

Рош а-Шана начинается в Манхайме в пятницу в 19:21 и заканчивается в воскресенье в 20:23 Пост Гедальи — в понедельник, 18 сентября, с 5:22 до 20:05

ראש הַשְּׁנָה 5784



Б-гослужения Рош а-Шана в Манхайме



Пятница, 15.09, в 18:30: вечер Рош а-Шана Суббота, 16.09, в 9:30: 1-й день Рош а-Шана 18:30: вечер 2-го дня Рош а-Шана Воскресенье, 17.09, в 9:30: 2-й день Рош а-Шана и Ташлих



Службу ведут раввин Пауль Штраско и кантор Амнон Зелиг

Рош а-Шана – голова года

(1-й день: Тора – с. 88, 696 (Танах – с. 33, 302), афтара – Танах, с. 490; 2-й день: Тора – с. 92, 696 (Танах – с. 35, 302), афтара – Танах, с. 884)

Двухдневный праздник **Рош а-Шана** отмечается в 1-й и 2-й день месяца тишрей и буквально переводится как «голова года». Его название указывает на то, что это начало еврейского года: годовщина создания Адама и Евы, день рождения человечества, подчеркивающий особые отношения между Б-гом и человечеством.

Основное внимание в Рош а-Шана уделяется звучанию шофара (бараньего рога). Шофар звучит в оба дня Рош а-Шана, за исключением случая, когда первый из двух праздничных дней приходится на субботу, как в этом году. В этом случае мы трубим в шофар только во второй праздничный день. Звучание шофара аналогично звучанию трубы при коронации царя. Звук шофара также призывает к покаянию, так как Рош а-Шана также является годовщиной первого греха человека и его последующего покаяния. Таким образом, Рош а-Шана служит первым из «Десяти дней возврата», которые достигают своего пика в Йом Кипур — День покаяния.

В Рош а-Шана мы едим кусок яблока, обмакнутый в мед, чтобы выразить наше

желание сладкого года. Мы оставляем позади наши старые промахи и начинаем новый год с чистой совестью. Мы идем к озеру или реке и читаем молитву Ташлих, в которой символически бросаем все наши грехи в воду. И мы благословляем друг друга красивыми словами: *Ле-шана това тикатеву ве-тихатему* («Да будете вы записаны и запечатаны на хороший год!»)



Совет

Почему шофар?

Есть мицва трубить в шофар в Рош а-Шана, как сказано: «А первого числа седьмого месяца пусть у вас будет священное собрание не делайте никакой работы. Пусть это будет у вас день трубных звуков» (Чис. 29:1). Однако не указано, какой инструмент следует использовать! Откуда мы знаем, что это означает шофар? Из предыдущего места: «И протруби в рог: в седьмом месяце, в десятый день месяца, в День Искупления, трубите рог по всей вашей стране» (Лев. 25:9).

(Подробнее на <u>chabad.org</u>)

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Что вы все еще хотели бы знать о Ташлихе

лих — это обычай, который практикуется после молитвы «Минха» в первый день Рош а-Шана. Люди идут к источнику воды и бросают туда хлеб. Этот обряд символизирует отказ от наших грехов прошлого года, буквально выбрасывая их в воду.

Происхождение. Слово «ташлих», вероятно, происходит из цитаты пророка Михи: «...И Ты ввергнешь в глубины моря все грехи их» (Миха 7:19). В этом стихе תַּשָׁלִיף (веташлих, «и ввергнешь») встречается всего один раз в еврейской Библии.

Рыба. Ташлих проводят там, где есть иживая вода», то есть где есть рыба. Почему? Потому что «израильтяне подобны рыбам» (Берешит Рабба 97:5), они пьют воду Торы, как рыбы пьют воду, и «Да размножатся они обильно на земле!» (Быт. 48:16).

Шаббат. Проведение Ташлиха в субботу представляет собой проблему с нескольточек зрения. Принцизмо невозможно ист

ких точек зрения. Принципиально невозможно исполнять этот обычай, не нарушая запретов Шаббата. Поэтому в те годы, когда первый день Рош а-Шана выпадает на субботу, Ташлих проводится во второй день. Так же и в этом году.



Раввин Авраам Радбиль, синагогальная община Констанца

В пользу обвиняемого

Даже тот, кого вызывают в суд в качестве свидетеля, часто испытывает странные чувства. Еще больше волнений возникает, если тебя самого обвиняют. Чем ближе дата суда, тем больше человек нервничает и перестает обращать внимание на свою внешность, может не бриться несколько дней, думает только о процессе и возможном приговоре – и явно не о праздниках или праздничной еде. Однако, когда готовятся к Рош а-Шана, не только задумываются о своих поступках, но и заранее идут к парикмахеру, бреются, стригут ногти, посещают микву. А в сам праздник надевают свои лучшие наряды, устраивают пышные торжественные трапезы с веселыми песнопениями и, в принципе, должны иметь хорошее настроение и радоваться.

Откуда возникает это противоречие с самым событием, откуда такой оптимизм? Серьезность этого дня вполне очевидна, ведь в конце концов в Рош а-Шана судят каждого из нас и весь мир. Определяется, кто переживет наступающий год, а кто нет. Также в этот день принимается решение о материальных благах в следующем году. Некоторые молитвы и чтения в Рош а-Шана также указывают на то, что с приговором не следует шутить. И все же мы придаем большое значение тому, как мы выглядим и как настроены. Почему? Во-первых, нам нужно понять, что каждое судебное решение также может означать новое начало для обвиняемого. Часто можно видеть, как люди, получившие приговор, вдохновляются на то, чтобы пересмотреть свою жизнь и попробовать начать с чистого листа.

Когда человек что-то нарушил и получает мягкий приговор от милосердного судьи, он так благодарен за новый шанс, что обещает больше не повторять плохие поступки и старается улучшить себя. На Рош а-Шана мы стоим перед самым милосердным Судьей, который не только наш Царь, но прежде всего наш любящий и заботливый Отец. И хотя мы не всегда заслуживаем этого, Он всегда готов закрыть глаза на наши грехи и вынести для нас мягкий приговор. Из этой уверенности следует тот факт, что День нашего суда относится к праздникам, когда нам следует радоваться.

Кроме того, мы получили от Г-спода чудесный дар *тиувы*, возвращения или разворота. Это означает, что если мы раскаиваемся в наших плохих поступках и обещаем больше их не повторять, то они больше не считаются грехами, а приписываются нам как заслуги. *Бааль тиува* – тот, кто «разворачивается», – больше не рассматривается как прежний человек, а как совершенно новый и уже не может быть осужден за свои предыдущие поступки. Этот процесс частично символизируется обрядом посещения миквы, которая олицетворяет обновление, а также изменением внешнего вида, таким как стрижка волос или бритье.

Наши мудрецы даруют нам еще один совет, который поможет нам получить благоприятный приговор: объединиться перед Судьей как одна община. Ведь когда наши заслуги складываются, приговор обязательно будет благоприятным. И даже если в эти трудные времена мы не можем все собраться в синагоге и должны соблюдать множество ограничений, а также физическую дистанцию между собой, не забывайте, что главное — быть духовной частью этого общества. Активной частью еврейской общины. Каждый суд — это новое начало, каждый новый год — это чистый лист бумаги, который можно переписать заново. Давайте подведем итоги завершающегося года, найдем в нем ошибки, чтобы провести новый год в полном здравии и со всеми силами, решительно лучше, чем прошлый.

Четверо жертвующих

«Существует четыре разновидности людей, дающих пожертвования: тот, кто хочет давать сам, и не хочет, чтобы другие давали, — недоброжелателен к другим; желающий, чтобы давали другие, но не он — скуп; дающий сам и побуждающий давать других — благочестив; сам не дает и не хочет, чтобы другие давали, — злонамерен».

(«Пиркей Авот», гл. 5, мишна 13) →

Кто хочет давать сам, и не хочет, чтобы другие давали: кто исполняет обязанность давать милостыню, но не хочет, чтобы и другие помогали бедным, завидует пользе, которую могут получить бедные, и тем, кто также может помогать, лишая их радости от благородного деяния.

Желающий, чтобы давали другие, но не он: он побуждает других к милосердию, но сам не желает дарить больше, чем обязан, таким образом из-за своей жадности и скупости лишая себя радостного сознания благородного деяния, которое ощутил бы, помогая бедным.

Дающий сам и побуждающий давать других: кто не ограничивается своим милосердием, но и побуждает к нему других, проявляет Настоящую Любовь к жертвующим и заслуживает название праведника.

Сам не дает и не хочет, чтобы другие давали: этот человек – злонамерен по отношению как к себе, так им к другим.

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



Хасидская майса к Рош а-Шана

Задумайся!

Нода би-Йегуда (главный раввин Праги Йежезкель Ландау, 1713—1793) разговаривал с хазаном своей синагоги перед вечером Роша-Шана. После короткой беседы хазан встал и уже собирался уходить.



- Почему ты так торопишься? спросил его раввин.
- Мне еще нужно подготовиться к службе и повторить молитвы, ответил хазан.
- Мой друг, сказал раввин, хазану не нужно повторять молитвы, так не готовятся к Рош а-Шана. Скорее он должен задуматься о том, способен ли он духовно представлять общину перед Б-гом!



Еврейский Манхайм

Рахель Штраус

Врач, социальный работник и защитница прав женщин **Рахель Штраус** (урожд. Гойтейн) родилась в 1880 году в Карлсруэ в семье

ортодоксального раввина **Габора Гойтейна** (1848–1883) и учительницы начальной школы **Иды Лёвенфельд** (1848–1931). Она посещала первую немецкую женскую гимназию в Карлсруэ, окончив ее в 1899 году. Там же она произнесла первую выпускную речь среди девушек в Германии, в



которой обсуждалась проблема образовательных возможностей для женщин.

Несмотря на отрицательное отношение некоторых профессоров, она стала первой женщиной – студенткой медицинского факультета Хайдельбергского университета. Она была одной из первых четырех студенток, которые поступили на факультет. Во время учебы она жила в Манхайме, где было проще жить еврейской жизнью и легче найти кошерные продукты.

В 1905 году Рахель вышла замуж за юриста Элиаса Штрауса (1878–1933). В 1907 году она получила степень доктора медицины, а в 1908-м открыла гинекологическую практику в Мюнхене. Таким образом, она стала первой практикующей женщиной-врачом, получившей образование в немецком университете. В Мюнхене у нее родились пять детей.

Рахель Штраус была председателем Ассоциации еврейских женщин и членом Международной сионистской организации женщин (WIZO). В 1918 году она участвовала в работе некоторых органов Баварской советской республики. В 1932 году она заняла ведущую позицию в Союзе еврейских женщин.

В 1933 году умер муж Рахель, и она эмигрировала в Палестину, где работала врачом и соцработником. В 1952-м она основала Женскую международную лигу за мир и свободу, чьим почетным президентом она оставалась до смерти в 1963 году.

В честь Рахель Штраус названы улицы в Карлсруэ, Мюнхене и Ольденбурге. С 2019 года присуждается премия Рахель Штраус за длительные проекты по культуре памяти в Баден-Вюртемберге. Медфакультет Хайдельбергского университета поддерживает программу финансирования Рахель Гойтейн-Штраус для девушек-исследователей, работающих над собственными проектами после защиты докторской диссертации.

(Википедия)

События культуры

Голда и война

В четверг, 21.09, в 18:30 в экуменическом учебном центре «sanctclara», В5

Еврейская община Манхайма и экуменический учебный центр «sanctclara» приглашают к просмотру документального фильма «Голда» (2019, с немецкими субтитрами) с последующим обсуждением. Участниками дискуссии будут супруги Рафаэль Зелиг, офицер израильской разведки на сирийской границе во время войны Судного дня, и Варда Шапира-Зелиг, чей брат Амнон Шапира, благ. пам., погиб на египетском фронте, активно участвующая в израильском «Bereaved Families Forum» («Форуме скорбящих семей»). Встречу проведет **проф.** д-р Дебора Кемпер, беседа будет переводиться с английского на немецкий. Вход свободный.



🕼 Из еврейского мира (искусства)

Ташлих

Д-р Эстер Граф об одном редком сюжете Рош а-Шана

Рош а-Шана относится к редпраздничным сюжетам в еврейском искусстве. Когда доходит до художественного произ-



ведения, большей частью изображают трубление в шофар. И лишь в некоторых работах мы находим обряд «Ташлих». Выдающаяся картина о Ташлихе принадлежит польского художника Игнация Александра Герымского (1850–1901). Она была написана в 1884 году и называется «Święto Trąbek» («Праздник трубных звуков»). Мы видим по всей картине мужчин в хасидских одеждах с молитвенниками в руках, стоящих в акватории порта. Манера исполнения показывает, с каким уважением и сдержанностью Герымский относится к людям, которых он художественно изобразил.



🧻 Традиция на тарелке

Новогодний морковный кекс с медовой глазурью

Эстер Левит делится рецептом от Джейми Геллер

Этот немного отличающийся от других медовый кекс на Рош а-Шана имеет очень мягкую текстуру благодаря муке из цельнозернового риса, которая позволяет проявиться вкусу специй. Вместо медовой глазури вы также можете просто посыпать кекс сахарной пудрой.

Что взять?

Для кекса: 4 больших яйца, 200 г сахара, 180 г коричневого сахара, 240 мл рапсового масла, 120 мл апельсинового сока, 2 ч.л. ванильного экстракта, 135 г цельнозерновой пшеничной муки, 65 г муки из цельнозернового риса, 1½ ч.л. разрыхлителя, ½ ч.л. соли, молотые специи: 2½ ч.л. корицы, $\frac{1}{2}$ ч.л. мускатного ореха, $\frac{1}{2}$ ч.л. имбиря, $\frac{1}{2}$ ч.л. гвоздики; 330 г очищенной и натертой моркови (5 больших штук), растит. масло и муку для смазывания и посыпки формы.

Для глазури: 120 г сахарной пудры, 2 ст.л. меда, 1 ст.л. кокосового масла, $\frac{1}{4}$ ч.л. молотой куркумы, $\frac{1}{8}$ ч.л. молотого имбиря, 2 ст.л. горячей воды (при необходимости больше).

Как готовить?

Разогрейте духовку до 175°C. Смажьте и обсыпьте мукой большую форму для бабки. В большой миске с помощью кухонного комбайна или миксера взбейте яйца вместе с белым и



коричневым сахаром до получения воздушной массы. Затем добавьте рапсовое масло, апельсиновый сок и ваниль и продолжайте взбивать на низкой скорости. В средней по размеру миске смешайте пшеничную и рисовую муку, разрыхлитель, соль и специи. Добавьте половину этой смеси к жидким ингредиентам и тщательно перемешайте на низкой скорости. Затем добавьте оставшуюся муку и хорошо перемешайте. Добавьте тертую морковь в тесто и аккуратно перемешайте. Вылейте тесто в приготовленную форму и выпекайте на среднем уровне примерно час, пока зубочистка или нож, вставленные в середину, не будут выходить сухими. Выньте из духовки и дайте постоять 10 минут в форме, затем переверните кекс на решетку и полностью охладите. Для глазури насыпьте в миску среднего размера сахарную пудру и добавьте мед, кокосовое масло, куркуму и имбирь, и хорошо перемешайте. Постепенно добавляйте горячую воду, пока глазурь не станет густой, но еще будет литься. Дайте настояться в течение 5 минут, чтобы она немного загустела, затем полейте или покапайте ее на кекс. Если глазурь получилась слишком жидкой, добавьте немного сахарной пудры; если слишком густой, разбавьте немного водой. После того как глазурь подсохнет, кекс можно хранить при комнатной температуре в плотно закрытой посуде в течение нескольких дней и также прекрасно подходит для замораживания. Приятного аппетита! Бе-теавон!

Рецепты из прошлых выпусков? Они здесь (нем. яз.)!