



Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 18:35 и заканчивается в субботу в 19:43

צו



## Инструкция для коэнов

Лев. 6:1 – 8:36 (Тора, с. 436; Танах, с. 188)  
мафтир: Чис. 19:1–22 (Тора, с. 650; Танах, с. 282)

Б-г приказывает Моисею дать повеления Аарону и его сыновьям в отношении их обязанностей и привилегий в качестве *коаним* (коэнов, священников), приносящих *корбанот* (жертвы) в Святилище.

Огонь в жертвеннике должен гореть постоянно. На нем сжигались жертвы всеожожения, жиры и тук (жир) мирных, грехоочистительных и повинных жертв, а также «пригоршня», отделяемая от хлебных даров. Коэны должны были есть мясо грехоочистительных и повинных жертв, а также оставшуюся часть хлебного дара.

Мясо мирной жертвы съедалось человеком, приносившим ее, за исключением некоторых частей, отдававшихся коэну.



Мясо этих жертв было священным и должно было быть съедено человеком в состоянии ритуальной чистоты в строго определенном месте и в течение строго определенного времени.

Моисей посвящает Аарона и его сыновей в священнослужение в течение семи дней, на протяжении которых они не покидают Святилище.

Из серии работ Кристины Маттисон Эберт  
проекта [«D'rash Designs»](#)

Афтара к Шаббату Пара

## Причина рассеяния

Иез. 36:16–38 (Танах, с. 1013)



Пророк Иезекииль передает послание Б-га: израильтяне осквернили Святую землю своим идолопоклонством и безнравственными поступками. В результате они будут отправлены в изгнание. «И разбросал Я их среди народов, и рассеяны были они среди стран; по пути их и по деяниям их Я осудил их. И пришли они к народам, куда пошли, и обеславили святое имя Мое, потому что о них говорят: “Они – народ Г-спода, и вышли из земли Его”».

Б-г вернет евреев в Святую землю и очистит их водами красной телицы. «...И населю города, и отстроены будут развалины, и опустошенная земля будет возделываема, вместо того, чтобы быть пустынею в глазах всякого мимоходящего. И тогда скажут: “Эта опустошенная земля сделалась, как сад Эдемский; и эти развалившиеся и опустошенные и разоренные города укреплены и населены”».

(Подробнее на [Jüdische.info](#))

## ЗНАЕТЕ ЛИ?

### К Шаббату Пара

#### Четыре Шаббата.

В еврейском году есть четыре Шаббата, когда по окончании чтения Торы прочитывают соответствующий дополнительный отрывок из второго свитка Торы. Эти Шаббаты называют по тематике отрывков: *Шаббат Шкалим* (всегда накануне начала месяца Адар, в високосном году – Адар II либо в Рош Ходеш Адар), *Шаббат Захор* (накануне Пурима), *Шаббат а-Ходеш* (накануне или в Рош Ходеш Нисан) и – нынешний – *Шаббат Пара* (перед Шаббатом а-Ходеш).



#### ПАРАграф. В Шаббат Пара

(«Шаббат коровы») добавляется отрывок «Пара» (Чис. 19:1–22). В нем речь идет об очищении человека, ставшего нечистым после контакта с трупом, с помощью пепла сожженной красной (рыжей) коровы.



**Зачем?** Во времена Храма была обязанность очищения перед праздником. Поэтому при приближении праздника Песах читают отрывок об очищении.



#### Особый чтец.

Во многих общинах есть обычай, что к чтению отрывка «Пара» вызывается важный член общины.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Яков Зинвирт

## Скромность

Слово «корбан» («жертва») происходит от ивритского слова «каров», что означает «близко». При приношении жертвы люди пытались приблизиться к Б-гу и внести активный вклад в собственное усовершенствование. Само жертвоприношение было лишь инструментом. Речь не шла о том, чтобы дарить Б-гу подарки и удовлетворять Его. Б-г не поддается мздоимству. Величина жертвы также не имела значения. Важна была готовность грешника к положительным изменениям. Само жертвоприношение составляло лишь малую часть всей процедуры. Каждый, кто совершал грех, должен был одновременно создать концепцию, как он собирается меняться в будущем, чтобы не допустить повторения этой ошибки. Наша синагога также называется «микдаш меат» – «малое святилище». Сегодня мы больше не приносим жертв, но вместо этого молимся и упоминаем жертвоприношения в наших ежедневных молитвах. Цель молитв такая же, как и тогда, когда в Храме приносились жертвы.

В конце Второй книги Моисея Храм уже был построен, однако нынешняя недельная глава начинается с того, что Б-г передает все основы законов, точные процедуры жертвоприношений, все указания Моисею. Это показывает Аарону, что несмотря на то, что Б-г призвал его к высшей службе, он не должен чувствовать себя чем-то лучшим. Его избрание еще не дает ему особого положения. Он должен осознавать, что его работа служит только народу Израиля. Он должен видеть себя как часть общего.

Козны в Храме были обязаны заниматься не только приятными работами, но и выполнять неприятные, например: «И снимет одежды свои, ... и вынесет пепел за пределы стана на место чистое» (Лев. 6:4). Каждое утро алтарь очищался от золы жертв прошлого дня. Однако Первосвященнику приходилось менять свою одежду для этого действия. Почему не было кознов, отвечающих только за приношение жертв, а других – только за очищение? Потому что Б-г не хотел создавать два класса. Та же самая персона должна была брать на себя ответственность как за приятную, так и за менее приятную часть работы. Из этого мы учимся, что и тяжелая часть также является заповедью. Возьмем, например, праздник Суккот: обязательно сидеть в сукке и произносить благословения. Но что насчет тяжелой части работы – постройки сукки? Она также является частью выполнения обязанностей.

В Талмуде говорится о знаменитом раввине Хия, который посадил зерно и из выросшего растения сделал сети. Он ловил животных. Из их шкур он изготавливал пергамент и создавал свитки Торы. С их помощью он учил своих детей и учеников. Мы видим: взаимодействие всех видов работ приводит к успеху, как практических, так и теоретических. Сам Б-г не оставляет тяжелую, ручную работу другим. Также в Пасхальной Агаде написано: «Г-сподь вывел нас из Египта не через ангела, не через серафима или иного посланника, а сам Вс-вышний был Тем, кто возвысился во всей своей величии и славе».

В нынешней недельной главе мы читаем, что священнику показывается еще одна граница: «И говорил Г-сподь Моисею так: “Вот жертва Аарона и его сынов, которую принесут Г-споду в день своего помазания: десятую часть эфы тонкой муки (в) постоянное хлебное приношение, половина его утром и половина его вечером”» (Лев. 6:12–13). Церемония длилась восемь дней. В течение первых семи дней *Козн гадоль* («Верховный священник») был обязан каждый день дважды приносить это жертвоприношение, одну половину – утром и другую – вечером. Это жертвоприношение было обычным, ежедневно приносилось так называемое *корбан тамид* («ежедневное приношение»). Таким образом, Аарон был обязан приносить его семь дней подряд. Указание Б-га, что даже Первосвященнику нужно совершить личное жертвоприношение, должно было ясно показать ему и нам, что он является частью народа. Эти инструкции должны были пробудить его сознание и укрепить его. Кроме того, ценность приношения была невелика. Это была мука. Даже бедные слои общества могли себе это позволить. Верховный священник принадлежит к народу. В его функции посланника он должен быть способен представлять всех. Поэтому их жизнь и мысли должны быть ему близки.

Перед Б-гом все равны. Его воля состоит в том, чтобы мы приближались друг к другу добрыми делами и жили в гармонии.

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



## Жить в месте Торы

«Рассказывал рабби Йосе сын Кисмы: «Шел я как-то по дороге, и повстречался мне один человек, он приветствовал меня, и я ответил ему тем же. Спросил он: «Рабби, откуда ты?» Я ответил: «Из большого города мудрецов и знатоков писания». Он предложил мне: «Рабби, хочешь пожить с нами, в наших местах? Я дам тебе за это тысячу тысяч золотых динаров, драгоценные камни и жемчуга». Я сказал ему: «Сын мой, хоть бы ты отдал мне серебро, золото, драгоценные камни и жемчуга всего мира, я останусь жить только там, где изучают Тору»».

(«Пиркей Авот», гл. 6, мишна 9, ч. 1)



Раввин Йосе шел по дороге, по своим делам. Ему встретился человек большого достатка. Мужчина узнал рабби Йосе как влиятельного ученого и спросил, не хочет ли он поселиться у него, чтобы работать над распространением Торы. В этом месте, вероятно, не было знатоков Торы, но были состоятельные, влиятельные люди. Мужчина пообещал дать рабби Йосе столько, сколько он пожелает, чтобы тот мог спокойно и без перерыва заниматься обучением и также осуществлять множество благотворительных дел.

Раввин Йосе ответил ему: «Даже если бы ты дал мне все богатство мира, и весь мир мог бы быть накормлен благодаря моей милости, я бы все равно жил только в месте, где есть Тора – в месте, где много ученых и где обучение Торе осуществляется сообща».

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



### А виц фар шабес

«Я знаю, что я уродлив, – говорил еврейско-американский комик **Родни Дэнджерфилд** (урожд. Джейкоб Родни Коэн, 1921–2004). – Когда я иду на шоу чудовищ, то меня пропускают на халяву!»



«Долгое время у меня было привычкой встречаться по знаку Зодиака. – говорит канадско-еврейский комик **Джейкоб Сэмюэл**. – Когда женщина верила в астрологию, я не шел с ней на свидание».

«Мой отец приехал в Америку, потому что думал, что здесь улицы покрыты золотом, – говорил еврейско-американский комик **Сэм Левенсон** (1911–1980). – Он открыл для себя три вещи: во-первых, улицы не покрыты золотом. Во-вторых, улицы вообще ничем не покрыты. В-третьих, он тот, кто должен их покрывать!»



## Фердинанд Коэн-Блинд

Еврейский революционер и террорист **Фердинанд Коэн-Блинд** родился в 1844 году в Манхайме. Его отец умер, когда мальчику было четыре года, а мать вышла замуж за революционера и журналиста **Карла Блинда** (1826–1907). Про сестру Фердинанда **Матильду Блинд** (1841–1896) мы писали [в прошлом месяце](#).

После поражения Баденской революции, в которой Карл Блинд принимал участие на стороне республиканских повстанцев, семья эмигрировала в Лондон.

Коэн-Блинд не принял монархический строй немецкого государства и надеялся, подражать своему отчиму как поборнику демократии. В 1862 году он возвратился в Германию, где сначала стал вольным слушателем в Университете Тюбингена, а затем студентом Сельскохозяйственной академии в Хохенхайме.



Растущая вероятность разгорания новой войны между Пруссией и Австрией (которая в действительности случилась в июне–августе 1866 года) привела Коэна-Блинда к мысли убить прусского премьер-министра **Отто фон Бисмарка** (1815–1898) и таким образом отвести войну. Он отправляется в Берлин, где 5 мая селится в отеле «Рояль» на улице Унтер-ден-Линден. Оттуда он пишет письма о своих намерениях отчиму, а также борцу за права женщин **Матильде Вебер** (1829–1901).

Днем 7 мая 1866 года он подкараулил на Унтер-ден-Линден вблизи российского посольства Бисмарка, который отчитывался перед **королем Вильгельмом I** (1797–1888) в его дворце и теперь направлялся домой. Он сделал из револьвера два выстрела сзади. Тот быстро обернулся и схватил Коэна-Блинда, который тем не менее смог выстрелить еще трижды. Солдаты быстро подбежали и арестовали юношу, а Бисмарк продолжил путь домой. Первые три пули лишь слегка задели его тело, а две последние срикошетили от ребер.

Коэна-Блинда забрали в главное управление полиции для следствия, где он в момент, когда он остался без присмотра, перерезал себе ножом сонную артерию. Его тело без церемоний было погребено ночью на берлинском кладбище св. Николая. Его пистолет выставлен в музее Бисмарка в Фридрихсру.

([Википедия](#))

## Баба гануш

Эстер Левит делится рецептом от [May I Have That Recipe](#)

Баба гануш – это соус родом с Ближнего Востока, который известен своей кремовой текстурой, дымным ароматом и сочетанием землистых, ореховых и пряных вкусовых нот. Подобно хумусу, баба гануш готовится с тхиной, лимонным соком и чесноком, но вместо нута используются жареные баклажаны. У баба гануш более крупная текстура по сравнению с обычно гладким и кремовым хумусом.

### Что взять?

2 больших баклажана, 80 мл тхины, 2–4 ст.л. свежесжатого лимонного сока (по вкусу),  $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$  ч.л. соли (или по вкусу), 1 зубчик чеснока (раздавленный, по желанию).

### Как готовить?

Сначала выберите один из приведенных ниже вариантов приготовления баклажанов. Готовые баклажаны положите в дуршлаг и дайте им хорошо стечь. Почистите баклажаны до или после стекания сока. В миске тщательно смешайте отцеженные баклажаны с тхиной, лимонным соком, солью и чесноком (по желанию) и разомните вилкой или картофельным толкушкой. Храните в холодильнике до использования, затем перед подачей полейте баба гануш оливковым маслом и посыпьте по вкусу сумахом, нарезанной петрушкой, жареными кедровыми орешками, копченым красным перцем или молотым тмином.

#### Способы приготовления

**Обжаривание.** Для этого самого быстрого и простого способа приготовления баклажанов, разогрейте духовку до 205°C. Выложите противень бумагой для

выпечки и разрежьте баклажаны вдоль пополам. Нарежьте мякоть кубиками, не достигая кожуры. Каждую половинку баклажана смажьте 1 ч.л. масла и положите на бумагу для выпечки нарезанной стороной вниз. Запекайте баклажаны ок. 30 мин., пока они не станут мягкими. Остудите их ок. 20 мин. до теплого состояния. Отделите мякоть от кожуры и дайте стечь в дуршлаг.



**Гриль в духовке:** Этот метод занимает немного больше времени, но придает баклажанам копченый аромат. Установите духовку на режим гриля и разогрейте до 290°C. Баклажаны проколите ножом или вилкой примерно 20–30 раз со всех сторон и положите на противень (без бумаги для выпечки, так как она может воспламениться при высокой температуре. Чтобы предотвратить загрязнение противня, можно покрыть его фольгой). Грильте каждую сторону в течение 30 мин. Выньте баклажаны из духовки и оставьте их на 20 мин. до теплого состояния. Раз-

режьте баклажаны пополам и выньте мякоть, удалив как можно больше семян. Оставьте стечь в дуршлаг около 20 мин.

**Электрогриль.** Установите электрогриль на самую высокую температуру. Положите баклажаны на гриль и готовьте по крайней мере 20 мин. с каждой стороны, пока кожура не станет почерневшей, а мякоть мягкой. Как только кожа начнет трескаться и отходить от мякоти, снимите баклажаны с гриля. Оставьте их на тарелке или в миске на 20 мин. до теплого состояния, затем осторожно удалите обугленную кожуру. Для этого выньте всю мякоть ложкой или руками, удаляя как можно больше семян, и обратите внимание, чтобы черная обугленная кожура не попала на мякоть. Оставьте стечь в дуршлаг около 20 минут.

**Гриль на открытом огне.** Для этого метода потребуется газовая плита. Рекомендуется включить вытяжку, чтобы дым от гриля мог выйти. Установите газовую плиту на среднюю или высокую мощность и положите баклажаны по очереди непосредственно на решетку горелки, переворачивая их, когда кожура почернеет. Оставьте их на тарелке или в миске ок. 20 мин. до теплого состояния, затем осторожно удалите обугленную кожуру. Для этого выньте всю мякоть ложкой или руками, удаляя как можно больше семян, и обратите внимание, чтобы черная обугленная кожура не попала на мякоть. Оставьте стечь в дуршлаг ок. 20 минут.

*Приятного аппетита! Бе-теавон!*

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