

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 20:49 и заканчивается в субботу в 22:09

אָמַר



Святые обязанности священников

Лев. 21:1 – 24:23 (Тора, с. 510; Танах, с. 221)

В главе «Эмор» перечисляются законы для *коэнов* (священников), *коэна гадоля* (первосвященника) и храмового служения. Коэн не должен подвергаться ритуальному загрязнению при прикосновении к мертвому телу, за исключением случаев, когда это касается близкого родственника. Коэн не может жениться на разведенной или распутной женщине. Коэн гадоль может жениться только на девственнице. Коэн, имеющий телесный ущерб, не может служить в Храме.

Покалеченное животное не может быть предложено в качестве жертвы. Новорожденный теленок, ягненок или козленок должен оставаться с матерью в течение семи дней, прежде чем его можно будет принести в жертву.

Затем описаны праздники еврейского календаря: Шаббат, Песах, счет омера, Шавуот,



Рош а-Шана, Йом Кипур, Суккот и Шмини Ацерет. Описывается зажигание Меноры в Храме, а также хлеб присутствия, который ставят на стол каждую неделю.

В конце обсуждается наказания за умышленное и случайное убийство, принесение физического вреда, богохульство, а также нанесение материального ущерба.

Афтара

Учение коэнов

Иез. 44:15–31

(Танах, с. 1033)

В афтаре обсуждаются законы коэнов (священников), описанные в первой части нынешнего раздела Торы.

Иезекииль пророчествует о служении коэнов в Третьем Храме, который будет построен после окончательного искупления. Пророк описывает их священническую одежду, их личную гигиену, специальные запреты на брак, их особые ритуальные потребности в чистоте, которые запрещают им вступать в контакт с мертвым телом, если только покойный не является близким родственником. Они учителя и духовные лидеры.

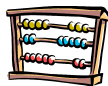
Пророк произносит Слово Б-жье: «Вы не должны отдавать им имущество в Израиле. Я – их собственность». Коэны не получают надел земли в Израиле, но получают части жертв и различные налоги.



Особый хлеб. В нашей главе описывается *лехем а-паним* («хлеб предложения»), который пекут каждую пятницу и кладут на стол в Храме в Шаббат. Ведущий службу священник имеет право есть его в Шаббат и на его исходе. Что мы знаем об этом хлебе?



Ингредиенты. О выпекании хлеба сказано: «И возьми тонкой муки» (24:5). И хотя он изготавливается без опары, чудесным образом остается свежим в течение недели.



Количество. Далее мы читаем: «...и испеки из нее двенадцать хлебов; две десятых (эфы) будут в одном хлебе» (24:5–6). Двенадцать буханок хлеба должны быть разложены особым образом: «И положи их двумя стопами, по шесть в стопе, на чистом [из чистого золота] столе пред Г-сподом» (там же).



Двенадцать символов. Еврейско-эллинистический историк Иосиф Флавий, живший в I в. н.э., описывал приготовление *лехем а-паним* в двух своих великих трудах «*Antiquitates Iudaicae*» («Иудейские древности») und «*Bellum Iudaicum*» («Иудейская война»). Он считал, что двенадцать хлебов являются символами знаков Зодиака и месяцев года.



Вместе мы – сила

Недельная глава «Эмор» в основном посвящена коэнам, священникам в Храме. Она определяет их временные и культовые обязанности и подробно описывает, что должен и что не должен делать работник культа, чтобы сохранить свою священную функцию чистой. Похоже, что это было очень трудное задание следовать всем предписаниям, которые отличали священников от остального народа и подчеркивали их особый статус. До разрушения Второго Храма священники выполняли важную функцию в приношении жертв. Через них простой человек приближался к Б-гу.

В некоторых направлениях иудаизма священническое или левитское происхождение человека сегодня больше не играет роли. Однако в традиционно ориентированных течениях потомки священников по-прежнему имеют особое положение. Так что сегодня еще действуют заповеди о чистоте, части семейного права и функции коэнов в литургических обрядах, связанные с древними традициями.

Поэтому логично, что во второй части нашей главы, после того как были упомянуты законы для священников, библейский рассказ начинается с перечисления праздников. Как известно, тогдашние праздники были тесно связаны с храмовым культом.

Но праздники также имели еще одну очень важную функцию: они были общим знаменателем еврейского народа, потому что люди имели обязанность совершать паломничество на праздники в Храм в Иерусалиме и там вместе отмечать их.

В силу исторических обстоятельств мы сегодня больше не совершаем паломничества в Иерусалим, чтобы искать милость Б-га через жертвоприношения в храме. На место жертв пришли молитвы.

В это время года мы отмечаем три праздника, которые ни в Танахе, ни в раввинской литературе не упоминаются: Йом а-Шоа, Йом а-Зикарон и Йом а-Ацмаут. Это новые «святые дни» нашего календаря. В отличие от большинства других праздников, их Вс-вышний не предписал еврейскому народу в пустыне. Следовательно, у нас нет указаний, сколько быков должно быть принесено в жертву и какое количество вина должно быть пролито на алтаре.

Это праздники, созданные людьми. Некоторые наблюдатели считают проблематичным то, что в еврейский календарь были добавлены новые праздники, а также разрабатываются и проводятся «культовые мероприятия». Но эти новые праздники имеют очень большое значение для еврейского народа. В отличие от библейских праздников, которые всегда имеют религиозную связь, новые праздники и дни поминовения предназначены для всего народа. Это дни, которые затрагивают как очень религиозных, так и совершенно светских евреев.

Все три дня тесно связаны друг с другом. Поминовение жертв Холокоста, павших дочерей и сыновей еврейского государства и празднование независимости Израиля напрямую связаны между собой. С одной стороны, это величайшая и худшая катастрофа в истории народа, а с другой – исполнение Б-жьего пророчества: возвращение в землю обетованную и основание независимого еврейского государства.

Две противоположности, которые взаимосвязаны и так типичны для судеб нашего народа. Как это часто бывает в нашей мучительной истории, мы были близки к концу, а затем были искуплены. Между ними проходит день памяти людей, погибших в борьбе за Государство Израиль, отдавших свои жизни за то, чтобы еврейский народ мог продолжать существовать.

Связь между тем, что было описано в недельной главе, и сегодняшним днем для меня – повторение. Вернувшись в пустыню, было важно дать группе бывших рабов нечто для их сплочения: праздники, которые они могли бы отмечать вместе и которые объединили бы их в один народ. Точно так же появление новых дней празднования и поминовения, за которые еврейскому народу пришлось заплатить очень высокую цену, является попыткой объединить Израиль, собрать его в единое целое, отмечая и празднуя вместе: дни, когда все евреи во всем мире вспоминают о нашей судьбе и истории и которые объединяют нас.

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



Второе основное правило из трех

«Последние [Мужжи великого собрания] дали три указания: [...] воспитывайте побольше учеников...».

(«Пиркей Авот», гл. 1, мишна 1, ч. 3)



Тора предназначена для общего достояния всего народа, и наиболее широкое распространение знаний о законах считается высшим призванием и священной целью. «О, если бы весь народ Г-спода был пророками» (Чис. 11:29) – не просто фраза из уст Моисея, это высшее жизненное призвание его и преданных ему последователей. Это должно было сделать каждого еврея способным извлекать наставления для своего поведения из источников знания о законах, при этом решения учителей закона и судей подвергались контролю самой большой общности. Мудрецы из еврейских религиозных учителей были и остаются, вероятно, единственные в какой-либо религии, рассматривающие как высшую цель своей деятельности задачу сделать себя излишними.

(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)



Шпил мир а лиделе...

Скажи: «Шалом»

В 1976 году женское трио «Chocolate Menta Mastik» («Шоколадно-мятная жевательная резинка») представляла Израиль на «Евровидении» в Гааге. Группа состояла из певиц **Ярдены Арази** (род. 1951), **Рути Хольцман** (род. 1951) и **Лей Лупатин** (род. 1951). Их песня *«Эмор шалом»* («Скажи: «Шалом»») была написана **Эхудом Манором** (1941–2005) и положена на музыку **Матти Каспи** (род. 1949), который также был дирижером оркестра на конкурсе.

Песня производит впечатление песни о любви, в которой женщина просит мужчину быть к ней поближе и представиться (сказать «Шалом»). Двусмысленность ивритского слова «шалом» (как «привет», так и «мир») дает возможность и на интерпретацию как призыв Израиля к миру с арабскими странами. «Почти тридцать лет я одна», – поет женщина, вот и основанному в 1948-м Государству Израиль в 1976 году исполнилось 28...

Песня получила 77 пунктов и шестое место из 18-ти. В Израиле [ее студийная версия](#) получила огромный успех, и ее часто исполняют до сегодняшнего дня. *Приятного прослушивания!*



Виц фар шабес

В 2015 году израильский национальный театр «Габима» поставил пьесу **Эрика Кобла** *«Путем хигиа став»* («Буйство осени», в оригинале *«The Velocity of Autumn»*). Во время репетиции, под конец пьесы, легендарная артистка **Лия Кёниг** (род. 1929) встала, собрала вещи и решила уходить. Режиссер **Ицик Вайнгартен** (род. 1951) остановил ее: «Лиичка, репедия до двух часов...» «Дитя мое, – ответила артистка, – то, что ты не придумал до четверти второго, можешь до двух не придумывать» – и пошла прочь.



Артур Боданцки

Скрипач, концертный дирижер и капельмейстер **Артур Боданцки** родился в 1877 году в Вене в семье ассимилированных евреев. По примеру брата **Роберта Боданцки** (1879–1923), известного либреттиста и анархиста, Артур решил вопреки воли отца посвятить себя своей страсти – музыке. Он окончил Венскую консерваторию и брал частные уроки у **Александра фон Цемлинского** (1871–1942). В 1897–99 гг. он был первой скрипкой в Придворной опере, а затем капельмейстером в Ческе-Будеёвице и в венском Карл-театре. В 1901–1903 гг. он работал ассистентом у композитора **Густава Малера** (1860–1911).

После работы капельмейстером в Вене, Берлине и Праге в 1909 году Боданцки становится первым капельмейстером в Манхайме – на этой должности он проработает шесть лет. В 1915-м он эмигрирует в США для того, чтобы работать в Метрополитен-опере главным дирижером немецкоязычного репертуара.

Боданцки был известен музыкальным руководством многих опер Вагнера. Обычно говорили, что у него быстрый темп. Ходили слухи, что он все время хочет побыстрее закончить концерт, чтобы потом играть в карты (подобные предположения можно делать в адрес любого дирижера, чей темп особенно быстр...).



В 1922 году Боданцки впервые представляет нью-йоркской публике *«Песнь о земле»* Малера. В 1928-м он оставляет должность главного дирижера, его сменил **Йозеф Розеншток** (1895–1985), также сделавший карьеру генерального муз-директора в Манхайме (о нем [мы уже писали](#)). После того как о Розенштоке стали преимущественно негативно отзываться, вновь пригласили Боданцки. Он занимал этот пост вплоть до самой смерти в 1939 году.

([Википедия](#))

Медовик венгерских евреев

Эстер Левит делится рецептом от [NY Times](#)

80 лет назад, 15 мая 1944 года, началась депортация венгерских евреев в Аушвиц



До Холокоста этот медовый пирог был очень популярен среди венгерских евреев. После войны выжившие в США воссоздали рецепт. Если оригинальный пирог готовился из манной крупы твердых или мягких сортов, то в новой версии используется манная каша быстрого приготовления. Сразу после выпечки тесто для торта, приправленное имбирем, кардамоном, гвоздикой и корицей, больше напоминает твердый пряник, чем нежный бисквит, но по мере отдыха коржи становятся мягче, а вкус торта приобретает завершенность. Поэтому торт обязательно должен постоять при комнатной температуре хотя бы один, а лучше два дня, чтобы твердая основа теста успела впитать начинку, которая настолько сытная, что лучше всего разделить торт на небольшие кусочки. Даже если его есть небольшими порциями, этот восхитительный торт напоминает о жизни венгерских евреев до Холокоста.

Что взять?

Для начинки: 960 мл молока, 175 г (2 пакета) растворимой классической манной каши, 2 ч.л. ванильного экстракта, 340 г сливочного масла (нарезанного кусочками), 250 г сахара, ¼ ч.л. соли, 450 г кускового абрикосового или вишневого джема.

Для коржей: 200 г сахара, 60 мл молока, 2 ст.л. темного меда из полевых цветов, 30 г сливочного масла, 3 больших яйца, 540 г муки (или больше по необходимости), 1 ч.л. разрыхлителя, ¼ ч.л. мелкой соли; молотые специи: 1½ ч.л. корицы, 1½ ч.л. имбиря, ¾ ч.л. гвоздики, ¾ ч.л. кардамона, ¾ ч.л. кориандра.

Как готовить?

Для начинки в кастрюле среднего размера на среднем огне доведите молоко до кипения, затем добавьте манную кашу быстрого приготовления. Варите 2–3 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и добавьте ванильный экстракт. Дайте немного остыть,

затем добавьте масло, сахар и соль. Дайте остыть, а затем поставьте в холодильник минимум на 3 часа или на ночь. Прежде чем закончить торт, доведите начинку до комнатной температуры и взбейте ее в кухонном комбайне, ручным миксером с венчиком или при помощи ложки до пышности.

Для коржей в небольшой кастрюле на слабом огне разогрейте помешивая сахар, молоко, мед и масло, пока сахар не растворится, масло не растает и не образуется однородная смесь. Снимите с огня и дайте остыть до теплого состояния в течение нескольких минут, затем в чашу миксера или в большую миску с венчиком добавьте яйца и перемешайте. Смешайте просеянную муку с разрыхлителем, корицей, имбирем, гвоздикой, кардамоном, кориандром и солью и добавьте к смеси в миске. Перемешивайте на средней скорости до образования однородного нелипкого теста. При необходимости постепенно добавляйте муку по чайной ложке до достижения желаемой консистенции. Ножом для теста разделите тесто на 4 равные части и сформируйте из них шарики; Выложите шарики на тарелку, накройте полотенцем и дайте постоять при комнатной температуре в течение часа. Разогрейте духовку до 175°C. Слегка посыпьте каждый шарик теста мукой, затем поместите один шарик теста в середину листа бумаги для выпечки и раскатайте слегка посыпанной мукой скалкой в круг диаметром около 25 см и толщиной около 1 см. Положите на тесто тарелку или дно разъемной формы диаметром примерно 22 см и вырежьте вокруг формы острый нож. Отодвиньте обрезки теста как есть к краю бумаги для выпечки и перенесите тесто с обрезками на противень. Повторите процесс с оставшимися шариками теста, либо используя один противень на каждый круг теста и выпекая коржи по отдельности, либо, если есть достаточно места, поместите два круга теста и остатки на

один противень. Выпекайте два противня одновременно в разогретой духовке примерно 7–10 минут, пока коржи не станут плотными и не поднимутся. Следите за временем выпекания, так как коржи могут легко подгореть, если оставить их в духовке слишком надолго. Дайте противням полностью остыть, затем измельчите оставшееся тесто в крошку в кухонном комбайне или блендере и сохраните крошки в герметичном контейнере, чтобы позже украсить торт.

Чтобы закончить торт, порвите лист бумаги для выпечки на несколько широких полос и застелите поднос, на котором будет подаваться торт. Эти полоски позже снимутся и будут использоваться для поддержания чистоты подноса при украшении торта крошками. Выложите первый корж на поднос и положите сверху четверть начинки. Сверху – второй корж, и намажьте его джемом, оставив свободным край примерно 1 см. Сверху выложите третий и четвертый коржи и намажьте каждый четвертью начинки, затем выложите последней четверть начинки по бокам торта. Слегка прижмите часть оставшихся крошек теста к верху и бокам торта ровно настолько, чтобы слегка покрыть поверхность, а остальные крошки оставьте. Накройте торт фольгой или пищевой пленкой и дайте ему постоять при комнатной температуре минимум 24 часа, а лучше 2 дня. За это время изначально твердые коржи впитают начинку и станут мягкими. Поэтому в это время торт нельзя помещать в холодильник, так как начинка затвердеет и не сможет впитаться. Перед подачей посыпьте торт оставшимися крошками теста, осторожно вытащите со дна подноса полоски бумаги для выпечки и разложите нарезанный узкими ломтиками торт на тарелки.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

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