha enseñado.

En lo Físico: Es el tema de la próxima reunión el miércoles por Google meet.

- Agregar sus aportes al tema
- Proveer de información sobre el tema
- Agruparnos para adquirir productos (Harinas a granel, molinillos)
- Proyectos comunitarios (mostrar ejemplos)