



Еженедельник еврейской общины Манхайма

Наш онлайн-архив: [www.jgm-net.de/schabbes-news/](http://www.jgm-net.de/schabbes-news/)

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 21:17 и заканчивается в субботу в 22:43

Тора: стр. 634;  
ТАНАХ: Тора – стр. 275,  
афтара – стр. 509



## «Корах»: пустынный мятеж (Чис. 16:1 – 18:32)

Корах разжигает мятеж, с помощью которого он оспаривает лидерские позиции Моисея и кеуну (священство) Аарона. Его сопровождают неисправимые враги Моисея, Датан и Авирам. К ним присоединяются 250 знатных членов общины, которые предлагают освященный *кеторет* (ладан), чтобы доказать свое право на священство. Земля открывается и поглощает мятежников, а огонь пожирает тех, кто предлагает кеторет.

Последующий мор был остановлен жертвой кеторет Аарона. Посох Аарона чудесным образом сначала цветет, а затем плодоносит миндалем, чтобы показать, что назначение Аарона первосвященником – это воля Б-га.

Вс-вышний повелевает, чтобы коэны (священники) давали *терума* (возношения) от каждого урожая зерна и производства вина и масла, а также всех первенцев крупного рогатого скота и овец, а также другие подробные дары.



«Побег израэлитов, в то время как Кораха и его банду поглощает земля» (Ахува Клейн, 2019)

## Афтара (1-я кн. Сам. 11:14 – 12:22)

Пророк Самуил – потомок Кораха, антагониста нашей недельной главы – собирает евреев, чтобы установить Саула царем Израиля. Народ приносит жертвы и совместно ликует. Затем пророк Самуил произносит речь: он просит народ засвидетельствовать, что сам он никогда не совершал по отношению к ним никаких преступных действий. Во время своей речи он восклицает: «Вот я; свидетельствуйте на меня пред Г-сподом и пред помазанником Его, у кого взял я вола, у кого взял осла, кого обидел и кого притеснил, у кого взял дар и закрыл в деле его глаза мои, – и я возвращу вам». (Эта речь повторяет слова Моисея в нашей недельной главе: «Ни у кого из них я не взял даже осла, никому из них не причинил зла»). Народ подтверждает это. Самуил напоминает, как Б-г спас народ и помогал ему на каждом шагу, и упрекает евреев в том, что они захотели царя из плоти и крови. Он заверяет их, что Б-г будет с ними, если они будут ходить Его путями.

Чтобы подчеркнуть серьезность своих слов, Самуил просит Б-га позволить грозе разразиться в этот обычно бездождливый сезон. Еврейский народ понимает! Они просят Самуила заступиться за них и остановить грозу. Афтара заканчивается заверением, что Б-г никогда не покинет Свой народ.

(Подробнее на [chabad.org](http://chabad.org))



*Раввин д-р Соломон Альмекиас-Сигль*

Мы должны постоянно иметь в виду, что Б-г дозволил нам, а что — запретил. Размышления и решения Г-спода не подлежат сомнению, а тем более критике со стороны человека, особенно когда речь идет о позиции лидера. Если кому-то поручены обязанности лидера, он должен исполнять их с осмотрительностью и корректностью. В особенности он должен обращать внимание на посылаемые с Небес знаки, с помощью которых Б-г выражает недовольство нашими поступками, и в соответствии с ними вносить исправления в свои решения. Каждая попытка человека изменить установленное Б-гом лидерство заканчивается духовной катастрофой. И общество, запрещающее критику и управление которым осуществляется авторитарным руководством или диктатурой, неизбежно окончит анархией или распадом. Примеров этому в современности предостаточно.

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

## Из поучений отцов

«Рабби Элиэзер Канпар говорил: “Зависть, сладострастие и честолюбие лишают человека жизни в мире”».  
(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 21)



Зависть, исходящая из гордыни, неутолимой жадности и мизантропии, отказывает другим людям в любом благе и хочет обладать всем сама. «Тот, кто положит глаз на то, что ему не принадлежит, желаемого не добьется и потеряет всё, что имел», – говорили наши мудрецы, благ. пам. Зависть отравляет жизнь человеку и разоряет его. (Возьмем, к примеру, Каина, Кораха, Билама, Гехази).

Почет, состояние и даже предназначенное для изучения Торы и серьезной деятельности время тратятся попусту на сладострастие. «Тот, кто мечется от желания к желанию, от радости к радости и нанизывает удовольствие за удовольствием, преждевременно стареет», – учат, делая из этого выводы, наши мудрецы.

Кто скупится на уважение, во всех своих поступках видит перед глазами лишь цель обрести почет и стремится достичь ее всеми разрешенными и запрещенными средствами. Но получает он при этом противоположное, становясь неудовлетворенным собой и всем миром и уничтожая свое телесное и духовное благополучие.

Эти три пристрастия сжидают человека со свету, уничтожая его посюстороннее и будущее счастье, они делают его враждебным миру, приводят ко всем грехам и лишают его предназначения в этой жизни.

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



## Израиль: quo vadis?

Zoom-лекция о реформе  
израильской юстиции

Среда, 26 июня, в 19:30



Израильское правительство с декабря 2022 реализует планы перестройки правовой системы. Сторонники реформы надеются на сильное правительство, которое меньше ограничено Верховным судом. Критики предупреждают о решительном ослаблении демократического разделения властей. Наблюдатели видят Израиль в самом тяжелом кризисе со дня основания 75 лет назад.



Адвокат Эльмар Эссер, председатель германско-израильского объединения юристов, объяснит спорные моменты и обсудит последствия, которые может иметь реформа.

Вход свободный, [жмите сюда](#) или сканируйте QR-код!



## Еврейский Манхайм

### Отто Герман Кан

Банкир, предприниматель и меценат **Отто Герман Кан** родился в 1867 году в Манхайме в семье промышленника и банкира **Бернхарда Кана** (1827–1905) и его супруги **Эммы Эберштадт** (1840–1906). Его братом был композитор Роберт Кан (1865–1951), о котором [мы уже писали](#).

Кан окончил гимназию и стал изучать юриспруденцию. Он стал сотрудником Немецкого банка и по его заданию отправился в 1888 году в Лондон. В 1893-м он переехал в Нью-Йорк, где женился на **Эдди Вольфф** (1875–1949), дочери одного из совладельцев банка Investmentbank Kuhn, Loeb & Co.

Кан был очень успешным предпринимателем. Он стоял во главе многих концернов и был многолетним председателем, президентом и одним из ведущих меценатов Метрополитен-оперы в Нью-Йорке. Он также поддерживал немецкое искусство в США и Европе. Например, покровительствовал австрийскому театральному продюсеру и режиссеру еврейского происхождения **Максу Рейнхардту** (1873–1943).

В 1917 году Кан принял американское гражданство. В 1920-х его причисляли к самым известным личностям в США. В Нью-Йорке, в Верхнем Ист-Сайде (1 East 91st Street), прямо у Центрального Парка он построил большой таунхаус, его автором был архитектор **Ч. П. Г. Гилберт** (1861–1952). На Лонг-Айленде в 1914-19 гг. он построил замок Охека, представительную резиденцию на 125 комнат, ставшую в те годы вторым по размеру частным домом в США. Он служил съемочной площадкой фильма «Гражданин Кейн» (1941), сегодня в нем размещается отель.



Кан умер в 1934 году в Нью-Йорке. Снимок сверху, сделанный в 1929-м, сделал его бессмертным: он стал прототипом символа настольной игры «Монополия».



([Википедия](#))



# 🍴 Жареный сыр панир в томатном соусе 🍴

Эстер Левит делится рецептом от [Раджавана Айера](#)



## Что взять?

**Для панира:** 3,75 л 3,5% молока, 60 мл столового уксуса, 1½ ч.л. соли. По желанию: 1 пригоршню свежих рубленых листьев кориандра, 2 ч.л. приправы балти масала или гарам масала (можно купить в индийских магазинах; либо 300–500 г готового панира).

**Для карри:** 6 ст.л. растительного масла, 1 красную луковицу среднего или большого размера (порезанную), 60 г томатной пасты, по одной пригоршню свежих рубленых листьев кориандра и мяты, 1–2 свежих зеленых стручка перца чили, 1 ч.л. соли, 1 стаканчик взбитых сливок.

## Как готовить?

**Для панира.** Молоко налейте в большую кастрюлю, доведите до кипения на среднем огне, часто помешивая, чтобы оно не

подгорело. Как только молоко начнет закипать, влейте уксус. Снимите с плиты и на 20–30 минут оставьте в стороне, пока творог не начнет отделяться от светло-зеленой жидкости – сыворотки. Накройте сито двойным слоем марли, чтобы она на несколько сантиметров перекрывала края. Поставьте сито в

раковину, слейте в него молочную массу, а затем на 5 мин. дайте стечь. Если хотите, вмешайте в творог кориандр, 2 ст.л. приправы масала и 1½ ч.л. соли, можно добавить только соль, без кориандра и приправы. Как только творог немного остынет, заверните марлю поверх него. Наполните тяжелую кастрюлю водой и поставьте в миску прямо на завернутый творог. Оставьте на 3–5 часов, чтобы под гнетом из творога вышла практически вся жидкость. Уберите гнет и выньте затвердевший сыр из марли. Завернутый в пищевую пленку панир можно хранить в холодильнике до недели, а замороженным – несколько месяцев. В этом случае перед использованием оставьте его в холодильнике на ночь размораживаться.

**Для карри.** Порежьте панир кубиками по 2 см. Накройте

тарелку бумажным полотенцем. В сковороде разогрейте на среднем огне 4 ст.л. масла. Засыпьте в сковородку кубики панира так, чтобы они не касались друг друга, а затем поджарьте со всех сторон до золотистости. Высыпьте их из сковороды и дайте подсохнуть на бумажном полотенце. В среднего размера, приплюснутой кастрюле разогрейте на среднем огне оставшиеся 2 ст.л. масла. Добавьте порезанную луковицу и, постоянно помешивая, 5–8 минут поджаривайте, чтобы лук стал прозрачным, а по краям золотистым. Удалите стебель стручка чили и порежьте тонкими кольцами (чтобы перец был не таким острым, удалите зернышки). Добавьте томатную пасту, кориандр и мяту, чили и 1 ч.л. соли и перемешайте. Слегка уменьшите огонь и тушите пасту, периодически помешивая, 2–4 минуты до появления на ней жирного блеска. Влейте 240 мл воды и перемешайте до получения равномерного соуса.

Всыпьте осторожно поджаренный панир и один–два раза перемешайте. Еще уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите карри 8–10 мин., периодически помешивая, чтобы сыр впитал часть соуса. Добавьте сливки и один–два раза перемешайте. Огонь немного прибавьте и снова без крышки, периодически помешивая, кипятите карри 8–10 мин., чтобы соус стал плотнее. Подавайте с отварным рисом или с лавашом.

*Приятного аппетита!*

*Бе-теавон!*

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

## Шаббат шалом!

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

Перевод на русский язык: Константин Краснопольский