

Шаббес Ньюз

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 18:41 и заканчивается в субботу в 19:44
Суккот начинается в понедельник, 6 октября, в 18:35 и заканчивается в среду, 8 октября, в 19:36

הַאֲזִינוּ



Суккот в Манхайме

Понедельник, 6 октября

18:30 Вечер 1-го дня Суккот

Вторник, 7 октября

9:30 1-й день Суккот

18:30 Вечер 2-го дня Суккот

Среда, 8 октября

9:30 2-й день Суккот



Песня из 70 строк

Втор./Дварим 32:1–52 (Тора, с. 878; Танах, с. 384)

Основная часть главы состоит из 70 строк «песни». Моисей провозгласил ее перед сынами Израиля в последний день своей земной жизни. Призывая в свидетели небеса и землю, Моисей взывает к народу и напоминает о том, как Б-г «нашел их в земле пустынной», сделал их Своим избранным народом и наделил их благословенной землей.

Песнь Моисея также предостерегает о ловушке, которую таит в себе изобилие, и о страшных последствиях, которые наступят, так как в результате Вс-вышний «скроет Свой лик от них».

В конечном итоге он обещает, что Б-г «отплатит за кровь рабов Своих, обратит месть на врагов Своих, очистит землю народа Своего».

Глава завершается повелением Вс-вышнего Моисею взойти на вершину горы Нево, с которой он взглянет на Землю Обетованную перед тем, как умереть на этой горе.



Афтара

Песнь

Давидова

2-я Кн. Сам. 22:1–51

(Танах, с. 601)

Эта афтара описывает песнь, которую царь Давид сочинил в старости.

В этой песни он выражает свою благодарность Б-гу за спасение от всех его врагов. Он начинает известными словами: «Б-г – твердыня моя, крепость моя». И продолжает затем описывать пережитые трудности и повторяет, что в часы тревоги он всегда обращался к Б-гу. Он вспоминает о том, чем отвечал Г-сподь его, Давида, мученикам: «Возгремел с небес Г-сподь, и подал Всевышний голос Свой. И пустил стрелы, и рассеял их; молнию – и смутил их [...] Преследую я врагов моих и истребляю их; и не возвращаюсь, пока не уничтожу их».

Царь возлагает ответственность за свое спасение на искреннее следование путям Б-га: «Воздал мне Б-г по праведности моей, по чистоте рук моих вознаградил меня...»

ЗНАЕТЕ ЛИ?

Четыре вида



Заповедь. Ко многим заповедям праздника Суккот относится *лулав*, праздничный букет, составленный из т.н. *арба миним*, четырех различных видов растений: цитрусового плода *этрог*, ветви финиковой пальмы *лулава*, который дал название букету, ветви мирта и ивовой ветви.



Символика. Наши мудрецы, благ. пам., объясняли, что четыре вида, которые используем в церемонии, потрясая ими, репрезентуют четыре типа евреев. Вкус метафорически соответствует изучению Торы, а запах – добрым делам. В Суккот мы помним, что все эти типы являются частями еврейского народа!



Этрог. Цитрусовый плод имеет насыщенный вкус и яркий запах, таким образом символизируя евреев, которые как занимаются изучением Торы, так и совершающие добрые дела.



Лулав. Это пальмовая ветвь, а поскольку на пальмах растут финики, имеющие приятный вкус, но без запаха, он символизирует знатоков Торы, которые не делают добрых дел.



Адас. Ветвь мирта имеет очень сильный запах, но не имеет вкуса и является символом евреев, совершающих добрые дела, но отнюдь не занимающихся Торой.



Арава. Ивовые ветви не обладают ни вкусом, ни ароматом и напоминают о евреях, которые далеки как от Торы, так и от добрых дел.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Хаим Иегуда Лейб Ауэрбах

Воздайте величие Б-гу нашему!

«Когда Имя Г-спода провозглашу, воздайте величие Б-гу нашему!» (32:3)

Раши объясняет, что Моисей здесь говорит еврейскому народу, что всякий раз, когда он провозглашает Имя Г-спода вслух, они должны благословлять Его Имя. Это основа закона, говорит Раши, что тот, кто слышит благословение в Храме, должен ответить: *Барух шем квод малхуто ле-олам ва-эд* – «Благословенно имя Его славного царства во веки веков».

Моисей произнес поэтические стихи главы «Аазину» в последний день своей жизни. Только теперь он учит народ, как отвечать на провозглашение Б-жьего Имени. Рабби Залман Сороцкин (1881–1966) в своем комментарии к Торе «Ознаим ла-Тора» спрашивает, почему Моисей так долго ждал с этим. Моисей произносил имя Предвечного много лет и многократно. Почему же он не дал людям возможности ответить должным образом раньше?

Раши объясняет *Гемару* (Вав. Талмуд, трактат «Брахот», 21а): «Когда Моисей начинал говорить стихами, он говорил евреям: „Я начну с благословения, и вы должны ответить на него словом *амен*. Когда я провозглашаю Имя Вс-вышнего, возвеличивайте нашего Б-га, говоря *амен*“». Рав Сороцкин спрашивает, почему Раши предписывает именно такой ответ, когда Моисей произносит стих или благословение. Почему люди не должны всегда отвечать на Имя Б-га таким образом? Рав Сороцкин понимает, что Раши имеет в виду, что общее упоминание Имени Б-га не требует такого ответа, но что поэзия или благословение должны воздавать почести величию Имени Б-га.

Однако, спрашивает рав Сороцкин, в Торе ведь уже были случаи, когда Ши́ра упоминалась: Песнь на Красном море (см. Исх., гл. 15) и Песнь у колодца (Чис. 21:17–20). Но указание о том, как отвечать на благословение, там не упоминалось?!

И рав Сороцкин отвечает, что все три песни отличаются друг от друга. Песнь на Красном море была исполнена Моисеем вместе с еврейским народом, поэтому некому было на нее откликнуться. В Песне у колодца Имя Г-спода не упоминается ни разу. Раши объясняет отсутствие Б-жественного Имени тем, что Моисей ранее был наказан за инцидент у колодца (Чис. 20:1–13), и поэтому упоминать Его Имя в связи с колодцем было бы неуместно. Из уважения к Моисею Имя Г-спода также не упоминалось. Раши сравнивает это с ситуацией, когда царь отказывается почтить пир, если его верный друг не может присутствовать. Следовательно, поскольку Имя Б-га не упоминается в Песне у колодца, не было смысла учить еврейский народ, как реагировать на его произношение.

Только здесь, в Песни Аазину, Моисею пришлось учить народ, как правильно вести себя, слыша Имя Г-спода в подобном контексте. И призыв Моисея к народу был таким: возвеличьте нашего Б-га!

(Полный текст статьи читайте [на веб-сайте ORD](#))

Рабби Хаим Иегуда Лейб Ауэрбах (1886–1954) был выдающимся раввином и руководителем иерусалимской иешивы «Шаар а-шамаим».



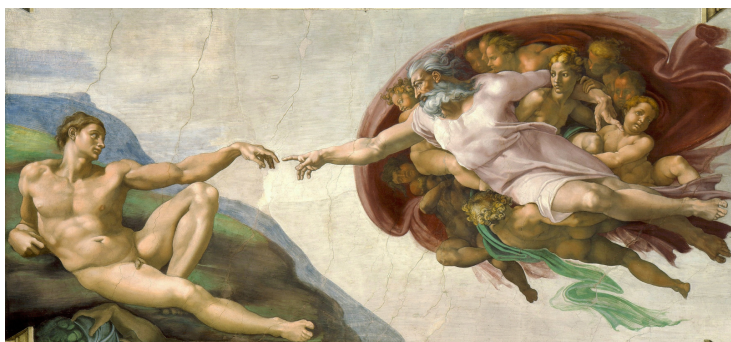


По образу Б-жьему

«Расположен [Вс-вышний] к человеку, [ибо] создан тот по образу [Творца]. Особое расположение к нему проявил Он, создав его по Своему образу, как сказано: “Ибо по Своему образу создал Всесильный [Б-г] человека” (Быт. 9:6)».

(«Пиркей Авот», гл. 3, мишна 14)

Мишна подробно описывает преимущества, которыми человек был удостоен перед другими творениями, а Израиль – перед остальным человечеством, и признает, что каждое из них преумножается тем, что они не даются человеку бессознательно, а доводятся до его сознания. Преимущество человека заключается в том, что он создан по образу Б-га. Оно все равно остается преимуществом, даже если бы он этого не осознавал. Человек уже осознал бы многие духовные и нравственные блага благодаря дарованной ему б-гоподобной природе, даже если бы он не осознавал, что тем самым являет себя по образу Б-жьему.



Только благодаря научению, что его подобие образу Б-жьему является причиной его величия и достоинства, а также его предназначения, которое ведет его ко все большему приближению к Б-гу в духовном и нравственном совершенстве, это преимущество приобрело свою истинную ценность.

(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)



Виц фар шабес

Только в Израиле

«Откуда вы знаете, что находитесь в Израиле? – спрашивает аргентинско-израильский комик **Мартин Виниар**. – Когда люди получают на телефон сообщение, что летит ракета, которая может убить их и всю их семью, и спрашивают: “Откуда?”»



Покупай кошерно!



כשר עק

Общинный продуктовый магазин «Kosher Eck» в ближайшие недели будет открыт в следующие дни:

воскресенье, 05.10, 13–15 ч. ♦ воскр., 12.10, 13–15 ч.
воскресенье, 19.10, 13–15 ч. ♦ вторник, 21.10, 17–19 ч.

Вход со стороны F3, 2 (звонок «Маккаби»)



Шуламит Унна

Израильская дипломат и переводчица **Зузе (Шуламит) Унна** родилась в 1914 году в Манхайме, она была младшей дочерью ортодоксального раввина **д-ра Изака Унны** (1872–1948) и его жены **Гертруд Унны** (урожд. **Гойтейн**, 1876–1954). Семья жила в раввинской квартире при клаус-синагоге по F 1, 11. Зузе росла в строгой религиозной атмосфере. Будучи самой младшей, она находилась под воспитательным влиянием семерых братьев и сестер, музыкально одаренной матери и строго религиозного отца.

Когда Зузе было 10 лет, родители отправили ее на девять месяцев в Италию, в Перуджу, к тете **Эмме Гойтейн** (1877–1968) и ее мужу, физику **Бернардо Дессау** (1863–1949). Вкусная еда, непривычная свобода и природа пошли Зузе на пользу. Она выучила итальянский, но также научилась справляться с конфликтами, даже имея пылкий темперамент.

Вернувшись в Манхайм, она поступила в высшую реальную школу, с 1933 года училась в Манхаймской коммерческой школе и получила диплом переводчика в школе переводчиков.

В 1935 году Зузе бежала в Палестину. До основания Государства Израиль она работала в Еврейском агентстве в Тель-Авиве, а в 1950–90 гг. – в МИДе Израиля, в том числе много лет в Иерусалиме. Она отказалась от официального назначения в Германию. В 1950 году она начала работать в Белграде, тогдашней столице Югославии.

Первоначальное еврейское имя Зузе было Шпринца, но в 1956 году она сменила его на Шуламит. «Зузе» стало ее прозвищем на всю жизнь. Она оставалась незамужней и бездетной, считая своей целью строительство страны, сохранение иудаизма и служение семье и друзьям. Она свободно говорила на иврите, немецком, английском, итальянском и французском.

Шуламит «Зузе» Унна всю жизнь прожила с родителями в доме по Усышкин, 18 в Иерусалиме. Ее отец основал там синагогу «**Биньян Цион**» («Строительство Сиона»). Зузе жила в этом же доме до самой смерти, поддерживая сохранение синагоги. Она умерла в Иерусалиме в 2001 году.

Фолькер Келлер



Традиционный творожник Яира Якова

Эстер Левит делится рецептом

Что взять

Для основы:

- ♦ 150 г муки ♦ 40 г сахарной пудры
- ♦ 110 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками
- ♦ 2 ст.л. молока

Для творожной начинки:

- ♦ 900 г творога комнатной температуры
- ♦ 6 яиц (отделить белки от желтков)
- ♦ 1 ч.л. ванильного экстракта
- ♦ 240 мл молока ♦ 250 г сахара
- ♦ 6 ст.л. крахмала ♦ 5 ст.л. муки
- ♦ 100 г слив. масла (растопленного)

Как готовить

Для основы: разогрейте духовку до 180 °С (верхний и нижний нагрев). Смешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло в кухонном комбайне с металлической насадкой или миксером до образования крупной крошки. Добавьте молоко и продолжайте вымешивать до однородной массы. Выложите тесто на дно разъемной формы диаметром 26 см, застеленной бумагой для выпечки, стараясь не поднимать края. Несколько раз наколите тесто вилкой и выпекайте на средней решетке около 10–15 минут до золотисто-коричневого цвета. Дайте остыть.

Для творожной начинки: увеличьте температуру духовки до 240 °С. Поставьте кастрюлю или форму для запекания с высокими бортами на дно духовки и наполните ее кипятком, чтобы создать пар внутри. Если есть возможность, смочите несколько полосок для выпечки. В противном случае сложите вдвое сложенный лист газеты в полоску по размеру и высоте формы для выпечки и окуните ее в холодную воду. В миске как можно большего

размера смешайте творог с желтками, ванильным экстрактом, молоком и 150 г сахара. Просейте в миску кукурузный крахмал и муку и смешайте с жидкими ингредиентами до однородной



массы. Добавьте растопленное сливочное масло и тщательно перемешайте. С помощью миксера или венчика взбейте яичные белки до мягких пиков. Постепенно добавляйте оставшиеся 100 г сахара и продолжайте взбивать до плотной, но не жесткой, блестящей массы. Аккуратно вмешайте треть белков в творожную смесь и тщательно перемешайте. Вылейте смесь на предварительно выпеченный корж. Не отжимая воду, оберните противень пропитанными полосками для выпечки.

Выпекайте в два этапа: сначала 10–15 минут при температуре

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

Яир Яков был родом из кибуца Нир Оз. Он был фермером, любившим работать в поле, и семьянином с большим сердцем, всегда готовым помочь ближним. 59-летний мужчина был полон энергии и жизнерадостности, любил слушать музыку и сидеть на солнце с кружкой холодного пива. Он обожал компанию друзей и был любящим братом, партнером и отцом для своих детей.

7 октября Яир был ранен террористами и похищен в Газу вместе с партнером **Мейравом Талем** и сыновьями, 12-летним **Ягилем** и 16-летним **Ором**. Его 21-летняя дочь, к счастью, не была в то утро в кибуце и осталась жива. Ягиль и Ор были освобождены 27 ноября, а Мейрав – 28 ноября 2023 года, в то время как Яир остался в Газе. 15 февраля 2024 года кибуц Нир Оз объявил о трагическом убийстве Яира 7 октября. Его тело оставалось у хамасовцев до 11 июня 2025 года, когда ЦАХАЛ вернул его в Израиль. *Да будет его память благословенна!*



240 °С до образования сухой золотисто-коричневой корочки. Затем уменьшите температуру духовки до 160 °С. Пока духовка остывает, выньте пирог и проведите ножом по краю формы, чтобы отделить пирог от формы и он мог подняться, не прилипая к форме и не трескаясь. Как только духовка остынет, верните пирог в духовку и выпекайте еще час, пока верх пирога не зарумянится, не будет пружинить при прикосновении, а деревянная шпажка, вставленная в центр, не будет выходить чистой (зубочистка слишком коротка, чтобы проверить в этом случае). Как только желаемая степень зарумянивания будет достигнута, накройте пирог алюминиевой фольгой до конца выпечки, чтобы предотвратить подрумянивание.

После окончания выпечки выньте пирог из духовки и дайте ему остыть. Храните в холодильнике. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой и подавайте охлажденным или комнатной температуры.

Бе-теавон!

Приятного аппетита!

Рецепты из прошлых выпусков?

[Они здесь \(нем. яз.\)](#)

