

Шаббес Ньюз

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 17:47 и заканчивается в субботу в 18:54  
Пост Таанит Эстер начинается в понедельник, 2 марта, в 05:26 и заканчивается в 18:42

תּוֹצֵאָה



**ПУРИМ в Манхайме!**

Чтение Мегилат Эстер и праздник



**Понедельник, 2 марта**

**17:30 Молодежный центр**

**18:30 Б-гослужение и чтение свитка**

**По окончании – праздник**

**Вторник, 3 марта, в 9:30: б-гослужение и чтение свитка**

## Вечный свет

Исх./Шмот 27:20 – 30:10 (Тора, с. 352; Танах, с. 150)  
мафтир: Втор. 25:17–19 (Тора, с. 842; Танах, с. 369)

Б-г говорит Моисею повелеть сынам Израиля принести чистейшее оливковое масло для вечного огня Меноры, который Аарон должен зажигать каждый день, чтобы он горел с вечера до утра.

Довольно подробно описываются одеяния священников (коэнов), в которые те должны быть одеты во время храмовых служений. Вс-вышний также дает подробные предписания о семидневной церемонии посвящения в козны Аарона и его четырех сыновей Надава, Авигу, Элазара и Итамара и об изготовлении золотого алтаря для воскурения *кторет* (благовоний).



Афтара к Шаббату Захор

## Война против амалекитян

1-я кн. Сам. 15:1–34  
(Танах, с. 517)

Пророк Самуил убеждает царя Саула начать войну против амалекитян, не оставляя в живых ни человека, ни зверя. В битве израильтяне убивают всех амалекитян, кроме их царя Агага и их скота. Б-г открывает Самуилу и выражает сожаление о том, что назначил Саула царем.

На следующее утро Самуил отправляется к Саулу, чтобы вступить с ним в конфронтацию. Саул оправдывается, говоря, что скот использовался для жертвоприношения перед Б-гом. Самуил утверждает, что было бы лучше просто исполнить желание Б-га. Он говорит, что Б-г больше не признает Саула царем.

Саул раскаивается в своем проступке и предлагает пророку проводить его на обратном пути. Самуил отказывается от предложения и заявляет, что Б-г заберет царство у Саула. Затем Саул убивает царя амалекитян.

## ЗНАЕТЕ ЛИ?

### Ладан



**В Храме.** Благовония состояли из смеси специй, которую священники должны были сжигать дважды в день – утром и вечером. Сжигание благовоний происходило в Храме на золотом алтаре.



**Запах.** Ладан имел очень резкий запах. Наши мудрецы, благ. пам., говорят, что невесты в Иерусалиме из-за сильного запаха ладана не нуждались в использовании парфюмерии (см. Вав. Талмуд, трактат «Йома», 39б), а козы на горе Махер от него чихали. Гора Махер находится, по всей видимости, в современной Иордании, около 90 км от Иерусалима!



**Специи.** Согласно нашим мудрецам, благ. пам., ладан состоял из одиннадцати разных составляющих, в основном растений, которые должны были измолоты в установленных пропорциях: мастика, ониха, гальбанум, босвеллия, мирра, кассия, нард, шафран, прибрежный корень, кора пряностей и корица.



**Семейный рецепт.** Изготовление ладана было ручной работой, требующей специальных знаний. Во времена Второго Храма за это отвечала иерусалимская семья Автинас, которая ревниво оберегала свои знания. Ладан готовили в помещении Храма, носившем название «Бейт-Автинас».



Скажи-ка, рабби...

Раввин Яков Зинвирт

## Мосты к Б-гу

В главе Торы «Тецаве» рассматриваются обязанности священников (коэнов) и их облачения. До разрушения Храма главной задачей коэнов было принесение жертв и прославление Б-га. Храмовое служение было привязано к конкретному месту и подчинялось четким правилам и процедурам. Коэны служили мостом между Б-гом и народом.

После разрушения Храма на первый план вышла сила учения. Жертвенный культ прекратил свое существование, и в результате коэны утратили свое значение, в то время как раввины (мудрецы), распространявшие учение, стали приобретать все большее значение. Однако мудрецом становились не по наследству, а благодаря многолетнему изучению Писаний и образцовой жизни. Коэном же мог стать только тот, чей отец также был коэном. Коэны происходили от брата Моисея, Аарона, и его потомков. Даже сегодня некоторые фамилии, такие как Коэн, Кахана или Кац, указывают на то, что предки носителя этой фамилии когда-то были священниками. Как же тогда объяснить этот особый статус? Почему коэном можно стать только по наследству, а не благодаря исключительным знаниям? С современной точки зрения, кажутся ли нам логичными другие критерии отбора коэнов?

Моисей и Аарон происходили из колена Леви. «И пошел муж из дома Леви, и взял дочь Леви. И зачала женщина, и родила сына» (Исх. 2:1–2). Далее мы читаем: «И говорил Господь Моше так: “Возьми левитов...”» (Чис. 3:44–45). Таким образом, преемниками Моисея были левиты. В книге Левит мы читаем, как Б-г назначил Аарона коэном, первым коэном: «Скажи священникам, сынам Аарона...» (21:1). С тех пор Аарон и его потомки стали коэнами.

В отличие от других колен, колено Леви не владело землей в Израиле, поскольку ему не требовалось постоянное местоположение: «Не будет у священников, левитов, у всего колена Леви, доли и удела вместе с Израилем» (Втор. 18:1).

Моисей и Тора образуют единство, символ духа. Дух и учение не привязаны к определенному месту. Распространение учения происходит исключительно посредством обучения; никаких специальных мест или предметов не требуется. Однако для коэнов все было иначе. Из-за своей храмовой работы они были привязаны к определенному месту.

Почему Аарон и его потомки были избраны коэнами? История Исхода из Египта раскрывает первоначальные трудности: Моисей, неуверенный в себе, чувствовал себя неспособным говорить перед фараоном. Поэтому Б-г сказал ему: «Ведь Аарон, твой брат, левит; знаю, что говорить будет он, и также Вот он выйдет тебе навстречу, и увидит тебя, и возрадуется в сердце своем» (Исх. 4:14). Аарон был первенцем. Он отказался от этого особого статуса, действуя не эгоистично, а поддерживая своего брата. «Гиллель говорит: “Учись у Аарона: цени мир и стремись к миру, люби людей и приближай их к Торе!”» (Пиркей Авот, 1:12). Ученики его дома учения действовали в соответствии с указаниями Аарона. Таким образом, решения Бейт-Гиллель всегда считались юридически обязательными.

Получив представление о том, кем был Аарон, мы также понимаем, почему его потомкам было суждено стать священниками. Если сыновья действовали в соответствии с волей отца, народ принимал их как коэнов. Таким образом, принадлежность к коэнам основывалась не только на родстве, но и на определенных качествах, которые Аарон привил и передал своим сыновьям.

Тора устанавливает особые законы, которые применяются только к коэнам: коэн не может прикасаться к умершим, ибо он не осознает тяжести смерти. До сих пор коэн не может посещать кладбище, за исключением могил своих родственников. Коэн пользуется поддержкой народа Израиля. Он не сталкивается с трудностями обеспечения себя или поиска работы. Коэн не может жениться на разведенной женщине, а коэн гадоль (первосвященник) не может даже жениться на вдове. Это потому, что разведенные люди и вдовы пережили в своей жизни крайние трудности, с которыми коэн не должен сталкиваться.

В заключение можно сказать, что коэн становится коэном не только благодаря родству. Без любящего воспитания, тепла семейного дома, уважения, которое он должен проявлять к другим, и соблюдения законов, данных Б-гом – законов, которые частично определяют его границы, но также установлены для его собственной защиты, – он имел бы право быть коэном. «И вы будете Мне царством слугителей святому и святым народом» (Исх. 19:6). Б-г желает, чтобы весь Израиль стал народом священников. Поскольку уровень коэнов едва ли достигим для каждого, Б-г избрал небольшую группу, Аарона и его потомков, в надежде, что они смогут привести народ к этой цели.

(Полную версию читайте на веб-сайте [газеты «Jüdische Allgemeine»](#))



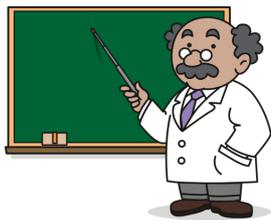
## Учиться, учить, воплощать

«Тому, кто изучает [Тору], чтобы обучать, дается возможность учиться и обучать; а тому, кто изучает, чтобы делать [все, что она предписывает], дается возможность учиться, обучать, соблюдать и исполнять»

(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 5)

Само намерение передать полученные знания – даже вне рамок основной заповеди – полезно для самого процесса обучения, приводя учащегося к более глубокому пониманию и большей ясности. Однако высшая цель верного следования слову Б-жьему состоит в том, чтобы рассматривать это как долг, включающий не только сам долг, но и обязанность учить всех, кто нуждается в учении и способен его получить.

Намерение и решимость исполнить то, чему следует научиться, – даже вне рамок высшей заповеди – являются наиболее благоприятным для обучения отношением. Чтобы распознать Б-жью волю относительно формирования нашей жизни из слов закона, требуется не только самое ясное, глубокое и всестороннее понимание, но и само намерение является врагом всякого ошибочного – пусть даже остроумного, пронизательного и убедительного, и всегда помнит, что «...всякая ошибка в учении ведет к практической несправедливости» (Пиркей Авот, 4:16).



(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)

### Жизнь и работа на стыке прославления террора и запугивания

Уполномоченный по противодействию антисемитизму земли Бранденбург  
**Андреас Бюттнер** о своей работе

**Среда, 4 марта, в 19:30**  
**Altes Rathaus, Marktplatz 1, Weinheim**

Организатор –  
**Freundeskreis Weinheim - Ramat Gan e. V.**



**Покупай кошерно!**



Продуктовый магазин «**Koscher Eck**»  
в ближайшие недели будет открыт:

**Вс., 1.3., 14–16 ч. ♦ Вт., 3.3., 17–19 ч.**

**Вс., 8.3., 14–16 ч. ♦ Вт., 10.3., 17–19 ч.**

Вход по воскресеньям с главного входа,  
по вторникам –  
со стороны F3, 2 (звонок «Маккаби»)



## Салли Фальк

Еврейский коллекционер произведений искусства и меценат **Салли Фальк** родился в Хайльбронне в 1888 году. Семья Фальк переехала в Манхайм в 1899 году, где его отец в 1900 году стал одним из основателей компании «*Falk & Stern*», занимавшейся переработкой хлопковых отходов и чисткой шерсти.

После смерти отца 26-летний Салли взял на себя управление бизнесом. Во время Первой мировой войны он сколотил состояние, закупая сырье и поставляя ткани для униформы по заказу немецкого верховного командования.

В 1917 году Салли начал ликвидацию своей компании. Причинами этого стали страсть Фалька к искусству и его почти маниакальная коллекционерская деятельность. Он использовал деньги для приобретения произведений искусства и поддержки художников, прежде всего скульптора **Вильгельма Лембрука** (1881–1919). Выставка Лембрука, показанная в Манхаймской худгалерее в 1916-м – крупнейшая на тот момент персональная выставка в Германии – открыла путь для создания в 1921 году фонда Фалька для поддержки коллекции галереи.

Пополнение Фальком коллекции галереи были подвергнуты критике со стороны нацистской прессы. «Скандальная выставка» 1933-го подвергла резкой критике «культурбольшевистские картины» – в общей сложности 65 картин, две скульптуры и 20 гравюр. Эта передвижная «выставка ужасов» привлекла 20.000 посетителей и стала предшественницей дальнейших выставок «дегенеративного искусства» в других городах. В 1937-м работы «психически больных недееспособных лиц» были конфискованы. Некоторые были включены в передвижную выставку «Дегенеративное искусство».

С 1932 года Фальк и его жена **Адель (урожд. Демолис, 1889–1972)** преимущественно жили в Лионе и его окрестностях. Салли был директором одной из крупнейших французских компаний по производству текстильного сырья, а позже – управляющим директором «*Société Roux*» на улице Кюир в Лионе. Преследования гестапо, начавшиеся в 1942 году, вынудили Фальков скрываться. Священник и участник Сопrotивления **Франсуа Бурсье** (1878–1944) помог им укрыться на чердаке католической школы в Виллербане. В 1944-м, после освобождения Лиона, они официально переехали в Виллербан, где прожили два года под вымышленными именами.

Салли и Адель Фальк провели последние годы жизни на Французской и Итальянской Ривьере, в нищете и с плохим здоровьем. Салли жил на доходы от продажи своих картин. Его просьба о финансовой поддержке, поданная властям Манхайма в 1961 году, была удовлетворена, и он получал 500 немецких марок в месяц. Он умер в 1962 году в Санремо (область Лигурия, Италия).

([Jewish Places](#))



Шпил мир а лиделе...

## Роза Яакова и Пурим

*Роза Яакова ликовала и радовалась,  
Когда видела их всех,  
голубые одежды Мордехая.  
Их спасение – вечно,  
Их надежда – на все поколения.  
Благословен еврей Мордехай.*

(Перевод: К. Краснопольский)

Приведенный выше текст взят из пияута (литургического стихотворения) «*Ашер хени азат гоим*» («Тот, кто раздал совет народам»), которое читается на Пурим сразу после чтения Мегилат Эстер. Этот текст присутствует в ашкеназских молитвенниках уже более 800 лет и приписывается **рабби Ашеру**, одному из первых евреев, основавших в X веке еврейскую общину в Вормсе.

Израильский композитор **Йедидья Адмон-Горохов** (1894–1982) написал музыку к пьесе 1928 года «*Эстер а-малка*» («Царица Эстер») **Кадиша Иегуды Лейба Силмана** (1880–1937). Пьеса, поставленная в театре «*А-охель*» («Шатер») в Тель-Авиве, не имела успеха.

Однако заключительная песня «*Шошанат Яаков*» сразу же стала очень популярной. Она превратилась в детскую песню на Пурим и считается одной из самых известных мелодий, написанных Адмон-Гороховым. За десятилетия она была записана бесчисленное количество раз, в том числе **Хадассой Сигаловой** (род. 1929), **Ализой Каши** (род. 1936), **Геулой Гилл** (род. 1932) и **Даной Интернешнл** (род. 1969).

В 1970 году три молодых певца из военного оркестра «*Лехакат Пикуд Даром*» («Оркестр Южного командования») – **Гад Орон** (род. 1949), **Яаков Ной** (род. 1947) и **Матти Каспи** (1949–2026) – решили создать трио. Первоначально они называли себя «*Шлошет а-шменим*» («Три толстяка», ироничное название, поскольку все трое были чрезвычайно худыми), а позже – «*Шлишият ло ихпат лахем*» («Трио, которым наплевать»). Они выступали под этим названием до 1972 года. Для израильского национального телевидения они записали **свою юмористическую версию песни**. Эта аранжировка Каспи включает в себя игривые мотивы в стиле джаза и госпела. *Приятного прослушивания!*



Традиция на тарелке

## Хоменташен с лимонной начинкой

Эстер Левит делится рецептом

Этот рецепт взят из кулинарной книги «*Shavuot of Longing – Their Recipes on Our Table*», содержащей, помимо любимых рецептов похищенных, еще и рецепты, не имеющие отношения к заложникам.

### Что взять

**Для теста:** 112 г слив. масла комнат. температуры ♦ 150 г сахара ♦ 1 яйцо ♦ 1 ст.л. молока (или растит. молока) ♦ 1 ч.л. ванильного экстракта ♦ 1 ч.л. тертой лимонной цедры (по желанию) ♦ 180 г муки (плюс еще немного для раскатывания) ♦ ¼ ч.л. разрыхлителя ♦ ¼ ч.л. соли ♦ **Для начинки:** 300 г сахара ♦ 40 г кукурузного крахмала ♦ 360 мл холодной воды ♦ 1 яйцо, слегка взбитое ♦ 60 мл концентрированного лимонного сока ♦ желтый пищевой краситель (по желанию) ♦ **Для украшения:** сахарную пудру, белый шоколад, измельченные фисташки или тертую цедру лимона или лайма (по желанию)

### Как готовить

В большой миске взбейте масло и сахар до получения светлой и пышной массы. Добавьте яйцо, молоко, ванильный экстракт и лимонную цедру и взбейте до однородности. Просейте муку во вторую миску и смешайте с разрыхлителем и солью. Соедините обе смеси и перемешивайте до образования гладкого теста. Если тесто слишком влажное, добавьте немного муки, по одной 1 ст.л. за раз, пока не будет достигнута желаемая консистенция. Сформируйте из теста диск и заверните его в пищевую пленку. Охладите в холодильнике не менее часа или на ночь. Для начинки смешайте воду и кукурузный крахмал в небольшой кастрюле. После того, как крахмал растворится, добавьте сахар, лимонный сок и яйцо. Варите на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. При желании добавьте желтый пищевой краситель. Снимите загустевшую смесь с огня и дайте ей остыть. После охлаждения теста слегка посыпьте рабочую поверхность мукой, чтобы предотвратить прилипание, и раскатайте тесто до толщины примерно 0,5 см. С помощью круглой формочки диам. 7,5 см вырежьте кружочки. Чтобы тесто не прилипло, каждый раз обмакивайте формочку в муку. Положите примерно 1 ч.л. начинки в центр каждого кружочка теста и плотно защипните три угла, чтобы придать им типичную форму хоменташен. Чтобы хоменташен сохранили форму во время выпечки, охладите их в холодильнике в течение 10 минут или в морозилке в течение 5 минут. Тем временем разогрейте духовку до 205°C. Выложите на противень с пергаментной бумагой или силиконовым ковриком и выпекайте в разогретой духовке около 7–9 минут или до легкого золотисто-коричневого цвета. Выньте хоменташен из духовки, дайте им остыть и украсьте по желанию. На фотографии хоменташен украшены белым шоколадом и тертой цедрой лайма. *Приятного аппетита! Бе-теавон!*



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

Шаббат шалом! Хаг Пурим sameax! Наш онлайн-архив: [www.jgm-net.de/schabbes-news/](http://www.jgm-net.de/schabbes-news/)



5781–86 (2020–26) JGM. Редактор: кантор Амнон Зелиг. Переводчик: Константин Краснопольский