



Шаббес Ньюз

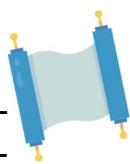
Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат Цав (Шаббат а-Гадоль) • № 20 • 27 марта 2021 • 14 нисана 5781 • Редактор: кантор Амнон Зелиг

Этот Шаббат начинается в пятницу в 18.30 и заканчивается в субботу в 19.38

1-й день Песаха заканчивается в воскресенье в 20.40, 2-й день – в понедельник в 20.41

Краткое содержание главы «Цав» (Ваикра (Левит), 6:1–8:36)



Б-г приказывает Моше дать повеления Аарону и его сыновьям в отношении их обязанностей и привилегий в качестве *коаним* (священников), приносящих *корбанот* (жертвы) в Святилище.

Огонь в жертвеннике должен гореть постоянно. На нем сжигались жертвы всесожжения, жиры и тук (жир) мирных, грехоочистительных и повинных жертв, а также «пригоршня», отделяемая от хлебных даров.

Коаним должны были есть мясо грехоочистительных и повинных жертв, а также оставшуюся часть хлебного дара. Мясо мирной жертвы съедалось человеком, приносившим ее, за исключением некоторых частей, отдававшихся *коэну*. Мясо этих жертв было священным и должно было быть съедено человеком в состоянии ритуальной чистоты в строго определенном месте и в течение строго определенного времени.

Моше посвящает Аарона и его сыновей в священнослужение в течение семи дней, на протяжении которых они не покидают Святилище.

(По материалам ru.chabad.org)

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

 **Великий Шаббат.** Шаббат перед Песахом называется *Шаббат а-Гадоль* («Великая Суббота»). В каждой общине раввин в эту субботу читает специальную проповедь, разъясняющую заповеди Песаха.

 **Седер после исхода Шаббата.** В этом году первый Седер проходит в конце Шаббата, что требует немалой подготовки. *Хамец* (оставшуюся заквашенную пищу) следует удалить уже в четверг вечером и сжечь в пятницу. В Шаббат едят халу, однако, при приготовлении горячей еды не следует использовать липкие пшеничные продукты и крупы, не являющиеся кошерными для Песаха, чтобы не нарушить кашрут посуды. После *Биркат а-мазон* (благословения после еды) делается небольшой перерыв, снова омываются руки, а затем проводится *Сеуда илшиит* (третья трапеза, на идиш – *Шалешудес* от *шалош сеудот*) с достаточным количеством времени до Седера (*Кицур Шульхан Арух*, под ред. Ганцфрида, 115:1, 3 и 4).

 **Как бриллианты.** Ашкеназы довольно строго подходят к Песаху, воздерживаясь от еды, которую теоретически можно есть на Песах... Но это так хорошо! Раввин Симха Бунем из Пшисухи (1765–1827) говорил: «Все *хумрес* (галахические строгости), которые евреи соблюдают на Песах, похожи на украшения, на бриллианты...»

 **Почему мы не едим кровь?** «И никакой крови не ешьте во всех селениях ваших, от птицы и от скота» (7:26). Почему так? По этому поводу есть много мнений. Раввин Моше бен Маймон (*Рамбам*, *Маймонид*, 1138–1204) говорит, что поедание крови – обычай идолопоклонников, и Тора хочет, чтобы мы дистанцировались от идолопоклонства (*Морэ невухим* – Путеводитель растерянных, 3:46). Раввин Моше бен Нахман (*Рамбан*, *Нахманид*, 1194–1270) указывает на то, что кровь является физическим проявлением души всех живых существ (ср. Втор. 12:23), и поэтому делает вывод: «Имеющий душу не должен есть душу, ибо все души принадлежат Б-гу» (*Аль а-Микра*, 17:11–12). *Сефер а-Хинух* (автор неизвестен, XIII в.) утверждает, что Тора желает очистить наши души, а «поедание крови развращает душу». Первый Главный ашкеназский раввин Государства Израиль Авраам Исаак а-Коэн Кук (1865–1935) учил: «Тора учит нас, что кровопролитие – не добродетель. ... В конце времен мы будем так же уважительно относиться к животным, как и к людям».

Только единство охватывает полноценность

Комментарий к главе «Цав» раввина д-ра Йегошуа Аренса

Наша глава частично повторяет описание различных видов жертвоприношений. На этот раз, однако, не в общих чертах и не для всего народа Израиля, а для *коаним* (священников) и гораздо более подробно и ближе к практике. Мидраш Танхума Яшан гласит: «Ибо Я, Пр-вечный, люблю справедливость и ненавижу грабеж во всеожжение. (Ис. 61:8). [...] Когда вы собираетесь принести жертву, вы не должны ничего красть у кого-либо. [...] Когда ваши жертвоприношения будут приняты? Тогда, когда твои руки очищены от грабежа!»

Таким образом, Мидраш делает важное нравственное заявление в связи с вопросами грабежа и жертвоприношений, в частности, цитируя пророка Исайю: «Жертва того, кто вовлечен в любой нечестный поступок, не является добром и не будет принята Б-гом». Это центральное послание Исайи и других пророков. Он говорит о том, что Б-г не заинтересован в жертвах, приносимых плохими людьми, потому что на самом деле они не подразумевают и не делают то, что эти жертвы представляют собой. Они не должны думать, что могут сначала согрешить, а потом просто «откупиться» с помощью ритуала, смысл которого они даже не воспринимают всерьез. Это важное заявление, даже сегодня. Иудаизм требует и ритуального и этического подхода. Оба взаимосвязаны и взаимозависимы. Игнорировать то или иное – значит не в полной мере соблюдать еврейскую традицию. Объясню на современных примерах. Тот, кто дает бедным, но не молится и не придерживается Шаббата или кашрута, – игнорирует некоторые из важнейших ритуалов иудаизма. С другой стороны, тот, кто молится, соблюдает Шаббат и ест кошерную пищу, но крадет, обманывает или лжет, столь же далек от еврейского идеала. Только единство ритуала и этики полноценно охватывает суть иудаизма.



Презентация книги: «Восточноевропейские евреи в Манхайме»

Онлайн-мероприятие городского архива «*MARCHIVUM*» с участием Фолькера Келлера



С конца XIX века многие евреи из Восточной Европы эмигрировали на Запад. Некоторые из них, переселившись в Манхайм, сохраняли свои традиции и продолжали говорить на идиш. В Квадратах (центре города) появились небольшие синагоги «*Betstübel*». Другие иммигранты влились в уже существовавшую еврейскую общину. Ненависть национал-социалистов проявлялась по отношению к восточноевропейским евреям с особой жестокостью. Много десятилетий спустя развал Советского Союза породил новую волну эмиграции.

Городской историк Фолькер Келлер, обладатель почетной медали Еврейской общины Манхайма и премии «*Obermayer German Jewish History Award*» («Премия фонда Обермайера по германской еврейской истории»), собрал рассказы иммигрантов о том, что происходило в течение более чем ста лет, их разнообразный опыт миграции и интеграции в жизнь города.

Презентация книги состоится [на сайте городского архива](#) в среду, 31 марта, в 18.00!



Чего больше всего не хватало: анекдот к Шаббату

Красивая девушка после кораблекрушения (случилось это как раз в апреле) попала на необитаемый остров, где уже несколько лет проживал «робинзоном» молодой симпатичный Рабинович. Она жалуется ему на свою судьбу, а он ее утешает: «Слушайте сюда, барышня, здесь так красиво, спокойно, отличный вид на море, климат мягкий, фрукты вкусные, а компанию вам составлю я. Видите, сколько всего я имею вам предложить!» Девушка, кокетливо: «Ну... у меня ведь в конце концов, тоже есть кое-что, чего вам наверняка очень не хватало много лет!» Рабинович, придя вдруг в сильнейшее возбуждение: «Как, неужели у вас с собой есть МАЦА?!»

Рецепты на Песах

Эстер Левит делится рецептом ее родителей Ицека (1919–2015) и Аннемари (1933–2018)

Яичная вермишель

Ингредиенты: 3 яйца, соль, растительное масло или жир для жарки.

Приготовление. Яйца взбить и посолить. Масло (или жир) разогреть на сковороде и равномерно по ней распределить. Вылить в сковороду столько яичной массы, чтобы она заполнила дно. Поджарить 1–2 минуту снизу до золотистости, а затем яичницу осторожно перевернуть и поджарить с другой стороны. Выложить на доску или тарелку и нарезать на полоски. Повторить с остатками яичной массы.



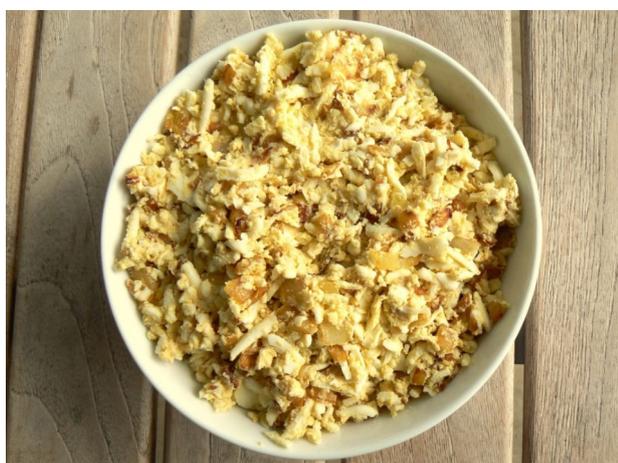
Фото: [Cooking Kosher with COR](#)

Яичница с жареным луком

Ингредиенты: 2–3 средние луковицы, 3 яйца, соль, растительное масло или жир для жарки.

Приготовление. Взбить яйца. Масло (или жир) разогреть на сковороде и уменьшить огонь. Лук медленно(!) жарить помешивая на небольшом огне (это может занять 20–30 минут) до золотистости. Влить яичную массу, хорошо перемешать и продолжить жарить, пока все не превратится в яичницу.

Фото: [Monday Morning Cooking Club](#)



Бе-теавон! Приятного аппетита!



Из еврейского мира (искусства)

Д-р Эстер Граф об изысканном пасхальном керамическом блюде из России



Со времен Средневековья использовались пасхальные блюда различных форм и из различного материала. Для трех листов мацы, без которых не обходился ни один Седер, использовались либо особые покрывала с тремя кармашками, либо этажерки из серебра или фарфора. Старейшее блюдо из цветного фаянса (керамики) пришло к нам из Италии XVII века.

Дорогостоящая и потому менее распространенная форма – столовая утварь, объединяющая в себе блюдо для Седера и этажерку. При этом блюдо стоит на опоре или подставке, образуя внизу место для мацы. Такие формы делались как из серебра, так и из фарфора.

Изображенный на фото экземпляр был произведен в России из керамики и украшен цветочным узором. Пасхальная посуда такого рода в силу хрупкости ее материала довольно редка.

Шаббат шалом!

Перевод на русский язык: Михаил Когосов, Константин Краснопольский