

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шмини Ацерет начинается в Манхайме в пятницу в 18:37, Симхат Тора заканчивается в воскресенье в 19:38

שְׁמִינֵי עֶצְרַת
שְׁמַחַת תּוֹרָה



Б-гослужения

Пятница, 6.10, в 18:30: вечер Шмини Ацерет
Суббота, 7.10, в 9:30: Шмини Ацерет, Изкор
в 18:30: вечер Симхат Тора
Воскресенье, 8.10, в 9:30: Симхат Тора



Ход праздника

Дождь

В Шмини Ацерет мы начинаем молитву «Мусаф» с особой молитвы о дожде молитвы о дожде (ивр. *гешем*). С этого момента в течение зимних месяцев до первого дня Песаха мы говорим в «Амиде» хвалу Б-гу, «...который посылает ветер и дарует дождь» (*машив а-руах у-морид а-гешем*).

Молитва о дожде в Шмини Ацерет очень впечатляет. Кантор говорит ее торжественным тоном, напоминающем о праздниках.

Причина этой особой молитвы ясна: зимние месяцы в Израиле – дождливые, и жизнь в стране зависит от дождя.

Заканчиваем Суккот, радуемся Торе

Шмини Ацерет: Тора – с. 800, 700 (Танах – с. 351, 304), афтара – Танах, с. 633;
 Симхат Тора: Тора – с. 888, 20, 700 (с. 388, 1, 304), афтара – Танах, с. 391

С окончанием Суккот сразу же приходят еще два праздничных дня: **Шмини Ацерет** и **Симхат Тора**. В Израиле они оба отмечаются в один день.

Мидраш сообщает об одном из царей, который пригласил своих сыновей на многодневный праздник. Когда пришло время прощаться, царь сказал: «Сыны мои! Пожалуйста, останьтесь еще на день со мной, мне тяжело видеть, как вы уходите!»

Праздничные свечи зажигают в оба вечера. В эти праздники мы произносим «Кидуш» перед каждой из четырех роскошных основных трапез. В эти дни мы не работаем. Не пишем и не используем электрические приборы; разрешено лишь готовить и переносить предметы.

Шмини Ацерет. В это день мы еще едим в сукке, но более не произносим благословение на сукку. На Шмини Ацерет больше не трясут четырьмя видами растений. Во время утренней службы произносят «Изкор» и благословение на дождь.

Симхат Тора. Второй праздничный день называется Симхат Тора (Радость Торы). Мы больше не едим в сукке. В этот день заканчивается и начинается годичный цикл чтения Торы, вызывающий в нас ни с чем не сравнимую радость. Основным моментом празднования – Акафот, обход бимы. Мы берем все свитки Торы из Арон а-Кодеш и танцуем с ними несколько кругов в синагоге.



ЗНАЕТЕ ЛИ?

Всё, что вы еще хотели знать о Симхат Тора



Как царь. Традиция с большим торжеством праздновать Тору восходит к царю Соломону, ибо сказано: «И пришел (Соломон) в Иерусалим, и стал пред Ковчегом завета Г-спода, и принес всеожжения и жертвы мирные, и устроил пир для всех рабов своих» (3-я Кн. Царств 3:15). «Из этого, – говорит рабби Элеазар, – мы узнаем, что после прочтения Торы человек устраивает пир» (Шир а-Ширим Раба 1:9).



Местные обычаи. Махарил (рабби Яков бен Моше Мёльн а-Леви, ок. 1375–1427), работавший в Майнце и Вормсе, задокументировал в своей книге «*Минхагей Махарил*» несколько немецко-ашкеназских традиций. От него мы узнаем, что на Симхат Тора молодые люди из общины торжественно разбирали сукку и разжигали костер из балок (Хилхот Хаг а-Суккот, §8).



Хороводы. Во многих общинах по всему миру после окончания Симхат Тора принято выносить свитки Торы из синагоги и танцевать с ними перед синагогой и вокруг нее. В Израиле эти торжества особенно масштабны.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Барух Бабаев

Вторая свадьба

Почему Симхат Тора не отмечается в Шавуот – в праздник, когда народу Израиля была дана Тора, а лишь после завершения чтения Торы? К этому подходит известная притча Магида из Дубно (раввина Якоба бен Зеева Кранца, 1741–1804):

«Одна принцесса подросла, и ее отец-король стал задумываться о будущем женихе. Множество молодых людей благородных кровей приходили к нему в замок, но ни один не показался королю подходящим для принцессы. Он приказал своим министрам найти подходящего молодого человека в других королевствах. Однажды один из министров вернулся из долгого путешествия и рассказал королю, что ему встретился молодой человек из отнюдь не аристократической и очень скромной семьи, но, кажется, они с принцессой родственные души. Король послал своих верных слуг и приказал привести молодого человека. Ни один из слуг не отвечал на вопросы юноши, почему его ведут в королевский дворец. Также король лишь коротко приказал вымыть, причесать и одеть юношу, потому что тот должен был знакомиться с принцессой в тот же вечер. Юноша попытался возразить, но король не дал ему выбора. Молодому человеку не оставалось ничего другого, кроме как подчиниться монаршей воле. В тот вечер принцесса беседовала с молодым человеком и была поражена его умственными способностями и сообразительностью. Она прибежала к отцу и рассказала, как сильно ей понравилась беседа с юношей. Король с радостью обнял молодого человека и немедленно объявил, что королевская свадьба состоится через три дня. Юноша снова попытался возразить, но король приказал ему молчать и готовиться к свадьбе. От короля до служанки все в королевстве были безмерно рады предстоящей свадьбе: все, кроме жениха. Даже во время церемонии его одолевали страхи и сомнения о браке с королевской дочерью. В период до свадьбы он пытался найти, что с принцессой не так. Иначе почему она захотела бы разделить свою жизнь с простолюдином? Даже после свадьбы жених оставался скептически настроенным и продолжал искать недостатки у жены. Так прошли недели и месяцы. После того как мужчина не смог выявить недостатков у супруги, он попросил аудиенции у короля. В ходе беседы он выразил свою просьбу устроить вторую свадьбу с принцессой. Он хотел повторить церемонию бракосочетания и празднование. Король не понял этой просьбы. Зять объяснил, что изначально он не мог понять, почему принцесса хочет выйти замуж за обычного человека. Но теперь, живя с ней и познакомившись, он понял, насколько совершенна его жена. Поэтому он просил короля устроить вторую свадьбу, чтобы он мог наслаждаться своей невестой как счастливый жених».

Точно так же было и в Шавуот, на «первой свадьбе» народа Израиля и Торы. Изначально народ Израиля воспринимал Тору как своего рода бремя. Вдруг появилось множество запретов. Некоторые израэлиты даже плакали весь день Шавуот из-за этого. Народ Израиля, только что освободившийся от рабства, чувствовал себя угнетенным, получая Тору на горе Синай. Люди думали: только потому, что ни один другой народ не захотел Тору, они теперь должны следовать ей. Естественно, в таких обстоятельствах радость была несовершенной. Но тот, кто изучал Тору и разбирался во всех её 613-ти заповедях, изучал ее до последней строчки и не только не находил недостатков, но, наоборот, обнаруживал для себя ее совершенство, тот ощущал, как молодой жених в притче, что он упустил что-то важное и обязательно должен это наверстать. Поэтому вторая свадьба отмечается в тот день, когда человек вновь открывает для себя суть этого события.

(Оригинал статьи читайте [на сайте «Jüdische Allgemeine»](#))



Чистая любовь

«Всякая любовь, зависящая от обстоятельств, проходит, когда эти обстоятельства меняются; ни от чего не зависящая — не кончается никогда».

(«Пиркей Авот», гл. 5, мишна 16)



Любовь, зависящая от чего-либо — например, от внешних преимуществ, обаяния и выгоды, — проходит, как только это что-то исчезает. Поскольку она имеет корни лишь во внешних преимуществах, обаянии и выгоде, она исчезает вместе с их исчезновением.

Но любовь, которая не зависит от внешних обстоятельств, никогда не прекращается, даже если внешние обстоятельства могли бы создать помехи. Например, любовь родителей к своим детям — это непрерывное чувство, даже если дети могут доставить им неприятности.

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



А идише лидл к Симхат Тора

Тора — лучший товар

Многие стихи для детей на идиш были написаны, чтобы вдохновить молодежь принимать участие в праздновании Симхат Тора с энтузиазмом. Вот пример:

פריילעך, קינדער, האָט ניט מורא — טאַנצט, עס איז היינט שמחת-תורה!
 ייִדן טאַנצן מיט דער תורה — ס'איז די שענסטע, בעסטע סחורה!
 משה האָט זי אונדז געגעבן — פֿאַר אַ שיינעם, ריינעם לעבן!
 תורה ליכט איז, תורה-אורה — היינט איז יום-טובֿ, שמחת-תורה!
 הייבט זשע, קינדער, אויף די פֿאַן — נעמט מיך אויך אַרײַן אין קאַן!
 שײן און פֿריילעך, אין די מאַסן — זינגט און לאָזט זיך אין די גאַסן!
 זאָגט אָן אַלע, שטאַלץ, אָן מורא — ס'איז בײַ ייִדן שמחת-תורה!
 אונדזער תורה היינט מיר לויבן — ווייל זי האָט דעם מענטש דערהויבן!

Фрейлах, киндер, hot нит мойре —

танцт, эс из хайнт Симхес Тойре!

Идн танцн мит дер Тойре — с'из ди шенсте, бесте схойре!

Мойше hot зи ундз гегебен — фар а шейнем, рейнем лебн!

Тойре лихт из, Тойре-Ойре — хайнт из йонтеф, Симхес Тойре!

heybt же, киндер, ойф ди фон — немт мих ойх арайн ин кон!

Шейн ун фрейлах, ин ди масн — зингт ун лозт зих ин ди гасн!

Согт он але, штолц, он мойре — с'из бай идн Симхес-Тойре!

Ундзер Тойре хайнт мир лойбн —

вайл зи хот дем менч дерхойбн!

Радуйтесь, дети, и не бойтесь —

танцуйте, ведь сегодня Симхат Тора!

Евреи танцуют с Торой —

она самый красивый, лучший товар!

Моисей дал нам ее — для красивой, чистой жизни!

Тора — свет, Тора-Ора; сегодня — праздник Симхат Тора!

Поднимите ж, дети, флаги — возьмите и меня в круж!

Красиво и весело, в массы — пойте и бегите на улицу!

Говорите всем с гордостью, без страха —

сегодня у евреев Симхат Тора!

Нашу Тору славим мы сегодня —

ведь она превознесла человека!



Герберт Танненбаум

Галерист и теоретик киноискусства **Герберт Танненбаум** родился в 1892 году в Манхайме в семье **Бенни Танненбаума** (1860–1916) и **Эммы Леви** (1871–1922). Он учился в гимназии им. Карла-Фридриха и изучал юриспруденцию в Хайдельберге и Мюнхене. Его докторская диссертация была посвящена авторскому праву в кино. Помимо учебы, он работал в художественной галерее и участвовал в основании в 1911 году «Свободного союза за внедрение изобразительного искусства в Манхайме».

В 1914 году Танненбаум переехал в Берлин, где работал в киноиндустрии и изучал историю искусств. Во время Первой мировой войны он служил на западном фронте и был награжден Железным Крестом 2-го класса и нагрудным знаком «За ранение» в черном.

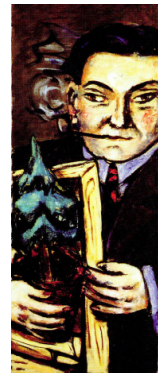
В 1918 году Танненбаум вернулся в Манхайм и с 1920-го управлял художественным салоном «*Das Kunsthaus*» в Манхайме, предлагая книги, журналы и произведения искусства. Среди его клиентов была и художественная галерея, которая приобрела у него картину «*Раввин*» **Марка Шагала** (1887–1985), которая была удалена национал-социалистами в 1937 году в рамках выставки «*Дегенеративное искусство*».

В 1921 году Танненбаум женился на **Марии Носбиш** (1892–1990), невестке нового директора художественной галереи Карлсруэ **Вилли Шторка** (1889–1927).

В 1933 году под новым нацистским руководством в художественной галерее Манхайма прошла выставка-травля «Культурбольшевистские картины», где атаковались и высмеивались приобретения современного искусства, сделанные при бывшем директоре музея **Густаве Хартлаубе** (1884–1963), уволенном в 1933 году, также были нападки на Танненбаума как еврея и глашатая современного искусства. В 1937 году он сбежал в Нидерланды и во время войны скрывался на чердаке.

В 1947-м Танненбаум с семьей эмигрировал в США. По этому случаю **Макс Бекман** (1884–1950) создал картину «Танненбаум едет в Америку», она с 2004 года находится в «Кунстхалле» Манхайма. В Нью-Йорке Танненбаум открыл новую галерею и худсалон. Во время визита в Германию в 1958 году он скончался. Его наследие хранится в Еврейском музее в Берлине.

([Википедия](#))





4-е Дни еврейской культуры в Манхайме

С воскресенья, 15 октября, по воскресенье, 22 октября, в еврейском общинном центре Манхайма (F3) пройдут 4-е Дни еврейской культуры в Манхайме! [Полную программу вы сможете найти здесь.](#) Предварительная запись на открытие мероприятия при участии трио «Drei Kantoren» (в воскресенье, 15.10, в 11 часов) – по электронной почте: gemeinde@jgm-net.de. Будем рады видеть вас!



Традиция на тарелке

Рецепт на Симхат Тора: тыквенная бабка

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

Что взять (на 3 бабки)?

Для теста: 540 г муки, 65 г сахара, ½ кубика свежего дрожжей или 8 г сухих дрожжей, 1 ч.л. сахара, 120 мл теплой воды, 210 г сливочного масла или маргарина (растопленного), 120 мл молока или растит. молока, 2 яйца, 1 ч.л. ванильного экстракта, 1 ч.л. корицы, ½ ч.л. молотого имбиря, ¼ ч.л. молотого душистого перца, ¼ ч.л. молотой гвоздики, ¼ ч.л. молотого мускатного ореха.

Для начинки: 345 г тыквенного пюре из банки или измельченной свежей тыквы*, 120 г коричневого сахара, 2 ч.л. корицы.

Для сиропа: 160 мл воды, 200 г сахара, 1 ч.л. ванильного экстракта, 1 целую палочку корицы.

* Для тыквенного пюре половину тыквы положите разрезанной стороной, смазанной маслом, вниз в разогретую до 200°C духовку и запекайте 35–45 минут, пока тыква не станет мягкой, затем остудите, извлеките мякоть из кожуры и превратите в пюре. Оставшуюся половину можно использовать для других

блюд, например, для тыквенного супа или запеканки.

Как готовить?

При использовании свежих дрожжей, посыпьте сахаром раскрошенные дрожжи и оставьте на 10 минут, пока они не растворятся; при необходимости, к концу добавьте немного воды, чтобы ускорить процесс растворения. При использовании сухих дрожжей смешайте их для растворения с 1 ч.л. сахара и немного теплой воды.

Смешайте в большой миске



крюком для теста от кухонного комбайна или ручного миксера муку, сахар, ваниль, корицу, имбирь, мускатный орех, гвоздику и душистый перец. В отдельной миске смешайте масло или маргарин с молоком.

Установите миксер на низкую скорость и добавьте сначала смесь с дрожжами и оставшуюся воду, затем смесь с маслом и молоком. Добавьте яйца по одному.

Месите тесто в течение 3–5 минут, пока оно не начнет формироваться, затем увеличьте скорость миксера до высокой и месите еще 5–10 минут, пока тесто не станет гладким, упругим и блестящим.

Вместо миксера можно также замесить тесто вручную.

Положите готовое тесто в смазанную миску и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение 1–2 часов, пока его объем примерно не удвоится.

Разогрейте духовку до 175°C.

Разделите тесто на три равные части и каждую раскатайте в прямоугольник. Затем каждый из них смажьте 115 г тыквенного пюре и посыпьте 40 г коричневого сахара и ½ ст.л. корицы. Заверните прямоугольники с корицей с короткой стороны, прижмите концы. Разрежьте смазанные рулеты теста пополам вдоль, скрутите обе половины и соедините концы. Выложите в смазанную хлебную форму и дайте бабкам подняться еще 10–20 минут.

Выпекайте в разогретой духовке ок. 35 мин. до золотистости.

Пока бабки выпекаются, в небольшой кастрюле смешайте 160 мл воды, 200 г сахара, 1 ч.л. ванильного экстракта и палочку корицы, доведите до кипения на среднем огне. Как только смесь закипит, снимите с огня и аккуратно перемешайте, чтобы сахар полностью растворился.

После примерно 20–25 минут выпекания вылейте половину сиропа на бабки.

После выпекания достаньте бабки из духовки и сразу же обильно смажьте оставшимся сиропом. В зависимости от впитываемости, сироп может остаться.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

*Рецепты из прошлых выпусков?
[Они здесь \(нем. яз.\)!](#)*

