

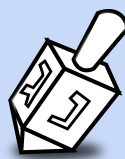
Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 16:11 и заканчивается в субботу в 17:23

וישלה



Наше ежегодное
**ЗАЖИГАНИЕ
ХАНУКАЛЬНЫХ СВЕЧЕЙ**



будет проводится **каждый вечер перед синагогой**
с четверга, 7 декабря, по четверг, 14 декабря, в 18:30
(в пятницу, 8 декабря, – в 15:45)!

Не бойся, Израиль

Быт. 32:4 – 36:43 (Тора, с. 152; Танах, с. 59)

Спустя 20 лет Яков возвращается в Святую Землю. Он отправляет посланников к своему брату-близнецу Эсаву в надежде на примирение, но посланники сообщают Якову, что его брат спешит ему навстречу в сопровождении четырехсот вооруженных всадников. В растерянности Яков готовится к битве, возносит молитву и посылает Эсаву сотни животных, надеясь задобрить.

В ту ночь Яков переправляет свою семью через реку Ябок, сам же остается на другом берегу, где встречает ангела – покровителя Эсава, – с которым борется до рассвета. Это стоит Якову хромоты, но он одолевает ангела, который нарекает его именем Исраэль, означая «одолевающий Б-га».

Встреча Якова и Эсава на следующее утро сопровождается объятиями и поцелуями, но затем их пути расходятся. Яков приобретает участок земли около Шхема (нынешнего Наблуса).

Сын правителя этого города, тоже по имени Шхем, захватывает и насилует дочь Якова Дину. Ее братья Шимон и Леви мстят за это и уничтожают всех мужчин города, после того как они принуждают жителей под предлогом предстоящей свадьбы Шхема и Дины сделать обрезание. Яков не одобряет поступка сыновей и из страха возмездия продолжает свой путь в Бейт-Эль.

Рахель умирает при родах своего второго сына, Биньямина. Яков хоронит ее недалеко от Бейт-Лехема. Яков прибывает в Хеврон к своему отцу Исааку. Ривка не доживает до возвращения Якова.



Якоб Штейнхардт (1887–1968). «Встреча Якова и Эсава»

Афтара

Наказание Эдома

Ов. 1:1–21 (Танах, с. 1073)

На этой неделе афтара упоминает о наказании эдомитян, потомков Эсава, что напоминает о конфликте между Эсавом и Яковом в этом разделе Торы.

Пророк Овадья, который сам был новообращенным в иудаизм эдомитом, описывает наказания, предназначенные для народа Эдома. Эдомиты не помогли евреям, когда Иудея была разрушена вавилонянами, и даже участвовали в побоище.

Пророк предупреждает: «Если ты подойдешь, как орел, и построишь свое гнездо среди звезд, то я отведу тебя оттуда, говорит Г-сподь [...] И дом Якова будет огнем и дом Иосифа будет пламенем, а дом Эсава станет соломой, и они подожгут и уничтожат его. В доме Эсава не будет выживших, о которых говорил Г-сподь».

(Подробнее на Juedische.info)

ЗНАЕТЕ ЛИ?

К Хануке



Ханукия. *Менора* (светильник со свечами) в Иерусалимском Храме имел семь ветвей. В Хануку мы зажигаем свечи на *ханукие* – светильнике, имеющем девять ветвей. – чтобы мы могли каждый из восьми вечеров праздника зажигать по одной (дополнительной) свече, а еще одну свечу *шамаш* (служка) – для зажигания остальных.



Всё правильно.

Чтобы быть пригодной, *Ханукия* не должна отвечать многим требованиям. Важно лишь то, чтобы все свечи стояли на одном уровне, кроме свечи-служки, которая визуально должна отличаться от остальных.



Откуда слово?

Светильник с девятью ветвями в раввинистских источниках чаще называется מְנוּרָה הַחֲנֻכָּה (мнорат ханука, «ханукальный светильник») или просто מְנוּרָה (менора, «светильник»). Около XVIII века сефардские и балканские евреи начали называть его חֲנֻכְיָהּ (ханукия). Лишь в конце XIX столетия иерусалимский журналистка и автор книг Хенда Бен-Иегуда (1873–1951) ввела слово חֲנֻכְיָהּ (ханукия). Хенда была женой отца современного иврита, журналиста и лексикографа Элиэзера Бен-Иегуды (1858–1922).



Скажи-ка, рабби...

Раввин Авраам Радбиль

Разными путями

В нашей недельной главе происходит встреча нашего праотца Якова с его братом Эсавом. Тот поклялся мстить Якову за «украденное» благословение и приближался к нему с армией из 400 человек. Яков не знал, с какими намерениями приближается Эсав, и молился Б-гу: «Прошу, спаси меня от руки брата моего, от руки Эсава!» (32:12). Но почему Яков говорит: «от руки брата моего» и «от руки Эсава»? У него только один брат, почему бы не использовать одну из этих формулировок? Бейт Алеви, раввин Йосеф Дов-Бер Соловейчик (1820–1892), объясняет это повторение следующим образом: Яков, зная, что Эсав приближается к нему, предвидел два возможных исхода их встречи. Либо Эсав все еще ненавидел Якова за то, что тот лишил его первенства, и поэтому хотел вести с ним войну. Из-за этого Яков просил Б-га быть спасенным «от руки Эсава», что является намеком на военную мощь Эсава. Либо Эсав уже простил Якова и хотел, чтобы они жили братьями неподалеку. Поэтому Яков молился быть спасенным «от руки брата моего».

Подход Бейт Алеви трудно понять. Понятно, почему Яков, находясь в бегах со своей семьей, не хотел вести войну с Эсавом, но почему Яков молился быть спасенным от предполагаемого Эсава предложения о примирении? Разве это не могло бы быть красивым хэппи-эндом? Однако Бейт Алеви говорит, что мысль о постоянном проживании в непосредственной близости к Эсаву пугала Якова, ведь он опасался разрушительного влияния низких моральных стандартов Эсава на себя и его семью. Поэтому, говорит Бейт Алеви, было бы также вредно жить в братстве с кем-то подобным, кто бы пытался убить его.

Мы видим, что беспокойства Якова были обоснованы, как показывает стих, описывающий фактическую встречу Якова и Эсава: «Эсав побежал к нему навстречу и, обняв его, пал ему на шею, расцеловал его» (33:4). Мидраш рассказывает нам, что Эсав изначально хотел укубить брата за шею и убить его таким образом. Однако, когда это не сработало и благодаря чуду Б-га Эсав сломал зубы, пытаясь укубить Якова за шею, он попытался «расцеловать его до смерти». Как? Разрушая на духовном уровне своим негативным влиянием.

Первоначальное намерение Эсава открыто пытать убить Якова стало основной тактикой врагов еврейского народа на тысячи лет. Многие пытались физически уничтожить и истребить еврейский народ. И, как известно, наши враги и гонители сломали зубы об еврейский народ, потому что, как и для Якова, Б-г также совершил для нас много чудес. Но были также попытки уничтожить еврейский народ «поцелуем смерти», то есть путем попыток отвлечь еврейский народ от его тысячелетнего наследия через близость, дружбу и любовь. К сожалению, многие евреи в течение истории попадались на эти попытки. Но история научила нас лучше.

Известно, что Наполеон, стремился завоевать мир во имя «свободы, равенства и братства», избавить его от жестокостей и несправедливостей различных монархий и церкви, а также избавить еврейский народ от неопикуемых страданий. Неудивительно, что почти все тогдашние еврейские лидеры поддерживали его военные планы, за исключением Ребе Шнеур Залмана (1745–1813), известного как Баал а-Тания, или Алтер Ребе. Он публично заявил, что успешная кампания Наполеона, хотя она, безусловно, повысила бы материальные возможности еврейского народа, все равно принесла бы катастрофу – духовную потерю еврейской идентичности.

Таким образом, Ребе, сам сбежавший от Наполеона в далекую Россию, объявил ему войну и послал одного из своих самых талантливых хасидов, рава Моше Мицлиша, чтобы тот выведал информацию и передал ее русскому верховному командованию. Для Алтер Ребе духовная угроза («от руки моего брата»), исходящая от Наполеона, была намного больше, чем материальная угроза, которую представлял русский царь («от руки Эсава»).

(Оригинал статьи читайте на сайте газеты «Jüdische Allgemeine»)



Тора того стоит

«Бен-Эй-Эй говорил: “По мукам и вознаграждение”».
(«Пиркей Авот», гл. 5, мишна 22)



Значение человека и основанное на этом вознаграждение не заключается в реальном достигнутом благе, а в приложенных усилиях и труде для достижения и осуществления добрых и благоприятных дел, даже если не удастся достичь этих целей.

Это высказывание является завершением пятой главы трактата «Пиркей Авот». С этим заключением хочется подчеркнуть, что не следует воздерживаться от стремления к достижению моральных и духовных целей, предписанных в «Изречениях отцов», с тем убеждением, что эти цели все равно недостижимы. Наша ценность и заслуги определяются не фактическим достижением желаемой цели, а серьезным стремлением ее достичь. Награда измеряется трудом, а не реализацией.

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



Трауте Карлсен

Актриса **Трауте Карлсен** родилась в 1887 году в еврейской семье в Дрездене под именем Гертруда Розали Кемпнер и училась в театральной школе Немецкого театра в Берлине. Она начала свою карьеру в Манхайме, дебютировав в 1907 году в Национальном театре. В 1910-м она пришла в Дом комедии во Франкфурте, а в 1912-м – в Малый театр в Берлине.

В кино она начала сниматься с 1913 года в главных ролях. После Первой мировой войны она снова активно обратилась к театру и через Франкфурт попала в венский Бургтеатр. В 1927 году Карлсен, вышедшая в 24-м замуж за швейцарского химика **Виктора Гербера** (1891–1949), перешла в цюрихский Шаушпильхаус.



Иногда она гастролировала в Берлине и снова играла небольшие роли в фильмах. Под конец она играла в 1932–33 годах в Комической опере, а в 1933–34-м также выступала в Вене в театре в Йозефштадте. В 1933-м после прихода к власти национал-социалистов Карлсен окончательно осталась в Швейцарии и выступала преимущественно в Шаушпильхаусе в Цюрихе.

В швейцарском кино она сыграла несколько небольших ролей, также работала на Радио Берна и Швейцарском телевидении. Она была недолго замужем за режиссером **Карлхайнцем Мартином** (1886–1948) и актером **Карлом Форестом** (1874–1944). В 1959 году ей вручили высшую театральную награду Швейцарии – Кольцо Ханса Рейнхарта.

За свою карьеру Трауте Карлсен снялась в более чем 30 фильмах, среди которых: «В сумерках», «Паук», «В окопе», «Игрушка Парижа», «Первое право ребенка», «Хайди», «Хайди и Петер», «Цюрихская помолвка», «Это случилось среди бела дня», «Дом на острове» и многих других. Она умерла в 1968 году в Цюрихе.

([Википедия](#))



Шпил мир а лиделе...

Городской ханукальный концерт

В четверг, 7 декабря, в 19 часов, после зажигания свечей в 18:30, солисты **Натали Зелиг** и кантор **Амнос Зелиг**, ансамбль «Mannheim Vocal» и квартет «La Roche Quartett» под руководством **Йоханнеса Михеля** дадут ежегодный ханукальный концерт в зале им. Самуэля Адлера еврейской общины Манхайма.

Будут исполнены произведения и песни на иврите авторства **Самуэля Адлера**, **Хьюго Адлера**, **Феликса Мендельсона**, **Эгинхарда Тайхмана** и **Йоханнеса Михеля**, а также [ханукальная оратория](#), написанная в 2021 году израильским композитором **Алоном Шабом**



специально для еврейской общины Манхайма. Все произведения имеют отношение к еврейскому празднику света, концерт ведет кантор Амнос Зелиг.

Городской ханукальный концерт является совместным проектом Samuel-Adler-Verein e. V. и еврейской общины при финансовой поддержке городских властей.

Вход бесплатный, без предварительной записи!



Bring Them Home

В последнем номере «ШН» мы сообщали об **Ади Шохам**, которая 7 октября вместе с мужем **Талем**, детьми **Яэлью** (3) и **Навэ** (8), а также ее матерью **Шош Харан** из кибуца **Беэри** была угнана в Сектор Газа. В субботу, 25 ноября, во время прекращения огня между ХАМАСом и Израилем она с детьми и матерью **была освобождена из плена** и вернулась в Израиль. К сожалению, **Таль Шохам** все еще остается в руках палестинских террористов.



Ханукальный рецепт: вареники с яблоками во фритюре

Эстер Левит делится рецептом от [New York Times](#)



Эти маленькие пирожные до краев наполнены сочной начинкой из карамельного яблока, обжарены во фритюре, а затем обваляны в корице с сахаром. Возможно, потребуется подобрать температуру при фритировании: если масло слишком горячее, они могут выглядеть снаружи золотистыми, но тесто может быть недопрожаренным. Если масло слишком холодное, они могут стать жирными. Если у вас нет термометра, вы можете проверить готовность масла к жарке с помощью кусочка теста; оно должно сразу подниматься вверх.

Что взять?

Для теста: 320 г муки, ½ ч.л. соли, 225 г холодного сливочного масла (нарезанного кубиками ок. 1,5 см), 120 мл ледяной воды (при необходимости взять еще).

Для начинки: 2 ст.л. сливочного масла, 3 яблока среднего размера (напр. Gala или Granny Smith; очищенные, без косточек, нарезанные кубиками ок. 1 см; ок. 375 г), 1 ст.л. лимонного сока, 1 ч.л. ванильного экстракта, 110 г коричневого сахара, 1½ ч.л. молотой корицы, 1 ч.л. молотого имбиря, ¼ ч.л. молотого мускатного ореха, ½ ч.л. соли, 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. муки.

Кроме того: 2–3 л растительного или рапсового масла для фритюра, 100 г сахара, 2 ч.л. молотой корицы, щепотку соли.

Как готовить?

Для теста смешайте в большой миске муку и соль. Добавьте масло и обработайте с помощью кухонного комбайна, ручного миксера или от руки до тех пор, пока масло равномерно не распределится в тесте, и крупные кусочки не станут не больше

горошинок. Сделайте углубление в центре смеси, добавьте ледяную воду и перемешайте руками, чтобы равномерно распределить воду в муке, затем замесите тесто. При этом тесто не должно быть полностью гладким или излишне влажным. По мере необходимости добавляйте ледяную воду по одной ложке, пока из теста не станет легко получаться шар. Разделите тесто на две части и из каждой части раскатайте диск толщиной ок. 5 см. Плотно заверните в пленку и охлаждайте минимум час или оставьте на ночь.

Для начинки (которую можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до трех дней) растопите масло в средней кастрюле на среднем огне. Добавьте яблоки и перемешайте, чтобы они покрылись маслом. Добавьте лимонный сок, ваниль, коричневый сахар, корицу, имбирь, мускатный орех и соль, перемешайте. При постоянном помешивании варите еще 5–6 минут, пока сахар не растворится, а яблоки не станут мягкими.

В маленькой миске взбейте сахар и муку. Добавьте в кастрюлю и хорошо перемешайте. Варите еще 2–3 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет.

Для приготовления раскатайте охлажденное тесто присыпанной мукой скалкой на присыпанной мукой поверхности до толщины примерно ½ см. Вырежьте круги диаметром ок. 10 см с помощью круглой формы или чашки, либо используйте тарелку в качестве шаблона и вырежьте круги ножом.

Положите примерно 1 ст.л. с горкой начинки в центр каждого круга, стараясь класть только яблоки, оставляя сироп в кастрюле. Обмажьте влажные края кругов из теста водой и сложите их пополам, чтобы получились карманы. Тщательно прижмите

влажные края и вдавите вилкой. Положите на противень, выстланный бумагой для выпечки, и охладите в холодильнике во время обработки второй половины теста. Раскатайте оставшееся тесто, вырежьте круги и заполните их начинкой.

В средней кастрюле с толстым дном разогрейте масло на среднем огне до 175 °C (измерьте температуру с помощью термометра для жарки или проверьте кусочком теста: если тесто сразу поднимается на поверхность, масло достаточно горячее). Выложите противень или большую тарелку несколькими слоями кухонной бумаги.

В средней миске перемешайте сахар, корицу и соль.

Возьмите охлажденные карманы из теста из холодильника и жарьте их по 3–4 минуты, пока они не станут равномерно золотистыми (или меньше, если кастрюля станет слишком полной). Следите за температурой масла и при необходимости регулируйте огонь. Как только карманы равномерно подрумянились, выньте их из кастрюли шумовкой, дайте стечь и выложите для дополнительного стекания на тарелку, выложенную кухонной бумагой.

Через минуту обваляйте еще теплые тестовые карманы в корице с сахаром и переложите на блюдо. Подавайте сразу же.

Совет. Масло можно использовать для фритюра несколько раз. Охладите его полностью в кастрюле, а затем сцедите через ткань или бумажный фильтр. Можно хранить в закрытой бутылке до тех месяцев.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

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

