Schabbes News שַׁבַּת נִירוֹ

Еженедельник еврейской общины Манхайма

К шаббату Хайей Сара • Ноябрь 2020 #1 • Кислев 5781 • Редактор: кантор Амнон Зелиг На русский язык: Михаил Когосов, Константин Краснопольский



Краткое содержание главы «Хайей Сара» (Брейшит (Бытие), 23:1-25:18)

умирает В возрасте 127 похоронена в пещере Махпела в Хевроне, которую Авраам купил у хиттийца Эфрона серебряных 400 шекелей. 3a Слуга Элиэзер Авраама был отправлен подарками в Харан, чтобы найти жену Ицхаку. местного колодца Элиэзер Б-га просит подать ему знак: когда девушки придут к колодцу, он попросит дать ему воды. Та, которая предложит воду и его верблюдам, будет самой подходящей невестой для сына его хозяина. Ривка, дочь Авраама Бетуэля, племянника прошла «проверку» на будущую жену Ицхака. Элиэзера пригласили в дом девушки, где он рассказал о том, что случилось. Ривка Ханаан, отправляется В cНИМ встречает в поле Ицхака. Ицхак женится на Ривке и, полюбив ее, находит утешение матери. Авраам кончины своей после вновь женится, у них с Кетурой рождаются шестеро сыновей, но наследником все равно остается Ицхак. Авраам умирает в возрасте 175 лет, его два сына Ицхак и Ишмаэль хоронят его рядом с Сарой.

(Источник: https://ru.chabad.org)

Знаете ли вы?

- ♀ «Хайей Сара» единственная глава, названная в честь женщины.
- Сара единственная женщина, о возрасте смерти которой сообщает Тора.
- Ш Наши мудрецы учат, что Ицхак совершал послеобеденную молитву «Минха». Это мы можем вывести из стиха: וַיֵּצֵא א») יָצָחָק לַשׂוּחַ בַּשַּׂדֵה לָפָנוֹת עַרֵב вышел Ицхак говорить в поле наступлением вечера», 24:63). Наши мудрецы говорят, слово לשוח (ласуах, говорить) является синонимом к слову «молиться» (Вав. Талмуд, трактат «Брахот», 26б). Потому мы молимся «Минху» с наступлением вечера.

Немного идиша. В главе дважды встречается понятие עם קאָרץ (a a-apeu, народ земли, 23:12-13). Во времена Второго Храма (VI в. до н.э. н.э.) так называли необразованных евреев, имевших понятия о Галахе, религиозных законах. идише унизительным словом аморец (множ. аморацим) называют невежд и идиотов...

Абсолютно надежный рецепт халы

Рецепт халы живущего в Берлине израильского шеф-повара Макса Малкиэля – рецепт, который никогда не подведет!

<u>Ингредиенты:</u> 500 г муки любого сорта, 1 пачка (7 г) сухих дрожжей,

1 ч.л. соли, 1 ч.л. разрыхлителя, 200 мл теплой воды (можно

минеральной), 1 яйцо (можно заменить 50 мл теплой (минеральной) воды), 70 г меда (либо 5 ст.л. сахара),

50 мл растительного масла.

Для смазывания: 1 яйцо, 2—3 ст.л. воды, кунжут (либо мак, чиа и проч.). Приготовление: муку, дрожжи, разрыхлитель, воду, соль, яйцо, мед и масло смешать и несколько минут мешать. Тесто выложить в миску, накрыть крышкой и полотенцем и отставить на 1,5—2 часа подниматься. После этого разделить тесто на шесть примерно равных частей, из которых сделать «колбаски», и сплести две халы — по три «колбаски» на халу. Халы накрыть полотенцем и снова поставить подниматься на 1—1 ¼ часа . Взбить яйцо и добавить 2—3 ст.л. воды. Смазать халы полученной смесью и посыпать кунжутом. Разогреть духовку до 180 °С и выпекать 20—30 минут или пока они не станут светло-коричневыми. Приятного аппетита и шаббат шалом!

(Источник для ознакомления, на иврите)



Из еврейского мира (искусства)



Начиная со Средневековья и до XVIII века еврейские женщины Центральной Европы благословляли Шаббат с помощью подвесной субботней лампы. Она заправлялась маслом и служила источником света в течение всего дня отдыха. В зависимости от исполнения лампа имела шесть и более чашечек и была снабжена держателями для свечей.

Эта субботняя лампа была подарена Еврейскому музею Базеля д-ром Вальтером Бидерманом.

Фотограф: Д. Хофер.



Этот Шаббат начинается в пятницу в 16.28 и заканчивается в субботу в 17.36.

Шаббат шалом!