



Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 19:45 и заканчивается в субботу в 20:50

נצבים-וי'לך



Рош а-Шана 5787 в Манхайме

Пятница, 11.09. 18:30 Вечер Рош а-Шана
Суббота, 12.09. 9:30 1-й день Рош а-Шана
19:30 Вечер 2-го дня Рош а-Шана
Воскрес-е, 13.09. 9:30 2-й день Рош а-Шана
16:00 Ташлих (встречаемся у синагоги)



Службу ведут **раввин Йегуда Горовиц** (Иерусалим) и **кантор Амнон Зелиг** (Манхайм), а также певцы из Израиля **Охад Столарж** и **Лиам Хен**



Последняя речь Моисея

Втор./Дварим 29:9 – 31:30 (Тора, с. 864; Танах, с. 378)

Глава включает в себя некоторые из наиболее фундаментальных принципов иудаизма: единство народа Израиля («Сегодня все вы стоите пред Г-сподом, вашим Б-гом...», 29:9); грядущее Избавление («обратитесь к Г-споду, вашему Б-гу...», 30:2–4); практическое значение и непреходящая актуальность Торы («Заповедь же эта, которую даю тебе сегодня, не скрыта она от тебя и не далека она. Не на Небесах она... И не за морем она... Но очень близко к тебе слово это: на устах твоих оно и в сердце твоём, чтобы исполнять его», 30:11–14). Моисей говорит и о свободе выбора для каждого: «Смотрите, я предлагаю вам сейчас: или жизнь и добро – или смерть и зло. Я повелеваю вам сегодня любить Г-спода, вашего Б-га, следовать Его путями, соблюдать Его заповеди [...] я предложил вам жизнь и смерть, благословение и проклятие. Выбери жизнь...» (30:15–19)

В конце главы описываются события последнего дня земной жизни Моисея. «Сто двадцать лет мне сегодня, – говорит он народу, – и я не могу больше выходить и входить...» Моисей делает Йегошуа своим преемником, записывает (или завершает записывать) всю Тору на свитке, который вручает левитам для со хранения в Ковчеге Завета. Дается заповедь всеобщего собрания: каждые семь лет, в праздник Суккот первого года цикла шмиты, весь еврейский народ – мужчины, женщины и дети – должны были собираться в Иерусалимском Храме, где царь должен был читать для них Тору. Глава завершается предсказанием о том, что народ Израиля нарушит завет Вс-вышнего, из-за чего Б-г скроет лик Свой от них, но с обещанием, что слова Торы не будут забыты из уст их потомков.

Афтара

Последнее утешение

Ис. 61:10 – 63:9 (Танах, с. 814)

Эта афтара является последней в серии из семи «Афтарот утешения» между Шаббатом после Тиша бе-Ав и Рош а-Шана.

Пророк начинает с описания великой радости, которую мы испытаем при спасении, и сравнивает ее с радостью молодоженов. Пророк объясняет, что он отказывается пассивно ждать спасения. Он призывает камни Иерусалима не молчать ни днем, ни ночью, пока Б-г не восстановит Иерусалим и не утвердит его в славе.

Затем афтара повествует о клятве Вс-вышнего в конечном итоге искупить Сион, когда евреи будут прославлять Б-га в Иерусалиме. В афтаре также содержится описание наказания, которое Б-г обрушит на Эдом и врагов Израиля. В заключение Исайя приводит знаменитое высказывание: «Во всякой скорби [Израиля] Он не оставлял их, и Ангел лица Его спасал их». Подобно любящему отцу, разделяющему боль своего ребенка, Б-г также разделяет боль Своего народа и вместе с ним ожидает искупления.

(Подробнее на Juedische.info)

ЗНАЕТЕ ЛИ?

Написание
свитка Торы



Заповедь. Каждому еврею заповедано написать свиток То-

ры. Эта заповедь взята из нынешней главы: «И ныне запишите себе эту песнь, и научи ей сынов Израиля, вложи ее в их уста, чтобы Мне была эта песнь свидетельством против сынов Израиля» (31:19).



Только часть?

Хотя в тексте конкретно упоминается часть («эта песнь»), запрещено записывать только одну часть Торы. Поэтому истинное намерение состоит в том, чтобы записать всю Тору в одном полном свитке.



Далее. Написание Торы чернилами на пергаменте передает традицию из поколения в поколение, и это событие увековечивается в памяти. Это также обеспечивает доступность свитков Торы для людей, чтобы они могли изучать их содержание.



Власть женщин. Наконец, возникает вопрос о том, распространяется ли эта мицва и на женщин. Некоторые раввины утверждают, что обязанность распространяется только на мужчин. Другие подчеркивают, что женщины также могут участвовать – либо по собственной инициативе, либо путем финансирования и пожертвования свитков Торы для изучения.



Скажи-ка, рабби...

Раввин Йегуда Тайхталь

Совершенство лишь в сообществе

«Все вы стоите сегодня пред Г-сподом, Б-гом вашим: главы ваших колен, ваши старейшины и ваши смотрители, все мужи Израиля, ваши дети, ваши жены, и твой пришелец [...], чтобы вступил ты в завет Г-спода, Б-га твоего» (29:9–11)

Почему иудаизм придает такое большое значение сообществу? Что же так важно во взаимодействии с другими людьми в рамках социальной и религиозной структуры? Действительно, иудаизм, кажется, одержим построением сообщества. Это проявляется в самых разных аспектах: от ритуальной обязанности молиться три раза в день с девятью другими евреями до огромной роли синагоги в еврейской мысли. Это резко контрастирует с другими религиями. Почти все другие религиозные системы, от христианского монаха до буддийского отшельника и исламского имама, рассматривают индивида как потенциально совершенного. По-настоящему духовно просветленный человек может жить в изоляции, и даже поощряется к этому, чтобы достигать духовного совершенства. Но почему, с еврейской точки зрения, индивид вынужден присоединяться к коллективу для достижения религиозного совершенства? Чтобы понять это, мы должны переосмыслить наше понимание ценности сообщества. В чем заключается превосходство большой группы людей над индивидом? Причин может быть несколько. Возможно, группа в целом обладает большими интеллектуальными способностями, чем любой отдельный человек.

Возможно, группа накопила больше жизненного опыта и мудрости, на которые можно опереться. Ценность коллектива заключается в том, что люди объединяются ради общей цели или интереса, цели, которая достигается многими, а не одним человеком.

Это напоминает мне историю о человеке, который был частью активной общины и много лет посещал еженедельную субботнюю службу. Но потом он просто перестал приходить. Раввин поинтересовался причиной, но услышал лишь, что Джек в порядке, что он счастлив, но просто больше не приходит. Раввин отправился навещать Джека. Он прибыл к дому мужчины. Была зима, и мужчина уютно сидел перед камином, читая книгу. Раввин сел рядом с ним и ничего не сказал; они оба сидели в сиянии теплого огня. Затем раввин взял щипцы для огня, вытащил тлеющий уголек из пламени и осторожно поместил его в укромный уголок камина. Пока остальная часть огня продолжала пылать и потрескивать, отдельный кусочек угля с каждой минутой бледнел, пока наконец не погас сам по себе. Не говоря ни слова, раввин встал, кивнул своему прихожанину, пожелал ему «спокойной ночи» и ушел домой. В следующую субботу мужчина вернулся в синагогу. Кусок угля, оторванный от общего огня, погас. Джек понял смысл послания.

А как же Моисей или Баал Шем Тов? Разве они не смогли бы гораздо глубже развиваться в изоляции, чем среди толпы людей, которые в некоторых случаях находятся на значительно более низком интеллектуальном, эмоциональном и духовном уровне? Иудаизм говорит, что им тоже нужна община! Классическим доказательством этого является концепция миньяна. Если у нас есть девять совершенных цадиков, разве они не могут начать молитву, пока не появится 13-летний ребенок? Даже группа, состоящая из этих девяти человек – Авраама, Исаака, Иакова, Моисея, Давида, Иеремии, раввина Акивы, Раши и Рамбама – не может читать Тору или произносить «Кадиш». Но группа из десяти необразованных еврейских портных может! Дело не в святости. Даже самому святому и мудрому человеку нужна община. В единстве возникает совершенно новая динамика – новый свет, квантовый скачок по сравнению с нашей жизнью как отдельных личностей. Вместе мы творили чудеса и будем продолжать это делать – как в следующей истории.

Это была самая холодная зима за всю историю. Многие животные погибли от холода. Бедные маленькие дикообразы, осознавая свое бедственное положение, сбились в группы, чтобы защититься; но иглы каждого из них ранили ближайших сородичей, хотя и излучали тепло, которое должно было их спасти. Через некоторое время они решили разделиться, и вскоре начали умирать. Ибо каждый остался один... и замерз насмерть. Несмотря на свои небольшие размеры, дикообразы должны были принимать решение, от которого зависела их жизнь. Либо они принимали иглы своих сородичей, либо исчезали с лица земли. Таким образом, они научились жить с мелкими ранами, нанесенными тесными отношениями с товарищами, но самое главное, тепло, которое они получали друг от друга, позволило всем выжить.

Поэтому лучшие отношения – это не отношения, объединяющие идеальных людей, а скорее те, в которых каждый учится жить с несовершенствами другого и может восхищаться его достоинствами. Более того, в этой встрече мы переживаем совершенно новый уровень жизни.

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



Когда падает враг твой

«Когда падает враг твой, не радуйся, и когда спотыкается он, пусть не ликует сердце твое. А то увидит это Б-г, и сочтет дурным, и отвратит от него Свой гнев»

(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 19)

Если враг, преследующий тебя, падет, не радуйся, и если он споткнется в моральном плане, не ликуй, что мир теперь видит, насколько он нечестив. С таким злорадством ты тяжело грешишь перед Б-гом, и даже если Б-г, возможно, допустил вражду твоего врага как инструмент для твоего нравственного совершенствования, твое греховное злорадство может быть доказательством твоей еще незрелой морали, и Б-г может вновь поднять твоего преследователя для твоего же совершенствования.

Это предостережение, взятое из Притчей 24:17–18, произносит Самуил-младший, предположительно, лишь для того, чтобы постоянно напоминать себе и другим о том, насколько важно следить за тем, чтобы в наших помыслах не было места злобе по отношению к ближним, поскольку мы не только не должны причинять зла врагу и не желать ему зла, но даже радость по поводу несчастья, постигшего его без нашего участия, была бы тяжким грехом перед Б-гом.

(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)



Приятного аппетита!

Барбекю в еврейской общине Манхайма
– в воскресенье, 6 сентября, в 12 часов
во дворе евангелической общины по адресу:
M1, 1a 68161 Mannheim



Мысли к Рош а-Шана

Великий кантор и композитор **Нисан Блюменталь** (1805–1902) вел молитву на Рош а-Шана в синагоге Бродского в Одессе и пел с таким пылом, что едва не расплакался.

После молитвы один из руководителей общины подошел к нему и спросил: «Реб Блюменталь, с каких это пор вы стали настолько б-гобоязненным, что плачете?» Блюменталь ответил: «Друг мой, если Б-г есть, то плакать нужно. А если, ради всего святого, Б-га нет, то плакать нужно еще больше!»



Покупай кошерно!



כשר עק

Вт., 8.09, 17–19 ч. ♦ Вт., 15.09, 17–19 ч.

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



Якоб Науэн

Еврейский предприниматель **Якоб Науэн** родился в Манхайме в 1826 году. Его прадедом был **Соломон Авраам Науэн** (1727–1789), который в 1746 году приехал из Берлина, начав работать школьным учителем, а позже стал главой еврейской общины. Большая семья Науэн сыграла значительную роль в экономической и политической жизни Манхайма в XIX веке.

Якоб Науэн учился в Манхаймском лицее (сегодня гимназия им. Карла-Фридриха), а затем начал коммерческое обучение в компании Пауля Айхнера. В 1848/49 году, как сторонник гимнастического движения, он состоял в Манхаймском добровольческом корпусе «Шар» под руководством **Франца Зигеля** (1824–1902). Он участвовал в Баденском восстании в мае 1849 года, где, будучи охранником Манхаймского дворца, следил за тем, чтобы ценные гобелены не были повреждены ружейным огнем.

После подавления революции Науэн пришлось бежать за границу, и он провел пять лет в Брюсселе, Париже и Лондоне, где использовал это время для расширения своих коммерческих знаний. В 1854 году в Мюнхене он женился на **Кларе Пфлаум** (1834–1908). У них было трое сыновей.

Вернувшись домой, Науэн присоединился к кофейной компании, основанной его отцом, и в 1876 году открыл филиал в Триесте. Десять лет спустя он перевел всю компанию в Триест, поскольку торговля кофе в Манхайме перестала быть прибыльной.

Науэн принимал активное участие во многих сферах деловой жизни Манхайма. Он был одним из соучредителей складской компании и химического завода в Райнау, где также входил в наблюдательный совет. Не стремясь к участию в политической жизни, этот скромный, но утонченный человек пользовался всеобщим уважением.

В 1860 году он вступил в ложу «Карл цур Айнтрахт». Многие деятели искусства часто бывали в его доме, в том числе манхаймский скрипач **Жан Беккер** (1833–1884).

Якоб Науэн умер в 1894 году, незадолго до своего 68-летия. Он был похоронен на еврейском кладбище в Манхайме.

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



Романо-еврейская курица с перцем

Эстер Левит делится рецептом

Леа Кёниг, автор кулинарной книги [«Портико: кулинария и пиршества на еврейской кухне Рима»](#), из которой взят этот рецепт, в основном рекомендует это романо-еврейское блюдо для Шаббата. Однако это также прекрасное праздничное блюдо на Новый год, особенно потому, что в этом году первый день Рош а-Шана выпадает на Шаббат. И его относительно быстро и легко приготовить. Кёниг рекомендует использовать оранжевый или желтый болгарский перец, чтобы создать красивый цветовой контраст с томатным соусом, но красный болгарский перец тоже хорошо подойдет.

([The Washington Post](#))



Что взять

◆ 4 средних красных, желтых или оранжевых болгарских перца, вымытых и высушенных (см. примечание выше и варианты замены) ◆ 3 ст.л. оливкового масла первого отжима, плюс еще по необходимости ◆ ок. 2 кг куриных бедрышек с кожей и костями, лишний жир уже удален ◆ ¼ ч.л. мелкой соли, плюс еще по необходимости ◆ свежемолотый черный перец ◆ 4 зубчика чеснока, тонко нарезанных ◆ ¼ ч.л. молотого красного перца (по желанию) ◆ 120 мл сухого белого вина (например, пино гриджо) ◆ 1 банку (400 г) целых очищенных помидоров ◆ измельченные свежие листья базилика для подачи

Как готовить

Для приготовления болгарского перца на гриле: включите режим гриля в духовке и разогрейте ее. Выложите перец на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, и поместите противень в духовку примерно на 15 см ниже гриля. Готовьте перец на гриле 15–20 минут, переворачивая каждые 3–5 минут щипцами, пока он не покроется пузырьками и не размякнет. Внимательно следите за ним, так как они очень быстро могут подгореть.

Выньте перец из духовки, переложите в миску среднего размера, накройте тарелкой и дайте остыть примерно 30 минут до комнатной температуры. Очистите перец от кожуры и семян и нарежьте полосками шириной около 1 см. Если не используете сразу, поместите в закрытый контейнер и храните в холодильнике.

Для приготовления курицы разогрейте масло на среднем или сильном огне (уровень 6–7) в

большой форме для запекания или другой кастрюле с толстым дном. Обсушите куриные бедра бумажным полотенцем и слегка приправьте солью и перцем. Выложите курицу кожей вниз в кастрюлю. Готовьте 10–12 минут с каждой стороны, переворачивая один раз, до золотисто-коричневого цвета; отложите на тарелку.

Для соуса: уменьшите огонь до уровня 3–4 и добавьте немного масла, если необходимо. Добавьте половину нарезанного жареного болгарского перца, чеснок (и хлопья красного перца, если используете) и обжаривайте ок. 2 минут, периодически помешивая, пока чеснок не станет мягким и ароматным. Влейте вино и уварите примерно наполовину за 1–2 минуты.

Тем временем положите помидоры вместе с соком в миску, аккуратно разломайте их на мелкие кусочки и добавьте в кастрюлю. Приправьте ¼ ч.л. соли и щедрой порцией молотого черного перца.

Снимите крышку, увеличьте огонь до уровня 6–7 и дайте соусу

немного загустеть в течение примерно 10 минут, часто помешивая. При необходимости отрегулируйте огонь.

Добавьте оставшиеся полоски болгарского перца, приправьте по вкусу и при необходимости добавьте еще специй.

Щедро посыпьте измельченным базиликом и подавайте горячим с рисом или картофелем.

Примечание. Если у вас мало времени, используйте банку жареного перца весом 300 г вместо того, чтобы жарить его самостоятельно. Перец также можно приготовить за два дня и хранить в герметичном контейнере в холодильнике. При желании вместо целых консервированных помидоров можно использовать нарезанные кубиками. Готовое блюдо будет храниться в холодильнике несколько дней и легко разогреваться на субботнем блюде.

Бе-теавон!

Приятного аппетита!

Рецепты из других выпусков?

[Они все здесь](#)

