



Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 19:59 и заканчивается в субботу в 21:05

פי תבוא



Благодарность и предупреждение

Втор./Дварим 26:1 – 29:8 (Тора, с. 844; Танах, с. 369)

Моисей повелевает сынам Израиля, что когда придут в землю, которую Б-г даст им в удел, и овладеют ею и расселятся в ней, чтобы они принесли в Храм бикурим – первые плоды своих садов и выразили благодарность Вс-вышнему за все, что Он им сделал.



Далее в главе следует *тохаха* («упрек»): перечислив благословения, которые последуют как награда Свыше за исполнение заповедей Торы, Моисей приводит долгий и суровый список страшных вещей: болезни, голод, нищета и изгнание – которые падут на голову еврейского народа, если они покинут законы Вс-вышнего.

В заключение Моисей говорит, что лишь сегодня, спустя сорок лет после их становления народом, Б-г дал им «сердце – чтобы знать, глаза – чтоб видеть и уши – чтобы слышать».

Семь видов плодов земли

Афтар

Надежда на Избавление

Ис. 60:1–22 (Танах, с. 811)

Эта афтар является шестой в серии из семи «Афтарот утешения». Семь афтарот начинаются в Шаббат после Тиша бе-Ав и продолжаются до Рош а-Шана.

Пророк в ярких красках описывает, что произойдет при Избавлении. Он начинает с воскрешения мертвых и сбора изгнанных, затем продолжает с радостью и изобилием для еврейского народа и описывает дары, которые принесут Б-гу все народы мира.

Наконец, еврейский народ больше не будет презираем и осмеян: не будет ни насилия, ни траура, и Б-г позволит Своему вечному свету сиять на Свой народ.

«Не будет больше солнце светом дневным для тебя, и сияние луны не будет светить тебе, но будет тебе Б-г светом вечным, и Г-сподь твой – великолепием твоим. Не зайдет уже солнце твое, и луна твоя не скроется, ибо Б-г будет для тебя светом вечным, и окончатся дни скорби твоей. И народ твой, все праведники, ветвь насаждения Моего, дело рук Моих для прославления, навеки унаследуют страну, Меньший станет тысячей, и младший – народом сильным. Я, Б-г, в назначенное время ускорю это».

(Подробнее на Juedische.info)

ЗНАЕТЕ ЛИ?

**Анинут: между
смертью
и погребением**



Анинут. Иврит-слово «*анинут*» обозначает галахическое состояние близкого родственника умершего с момента смерти до похорон. Человек, которого это состояние затрагивает, называется *онен*.



Источник. Происхождение этого слова связано с нынешней главой, где говорится: «Не ел я в скорби моей от этого» (26:14). Слово, означающее «в скорби», — *бе-они*. Этот термин связан с состоянием траура, вызванного смертью.



Обязанность. Согласно нашим мудрецам, благ. пам., возникает ситуация обязанности: *онен* несет основную ответственность за необходимые приготовления к похоронам. В это время на него распространяются определенные ограничения. А именно...



Заповеди. *Онен* не носит тфилин, пропускает три ежедневные молитвы и не произносит молитву после еды.



Окончание. В принципе, фаза *анинут* заканчивается сразу же, как только умершего хоронят. В некоторых особых случаях практическая реализация зависит от того, возможны ли похороны в тот же день или определенные обстоятельства задерживают или препятствуют их проведению.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Элиза Клапхек

Ответственный гражданин

«Поставит тебя Г-сподь Себе народом святым [ам кадош], как Он клялся тебе, если соблюдать будешь заповеди Г-спода, Б-га твоего, и ходить будешь Его путями» (28:9)

Еврейское слово, обозначающее здесь народ, — «ам». Очевидно, произошли изменения. Ведь в Книге Исход всё ещё использовался термин «народ». Там Б-г сказал израэлитам: «И вы будете Мне царством служителей святому и святым народом [*гой кадош*]» (19:6).

От *гой* к *ам*. Переводы Танаха часто не учитывают разницу, используя термины «народ» и «нация» взаимозаменяемо. Это не просто вопрос нюансов, а скорее важный исторический этап в истории Израиля, который должен иметь решающее значение для нашего еврейского самопонимания. Еврейская история изначально началась с перспективы стать *гой гадоль*, великим народом. Это было обещание Б-га Аврааму. Потомки Авраама должны были быть многочисленны, как звезды на небе и песок на берегу моря — объединенные своим монотеистическим мировоззрением, но происходящие из родственных связей. Даже сегодня слово «народ» несет в себе коннотации полноценного клана, племени с общими кровными узами. В отличие от этого, нация основывается не столько на общем происхождении, сколько на более высоком принципе — государстве, конституции, демократии, общих ценностях, культуре и языке. Народы освободились, образовав нации.

Сегодняшняя глава отражает основные критерии самопонимания израэлитов не как народа, а как «религиозной нации». В первой главе описывается принесение десятины, *маасер*, от первых плодов земли. Даже вступительная формула, которую каждый израэлитянин должен был произносить во время ритуала десятины, изначально, что он не мог претендовать на пассивное членство в сложившемся народе, а скорее подтверждала его верность нации, принципы которой должны были активно воплощаться в жизнь ежедневно.

Как указывает название «*Ки Таво*» (что означает «Когда ты придешь в землю»), каждый израэлит также заново входил в землю с каждым ритуалом жертвоприношения. С первыми плодами в своей корзине он подходил к священнику в Храме и говорил: «Поведаю сегодня Г-споду, Б-гу твоему, что пришел я на землю, которую Г-сподь клялся нашим отцам дать нам» (26:3). Однако даже через это ритуально повторяющееся прибытие он не становился полностью признанным коренным жителем. Даже если его семья жила на этой земле веками, он все равно должен был признавать свое чужеземное, более того, неизраильское происхождение — «*арамии овед ави*»: «Мой отец был странствующим арамеом» (26:5). Хотя ритуал жертвоприношения отрицал этнический аспект, он одновременно устанавливал связь между землей и Израилем как религиозным народом. Тора выражала эту религиозную связь с землей через акты освящения. Освящение означает признание того, что земля имеет уникальную связь с Б-гом, что она обладает внутри себя, через свои плоды и урожаи, уникальным и особым потенциалом, дарованным Б-гом.

В акте освящения, здесь через уплату десятины, потенциал земли был связан с не менее особыми отношениями между израэлитами и Б-гом. Уплата десятины была не столько данью Б-гу, сколько подтверждением принципов, которые делали Израиль религиозным народом. Эти принципы отражались в трех видах десятины. Одна десятая предназначалась для левитов, вторая — для радостного праздника в Иерусалиме, а третья — для бедных и обездоленных. Эти три аспекта обеспечивали религиозную и социальную сплоченность израильского народа: религиозная жизнь, община и социальная солидарность.

Однако раввинистические труды указывают на еще один аспект, который особенно выделяется сегодня. Галахический мидраш «Сифрей» предполагает, что многие израэлитяне не желали платить десятину левитам, поскольку их поведение часто не соответствовало моральным стандартам занимаемой ими должности. Тем не менее, мидраш призывает своих читателей совершать этот платеж. Ибо с каждым платежом отдельный израэлит подтверждает принципы своего народа и одновременно призывает левитов исполнять свои обязанности. Именно в этом пункте выявляется аспект, благодаря которому прежний «народ» начал освобождаться от своих священников и обретать над ними власть. В этом изменении отношений с властью народ одновременно начинает демократизироваться, превращаясь в нацию ответственных граждан, перед которыми власти становятся подотчетными. Удивительно, что этот современный импульс уже присутствовал в Торе и был подхвачен раввинистическими трудами. Из народа, некогда подчинявшегося безусловной власти Б-га, должна была возникнуть нация, которая превратила божественные откровения закона в инструмент для осуществления самоопределенной власти. «Ки Таво» — пример того, как иудаизм может быть — в позитивном смысле — политическим явлением.

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



Твой ближний

«Не [пытаться] умиротворить своего товарища, когда он в гневе; и не утешай его, когда перед ним – труп близкого ему человека; и не задавай ему вопросов по поводу только что данного им обета; и не стремись увидеть его в час его позора»

(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 18)



Даже если желаете помочь ближнему из лучших побуждений, учитывая подходящий момент и не думайте, что благие намерения оправдывают и извиняют все и достаточны для всех. Если вы хотите повлиять на настроение ближнего, не пытайтесь сделать это в момент его беспокойства, а подождите, пока он успокоится и станет более восприимчивым к разумным идеям. Это относится к заверениям, утешениям, принятию необдуманных обетов и выражению сочувствия.

Не напрягайтесь и не пытайтесь навестить человека, пережившего неприятную участь, если вы знаете, что он предпочел бы остаться в одиночестве, незамеченным и невестребованным.

(Раввин Самсон Рафаэль Гири, 1808–1888)



Швейная школа

Д-р Эстер Граф
о ведущем немецком
импрессионисте

Как и французский импрессионизм, импрессионистская живопись в Германии считалась противодействием академической живописи. Представители этого направления возвели цвет в статус основного выразительного средства, а их художественная перспектива стала законным способом выражения действительности. **Макс Либерман** (1847–1935) подвергался критике и даже назывался «грязным художником» за то, что считал достойными изображения сцены из жизни простых рабочих.

«Голландская швейная школа» 1876 года относится к его ранним импрессионистским работам. Различные оттенки белого доминируют на картине, создавая резкий контраст с лавками и черными одеждами учениц. Добавленные синие, серые и красные тона значительно усиливают пространственную глубину изображения.



Вс., 30.08, 14–16 ч. ♦ Вт., 1.09, 17–19 ч.

Вс., 6.09, 14–16 ч. ♦ Вт., 8.09, 17–19 ч.

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



Йозеф Леви

Предприниматель и местный политик **Йозеф Леви** родился в 1862 году во Фройдентале близ Битигхайма. В 1891 году он переехал из Ульма в Манхайм, где стал партнером в фирме «Гётцль», занимавшейся оптовой торговлей швейными принадлежностями. В 1895 году он женился на **Барбаре Кан** (1872–1938), и у пары родилось три дочери.

В 1902 году Леви был избран в Гражданский комитет от социал-демократической партии, где проработал до 1919 года. В 1919–33 гг. он был членом горсовета. Там Леви был очень активен, работая в многочисленных комитетах по широкому кругу вопросов. Благодаря своим экономическим знаниям он был членом комитета по ипотеке, финансового и бюджетного комитетов. Он также входил в совет директоров местного сбербанка, наблюдательный совет гостиничной компании, общественной ассоциации жилищного строительства, районной электростанции в Райнау и городской электростанции.

Леви также был членом совета авиакомпании «Lufthansa» в Баден-Пфальце и, как представитель города, в наблюдательном совете машиностроительного завода. Кроме того, он был членом школьной комиссии начальной школы, совета коммерческой школы и совета школы им. Лизелотты (ныне гимназия им. Лизелотты). Леви входил в комитеты по управлению зала «Розенгартен», дворцового музея и Манхаймской художественной галереей, а также был членом театральной комиссии.

Из-за серьезной болезни Леви был вынужден в последние годы отказаться от части своих обязанностей. Он умер в феврале 1933 года, вскоре после того, как национал-социалисты захватили власть. На его похоронах, состоявшихся на еврейском кладбище, присутствовали мэр города и три его заместителя, а также большая толпа скорбящих в сопровождении почетного караула организации «Рейхсбаннер», к которой Леви как убежденный демократ принадлежал, чтобы отдать ему последние почести. Многие жители хотели выразить свои соболезнования в связи со смертью всеми любимого еврейского согражданина и продемонстрировать несогласие с национал-социализмом и его антисемитской пропагандой.

(«Geschichte der Juden in Mannheim 1650-1945»)



Пирог с лимончелло и лимонными цукатами

Эстер Левит делится рецептом

Несколько недель назад мы представили его вам: [Эйтан Бернат](#) – молодой еврейско-американский шеф-повар и фуд-блогер, который также опубликовал кулинарную книгу [«Эйтан ест мир»](#). Его рецепт летнего пирога с лимончелло взят именно из этой книги; молодой шеф-повар вдохновился на его создание во время визита к производителю лимончелло на Амальфитанском побережье Италии.



Что взять

Для основы:

- ♦ 2 ст.л. сахара
- ♦ тертую цедру одного лимона
- ♦ 320 г песочного печенья, напр., «B. Walker's» (ок. 16 штук)
- ♦ ½ ч.л. соли
- ♦ 60 г растопленного сливочного масла

Для начинки:

- ♦ 4 больших яичных желтка
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 40 г кукурузного крахмала
- ♦ 60 мл лимончелло
- ♦ цедру и 3–4 ст.л. сока одного лимона
- ♦ 1/8 ч. л. соли
- ♦ 480 мл молока

Для лимонных цукатов:

- ♦ 1 лимон
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 60 мл лимончелло

Для лимонного крема:

- ♦ 230 мл жирных сливок (35% жирности)
- ♦ 2 ст.л. сахарной пудры
- ♦ 3 ст.л. (45 мл) лимончелло

Как готовить

Для основы смешайте сахар и лимонную цедру в небольшой миске и разотрите пальцами, чтобы высвободить эфирные масла из лимонной кожуры. Отложите в сторону. Мелко измельчите печенье в кухонном комбайне, затем смешайте с лимонным сахаром и солью. Добавьте растопленное масло и измельчайте в кухонном комбайне до состояния влажного

песка. Переложите смесь в форму диам. 23 см, плотно утрамбовывая ее на дно и по бокам. Разогрейте духовку до 175°C и выпекайте основу на средней решетке 12–14 минут или до золотисто-коричневого цвета. Выньте из духовки и дайте остыть.

Для начинки хорошо взбейте в миске среднего размера яичные желтки, сахар, кукурузный крахмал, лимончелло, лимонный сок и соль. Поставьте миску на влажное кухонное полотенце, чтобы она не скользила.

Над большой термостойкой миской повесьте сито с мелкой сеткой и держите его под рукой.

В средней кастрюле нагрейте молоко на среднем огне (уровень 6–7), пока по краям не начнут образовываться маленькие пузырьки, затем немедленно снимите с огня. Держа половник в одной руке и венчик в другой, медленно влейте горячее молоко в смесь яичных желтков, постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись. Когда примерно две трети молока будут добавлены, перелейте смесь обратно в кастрюлю. Нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, около 15 минут, пока в кастрюле не образуются крупные пузырьки и смесь не загустеет до состояния пудинга. Снимите с огня и, используя лопатку, перелейте смесь в сито над миской. Затем, используя лопатку, протрите смесь через сито в миску, чтобы удалить комочки. Снимите сито и добавьте в пудинг лимонную цедру.

Вылейте пудинг в остывшую основу и накройте пищевой пленкой или вощеной бумагой, чтобы начинка не затвердела. Поставьте в холодильник минимум на три часа или на ночь.

Для приготовления цукатов из лимона нарежьте его ломтиками толщиной примерно 0,3 см и удалите косточки. Застелите большую форму для запекания пергаментной бумагой. В средней кастрюле из нержавеющей стали доведите сахар и 60 мл лимончелло до кипения, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Как только он растворится и смесь начнет пузыриться, выложите ломтики лимона в кастрюлю одним слоем. Варите на медленном огне 4–5 минут, пока ломтики не станут слегка золотисто-коричневыми, затем выньте их из кастрюли вилкой или щипцами и переложите в форму для запекания, чтобы они остыли и затвердели.

Для лимонного крема смешайте жирные сливки и сахарную пудру и взбивайте в стационарном миксере или ручным миксером около 5 минут до образования устойчивых пиков. Добавьте 3 ст.л. лимончелло и аккуратно, но тщательно перемешайте. Для подачи снимите пленку. Распределите взбитые сливки и ломтики цукатов, затем нарежьте и подавайте.

Бе-теавон!

Приятного аппетита!

Рецепты из других выпусков?

[Они все здесь](#)

