



Шаббес Ньюз

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Наш онлайн-архив: www.jgm-net.de/schabbes-news/

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 16:11 и заканчивается в субботу в 17:25

Тора: стр. 188, 692, 590;
ТАНАХ: Тора – стр. 76, 301,
256, афтара – стр. 1104



«Микец»: восхождение Иосифа

(Быт. 41:1 – 44:17)

Иосиф выходит из заточения для того, чтобы истолковать сны фараона. Он объясняет, что наступят семь лет изобилия, вслед за которыми придут семь лет голода, и рекомендует фараону сберегать хлеб на протяжении сытых лет. Фараон дает Иосифу реализовать свой план назначая его губернатором Египта. Иосиф женится на Аснат, дочери Потифара, и у них рождаются двое сыновей: Менаше и Эфраим.

Десять братьев Иосифа прибывают в Египет во время голода, чтобы закупить хлеба. Самый младший, Биньямин, остается дома. Братья предстают перед Иосифом, и он узнает их, но они его – нет. Он обвиняет их в шпионаже. Братья оправдываются тем, что старик отец и младший брат Биньямин остались дома в Ханаане. Иосиф требует, чтобы они привезли Биньямина, и задерживает Шимона в качестве заложника.

На обратном пути в Ханаан братья обнаружили, что деньги, которые они заплатили за еду, до сих пор лежат в их мешках. Йегуда принимает на себя абсолютную ответственность за Биньямина и Яков соглашается отпустить его в Египет. На сей раз Иосиф принимает братьев доброжелательно, выпускает Шимона и приглашает братьев на пир в свой дворец. Но затем он подбрасывает свой серебряный кубок, который якобы обладает магической силой, в мешок Биньямина.

Когда следующим утром братья отправляются домой, их догоняют и возвращают назад. По обнаружении кубка Иосиф заявляет о своем намерении отпустить их домой, оставив «виновника» Биньямина при себе рабом.



Иосиф и его братья (Israel Coins and Medals Corp., 2000)

Афтара

(Зах. 2:14 – 4:7)

В афтаре описывается видение золотой Храмовой Меноры. Пророчество Захарии было передано незадолго до возведения Второго Храма.

Сатана пытается упрекать Йегошуа, первого первосвященника во Втором Храме, по поводу «испачканных одежд» (его грехов). Б-г защищает первосвященника: «Ведь он головня, спасенная из огня». Б-г оглашает вознаграждения, ожидающие Йегошуа, если он и его потомки будут следовать путями Г-сподними: «Я приведу раба Моего, выросль».

Ангел интерпретирует значение Меноры от имени Б-га: «не могуществом и не силой – только духом Моим».



Зажжение последних ханукальных свечей:
пятница, 23 декабря, в 16:00
суббота, 24 декабря, в 18:30
воскресенье, 25 декабря, в 18:30



(Подробнее на chabad.org)

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

К Хануке



Распространять свет. Есть заповедь ставить ханукию на подоконник, чтобы объявить о чуде Хануки. Таким образом, говорят наши мудрецы, благ. пам., каждый может насладиться светом этой заповеди, даже если он не соблюдающий и сам и не зажигает ханукальные свечи.



День месяца. Первый день Хануки всегда 25-е кислева. Комментатор Торы Бен Иш Хай (рабби Иосиф Хаим из Багдада, 1832–1909) находит указание на это в истории Творения. 25-е слово в Торе – *or* («свет», когда Б-г сотворил свет) – указывает на то, что Ханука, праздник света, должен выпадать на 25-й день месяца.



Восемь. О Меноре (светильнике) в Храме написано: «...Когда ты будешь зажигать свечи, пусть семь свечей освещают [пространство] перед светильником». Аарон так и сделал: он зажег свечи на передней стороне светильника, как и повелел Моисею Г-сподь. А вот как был сделан светильник: он был кованым, из золота, – от основания и до цветов он был кованым. Моисей сделал светильник по образцу, который показал [ему] Г-сподь» (Чис. 8:2–4). Раввин Моше бен Авраам из Пшемысля (ок. 1550–1606) указывает на то, что слова «светильник», «освещают» и «свечи» встречаются в этом стихе восемь раз, и это намек на восемь дней Хануки!

О, как заманчиво!

Раввин Константин Паль

История Иосифа – это история успеха: о нем вспоминают в нужный момент правильные лица, и он получает возможность доказать свои умения. Его искусство толковать сны, похоже, очень нравится фараону. Вот так раб Иосиф, который только что сидел в темнице и чье будущее представлялось отнюдь не в розовых тонах, в течение короткого времени становится вторым человеком в государстве.

Его братья ненавидели его за его сны – теперь же чужие люди отдают ему должное за то, как он толкует их сны. Из раба и узника, без прав и защиты, он поднимается на самый верх. «Смотри, я ставлю тебя над всей землей египетской!» – говорит ему фараон (Быт. 41:41). Отныне Иосиф управляет страной, в которой он, собственно, чужак, по собственному разумению. История кажется безупречной, невиданный социальный подъем!

Однако за взлет по карьерной лестнице человек должен платить. В том числе и Иосиф. В его случае это – ассимиляция. В 30 лет он стал влиятельным человеком, но при этом как никогда раньше далек от семьи, родины и своих корней.

Кажется, Иосиф находит удовольствие в такой жизни: он – второй человек в государстве, носит шелковые одежды, золотую цепь, его везут в большой колеснице. Он – египтянин до мозга костей. Очевидно, его сны стали явью. Он, мечтатель, любимчик своего отца и объект ненависти братьев, теперь не смотрит сны, а толкует чужие.

Но Иосиф не хочет быть придворным евреем фараона, он делает всё, чтобы стать настоящим египтянином. Без малейшего сопротивления он принимает египетское имя Цафнат-Панеах, и даже свадьба с дочерью жреца Потифара, похоже, входит в его планы. Он готов полностью раствориться в этом мире. И даже имя его сына Менаше, происходящее от слова *наша* («забывать», Быт. 41:51), означает, что Иосиф делает всё возможное, чтобы порвать со своим еврейским прошлым. Слишком глубокими и сильными были нанесенные его братьями обиды. С тех пор прошло много времени, и, похоже, пути назад уже нет. Он больше не сын Израиля, а сын Египта.

Иосиф считается первым блудным сыном еврейского народа, первым отказавшимся от своей религии и традиций своего отца. В нынешнее время, в особенности, мы наблюдаем много подобных примеров, когда люди, достигая высокого положения в обществе, рвут с еврейством. Они находят входы в общество и растворяются в нем, забывая о своих истоках, вере и идентичности.

В случае с Иосифом история оказывается с хорошим концом. Это было б-жественное провидение, что его братья вследствие голода в Ханаане пошли в Египет, чтобы пополнить запасы, и там встретили потерянного брата. Типично для историй с хэппи-эндом после долгих колебаний Иосиф открывается своей семье.

Тяжело представить, что происходило у него внутри, какие вопросы он себе задавал и что, в конце концов, его побудило воссоединиться с братьями. Иосиф снова становится евреем, возвращаясь к своему роду, к своему народу. Это особенно ясно видно из последних строк книги Берешит, где Иосиф просит отнести после смерти его кости назад, на родину (50:25).

И не случайно глава «Микец» всегда связана с Ханукой. Оба события разделяет более 1500 лет. Но в обоих случаях центральную роль играет ассимиляция. Не только Иосиф в Египте, но и высшие слои еврейского общества и большинство населения во II в. до н.э. присоединялись к греческой культуре, теряя таким образом связь с еврейством. Лишь небольшая часть сопротивлялась и спасла еврейский народ от полного растворения. Поэтому в Хануку мы читаем историю о первом ассимилированном еврее и о том, как он вернулся к своему народу – это напоминание грядущим поколениям.

(Оригинал статьи читайте [на сайте ARK](#))

Из поучений отцов

«Раби Эльазар бен Азарья говорил: “Чему подобен тот, у кого стремление искать [в повелениях Творца] мудрость преобладает над стремлением исполнить [их]? Дереву с раскидистыми ветвями и слабыми корнями: налетит ветер и выдернет его из земли, и бросит наземь [...] А чему подобен тот, у кого стремление исполнить [повеления Творца] преобладает над стремлением искать [в них] мудрость? Дереву с негустой кроной, но с мощными корнями: даже если налетят на него все ветры мира – не сдвинут они его с места [...]”».

(«Пиркей Авот», гл. 3, мишна 17)



Дерево, чьи ветви раскидисты, а корни слабы, – этому образу подобен человек, который свои знания ценит выше поступков и потому считает их второстепенными. Тот же, кто исполнение предписаний Торы понимает как неизбежную обязанность и не ставит их в зависимость от своих изысканий, подобен дереву с мощными корнями, благодаря которым его не сдвинуть. Все сомневающиеся и отрицатели Б-га с их ложными аргументами не в состоянии заставить его отказаться от убеждений веры!

(Д-р раввин Исаак Зекель Бамбергер, 1863–1934)



🎵 Ханукальная оратория 🎵

В 2021 году израильский композитор, доцент теории музыки Хайфского университета **Алон Шаб** (род. 1980, Хайфа, на фото) сочинил первую в мире [ханукальную ораторию](#). В произведении на иврите рассказывается история Хануки: от угнетения еврейского народа на своей земле, через войну Маккавеев против греков и разрушение Храма, до славной победы и чудесного повторного освящения Иерусалимского Храма. Оратория была записана в ноябре 2021 года солистами **Натали Зелиг** (сопрано) и **кантором Амномом Зелигом** (баритон), ансамблем «**Mannheim Vocal**» и струнным квинтетом под управлением **Йоханнеса Михеля**.



Оратория была создана по заказу манхаймского общества «**Samuel-Adler-Verein e. V.**». Общество, носящее имя родившегося в нашем городе американского композитора и дирижера еврейского происхождения **Самуэля Адлера** (род. 1928), было основано в 2018-м, к его 90-летию. Девиз общества: «Строить мосты при помощи музыки» (по названию автобиографической книги С. Адлера [«Building Bridges With Music»](#), Pendragon Press 2017), и своей целью оно ставит через концерты в регионе Рейн-Неккар вносить вклад во взаимопонимание и толерантность.

Премьера ханукальной оратории перед многочисленной публикой состоялась в зале им. С. Адлера еврейской общины Манхайма в минувший вторник, 20 декабря. Ее исполнили солисты **Сабине Гётц** и **кантор Амном Зелиг** в сопровождении ансамбля «**Mannheim Vocal**» и струнного квинтета под управлением **Йоханнеса Михеля**. Приятного прослушивания!



Еврейский Манхайм

Раввин Юлиус Фюрст

Раввин и гебраист **Юлиус Фюрст** родился в 1826 году в Манхайме. Его отец **Саломон Фюрст** (1799–1870) был окружным раввином в Хайделберге, и Юлиус посещал там гимназию и университет, хотя, в основном, его обучал сам отец. В 1847 году он получил докторскую степень за работу над учением Спинозы о субстанции. В 1848-м он получает место учителя в клаус-синагоге.

В 1854 году Фюрст становится земельным раввином в швейцарском Эдингене, а в 1857-м – окружным раввином в Мерхингене в Бадене. В 1859-м он в качестве районного раввина переезжает в Байройт и в следующем году женится на **Элле Вертхаймер** (1838–1905). В 1873 году он становится проповедником и учителем религии в Майнце. С 1880-го и вплоть до конца жизни – клаус-раввином в Манхайме.

Фюрст участвовал в собрании либеральных раввинов в Касселе (1868) и в синоде Аугсбурга. Он рьяно выступал за равноправие евреев.

Фюрст постоянно занимался писательской деятельностью. Он участвовал в переводе Мидраша **Августа Вюнше** (1838–1912) и в трехтомной антологии «*Еврейская литература после составления канона*». В 1890–1891 годах выходит его главная работа



та «*Glossarium Graeco Hebraeum*», в которой он попробовал составить глоссарий греческих слов в Талмудах и Мидрашах. В принципе, талмудическая лексикография составляла основу

его литературной деятельности. Помимо этого, Фюрст опубликовал множество проповедей, сочинений и статей в журналах (в том числе «*Revue des études juives*») и словарях.

В 1899 году, незадолго за 73-летия, раввин Фюрст умер в Манхайме. Он считался одним из величайших гебраистов того времени.

([Википедия](#))

Эстер Левит делится рецептом из [«The New York Times»](#)



Эти небольшие пирожки до краев наполнены сочной карамельно-яблочной начинкой, обжарены во фритюре и обваляны в корице с сахаром.

Что взять? Для теста: 320 г муки, ½ ч.л. соли, 225 г холодного сливочного масла (порезанного кубиками ок. 1,5 см), 120 мл ледяной воды (если нужно, то больше). Для начинки: 2 ст.л. сливочного масла, 3 яблока среднего размера (например, Granny Smith или Gala, очищенных, без косточек, порезанных кубиками ок. 1 см; вес очищенных – ок. 375 г), 1 ст.л. лимонного сока, 1 ч.л. ванильного экстракта, 110 г коричневого сахара, 1½ ч.л. молотой корицы, 1 ч.л. молотого имбиря, ¼ ч.л. молотого мускатного ореха, ½ ч.л. соли, 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. муки. Помимо этого: 2–3 л растительного или рапсового масла для фритюра, 100 г сахара, 2 ч.л. молотой корицы, щепотку соли.

Как готовить? Для приготовления теста смешайте в миске муку и соль. Добавьте масло и с помощью кухонного комбайна или ручного миксера либо вручную перемешивайте до тех пор, пока масло равномерно не распределится по тесту. В середине теста сделайте углубление, влейте ледяную воду и взболтайте, чтобы вода равномерно распределилась, а затем разомните тесто. Тесто не должно быть ни абсолютно гладким, ни чрезмерно влажным. При необходимости добавьте постепенно воду, чтобы тесто можно было легко скатать в шар. Поделите его на две половины и из каждой сформируйте кусок около 5 см толщиной. Заверните плотно в пищевую пленку и оставьте охладиться минимум на час.

Для начинки (которую можно держать в холодильнике до трех дней) растопите масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте яблоки и взболтайте, чтобы они покрылись маслом. Добавьте лимонный сок, ваниль, коричневый сахар, корицу, имбирь, мускатный орех и соль и перемешайте. Тщательно помешивая, 5–6 минут варите при кипении до растворения

сахара, пока яблоки не станут мягкими. Взбейте в миске сахар с мукой. Засыпьте смесь в кастрюлю и тщательно перемешайте. 2–3 минуты кипятите при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет.

Охлажденное тесто раскатайте с помощью присыпанной мукой скалки на присыпанной мукой поверхности до толщины ок. ½ см. При помощи выемки или чашки вырежьте кружки диаметром ок. 10 см. Положите ок. 1 ст.л. начинки в центр каждого кружка, чтобы по возможности попадали только яблоки, а сироп оставался в кастрюле. Внешний край каждого кружка до половины смажьте холодной водой и заверните в середину, чтобы получились «пельмени». Увлажненные края пирожков примните вилкой. Разложите их на покрытом бумагой для выпечки противне, при этом вторую половину теста положите в холодильник. Раскатайте остатки теста, вырежьте кружки и наполните остальные пирожки.

В среднего размера кастрюле с толстым дном разогрейте на среднем огне при температуре около 175 °C 7–10 см масла. Противень или большую тарелку накройте длинным бумажным полотенцем. В средней миске смешайте сахар, корицу и соль.

Охлажденные пирожки выньте из холодильника и каждые 3–4 штуки по 3–4 минуты равномерно фритируйте до золотистости. Следите за температурой масла* и при необходимости увеличивайте или уменьшайте огонь. Как только пирожки равномерно прижарятся, выньте их из кастрюли и положите на тарелку с полотенцем просохнуть.

Приблизительно через минуту еще теплые пирожки обваляйте в корице с сахаром и выложите для скорейшей подачи на стол.

* **Внимание!** Если масло слишком горячее, то хотя пирожки снаружи могут быть золотистыми, тесто, возможно, еще не пропеклось. Когда масло слишком холодное, они могут стать жирными. Если у вас нет термометра, можно проверить масло с помощью кусочка теста: оно должно сразу же всплыть.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

🌟 Особая ханукия 🌟

Д-р Эстер Граф о необычном ханукальном светильнике

Другие страны, другие обычаи – эта всем известная «мудрость» вполне соответствует различным исполнениям ханукальных светильников. Ни на один из ритуальных предметов не оказало такого воздействия региональная культура. В XIX веке в Австро-Венгрии ханукии изготавливались с двуглавым орлом над шамашем, а обратная сторона светильников в Голландии была украшена тюльпанами. Этот экземпляр происходит из Йемена. Его сделали в XX веке, и он по своей форме разительно отличается от европейских ханукий. В Европе и во всем западном мире, помимо свободных форм, в последние триста лет утвердились формы канделябра и скамеечного светильника. Совсем иначе было в переднеазиатском Йемене, где сохранялись традиционные древние формы.



Шаббат шалом! Хаг Ханука sameax!

Предыдущие выпуски «Шаббес Ньюз» читайте [в нашем онлайн-архиве](#)