

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 20:47 и заканчивается в субботу в 22:07

אָמַר



Святые обязанности

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

В главе 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 гадоля 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 наказание за умышленное и случайное убийство, принесение физического вреда, богохульство, а также нанесение материального ущерба.



Афара

Учение коэнов

Иез. 44:15–31

(Танах, с. 1033)

В афаре 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.

Иллюстрация к главе «Эмор» (Дариус Джилмонт, род. 1963).

Печатную версию можно приобрести [на сайте художника](http://www.jidische.info)(Подробнее на [Jüdische.info](http://www.jidische.info))

ЗНАЕТЕ ЛИ?

Жена коэна



Запрет брака. В этой главе перечислены женщины, на которых коэн — священник и наследник Аарона — не имеет права жениться.



Зонá. Как сказано, священник не должен брать в жены «блудницу (зонá) и обесчещенную» (21:7). Зонá на иврите имеет много значений, и наши мудрецы, благ. пам., в этом случае толковали, что речь идет о женщине, принявшей иудаизм, а также освобожденной рабыне, не являющейся девственницей.



Разведенная.

Коэн не должен жениться на жещине, которая была замужем. Наши мудрецы даже приняли решение, что коэн не может снова жениться на своей бывшей жене. Вот настолько силен это запрет!



Вдова. Хотя многие коэны могут жениться на вдовах, пусть они и не девственны, коэн гадо́ль (первосвященник) не может брать в жены вдову.



Халала. Коэн также не может жениться на женщине, которая происходит из связи другого коэна с запрещенной женщиной. Такую женщину Тора называет халала (см. 21:7) — в дословном переводе «обесчещенная».



Скажи-ка, рабби...

Раввин д-р Йегошуа Аренс

Сказать и говорить

«...Из-за мертвого не лиши́т себя чистоты в народе своем. Только из-за жены своей, близкой ему, из-за матери своей и из-за отца своего, и из-за сына своего, и из-за дочери своей, и из-за брата своего, и из-за сестры своей, девицы, близкой ему, которая не была замужем, из-за нее лиши́т себя чистоты. Не лиши́т себя чистоты муж в народе своем от оскверняющего его. Пусть не делают плеши на своей голове и края своей бороды не обривают, и на теле своем не делают надреза. Святы́ будут они Б-гу своему и не осквернят Имени Б-га своего, ибо огнепалимые жертвы Господу, хлеб Б-га своего они приносят; и будут они святыней. Жену блудницу и опороченную не возьмут, отосланную от мужа своего не возьмут, ибо свят он (священнослужитель) Б-гу своему. И святит его, ибо хлеб Б-га твоего он приносит; свят будет он тебе, ибо свят Я, Господь, освящающий вас» (21:1–8)

Всё это довольно строгие ограничения для священников, нелегкое дело. Примечательно также то, что в Торе дважды используется еврейское слово *амар* («сказать»), причем в таком сочетании исключительно в этом стихе, именно тогда, когда Тора вводит дополнительные заповеди и предписания коэнов. Поэтому эта глава называется «Эмор». Когда Б-г обычно дает заповеди Моисею, обычно используется комбинация еврейских слов *дабер* («говорить») и вышеупомянутого *амар*. Итак, либо «И говорил Б-г Моисею и сказал...», либо «И сказал Б-г Моисею и говорил...» Почему Тора использует здесь только слово *амар*, а не *дабер* вместе с ним? Раввин Гирш объясняет, что «говорение» происходит без учета того, действительно ли человек, к которому обращаются, внимательно слушает, понимает и усваивает все, что говорится. С другой стороны, «высказывание» — это точное сообщение, и человек может говорить от своего имени, но не может сказать ничего только от себя. Если раньше объяснения Торы слышал весь народ, то теперь это делают священники. Если раньше люди обращались к людям, но Б-г, возможно, не ожидал, что все будут помнить и слушать с большой точностью и подробностями, то теперь слушают коэны. И они должны знать всё в подробностях, потому что у них особый статус: они будут вести людей религиозно и духовно, им придется давать людям ответы и совершать храмовое служение. Поэтому священники должны слушать очень внимательно, и именно поэтому Моисей не может просто говорить, но он должен сказать им, что им следует делать.

С другой стороны, раввин Моше Файнштейн отмечает, что *дабер* означает «говорить решительно», тогда как *амар* больше соответствует более мягкому тону речи. Он объясняет, что Тора использует слово *дабер*, потому что Вс-вышний хочет подчеркнуть, что мы имеем дело с заповедями, то есть мы обязаны что-то делать. Коэны, с другой стороны, подчиняются гораздо более строгим правилам, чем другие евреи. У первых есть особые правила, касающиеся брака, контакта с умершими и т.д. Однако они должны понимать, что эти дополнительные ограничения являются частью более крупного пакета, так сказать, связанного с их выдающимся положением во имя Б-га, в служении в Храме и как духовных лидеров еврейского народа. Вот почему используется мягкий *амар*, чтобы священники не сразу подумали, что дополнительные ограничения слишком тяжелы, а что они на самом деле приносят пользу коэнам — в их особом статусе.

Быть евреем не всегда легко. Совсем наоборот. Но жизнь сознательного еврея или еврейки может иметь и реальные преимущества: у вас есть еврейская община, еврейские родственники и друзья. Кроме того, существуют еврейские ритуалы, ценности, встречи в Шаббат и праздники. Именно эта жизнь-друг-за-друга и отличает иудаизм. Именно поэтому стоит принять одно-два ограничения и взять на себя больше обязательств, чем другие. Это очень важно для нашей идентичности, и, если быть честными, это также дар, который мы с радостью принимаем. Но, конечно, это также означает, что мы не можем просто слушать вопли или даже игнорировать кого-то, говорящего на религиозные темы (*дабер*). Сейчас, как никогда, важно также проявить эмоции — внимательно слушать. Больше нет священников, которые бы были духовными посредниками между Б-гом и нами. Это значит, что мы должны взять на себя ответственность. Наша жизнь состоит не только из эгоистичных выгод, но также из любви к ближнему и служения — и это всегда стоит того.

(Из книги *«Mit der Tora durch das Jahr: Eine lebensnahe Auslegung der Parschiot»*)



Konzert

Менделе Лоэнгрин

Клезмерская пьеса еврейского композитора из Манхайма **Евгения Оркина**

Бедный еврейский музыкант Менделе Клехмер воплощает свою большую мечту: посещает Кайзерский придворный театр в Вене. Там он слушает «Лоэнгрин» Рихарда Вагнера, и это переворачивает его жизнь. Вокальная пьеса с клезмерской музыкой, музыкой Вагнера и идишской «нетленкой».

Этель Мерхаут Вокал • Штефан Мерки Актер • Даниэль Гроссманн Дирижер • Еврейский камерный оркестр (Мюнхен)

**Понедельник, 19 мая, в 19 часов,
еврейская община Манхайма (F3)**

Цена: 12€ (льгот. – 8€). Предпродажа: www.jcom.de/tickets
Вечерняя касса на месте – без предварительной записи

При поддержке Еврейского фонда культуры



Лекция

Возобновление еврейской общины Манхайма в 1945 году

Лекция **Риты Альтхаузен и Фолькера Келлера**



**Вторник, 20 мая, в 18 часов
еврейская община Манхайма (F3)
Вход свободный!**



Из мира искусства

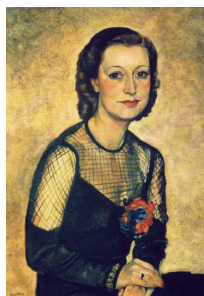
Портрет г-жи Этьен

Д-р Эстер Граф о великолепной художнице Фельке Платек

В историографии еврейского искусства еврейские художницы представляют собой исключение. Их работы до сих пор остаются практически не исследованными. Например, **Фелька Платек** (1899–1944). Художница, родом из Варшавы, получила образование в Берлине, где познакомилась со своим будущим мужем, художником **Феликсом Нуссбаумом** (1904–1944). После первых лет изгнания в Италии и Франции в 1937 году они обосновались в Брюсселе, где скрывались до депортации в Аушвиц в 1944 году.

«Портрет госпожи Этьен», написанный в 1940 году, возможно, был создан, когда она скрывалась. Большой талант Платек проявился в этом портрете с нескольких сторон. С одной – общая композиция с повернутой позой женщины и сдержанным использованием цвета очень удачна. Лицо настолько индивидуально и тонко прорисовано, что г-жу Этьен легко узнать на улице. Платек с красным цветком особенно впечатляет.

В доме Нуссбаума в Оснабрюке хранится самая большая коллекция ее работ: две картины маслом и 28 гуашей.



Еврейский Манхайм

Макс Йезельзон



Немецко-еврейский юрист и коммунальный политик **Макс Йезельзон** родился в 1871 году в Неккарбишофсхайме в семье торговца **Исаака Йезельзона** (1835–93) и его жены **Августы** (1841–1904).

Окончив в 1889 году Великогерцогскую гимназию в Манхайме, он изучал право в Берлине, Хайдельберге и Эрлангене. В Берлине он вступил в равноправное студенческое объединение «Свободное научное общество» и в 1892-м основал в Хайдельберге одноименный картель. В 1896-м он получил в Эрлангене докторскую степень. В том же году вступил в ложу Бнай Брит.

С 1897 года Йезельзон работал адвокатом в Манхайме и участвовал в политической жизни города в Прогрессивной народной партии. В 1899 году он женился на **Фанни Оппенгеймер** (1875–1968), и у пары родились две дочери: **Эрна Гольдсмит** (1901–1983) и **Августа Луиза Рестио** (1905–1997).

В 1905 году Йезельзон вступил в Гражданский комитет Манхайма, где в 1911-м стал председателем фракции Прогрессивной народной партии. В качестве добровольца на войне в 1914/15 году он был направлен в Эльзас и принял участие в битве при Хартмансвайлеркопфе.

После Первой мировой войны Йезельзон стал лидером парламентской группы Немецкой демократической партии, которая возникла из Прогрессивной народной партии, в Гражданском комитете Манхайма. В 1922 году он вошел в горсовет в качестве депутата, а в 1931-м стал членом городского совета. Его участие в местной политике закончилось с роспуском демократического городского совета в 1933 году.

Помимо местной политической работы, Йезельзон также занимал различные должности в еврейской общине Манхайма. С 1911 года он был членом совета синагоги и входил в земельный еврейский синод.

В 1934 году Йезельзон был награжден Почетным крестом фронтовика. Под давлением национал-социалистической ситуации ему вскоре пришлось закрыть свою юридическую контору.

Йезельзон неожиданно скончался в 1937 году во время поездки в Карлсруэ. Его вдова Фанни была депортирована 22 октября 1940 года в Гюрс, но позже ей удалось скрыться в Париже с дочерью Августой Луизой и пережить Холокост. Могила пары находится на еврейском кладбище в Манхайме.

(Википедия, фото: MARCHIVUM)



Творожный торт с крошками: любимый рецепт Шломо Мансура

Эстер Левит делится рецептом



Этот рецепт взят из кулинарной книги [*«Shavuot of Longing – Their Recipes on Our Table»*](#), содержащей любимые рецепты похищенных.

Шломо Мансур родился в Ираке и приехал в Израиль в 1951 году, пережив погром Фархуда в Багдаде в 1941 году. Молодой человек был одним из основателей кибуца Кисуфим, где он прожил всю свою жизнь и где встретил свою будущую жену **Мазаль**, с которой он прожил почти 60 лет и воспитал 5 детей и 13 внуков. В течение многих лет Шломо работал плотником и управлял птицефермой кибуца. В последние годы он и его жена обновили надписи на надгробиях на кладбище кибуца, а Шломо с удовольствием мастерил подарки для своих внуков.

7 октября Мазаль чудом избежала резни, а вот Шломо был трагически убит террористами ХАМАСа, и его тело перевезли в Газу. 27 февраля тело Шломо вместе с телами **Захи Идана**, **Охада Яхаломи** и **Ицика Эльгарата** было передано израильской армии в рамках соглашения о заложниках. Спустя 510 дней после похищения родственники наконец смогли похоронить своих близких на Земле Израиля. *Да будет благословенна его память!*

Что взять?

Для творожного крема:



- ◆ 400 г творога
- ◆ 80 г сахара
- ◆ 30 г растворимого порошка для ванильного пудинга
- ◆ 1 ч.л. лимонной цедры
- ◆ 1 ч.л. кошерного желатина
- ◆ 3 ст.л. холодной воды
- ◆ 200 г взбитых сливок

Для основы торта и украшения:

- ◆ 120 г слив. масла
- ◆ 60 г сахара
- ◆ 2 яичных желтка
- ◆ 170 г муки
- ◆ 1 ч.л. «с горкой» разрыхлителя
- ◆ щепотку соли
- ◆ ¼ ч.л. пищевой соды



Как готовить?

Для основы торта и украшения. Разогрейте духовку до 180°C (верхний и нижний нагрев). В кухонном комбайне или миксере смешайте муку, разрыхлитель, соду, соль, сахар и масло до образования крупной крошки. Добавьте яичные желтки и замесите однородное тесто. Выложите примерно половину теста в разъемную форму, застеленную бумагой для выпечки, диаметром около 22 см. Оставшуюся часть теста выложите во вторую форму, застеленную бумагой для выпечки.



Выпекайте обе половины теста около 20 минут до золотисто-коричневого цвета. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть. Измельчите оба коржа в крошку. Очистите разъемную форму диаметром 22 см и снова выстелите ее бумагой для выпечки. Половину крошек печенья выложите в разъемную форму и плотно прижмите. Поместите в морозильник и дайте застыть.

Для творожного крема. В миске смешайте творог, сахар, пудинг быстрого приготовления и цедру лимона до однородной массы. Во второй небольшой миске растворите желатин в холодной воде и отставьте в сторону. Положите половину смеси в кастрюлю и нагрейте на слабом огне, но не доводите до кипения. Тщательно перемешайте растворенный желатин с теплой смесью. Взбейте сливки до густой пены, затем добавьте их в холодную половину смеси и тщательно перемешайте. Медленно добавьте теплую смесь в холодную и тщательно перемешайте. Вылейте весь творожный крем в разъемную форму и поставьте в морозилку на 2 часа.

Достаньте торт из морозилки и поставьте его в холодильник еще на 2 часа.

Посыпьте торт оставшимися крошками и подавайте.

Бе-теавон! Приятного аппетита!

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

