



Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 21:17 и заканчивается в субботу в 22:40

חֻקָּה



Змей на шесте

Чис./Бемидбар 19:1 – 22:1 (Тора, с. 650; Танах, с. 282)

Моисей получает закон о «Красной корове», чей пепел использовался для очищения тех, кто становился ритуально нечист из-за контакта с мертвым телом. После сорока лет странствий народ Израиля приходит в пустыню Цин, где умирает Мирьям. Народ, страдая от жажды, начинает роптать. Б-г говорит Моисею обратиться к скале и велеть ей дать воду. Моисей, разгневанный строптивостью народа, ударяет посохом по скале. Из камня бьет вода, но Вс-вышний говорит Моисею, что ни он, ни Аарон не войдут в Землю Обетованную.

Аарон умирает на горе Ор, и его сын Эльзар принимает первосвященство. Когда евреи вновь ропшут против Б-га и Моисея, на стан Израиля нападают ядовитые змеи. Вс-вышний велит Моисею поместить медного змея на высокий шест, чтобы всякий, кто взглянет на него, подняв глаза ввысь, был исцелен от змеиного яда.

Народ поет песнь в честь чудесного источника, обеспечивающего их водой в пустыне. Моисей ведет народ в битву с эморейскими царями Сихоном и Огом, пытавшимися воспрепятствовать проходу евреев через их земли, разбивает их и овладевает их землей, лежащей к востоку от Иордана.



«The Brazen Serpent» («Медный змей»),
худ. Джеймс Тиссо (1836–1902)

Афтара

Борьба и мир

Кн. Суд. 11:1–33 (Танах, с. 466)

Эта Афтара описывает, как на народ Израиля нападает народ Аммона. Израильтяне поручают Ифтаху возглавить их в борьбе с этой военной угрозой. Сначала Ифтах посылает Аммону объяснение своих мирных намерений. В своем послании он также обсуждает израильское завоевание земель Сихон и Ог. Эти победы описаны в недельном разделе Торы. В этом состоит связь с ним афтары.

Ифтах, гилеадец, сын блудницы. Его отослали из дома его братья и сестры, и он поселился в земле Тов. Там он становится знатным воином. Когда на израильтян нападает народ Аммона, они просят Ифтаху повести их в бой. Ифтах соглашается при одном условии: «Если вы возвращаете меня, чтобы сразиться с аммонитянами, и Б-г предаст их мне, то да буду я у вас главою». Израильтяне принимают это предложение.

Ифтах пытается найти мирное решение конфликта, отправляя послов к царю Аммона в качестве участников переговоров. Тем не менее он остается непреклонным. Затем Ифтах успешно ведет своих соотечественников в бой, и они побеждают аммонитян в их земле.

(Подробнее на Juedische.info)

ЗНАЕТЕ ЛИ?

Красная корова



Предпосылки.

Красная корова (Пара адума), правила о которой приведены в нашей главе, это телка, которая никогда не была беременной и не имеет разноцветной шерсти. Ее пепел используется для ритуального очищения от нечистоты после контакта с трупом. Но как именно это делалось?



Средство очищения.

Корову режут и сжигают за пределами лагеря, а ее кровью семь раз окропляют Ковчег Завета. Затем пепел смешивают с водой, чтобы создать очистительную воду.



Место.

Красная корова была сожжена на Масличной горе в Иерусалиме. Некоторые полагают, что церемония проходила в том месте, где сейчас находится подворье католической церкви *Dominus Flevit*.



Правила и актуальность.

Мишна содержит трактат под названием «Пара» («Корова»), в котором подробно описывается ритуал для Красной коровы. После разрушения Второго Храма в 70 г. н.э. многие правила, связанные со службой в Храме и требованиями к его чистоте, включая сжигание коровы, были отменены. Однако эту тему продолжают преподавать как религиозную концепцию.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Ярон Энгельмайер

Взгляд вверх

«И Б-г сказал Моше: “Сделай себе змея и насади его на древко, тогда, всякий ужаленный, если взглянет на него, то останется жив”. И сделал Моше змея медного, и насадил его на древко. После этого если змей жалил кого-либо, а тот взглянет на медного змея, то останется жив» (21:8–9)

Мишна говорит: «Может ли змей убить, или змей может дать жизнь? Нет, но как только израэлиты подняли глаза и подчинили свои сердца Отцу Небесному, они исцелились; но если нет, они упали» (трактат «Рош а-Шана» 3:8). Змей сам по себе не имел особого значения и, конечно, не имел собственной силы. Единственное, что имело значение, – это взгляд вверх, к небу, который направлял расположение сердца к Б-гу. Именно это впоследствии привело к исцелению, а не медный предмет на шесте, как можно было бы ошибочно понять.

В прямой параллели и схожим образом та же Мишна объясняет необычное чудо исцеления, которое решительно повлияло на битву между Израилем и Амалеком: «И было, когда Моисей поднял руки свои, одолел Израиль» (17:11). Так руки Моисея ведут войну? Нет, всякий раз, когда израэлиты смотрели вверх и подчиняли свои сердца Отцу Небесному, они одерживали победу, а если нет, то падали. Параллели очевидны на первый взгляд, но при втором – очевидны явные различия. Поднятые руки Моисея во время битвы с Амалеком символизируют молитву небесам. Взгляд на эту модель вызывает идентификацию и заставляет человека обратиться сердцем к Б-гу в молитве, ощущая в Нем источник вдохновения и успеха.

Напротив, выбор медного змея кажется загадочным. Если бы речь шла только о взгляде и мыслях сердца к небесам, разве посох Моисея, например, с выгравированным на нем именем Б-га, не был бы более полезен? Но медный змей мог отвлечь именно от этого.

То, что это подозрение было отнюдь не необоснованным, демонстрирует более поздняя история: спустя несколько столетий еврейский народ начал приписывать медному змею независимые силы. Это привело к его почитанию и поклонению, и в результате царь Хизкия раздавил медного змея, и мудрецы были вынуждены согласиться с ним (Мишна Песахим 4:9). Этот чудовищный акт уничтожения оригинального артефакта из рук Моисея, над которым творились чудеса, был необходим, чтобы научить народ, что ничто, кроме Б-га, не достойно поклонения и что ничто не является посредником между Ним и человеком.

Так почему же Моисею было поручено поместить на шест коварную змею?

Каббалистический труд «Ха-Зогар» объясняет, что это также напоминало людям о наказании в виде укуса змеи, что в свою очередь побуждало молиться Б-гу. Однако это объяснение не совсем имеет смысл, поскольку те, кого только что укусила змея, должны были смотреть на медного змея. Нужно ли было им снова напоминать о наказании?

Рамбан (1194–1270) видит значение медного змея по-другому: сам факт того, что именно взгляд змеи чудесным образом исцеляет, когда на самом деле змея подвергала жизнь опасности своим укусом, ясно показывает, что на самом деле змея – как карающая, так и исцеляющая – всего лишь орудие в руках Б-га. «Я умерщвлю, и Я оживлю» (Втор. 32:39).

Это означает, что так же, как не медный змей приносит исцеления, а исходит оно от Б-га, так и опасность для жизни не исходит от укуса змеи.

Этому учил еще раввин Ханина бен Доса, который бесстрашно позволил себя укусить опасной змее – это, однако, убило не его, а змею. «Не змея убивает, а грех!» (Вав. Талмуд, трактат «Берахот» 33а). Глядя на медную змею, укушенные должны были осознать: змеи не убивают, как и не лечат. Они всего лишь средство Б-га. Корень смертельной опасности на самом деле кроется в грехе – в нетерпеливом ропоте и подозрительной речи – и исцеление от этого проистекает из осознания того, что все находится в руках Б-га: наказание и исцеление – независимо от того, происходит ли это посредством известных естественных или сверхъестественных средств.

Поэтому мы должны благодарить и восхвалять Б-га не только за Его явные чудеса, но и за чудеса, сотворенные руками человека, – технологиями, наукой и развитием: спасибо!

(Полный текст статьи читайте в газете [«Jüdische Allgemeine»](#))



Бремя Торы

«С каждого, кто принимает на себя бремя [изучения] Торы, снимается бремя подчинения властям и бремя заботы о пропитании».

(«Пиркей Авот», гл. 3, мишна 5)

Еврей несет двойное бремя: одно особое, возложенное на него национальными правителями, которые считают его чужаком на своей земле, и то, которое он несет вместе со всеми другими людьми, вытекающее из обычных условий гражданской жизни. Те, кто подставляет себя под бремя Торы и посвящает всю свою мысленную и творческую жизнь служению ей, не обременены им; они несут его радостно, как часть судьбы, возложенной на них Б-гом.



(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)



МАЗАЛЬ ТОВ!

Д-р Эстер Граф о забытом свадебном ритуале



Не бывает хупы без разбития стекла. Этот ритуал хорошо известен по фильмам даже неевреям. Однако он проводился так не везде. В Германии есть исторические синагоги с так называемым свадебным камнем на внешнем фасаде.

На рельефной каменной плите есть надпись или аббревиатура: *Мазаль тов* – К[оль] С[асон] ВеК[оль] С[имха] К[оль] Х[атан] ВеК[оль] К[ала] (в переводе: «Поздравляем! Голос ликования и голос радости, голос жениха и голос невесты»). Жених не разбивал бокал ногой, а швырял его о свадебный камень.

Звезда в центре относится к *мазаль*, что можно перевести как «удача» и «созвездие» (в смысле астрологического знака). Один из крупнейших и наиболее хорошо сохранившихся свадебных камней на юго-западе Германии находится в Старой синагоге в Эппингене, построенной в 1772 году. Цветной камень избежал разрушения нацистами, поскольку владелец здания закрыл его ставнями во времена национал-социализма.



Гертруда Швейцер

Еврейский композитор и музыкальный педагог **Гертруда Швейцер** родилась в Манхайме в 1894 году. Она училась в Мюнхене у композитора и пианиста **Августа Шмид-Линднера** (1870–1959) и композитора и дирижера **Германа Вольфганга фон Вальтерсхаузена** (1882–1954).

Наибольшее влияние на музыкальное развитие Гертруды Швейцер оказала ее встреча с еврейско-австрийским композитором и пианистом **Эрнстом Тохом** (1887–1964, о котором мы писали [здесь](#)), преподававшим фортепиано и композицию в Манхаймской академии музыки и изобразительных искусств. Швейцер, вероятно, училась у него между 1922 и 1925 годами. Неоклассический звуковой язык Тоха 1920-х, несомненно, оказал сильное влияние на ее композиционное мышление.

О том, что связь Швейцера с Тохом, должно быть, была чем-то большим, чем просто преподавательские отношения, свидетельствуют шесть стихотворений, адресованных ему, и почтовая открытка, написанная ею самой, в период с февраля 1922 года по декабрь 1925 года, которые хранятся в музыкальной коллекции Австрийской национальной библиотеки в Вене (ÖNW).

Биографические данные Гертруды Швейцер, ее точное музыкальное образование и развитие, а также ее композиторское творчество и его восприятие остаются в значительной степени неизученными. Таким образом, соответствующая специализированная литература содержит мало информации о жизни и творчестве этого, к сожалению, несправедливо забытого композитора. Согласно исследованию музыковеда доктора **Клаудии Фридель**, которая получила докторскую степень по теме «Женщины-композиторы в Третьем рейхе» и основывала свою работу на «Справочнике немецких женщин-композиторов 1850–1930 гг.» и автографе, добавленном к рукописи лекции 1943 года композитора **Филиппины Шик** (1893–1970) «Женщина как композитор», выясняется, что Гертруда Швейцер была убита в Аушвице в 1942 году – такую судьбу она разделила со своими братом и сестрой, **Францем** и **Антони**. Другой брат, **Карл**, смог вовремя бежать из Германии и умер в Боготе, Колумбия, в 1946 году.

Музыкальное наследие Гертруды Швейцер, которое еще далеко не полностью изучено, насчитывает около 50 композиций. Некоторые из ее произведений были опубликованы в издательстве «Certosa Verlag», а многие до сих пор существуют в неизданных рукописях.



«Cookie Leeda» Рома Браславского: печенье-мороженое на палочке

Эстер Левит делится рецептом



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

Ром Браславский, которому сейчас 21 год, – из Иерусалима. Он работал охранником на фестивале «Нова» и спас 7 октября нескольких человек, а затем был похищен террористами ХАМАСа и доставлен в Газу. Снова и снова, после спасения кого-то от опасности, он возвращался, чтобы помочь другим. Это не удивительно для любого, кто его знает, говорит его брат **Амит**: «В этом есть Ром. Он всегда думает о том, как он может помочь другим». *Да будет скорейшим его возвращение!*

Что взять на 6 порций

Для теста:

- ♦ 40 г размягченного масла
- ♦ 45 г коричневого сахара
- ♦ ½ яйца (25 г)
- ♦ 60 г муки
- ♦ ⅓ ч.л. (2 г) разрыхлителя
- ♦ щепотку соли
- ♦ 30 г жареных орехов пекан (измельченных)
- ♦ 30 г шоколадной крошки или измельч. темного шоколада

Для соленой карамели:

- ♦ 40 г сахара
- ♦ 1 ч.л. (5 г) глюкозного сиропа (по желанию: в этом случае карамель становится более жидкой)
- ♦ 60 г жирных сливок
- ♦ 10 г слив. масла
- ♦ щепотку соли

Для глазури:

- ♦ 175 г темного шоколада
- ♦ 175 г молочного шоколада
- ♦ 100 г рапсового или подсолнечного масла
- ♦ 75 г жареных орехов пекан (измельченных)

А также:

- ♦ 400 мл ванил. мороженого
- ♦ 6 палочек для мороженого

Как готовить

Для слоя печенья разогрейте духовку до 230 °C (верхний и нижний нагрев). В миске среднего размера тщательно смешайте масло, сахар и яйцо до однородной массы. Постоянно помешивая, добавьте муку, разрыхлитель и соль и перемешайте до однородной массы. Добавьте шоколадную крошку и пекан. Накройте миску и поставьте в холодильник на 15 минут. Разделите тесто на 6 шариков, каждый весом 35 г. Поместите каждый шарик в круглые отверстия силиконовой формы или в смазанные маслом формочки для печенья диаметром 10 см. Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки или ковриком для выпечки, и расплющите шарики теста в силиконовых отверстиях или формочках для печенья, чтобы полностью заполнить форму и сформировать диск толщиной 1–2 см. Выпекайте в разогретой духовке в течение 4–5 минут до слегка золотисто-коричневого цвета, но не выпекайте полностью! Достаньте из духовки и, пока печенье еще теплое, сделайте углубление в центре, оставив бортик, например, используя дно немного меньшего стакана. Дайте печенью остыть до комнатной температуры и выньте из форм. Для слоя мороженого очистите силиконовые формы или формочки для печенья и выдавите в них мороженое, чтобы получились диски такой же высоты, как и кусочки печенья. При необходимости дайте мороженому немного оттаять, чтобы его было легче вдавливать в углубления. Заморозьте кусочки мороженого не менее чем на 2 часа.

Для соленой карамели нагрейте сахар (и, если используете, сироп глюкозы) в средней кастрюле на среднем огне, периодически помешивая, пока не образуется карамель янтарного цвета. В это же время доведите сливки до кипения в небольшой кастрюле. Как только сахар полностью карамелизируется, вылейте кипящие сливки через сито в кастрюлю с карамелью. Будьте осторожны! Когда сливки попадут в карамель, смесь сильно вспенится, поэтому снимите карамель с огня, чтобы она не перелилась. Через несколько секунд верните смесь на плиту, убавьте огонь и энергично помешивайте на медленном огне до однородной массы. Снимите с огня, добавьте масло и соль и перемешайте до однородной массы (при необходимости используйте блендер для получения еще более однородной консистенции), затем дайте карамельному крему остыть до комнатной температуры.

Чтобы собрать сэндвич, положите кусочки печенья на разделочную доску, застеленную пергаментной бумагой или ковриком для выпечки. Заполните углубления в кусочках печенья до краев соленой карамелью и поставьте в морозилку на несколько минут. Выдавите кусочки мороженого из формочек и положите их на рабочую поверхность, застеленную пергаментной бумагой или ковриком для выпечки. Прижмите палочку для мороженого к верхушке каждого кусочка мороженого и оставьте в морозилке на несколько минут, чтобы они застыли. Достаньте кусочки печенья и кусочки мороженого из морозилки и положите по одному кусочку печенья на каждый кусочек мороженого, карамельной стороной внутрь, так, чтобы палочка оказалась между слоем печенья и мороженого и прилипла к карамели. Аккуратно прижмите два слоя вместе и поставьте в морозилку как минимум на 2 часа.

Для глазури растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке, затем добавьте масло в растопленный шоколад и перемешайте до однородной массы. Добавьте измельченные орехи пекан. Если ваш горшок для плавления не подходит, переложите ганаш в миску достаточно большого размера, чтобы легко окунуть сэндвичи с мороженым.

Окуните сэндвичи в глазурь, стряхните излишки шоколада и положите их на противень, застеленный пергаментной бумагой или ковриком для выпечки. Снова ненадолго заморозьте, затем подавайте. *Бе-теавон! Приятного аппетита!*



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

