



Еженедельник еврейской общины Манхайма

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

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 21:16 и заканчивается в субботу в 22:41

Тора: стр. 618;
ТАНАХ: Тора – стр. 268,
афтара – стр. 392



«Шлах»: разведчики

(Чис. 13:1 – 15:41)

Моисей посылает двенадцать разведчиков в Землю Ханаанскую. Они возвращаются через сорок дней и несут огромную гроздь винограда, гранат и инжир. Они докладывают, что страна роскошная и плодородная. Но десять разведчиков предупреждают народ, что жители этой земли – гиганты и бойцы, которые «сильнее нас». Только Халев и Йегошуа бен Нун настаивают на том, что они могут покорить страну, как повелел Г-сподь.

Люди плачут от страха и хотят вернуться в Египет. Б-г решает, что переход Израиля в Ханаан через пустыню будет длиться 40 лет. За это время неблагоприятное поколение вымрет в пустыне. Группа евреев, которые сожалеют о своем неверии, штурмуют гору на границе и оказываются разбиты амалекитянами и хананеями.

Рассматриваются законы *менахот* (жертвоприношений из муки, вина и масла), а также мицва, чтобы освятить часть теста для халы в процессе выпечки хлеба.

Один человек нарушает законы Шаббата, собирая палки, и его убивают. Б-г наставляет евреев делать *цицит* (кисти) на прямоугольной одежде, чтобы они напоминали о соблюдении *мицвот*.



Афтара

(Нав. 2:1–24)

Йегошуа бен Нун (Иисус Навин) послал двух разведчиков в Иерихон, где они остановились в постоялом дворе, расположенном в городских стенах, который содержала женщина по имени Рахав. Об их присутствии быстро узнал царь, который послал за Рахав и попросил ее выдать своих гостей. Рахав ответила, что ее гости уже покинули город, хотя на самом деле она спрятала их на своей крыше.

«И сказала им: я знаю, что Г-сподь отдал землю сию вам, ибо вы навели на нас ужас, и все жители земли сей пришли от вас в робость. Ибо мы слышали, как Г-сподь иссушил пред вами воду Чермного моря, когда вы шли из Египта и как поступили вы с двумя царями аморейскими за Иорданом, с Сихоном и Огом, которых вы истребили».

По просьбе Рахав оба разведчика заверили ее, что она и ее семья не пострадают во время захвата Иерихона при условии, что она свяжет алую нить и вывесит ее из своего окна. Это будет символом того, что ее дом – надежное убежище. Рахав помогла мужчинам бежать по веревке, которую спустила из своего окна, и рассказала им, как скрыться от возможных преследователей. Разведчики благополучно спаслись и вернулись, чтобы доложить Йегошуа.

«Земля, текущая молоком и медом» (14:8). Израильская почтовая марка с изображением разведчиков (1955)

(Подробнее на chabad.org)

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?



Хлеб земли. В этой главе приведена очень важная мицва: «...и станете есть хлеб той земли, отделяйте приношение Г-споду. Возносите халу как приношение, как только вы первый раз замесите тесто, – возносите ее подобно приношению с гумна. Как только замесите тесто первый раз, отделяйте приношение Г-споду – во [всех] ваших поколениях» (15:19–21). Как сегодня мы ее исполняем?



Кусок теста. Когда выпечка – прежде всего хала в Шаббат – готова, в печь бросают (т.е. сжигают) небольшой кусочек теста в качестве символической жертвы. Отделяя кусочек халы размером с маслину, говорят перед его сожжением благословение: *«Барух ата Адонай, Элоейну, Мелех а-олам, ашер кидишану бе-мицвотав ве-цивану аль афрашат хала»* («Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь Вселенной, который освятил нас в Своих заповедях и повелел нам отделять халу от теста»). Эта церемония называется *«Афрашат хала»* («Отделение халы») или *«Нетинат хала»* («Дарование халы»).



Альтернатива. Когда нет возможности сжечь кусочек теста, можно завернуть его в два слоя и выбросить в мусор. Но сожжение предпочтительнее.

Сила сердца

Раввин Габор Лендбель

«Тогда вы не будете следовать за своими сердцами и глазами» (15:39). Таким образом мы приходим к вопросу в *«Тора а-мидот»*, в обычной жизни называемой этикой. Проблема лежит в постановке вопроса: поступает ли человек в соответствии со своими этическими ощущениями или своими религиозными убеждениями? Великий греческий философ Сократ (469–399 гг. до н.э.) исходил из того, моральное решение человека подгоняется под его понимание реальности. Иммануил Кант (1724–1804), напротив, верил, что человек поступает не так, как он понимает происходящее в мире, но согласно своим знаниям и чувству обязанности.

Теперь рассмотрим нашу мицву. Первая ее часть «Тогда вы не будете следовать за своими сердцами» – явное отрицание идеи Канта, который видит поведение человека в зависимости от своего сердца, т.е. в соответствии с «моральными законами». Вторая часть «...и глазами» – несогласие с мнением Сократа. Обоснование этому мы находим в заключении «Я – Г-сподь, ваш Б-г». Т.е. однозначно соблюдение законов Торы – дело веры, а не моральных ощущений, которые зависят от того, как человек видит этот мир.

Раши (1040–1105) комментирует следующим образом: «Сердце и глаза – разведчики тела и рассказывают ему о грехах. Глаз видит, сердце жаждет, а тело совершает грех». Израильский философ Ави Саги (род. 1953) задает два базовых вопроса: 1) Зависят ли этика и мораль в еврейской традиции от религиозных убеждений? 2) Есть ли нормативное противоречие между религиозными и моральными обязательствами?

Те, кто видят большую зависимость морали от религии, утверждают, что поступок без Б-жьего повеления не есть моральный поступок. Б-г (и только Б-г) определяет моральные обязательства. С точки зрения религиозного еврея, живущего по законам Галахи, не возникает вопросов по соблюдению заповедей Б-жьих. По его мнению, моральные обязательства сами по себе не несут моральной ценности, а есть лишь Б-жьи заповеди, которые нужно безусловно исполнять, поскольку Б-г так повелел. И Он так повелел, потому что они хороши по Его моральным соображениям. Вот слова рабби Йошиягу Пинто (1565–1648): «Человеку следует делать так не потому, что его разум или его голова так решили, а поскольку Б-г так повелел». Рамбам (1138–1204) считает, что этично поступающий человек делает правильное по своей природе, а не поскольку он повинуется повелению Г-спода.

О мицвот не проливать кровь, не воровать, не красть, не обманывать пишут наши мудрецы: «Если бы они не были написаны, они должны были быть написаны» (Вав. Талмуд, Трактат Йома 67б). Нет никакого сомнения, что здоровая душа не стремится к подобным поступкам. Рамбам пишет, что человек вынужден идти к высотам (*маалот*), а не к изыскам (*миграот*). Хорошие черты человека ведут тогда прямо к гуманизму. Эти благородные цели можно лишь тогда достичь, когда моральные действия получаются не по принуждению, а естественным образом. Вот и рав Авраам Ицхак Кук (1865–1935) подчеркивал, что моральные поступки возникают только из внутренней, естественной мотивации и не могут быть вынуждены повиновению Г-споду.

Отношение к этике в еврейской традиции может показать и другие отношения между человеком и Б-гом. Б-г хоть и повелевает человеку быть покорным, но человек не является творением, которое можно склонить к абсолютному повиновению. Г-сподь и человек – партнеры. И оба обязаны соблюдать этику и мораль.

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

Из поучений отцов

«Раби Меир говорил: “Смотри не на [сам] кувшин, а на его содержимое: бывает, что новый сосуд полон старого [вина], и [бывает], что в старом [кувшине] даже и молодого [вина] нет”».

(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 20)



Раби Меир ставит целью своим высказыванием немного ограничить применение предыдущих высказываний. Поэтому он говорит: «Смотри не на [сам] кувшин» – не смотри на возраст преподавателя, «а на его содержимое» – на содержание учебы, на знание и способности учителя.

«Бывает, что новый сосуд полон старого [вина]» – намекает он на юношу, полного базовых знаний и обладающего хорошей способностью к обучению. «И [бывает], что в старом [кувшине] даже и молодого [вина] нет» – так он говорит о старике, в арсенале которого у которого нет даже поверхностных знаний, мало педагогических навыков и мало мудрости.

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



🎵 Звонкие пути к Б-гу 🎵

Три лекции и один концерт

Может ли музыка изменить человека? Возможно ли испытать святость Г-спода через музыкальную гамму? Создает ли пение прочное сообщество?

Эти вопросы будут обсуждаться в **воскресенье, 18 июня, с 15 до 18 часов** в зале им. Самуэля Адлера еврейской общины Манхайма в рамках необычного мероприятия, на котором музыканты – представители иудаизма, христианства и ислама расскажут о духовных и мистических аспектах своей музыкальной традиции.

Кантор еврейской общины **Амнон Зелиг** расскажет о музыке в еврейской мистике и Каббале, **Мехмет Унган** из Академии восточной музыки – о музыке как опыте б-жественного, а **Йоахим Фетте** (экуменический учебный центр «sanctclara») прочтет лекцию о пении, духе и обществе. После лекций состоится необычный концерт, на котором музыканты вместе сольются в полифоническом смещении.

Вход: 10€ (льготный – 7€), включая легкие закуски в перерыве. Предварительная запись не требуется!



Еврейский Манхайм

Нафтали Гирш Каценеленбоген

Великий раввин и ученый **Нафтали Гирш Каценеленбоген** родился в 1712 году в Швабах. В детстве он учился у своего отца **Мозеса Каценеленбогена**, раввина Ансбаха. В молодости он посещал франкфуртскую иешиву. В 16 лет он раскрыл себя как эрудит благодаря одной проповеди, прочитанной им в иешиве. Позднее он смог жениться на единственной дочери раввина этой иешивы. Где-то в это время он публикует книгу «Толдот Адам» с комментариями к талмудическим толкованиям Нахманида.



В 1741 Каценеленбоген переезжает в Мергентхайм, где прослужил 22 года раввином округа Таубер-Неккар. После смерти первой жены он женится на **Мерле Берлин** (ок. 1720–1804) и таким образом породнился с великим раввинами **Исайей Пиком Берлиным** (1719–1799), **Давидом Берлиным** (ум. 1771) и **Иосифом Штейнгартом** (ок. 1720–1776).

В 1763 году Каценеленбоген избирается земельным раввином Курпфальца и переезжает в Ляймен. В 1768 году место его служения перемещается в Манхайм, где он также становится главным раввином клаус-синагоги (F1) и «ав бейт-дин» – председателем раввинского суда еврейской общины. Там он развернул обширную преподавательскую и исследовательскую деятельность, прежде всего в области Талмуда. Он давал уроки нескольким поколениям учеников, среди которых его приемный сын **Моше Тобиас Зонтхаймер** (1753–1830), ставший позднее раввином в Ханау и считавшийся одним из величайших немецких раввинов своего времени.

Каценеленбоген умер в 1800 году в Манхайме, где прожил и работал 32 года. Его рукописи находятся в библиотеке Бодли – главной библиотеке Оксфордского университета.

суперрецепт мяса для гриля в пите по-иерусалимски

Эстер Левит делится рецептом от [Джейми Геллер](#)

Меорав йерушалми («иерусалимская смесь») – смешанное мясо для гриля в пите, типичный для Иерусалима стрит-фуд. Говорят, рецепт появился в Махане Йегуда, на иерусалимском шуке (базаре), но разные его вариации можно найти по всему Израилю. Традиционно в блюдо, помимо куриных бедрышек, входят пе-



чень, сердечки и селезенка птицы. в меорав йерушалми прежде всего всё зависит от приправ, потому что в приготовлении можно использовать как бедрышки, так и грудку. Когда вы подаете мясо для гриля в своими руками испеченной пите с тхиной, то чувствуете себя будто перенесенным прямо в Израиль. Оставшуюся после этого смесь приправ можно хранить многие месяцы в герметичной емкости в темном месте.

Что взять?

Смесь приправ: $\frac{3}{4}$ ч.л. корицы, $1\frac{1}{2}$ ч.л. куркумы, $1\frac{1}{2}$ ч.л. кардамона, $\frac{3}{4}$ ч.л. красного перца, $1\frac{1}{2}$ ч.л. черного перца, $\frac{3}{8}$ ч.л. молотой гвоздики, $\frac{3}{4}$ ч.л. порошка молотого перца чили, $1\frac{1}{2}$ ч.л. молотого кориандра, $1\frac{1}{2}$ ч.л. порош-

ка карри, 3 ч.л. чесночного порошка, $4\frac{1}{2}$ ч.л. сумаха, 3 ч.л. соли.

Мясо для гриля: 2 ст.д. оливкового масла, 1 ст.л. смеси приправ, 1 лук (порезанный кольцами), 225 г куриных бедрышек (нарезанных небольшими кусочками), 112 г кошерных сердечек*, 112 г кошерной печени* (либо 225 г куриной грудки).

Пита: 480 г муки, $\frac{1}{2}$ кубика свежих дрожжей или 7 г сухих дрожжей, 1 ст.л. коричневого сахара, 1 ч.л. соли, 360 мл теплой воды, 1 ст.л. растительного масла.

Тхина: 120 мл тхины (кунжутной пасты), 60 мл воды, 1 ст.л. лимонного сока, 2 очищенных зубчика чеснока, 1 ч.л. хлопьев петрушки, 1 ч.л. соли. А также рубленая петрушка для гарнира.

Как готовить?

Тхина (рецепт): тхину, воду, лимонный сок, чеснок, петрушку и соль тщательно пюрируйте с помощью кухонного комбайна или погружного блендера до получения жидковатой кремообразной массы. Перед подачей на стол подержите 1 час в холодильнике.

Пита: разогрейте духовку до 260°C . Если вы используете свежие дрожжи, то для их разведения покрошите и добавьте к ним сахар и оставьте на 10 минут; при необходимости перед окончанием добавьте немного воды, чтобы легче было их развести. Затем перемешайте в большой миске с

мукой и солью. Добавьте воду и масло и все ингредиенты перемешайте, после чего сформируйте руками тесто и 5 минут разминайте. Переложите тесто в чистую миску и накройте пленкой или полотенцем. Оставьте на час подходить в теплом месте, чтобы объем увеличился вдвое. Разделите тесто на 8 равных частей и из каждой скатайте шар. На слегка присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте в круг, положите на противень и снова оставьте на 15 минут, затем выпекайте в разогретой духовке 5–7 минут, пока питы не приобретут золотистый цвет.

Смесь приправ: все приправы тщательно перемешайте.

Мясо для гриля: налейте растительное масло в сковороду на среднем огне. Добавьте 1 ст.л. смеси приправ и перемешайте. Добавьте лук, куриные бедрышки и сердечки (или же грудки, если вы их используете) и вновь всё перемешайте. Мясо при периодическом перемешивании обжаривайте ок. 10 минут. Если вы используете печень, добавьте ее через 10 минут и еще несколько минут жарьте, чтобы хорошо прогреть.

Обрежьте верхние края питы и откройте карман. Положите в него 1 ст.л. тхины и смажьте внутренность питы. Наполните хорошо прожаренным мясом и подайте на гарнир рубленую петрушку.

Приятного аппетита!

Бе-теавон!

* Указания с видео по кошерованию куриной печени и сердечек можно найти [здесь](#) (англ.).

😊 Ищите рецепты из прошлых выпусков? [Они здесь](#) (на немецком языке)! 😊

Шаббат шалом!

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