

Шаббес Ньюз

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат, 1-й и 2-й день Песаха • № 28 (74) • 15 нисана 5782 • 16 апреля 2022 • Редактор: кантор Амнон Зелиг
Шаббат и 1-й день Песаха начинается в Манхайме в пятницу в 20.01 и заканчивается в субботу в 21.11,
2-й день Песаха заканчивается в воскресенье в 21.13

Песах в еврейской общине Манхайма

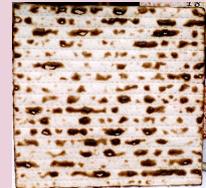


Пятница, 15.04, в 18.30: вечер 1-го дня Песаха
(после службы – Пасхальный седер, только для зарегистрированных)

Суббота, 16.04, в 9.30: 1-й день Песаха

в 18.30: вечер 2-го дня Песаха

Воскресенье, 17.04, в 9.30: 2-й день Песаха



Б-гослужения ведут кантор Амнон Зелиг и раввин Пол Мозес Страшко

Краткое описание Пасхального Седера

Вечер Седера состоит из следующих 14-ти шагов:

Кадеи. Седер начинается с произнесения Кидуша, который провозглашает святость праздника. Это делается над первым из четырех бокалов вина.

Урхац. Мы омываем руки, как перед едой, но не произносим благословения.

Карнас. Лук или вареный картофель окунают в соленую воду и поедают.

Яхац. Средняя маца на блюде седера разламывается на две части. Большую часть откладывают в сторону и используют позже в качестве *афикомана*. Меньшую часть мацы кладут обратно на блюдо Седера.

Магид. На седер приглашаются бедняки, наполняется вторая чаша вина, и ребенок задает вопрос: «Чем эта ночь отличается от других ночей?» Ответ включает в себя описание страданий рабства,

перечень казней египетских, а также перечисление чудес, которые Б-г совершил для нас.

Рахца. После того как выпит второй бокал вина, руки снова омываются – на этот раз с благословением.

Моци маца. Мы поедаем мацу. Держа в руках три части мацы, мы произносим благословение над хлебом. Затем мы опускаем нижнюю мацу обратно на тарелку и держим верхнюю мацу и сломанную мацу, произнося особое благословение. Затем мы отламываем от каждой мацы по кусочку и едим оба куса вместе.

Марор. Обмакиваем горькие травы (*марор*) в *харосет* – сладкую смесь.

Корех. Мы отламываем два кусочка нижней мацы, кладем между ними горькую траву и съедаем все вместе, макая в *харосет*.

Шульхан орех. Теперь подается праздничный ужин.

Цафун. После еды достают и съедают спрятанную часть мацы.

Берах. Наполняют третий бокал и произносят благословение после еды («*Биркат а-мазон*»). После этого мы произносим благословение на вино и выпиваем третий бокал.

Затем мы наполняем вином кубок Элиягу и наши бокалы. Мы открываем дверь и читаем отрывок, приглашающий пророка Элиягу, предвестника прихода Машиаха.

Галель. После наполнения четвертого бокала вина произносят особую хвалебную молитву «*Галель*». В конце седера пьют четвертый бокал вина, не забыв произнести благословения до и после питья.



Ницца. После окончания правильно проведенного седера можно быть уверенным, что он был одобрен Вс-вышним. Затем мы говорим:

В будущем году – в Иерусалиме! לשנה הבאה בירושלים!

(По материалам ru.chabad.org)

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

 **Рассказывать детям.** Великий каббалист рабби Ицхак Лурия (1534–1572) указывает, что слово Песах можно разделить, создав новое значение: *פּוּ פֶּה* (*pe sax*), «говорящий рот». Он связывает это с великой мицвой праздника и основной идеей вечера – седера: мы обязаны рассказать нашим детям об истории Исхода из Египта.

 **Поиск хамеца.** О поиске хамеца (квасной пищи) перед Песахом сказано: «Нельзя искать ни при свете солнца, ни при свете луны, ни при свете факела, а только при свете свечи» (Вав. Талмуд, трактат «Песахим», 7б).

 **Значение свечи.** Наши мудрецы, благословенной памяти, сравнили хамец с *йецер а-ра* (склонность творить зло) и вывели из этого талмудического отрывка, как лучше всего справляться с искушениями злого инстинкта: нельзя испытывать свою душу на прочность ни «перед светом солнца» (т.е. когда хорошо), ни «перед светом луны» (когда плохо), а только «перед светом свечи» – при выполнении мицвот! Почему свеча приравнивается к мицве? «Ибо мицва – свеча, а Тора – свет» (Притчи 6:23). Если у вас есть возможность исполнить мицву, злое начало приходит и пытается остановить вас. Но если вы все равно выполняете мицву, вы уничтожаете хамец внутри себя!

Песах. Но как?

 **Добавить записку.** Хасиды, сжигая хамец перед Песахом, обычно добавляют записку, на которой написаны их личные трудности: гнев, страх, проблемы с деньгами и т.д. Когда хамец и записка сожжены, перечисленные проблемы также должны быть сожжены.

Моисей или фараон

Комментарий раввина Пола Мозеса Страшко

Как люди, мы любим свои команды. Это логично, потому что все мы произошли от племен, и количество дней, проведенных нами как *Homo sapiens* исключительно в племенах, превышает количество дней, проведенных нами в городах, за рулем на шоссе и в социальных сетях, в которых мы можем переписываться с нашими самыми дорогими друзьями на другом конце света. Конечно, это относится и к нам, евреям. Когда Руфь стала первой новообращенной еврейкой в нашей истории, она ясно дала понять, что это не просто религиозное обращение: «народ твой будет моим народом, и твой Б-г – моим Б-гом». Иудаизм не может существовать без племени и религии. Но как религии могут принести много пользы, так они могут принести и большой вред. То же самое относится и к племенам. Наши племена могут быть местом комфорта и питания, а могут быть местом слепого подчинения плохим решениям.

Каждый Песах – это возможность для нас проанализировать самих себя. Являемся ли мы частью этического сообщества, посвященного любви как к ближним, так и к чужим? Или мы, как самые фанатичные футбольные болельщики, болеем за свое племя и надеемся на неудачу чужих? У нас есть возможность испытать себя в лице Моисея и фараона.

Тора – безусловно, наша Тора. Это наше повествование. Поэтому, как существа племенные, вполне естественно, что мы видим Моисея героем, а фараона – злодеем. Мы отождествляем себя с нашими племенными предками. Сколько раз мы слышали, что мы должны выполнять ту или иную мицву, «потому что мы были рабами в Египте»? Но потому ли, что мы были угнетенным племенем, или потому, что, будучи угнетенным племенем, мы знаем, каково это – быть угнетенным?

Поскольку от нас требуется в каждом поколении видеть себя так, как если бы мы сами выходили из Египта, мы должны отнестись к этому серьезно. Эта мицва из Агады просит нас задуматься о том, какими рабами мы являемся сегодня. Боремся ли мы с зависимостью? Лишает ли нас наша работа здоровья? Находимся ли мы в отношениях, в которых наш партнер контролирует наш выбор? Это истинное и повседневное выражение этой метафоры Торы. Но если мы остановимся на этом, то будем болеть только за свою команду. Речь идет о нас. Мы возлюбили ближнего, но забыли чужого. Наши мудрецы также учили нас сострадать египтянам, потому что многие из них страдали и умерли от казней. Если у нас есть сострадание ко всем в истории, к ближнему и чужому, то мы должны посмотреть и на обратную сторону ранее заданных вопросов. Побуждаем ли мы своими действиями других оставаться зависимыми от чего-то? Являемся ли мы причиной того, что кто-то, кто работает на нас, несчастлив на своей работе? Являемся ли мы теми, кто пытается контролировать своего партнера и принимать за него все решения? Кто мы в этот Песах – Моисей или фараон? Осмелимся ли мы вообще задать себе такой вопрос?

☞ Хамец в Песах?! ☞

Две хасидские истории

За пару часов до Песаха ребе **Леви Ицхак из Бердичева** (1740–1809) встретил на прогулке известного контрабандиста. «Извините, – обратился к нему ребе, – не продаете ли вы случайно шелк хорошего качества?» – «Само собой! – ответил вор. – Столько, сколько вам будет угодно купить!» Ребе поблагодарил за ответ и пошел прочь. Затем он встретил одного еврея. «Извините, нет ли у вас случайно хамеца для меня?» Еврей испуганно отвечал: «Ради Б-га, сейчас же Песах! Все уже сожжено!» И воззвал ребе к небесам: «Великий русский царь, со своими многочисленными солдатами и полицейскими, запретил ввозить контрабанду, и тем не менее не проблема купить на улице запрещенную ткань. Ты же, Б-же, без полицейских, солдат и охранников, всего лишь начертал в Своей Торе: “...и да не будет видно у тебя квасного” (Исх. 13:7) – и взгляни: перед Песахом у сыновей Твоих ни крошки хамеца не найти! Как прекрасен народ Твой!»



Незадолго до Пасхального седера в дом третьего **Вижницкого ребе Исраэля Хагера**



(1860–1936) вошел петух и начал клевать приготовленную еду. Начался переполох, и один из родичей ребе стал громко кричать на слугу, что это он виноват, поскольку плохо смотрел. Ребе вышел из своей комнаты и спросил, что за крик.

«Ужас! – закричал родственник. – Петух вошел в дом и поклевал еду! Кто знает, что он мог с собой притащить?! Есть подозрение на хамец!» Ребе ответил: «Наши мудрецы, благословенной памяти, говорили, что злобствующий подобен идолопоклоннику! И ты рассказываешь мне про петуха с подозрением на хамец?!»

🏠 Еврейский Манхайм: 🏠

история раввина Самуэля Гельмана

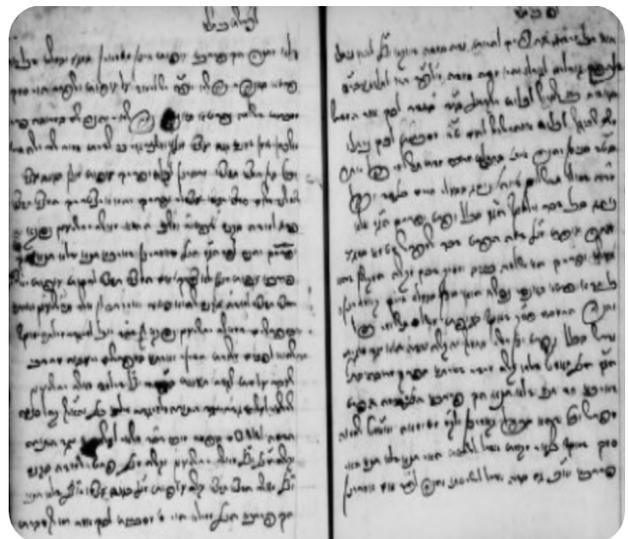
*Раввин Йегуда Аарон Горовиц,
часть 2-я из 3-х*

На прошлой неделе мы начали рассказывать о манхаймском раввине **Самуэле Гельмане** (1670–1764), который в с 1726 по 1751 год вел службу в Клауссинагоге. Он был великим мудрецом, чьи комментарии к Торе и толкования к ней появлялись лишь в книгах его учеников.

Во времена его службы в Манхайме в Европе поднималось саббатянство – движение, которое видело Спасителя в самопровозглашенном мессии **Шаббатае Цви** (1626–1676) и часто прибегало к ловле душ в еврейских общинах. Не обошли миссионеры и Манхайм, и раввину Гельману приходилось заботиться о прихожанах не только с большим знанием Торы, но и с особой чуткостью и здравым смыслом, чтобы община как одно целое могла пережить эти беспокойные времена. Это ему удалось, и саббатянцы надолго удалились из города.

В 1751 году Гельман покинул Клауссинагогу и стал раввином в общине французского Меца.

Почему? Читайте на следующей неделе...



Автор – раввин, основатель Института исследования и распространения учения великих немецко-еврейских мудрецов [«Махон Арух Ланер»](#) в Иерусалиме. Он работает над опубликованием трудов раввина Гельмана.

На фото: рукопись раввина Гельмана

🍴 Линцерский торт на Песах 🍴

Эстер Левит делится с нами [рецептом](#)

Что взять? 225 г сливочного масла, 300 г молотого миндаля, 150 г молотого грецкого ореха, 190 г картофельного крахмала или 160 г крахмала из тапиоки, 100 г сахара, 120 г сахарной пудры, 315 г малинового джема, 315 г абрикосового джема, 1 большой белок. Для посыпки: 1,5 ч.л. сахара, сахарную пудру.

Как готовить? Смажьте жиром форму для выпечки 30x40 см и застелите ее бумагой для выпечки так, чтобы закрыть и дно, и края. Бумагу также смажьте. Вымешайте сливочное масло, пока оно не станет мягким и воздушным. Добавьте молотый миндаль и грецкие орехи, крахмал и 100 г сахара и на низкой скорости замешайте в плотное тесто. Чуть больше половины теста выложите в форму, прижимая к ее дну и вытягивая к краям. Заморозьте на 45 минут. Оставшееся тесто положите в миску, добавьте 120 г сахарной пудры и перемешайте. Не беда, если тесто будет рассыпчатым. Придайте ему круглую форму и немного примните, заверните в пищевую пленку заморозьте на 45 минут. Разогрейте духовку до 190°C. Корж вместе с формой прямо из морозилки поставьте выпекать на среднем уровне на 10–15 минут до тех пор, пока у выпечки не станет появляться цвет. Выньте из духовки и дайте остыть. Посыпьте лист бумаги для выпечки



сахарной пудры. Положите на него охлажденный шар теста, обильно посыпьте сахарной пудрой и накройте еще одним листом. Раскатайте тесто под бумагой в прямоугольник толщиной ок. 0,75 см. при этом приподнимая верхний лист и дополнительно посыпая пудрой, чтобы тесто не прилипло. Выбросьте верхний лист бумаги и разрежьте тесто на 12–14 полосок ок. 2,5 см шириной. Полоски вместе с бумагой положите на противень и на 10 минут заморозьте. Тесто в форме поставьте на рабочую поверхность длинной стороной. Ложкой распределите четыре порции малинового джема сверху вниз вдоль левого края формы, затем обратной стороной ложки размажьте его равномерно вертикальными полосками ок. 4 см шириной. То же самое сделайте с четырьмя порциями абрикосового джема. Таким образом, чередуя оба джема, делайте полоски на корже до тех пор, пока не кончится джем. Выньте из морозилки полоски теста и с помощью ножа разложите диагонально на обмазанный джемом корж. Для этого положите по диагонали вправо сначала половину полосок на расстоянии 1–2 см, а затем другую – в другом направлении, чтобы получились квадратики. Обрежьте кончики полосок, помажьте тесто белком и присыпьте сахаром. 30–35 минут запекайте, пока джем не начнет пузыриться и не образуется корочка. Перед подачей на стол дайте пирогу пару минут отдохнуть.

Приятного аппетита! Бе-теавон!



🍴 Учение Торы для всех 🍴

Д-р Эстер Граф об одной необычной Агаде

К выдающимся примерам книжного искусства европейских евреев относится дармштадтская Агада. Иллюстрированное рукописное издание создано в XV веке и хранится в Университетско-государственной библиотеке Дармштадта. В то время как иллюстратор книги неизвестен, автор рукописи называет себя Израиль бен Меир из Хайдельберга. К самым загадочным изображениям в ней можно отнести этот лист, показывающий совместное обучение мужчин и женщин. В готическом своде – бородатый господин в окружении двух дам. У всех троих на коленях – раскрытые книги, и они, возможно, заняты интересной беседой. Показывает ли нам эта иллюстрация реальную практику у евреев или хочет донести более идеальную картинку, о которой мечталось в Средние века?



Шаббат шалом и Хаг Песах кашер ве-семеах!

Предыдущие выпуски «Шаббес Ньюз» читайте [в нашем онлайн-архиве](#)

Перевод на русский язык: Михаил Когосов, Константин Краснопольский