

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Суккот начинается в Манхайме в пятницу в 18:52 и заканчивается в воскресенье в 19:53

סוכות



Б-гослужения в Суккот в Манхайме

Пятница, 29.09, в 18:30: вечер Суккот

Суббота, 30.09, в 9:30: 1-й день Суккот

в 18:30: вечер 2-го дня Суккот

Воскресенье, 1.10, в 9:30: 2-й день Суккот



Ход праздника

Сукка

В течение всех семи дней все приемы пищи устраиваются в сукке. Мицва обитать, есть и проводить время в сукке уникальна тем, что охватывает всего человека. Все части тела и клетки человека постоянно окружены суккой. Когда мы едим в сукке, то произносим следующее благословение: «*Барух Ата Адо-най Элохейну Мелех а-олам ашер кидшану бе-мицвотав ве-цивану лешев ба-сукка*» («Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь Вселенной, который освятил нас Своими заповедями и повелел сидеть в сукке»).

Суккот: б-жественная забота

1-й день: Тора – с. 512, 698 (Танах – с. 224, 303), афтара – Танах, с. 1117;

2-й день: Тора – с. 512, 698 (Танах – с. 224, 303), афтара – Танах, с. 629

Когда наши предки пересекали пустыню Синай перед вступлением в землю Израиль, чудесные облака славы окружали и покрывали их, защищая от всех опасностей и неудобств пустыни. С тех пор мы помним доброту Б-га и повторно подтверждаем свою веру в Его заботу, живя в сукке во время праздника Суккот, который проходит осенью. Сукка – это временная постройка с крышей из ветвей деревьев или пальмовых листьев. В течение семи дней и ночей мы устраиваем все приемы пищи в сукке, произносим особое благословение на пребывание в ней и считаем сукку своим временным жилищем.

Еще одной мицвой, связанной с праздником Суккот, является взятие четырех видов: *этрога* (плода, похожего на лимон), *лулава* (пальмовых листьев), трех *хадасим* (миртовых ветвей) и двух *аравот* (ветвей ивы). В течение каждого дня праздника, кроме Шаббата, мы берем эти четыре вида, произносим над ними благословение и затем собираем их вместе и трясем ими во всех шести направлениях: вправо, влево, вперед, назад, вверх и вниз. Это потряхивание четырьмя видами является неотъемлемой частью утреннего праздничного богослужения.



Суккот также называется временем нашей радости, и действительно, этот праздник приносит особую радость. Он продолжается с 15-го до 21-го тишрея. Первые его два дня – обычные праздничные дни, в которые запрещена большая часть работ. По окончании Суккот мы отмечаем Шмини Ацерет и Симхат Тора.

Во время молитвы в праздник кущей (Паула Ганс, 1883–1941)

(Подробнее на chabad.org)

**ЗНАЕТЕ ЛИ?**

Всё, что вы еще хотели знать об арба миним



Четыре вида. Арба Миним – это четыре растения, упомянутые в Торе (Лев. 23:40). Евреи связывают их вместе в течение каждого дня праздника Суккот (кроме Шаббата) и трясут ими в особенной церемонии. Наши мудрецы учили, что каждый вид представляет тип евреев.



Этрог. Этрог, официально называемый цитроном, имеет приятные аромат и вкус. Он символизирует еврея, который и изучает Тору, и выполняет мицвот и добрые дела.



Лулав. Финиковая пальма, хотя и не обладает ароматом, но имеет богатый вкус (финики очень сладкие). Она символизирует еврея, который много изучал Тору, но не совершает добрых дел.



Хадас. Мирт хорошо пахнет, но имеет отвратительный вкус. Он символизирует еврея, который не изучал Тору, но выполняет мицвот и совершает добрые дела.



Арава. Ива не имеет ни запаха, ни вкуса. Она представляет собой еврея, который не изучал Тору, ни выполняет мицвот или добрые дела.

Время нашей радости

Суккот – это праздник неопределенности. Речь идет не о собственной безопасности жилища, в котором мы проводим эту неделю. Мы находимся в сукке, с крышей, покрытой только листьями, полностью подверженной ветру и погодным условиям. Так же, как и в библейской истории. Народ Израиля только что выбрался из египетского рабства и направлялся навстречу неопределенным временам. Так же было позже для поколений в диаспоре: «Евреи знали, каково это – не иметь постоянного дома, зная, что место, в котором они живут, – всего лишь временное убежище», – написал бывший главный раввин Великобритании Джонатан Сакс, благ. пам. Он подчеркивал, что это – неопределенность, с которой евреи все время сталкиваются. Удивительно, как смогли израильтяне жить с почти постоянной угрозой войны и террора с момента создания государства, не поддаваясь страху. Современный Израиль – это живое воплощение того, что значит находиться в состоянии неопределенности и все равно радоваться.

Давайте вернемся к Генеральной Ассамблее Организации Объединенных Наций в Нью-Йорке, когда Генеральный секретарь ООН Антониу Гутерреш обратился к главам государств и правительств: «Наш мир находится в больших трудностях», – сказал он, перечислив различные политические кризисы и конфликты. Звучит не хорошо. Но у еврейского народа есть определенный опыт в преодолении неопределенных времен. Достаточно взглянуть на наше историческое прошлое. И вот мы уже приходим к значению праздника Суккот в сравнении с другими праздниками еврейского календаря. Песах посвящен воспоминаниям об Исходе из Египта – и это о прошлом. Шавуот – праздник дарования всегда актуальной Торы, т.е. относится к настоящему. А в Суккот речь идет о том, куда мы идем. Это взгляд в будущее.

Мы видим это будущее с физической неопределенностью, но с крепкой и защищающей верой в Б-га. Мы сидим в Суккот семь дней во временной постройке. Нашей сукке, в отличие от дома, нужно только две с половиной стены. У нее нет сплошной крыши. Она не идеальна, но это своего рода компромисс. И компромисс часто является предпосылкой для мира. Может быть, нам также следует идти на компромисс в отношении наших желаний и представлений – не только как индивидуумам, но и как обществу. Возможно, это поможет нам быть более благодарными перед Б-гом и более удовлетворенными тем, что у нас есть, и, в конечном итоге, более радостными.

Возможно, это также повод для радости, что мы уже несколько месяцев вновь начинаем приближаться друг к другу и успешно справляемся с текущими вызовами. Пандемия коронавируса, которая все еще занимает наш ум, показала нам, насколько мы уязвимы. Она показала нам, что мало что является надежным, что мы едва ли можем планировать заранее.

Но она также показала нам, насколько мы можем быть благодарными Б-гу за то, что у нас есть и что мы можем переживать, здесь и сейчас. И какие замечательные проявления солидарности и участия в жизни других мы пережили! Также во время кризиса с беженцами мы видели это внушительное участие в помощи нуждающимся. Мы должны помнить об этом, особенно в Суккот, когда наши хижины открыты, и мы приветствуем гостей и чужаков. Итак, мы можем процитировать рабби Сакса, который говорит, что Суккот – это ответ на неопределенность, когда мы покидаем безопасность наших домов и сидим в хижинах, подверженных воздействию природных элементов. Делать это и при этом говорить, что это время радости, – это высшее достижение веры, конечное средство против страха: «Вера – это способность радоваться среди нестабильности и изменений и путешествовать через дикий лес времени к неизвестной цели. Вера – это не чувствовать страх. Вера – это не испытывать ненависти. Вера – это не применять насилие. Это жизненно важные истины, которые никогда не были так нужны, как сейчас».



Четверо перед мудрецами

«Существует четыре разновидности учеников, сидящих перед мудрецами: «губка», «воронка», «цедилка» и «сито»: губка все впитывает; в воронку с одной стороны входит, а с другой выходит; цедилка пропускает вино, но задерживает осадок; сито отсеивает обычную муку, но задерживает лучшую».

(«Пиркей Авот», гл. 5, мишна 15)



Те, кто сидят перед мудрецами, – это те, кто не просто время от времени появляется в учебных заведениях, а постоянно являются учениками своих учителей. Перечисленные в этой мишне характеристики относятся к разнообразию суждения учеников.

Губка всасывает все без разбора, как мутное, так и чистое, как неприятное, так и приятное, и отдает это легким нажатием. Точно так же и ученик, чье суждение похоже на губку, впитывает всё услышанное в свою память, не способен отличить истинное от ложного и при любом побуждении передает услышанное другим.

Подобно всё принимающей и снова отдающей воронке, есть ученики, которые могут передавать всё услышанное различным способом, который, однако, не позволяет им отличать существенное от несущественного.

Ученик с суждением, подобным цедилке, тщательно проверяет услышанное, отделяя истинное от ложного и передавая другим только более чистые, понятные истины.

Ученик, сравнимый с ситом по своему суждению, оказывает разрушительное воздействие при передаче информации другим, передавая только ложное и неважное, но удерживая внутри себя чистые истины, услышанные от своего учителя.

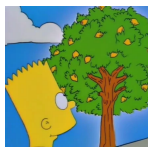
(Д-р раввин Исаак Зекель Бамбергер, 1863–1934)



А идише вертелех к Суккот

Слишком поздно...

Важная мицва в Суккот – взять арба миним. Поэтому многие иудеи пытаются купить особенно красивые и высококачественные арба миним. Здесь особенно важен этрог. Ради красивого «еврейского лимона» некоторые евреи готовы потратить состояние. Они заказывают его за недели заранее у надежных продавцов. Но если этрог не доставляется вовремя, это очень глупо – ведь мицву нельзя выполнить после Суккот! Поэтому существует идишская поговорка о упущенной возможности: נאך סוכות קומען די אַתרוגים (Нох Сукес кумен ди эсройгим) – «Этроги приходят после Суккот...»



Ари Мунцер

Абстрактный художник Ариберт «Ари» Мунцнер родился в 1930 году в еврейской семье в Манхайме. В 1937-м его семья бежала, чтобы найти убежище у друга семьи в Багдаде. В 1939-м им удалось получить визы в США, так как отец был рожден в Южной Африке, и квота на иммиграцию из этой страны, в отличие от Германии, не была исчерпана. Они поселились сначала в Нью-Йорке, а затем в Олтоне (штат Нью-Йорк).

В 1953 году Мунцнер получил степень бакалавра изящных искусств (BFA) в Сиракузском университете и степень магистра изящных искусств (MFA) в Крэнбрукской академии искусств в 1955 году. Тема его магистерской работы была «Искусство нельзя преподавать».

В 1955 году Мунцнер стал профессором в Миннеаполисском колледже искусств и дизайна (MCAD), где он преподавал до 1993 года. В 90-х годах он также занимал должность декана факультета. В 1994-м он был назначен профессором-эмеритом и вышел на пенсию, но продолжал руководить аспирантами до 2005 года. После этого он полностью отошел от преподавательской деятельности, чтобы полностью посвятить себя живописи.



Мунцнер учился у русско-американского фотомикроскописта еврейского происхождения Романа Вишняка (1897–1990). Он начал свой десятилетний проект «Генезис», в рамках которого создавал живописные яркие пятна на холсте, напоминающие галактики, а также монохроматические рисунки с минимальными элементами, напоминающие увеличенные изображения клеток.

В 2020 году, во время беспорядков в Миннеаполисе, вызванных гибелью Джорджа Флойда, огонь охватил здание «The Ivy», в котором находилась мастерская Мунцнера. Из-за повреждений, вызванных водой, пострадали многие произведения его 60-летней карьеры, включая большую часть проекта «Генезис». Оценивая разрушительные потери, всегда оптимистичный Мунцнер сказал: «Я начну сначала, потому что всю жизнь делаю именно это. Каждый момент – это волшебный момент».

(Википедия)



Шпил мир а лиделэ...

На зеленом поле, на горе крутой

Автор песен **Дэнни Сандерсон** (род. 1950) пытался сочинить текст к одной мелодии. Он написал первые слова «*Бе-садэ ярок аль гив'а тлула*» («На зеленом поле, на горе крутой») – и застрял. Тогда он позвал поэта **Меира Ариэля** (1942–1999) и

сказал ему: «У меня есть “На зеленом поле, на горе крутой”. Сделай одолжение и узнай, что там было». Ариэль дописал стихи до конца, а певец **Гиди Гов** (род. 1950) [записал песню в 1991 году](#). *Приятного прослушивания!*



Традиция на тарелке

Рецепт на Суккот: паштида с цукини, кукурузой и помидорами

Эстер Левит делится рецептом от [The Noshers](#)



Паштида, разновидность пирога киш без коржа, очень популярна и широко распространена в Израиле. Ее едят при любых случаях, как, например, легкий обед или ужин, или в праздники, когда каждый что-то приносит с собой. Она также очень популярна в Суккот, так как ее легко транспортировать и адаптировать. Особенно это блюдо подходит для теплого времени года, так как на его приготовление не нужно проводить много времени в горячей кухне, и оно особенно вкусно со свежими летними овощами. По желанию можно также использовать другие виды овощей или сыра.

Что взять?

2 ст.л. + 1 ч.л. оливкового масла, 6 шт. зеленого лука (грубо нарезанных), 2 цукини (нарезанных полукольцами толщиной ¼ см), 2 початка кукурузы (взять зерна с початка, можно использовать консервированную кукурузу, без сока), 375 г помидоров-черри или помидоров-фиников (половину из них разрезать пополам), 4 яйца, 3 ст.л. муки, 75 г рикотты, 100 г свежей моцареллы, 60 г тертого сыра чеддер, 1 ст.л. сливочного масла, 1 большую горсть свежего базилика, морскую соль и черный перец.

Как готовить?

Выложите кукурузу на тарелку и срежьте осторожно зерна острым ножом сверху вниз.

Разогрейте среднего размера сковороду на сильном огне и положите в нее кукурузные зерна без масла. Периодически помешивайте, пока кукуруза не станет слегка золотистой и начнет подрумяниваться.

Высыпьте кукурузу на тарелку, посыпьте щепоткой соли и

растопите на ней половину масла.

Дайте сковороде пару минут остыть, затем снова поставьте ее на средний огонь. Добавьте 1 ст.л. оливкового масла и положите в нее цукини. Периодически помешивайте, пока кружочки цукини не станут слегка мягкими и не начнут подрумяниваться. Переложите цукини на тарелку с кукурузой и добавьте оставшееся масло и щепотку морской соли.

Еще раз протрите сковороду бумажным полотенцем и разогрейте на среднем огне 1 ч.л. оливкового масла. Добавьте в нее порезанный зеленый лук. Он должен начать шипеть и в течение нескольких минут стать темно-коричневым, почти подгоревшим. Периодически помешивайте, а затем уберите из сковороды.

Налейте в сковороду 1 ст.л. оливкового масла и добавьте туда помидоры. Они должны начать образовывать пузырьки и слегка размягчаться. Слегка посолите и снимите с огня. Дайте обжаренным овощам остыть.

В миске взбейте яйца до образования легкой пены. Постепенно добавляйте муку, посто-

янно помешивая. Затем добавьте рикотту и хорошо размешайте. Слегка посолите и поперчите.

Добавьте овощи в яично-мучную смесь и хорошо размешайте, оставив немного каждого из овощей для украшения. Нарезьте половину моцареллы небольшими кусочками и добавьте в смесь.

Смажьте круглую форму для запекания или форму для пирога диаметром около 20 см тонким слоем сливочного или оливкового масла. Посыпьте дно и стенки формы половиной тертого сыра чеддер. Залейте смесь яиц и овощей в форму. Посыпьте оставшейся моцареллой поверх смеси, а затем – оставшимся чеддером. Слегка посолите и поперчите и украсьте верхнюю часть оставленными овощами.

Запекайте паштиду в предварительно разогретой до 175°C духовке в течение 30–35 минут, пока она не станет мягкой и хорошо пропеченной.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

Рецепты из прошлых выпусков?

[Они здесь \(нем. яз.\)!](#)

Шаббат шалом и Хаг Суккот sameax! Наш онлайн-архив: www.jgm-net.de/schabbes-news/



5781–84 (2020–23) JGM. Редактор: кантор Амнон Зелиг. Переводчик: Константин Краснопольский