

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Шаббат начинается в Манхайме в пятницу в 20:49 и заканчивается в субботу в 22:20

בְּהַר



Субботний и юбилейный год

Лев./Ваикра 25:1 – 26:2 (Тора, с. 528; Танах, с. 229)

На горе Синай Б-г дает Моисею законы субботнего года (*шмита*): каждые семь лет абсолютно все полевые работы должны прекращаться, а урожай доступен каждому – людям и животным. Семь циклов субботних лет завершаются в 50-м, юбилейном, году, когда земля не обрабатывается, все рабы освобождаются, а все наделы на Святой Земле, которые были проданы, возвращаются их первоначальным владельцам. Кроме того, обсуждаются законы о продаже земли, а также запрет на мошенничество и ростовщичество.

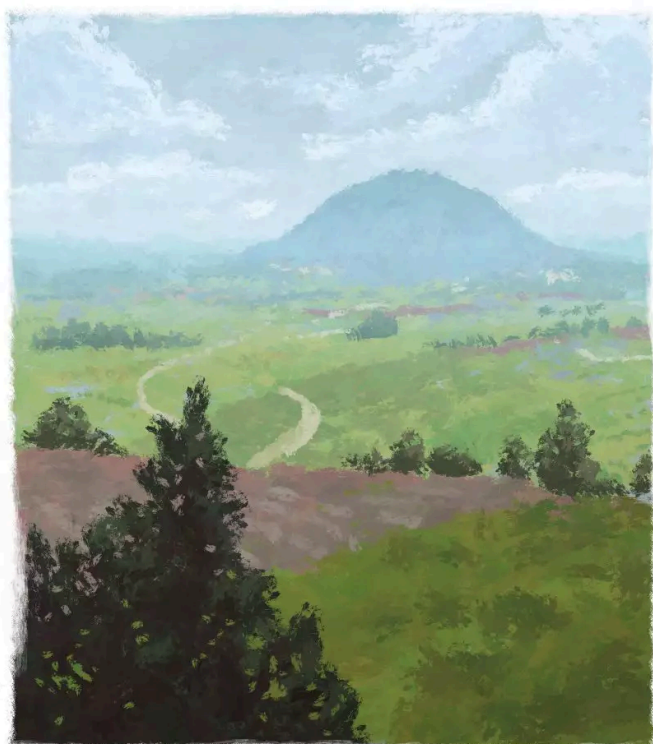


Иллюстрация к главе «Бегар»
(Менахем Халберстэм, род. 1981)

Афтара

Оптимистическое послание Иеремии

Иер. 32:6–22 (Танах, с. 888)


Иеремия покупает поле. Это перекликается с разделом Торы, где земля покупается и выкупается.


Царь Седекия держит Иеремию в Королевском дворце, потому что он предсказал разрушение Иерусалима и изгнание еврейского народа. Там Б-г открывает себя пророку и сообщает ему, что его двоюродный брат Ханамель придет к нему, чтобы предложить купить его унаследованную землю. Б-г поручает Иеремии принять это предложение.


Ханамель приходит в королевский двор с предложением, и Иеремия принимает его. Он получает деньги, и документ о покупке подписывается перед свидетелями. Пророк дает этот контракт своему ученику Баруху, сыну Нерии, и дает ему указание хранить документ в глиняном горшке, в котором он будет сохраняться долгое время.

Затем Иеремия передает послание Б-га, в котором содержится символика этой операции: «Так говорит Г-сподь воинств, Б-г Израиля: «Дома, поля и виноградники будут снова куплены в этой стране». Таким образом он передает обнадеживающее сообщение накануне разрушения и изгнания. Да, евреи будут сосланы, но они вернуться в свою страну. В конце афтары пророк молится Б-гу и ликует пред Ним.

(Подробнее на Juedische.info)

 **Гора.** Глава начинается с упоминания горы Синай: «И говорил Г-сподь Моисею на горе Синай так» (25:1). Мы ожидаем, что в следующем тексте мы увидим описание особого места, но далее идут правила субботнего года. Почему же Тора подчеркивает, что этот разговор между Б-гом и Моисеем состоялся на горе Синай? Какое отношение это имеет к субботнему году?

 **Правила.** «Как правила, примеры и отдельные предписания для субботнего года были названы на горе Синай, так и для остальных заповедей правила и отдельные предписания были названы на Синае», – говорит в связи с этим великий комментатор Торы Раши (1040–1105). Что же означает это загадочное толкование?

 **Две передачи.** Существуют не только данные Б-гом заповеди, которые мы знаем из Торы, но и правила и предписания, которые передавались устно. Они так же считаются обязательными и были даны Моисею на горе Синай. Письменная и устная Тора равноценны. Это основа раввинистического иудаизма уже многие тысячелетия.



Пауза длиной в двенадцать месяцев

Шмита – это Шаббат для земли? Шаббат, который длится целый год? Как такое возможно? Это звучит слишком идеалистично, наивно и даже опасно. Люди, которые действительно занимаются сельским хозяйством, знают, что просто ничего не делать невозможно. Фермерское хозяйство – это не место для детей, которые любят играть с плюшевыми игрушками. Это реальная жизнь. Нельзя просто взять и отключить ферму на двенадцать месяцев. Растения живут по своим законам, они дают семена, независимо от того, использует их фермер или нет, но многие виды необходимо высаживать каждый год заново.

Б-г обращается к Моисею: «Говори сынам Израэля и скажи им: “Когда придете на землю, которую Я даю вам, пусть празднует земля Шаббат Г-споду. Шесть лет засевай свое поле и шесть лет обрезай твой виноградник, и собирай ее урожай. А в седьмом году Шаббат прекращения трудов будет для земли, Шаббат Г-споду: поля твоего не засевай и виноградника твоего не обрезай”» (Лев. 25:2–4). Далее Он говорит: «И будет Шаббат земли вам в пищу: тебе, и твоему рабу [...] И твоему скоту, и зверю, который на твоей земле, будет весь ее урожай в пищу» (Лев. 25:6–7). Но постойте! Если и люди, и животные должны питаться только тем, что вырастет само по себе, без нашего участия, зачем тогда вообще работать? Если мы можем достаточно питаться без тяжелого труда фермеров, почему им нужно вставать рано и работать в любую погоду, пахать, сеять и собирать урожай? Что-то здесь не так.

Мы можем извлечь из этого много красивых этических и раввинских уроков, например, что наша земля принадлежит Б-гу, а мы только арендаторы или что земля нуждается в чередовании выпаса и земледелия, чтобы оставаться здоровой. Или можно понять это как знак доверия к Б-гу в то время, когда пищу не могли хранить годами. Эти уроки безусловно ценны. Но как можно применить такой нереалистичный и непрактичный закон на практике? И если не будет урожая, как праздновать Песах, Шавуот и Суккот в седьмой год? Как приносить жертвы из новых плодов или найти свежий этрог? Говорят, что урожай шестого года будет достаточным, чтобы хватило на два года, как манна в пустыне на шестой день падала двойной порцией. Но что, если это не так и в шестой год будет слишком много или слишком мало дождя?

Чтобы мир не голодал, раввины постановили, что этот закон применим только к земле Израэля и не действует в диаспоре. Кроме того, можно импортировать пищу из-за границы. Некоторые даже идут так далеко, что временно продают землю неевреям, чтобы они могли обрабатывать ее в субботний год.

Как понимать этот закон сегодня? Насколько он актуален? Касается ли он только сельского хозяйства? Или должны и фабрики тоже закрываться каждый седьмой год, чтобы рабочие могли отдохнуть? А что с горнодобывающей промышленностью? Там работа ведется под землей, а не на поверхности. И кто будет за это платить? Что будут есть люди, если не будут работать? Библейский текст предполагает, что все израильтяне занимаются сельским хозяйством.

Я живу в городе. В воскресенье на нашей улице почти не ездят машины, и воздух гораздо чище, чем в будние дни. Влияние видно не только на людях, но и на окружающей среде: меньше шума и вредных выбросов. Атмосфера восстанавливается, очищается и освежается. Если бы все дымоходы регулярно переставали работать, это, безусловно, сказалось бы на людях и окружающей среде. Но как выдержать это в течение двенадцати месяцев?

Во многих академических кругах и среди раввинов иногда практикуется сабатикал, отпуск. Тогда человек свободен от обычных обязанностей, может интеллектуально восстановиться, заняться личным исследовательским проектом, написать книгу или продолжить обучение. Идея основана на этих стихах, но не каждый работодатель уважает это. Есть много таких сложных мест в Торе. И нас предупреждают о страшных последствиях, если мы не будем соблюдать субботний год. Ой. То, что на первый взгляд кажется интересным и позитивным, при ближайшем рассмотрении становится сложным и неосуществимым политическим вопросом. Но, по крайней мере, можно сказать: чтение Торы никогда не бывает скучным.



Третье основное правило

«Последние [Мужьи великого собрания] дали три указания: [...] создавайте ограду для [закона] Торы». («Пиркей Авот», гл. 1, мишна 1, ч. 4)



Создайте защиту для того, что Вс-вышний поручил вам охранять. Отдавайте распоряжения, с помощью которых закон будет защищен от нарушения и которые будут содействовать его исполнению. Эта задача уже была в законодательстве с самого начала и через него была дана власть предержавшим, и уже Моисей и Соломон дали нам распоряжения против злой участи, такие приказы и правила, которые продвигают и защищают закон. Также и словами закона «Не уклоняйся от него ни вправо, ни влево» (Втор. 17:11) нам была дана обязанность не отклоняться ни вправо, ни влево от таких указаний учителей закона.

(Раввин Самсон Рафаэль Гириш, 1808–1888)



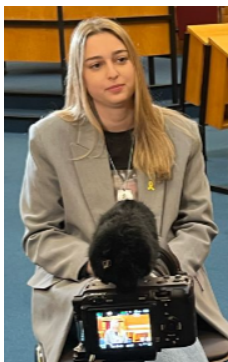
Прощание с Роном Беньямином

На прошлой неделе тела четверых заложников, ставшими жертвами хамасовского насилия, благодаря ЦАХАЛу были возвращены в Израиль. Среди погибших был **Рон Беньямин**, благ. пам., чья дочь **Шай Беньямин** проехала в марте по Германии, побывав в том числе и в еврейской



общине Манхайма с лекцией о судьбе своего отца и деятельности израильской организации [«Hostages and Missing Families Forum»](#).

«Я не могу больше ждать, пока я потеряю новую работу на полную занятость в должности управляющей действиями по освобождению моего отца», – говорила тогда 25-летняя израильтянка на сцене зала им. Самуэля Адлера. О своем турне она рассказывала многим немецким и израильским СМИ, среди которых [SWR](#), [Baden TV](#), [Badische Neuste Nachrichten](#), [Mannheimer Morgen](#), [WDR](#), [Radio Bielefeld](#), [Westfallen-Blatt](#) und [Stern](#).



«Мы глубоко опечалены, что ваш отец и ваша семья должны платить цену ненависти и кровопролития, – написала Шай председатель общины **Дебора Кемпер**. – Мы на вашей стороне, плачем с вами и разделяем вашу скорбь».

В плену исламистских террористов находятся 128 израильтян. Сколько из них еще живы остается неизвестным.



Натан Шнайдер

Немецко-израильский социолог **Натан Шнайдер** родился в 1954 году в Манхайме в семье выходцев из Польши, переживших Холокост и ставшими лицами без гражданства. В 20 лет он уехал в Израиль и поначалу работал в разных кибуцах. В 1993-м он женился на израильтянке, занимавшейся историей, год спустя у них родилась дочь.

В 1977 году Шнайдер начал изучать в Тель-Авивском университете социологию, психологию, историю и философию. В 1984-м он перевелся в Колумбийский университет в Нью-Йорке, где в 92-м защитил докторскую с работой «Социоистория сочувствия». В том же году начал работать в Берлине в Институте Лео Бека.

Шнайдер преподавал в Колумбийском университете, в Еврейском университете в Иерусалиме, а с 1994 года – в Академическом колледже Тель-Авива, сначала в качестве внештатного профессора социологии, а с 96-го преподавателем социологии Холокоста на кафедре социологии. Центральными пунктами его исследований были культурная социология, политическая теория, Ханна Арендт, глобализация, космополитизм, воспоминания и Катастрофа. Во многих книгах и эссе Шнайдер исследует политическую теорию Ханны Арендт.

Вместе с **Даниэлем Леви** он вводит понятия космополитической памяти и космополитического воспоминания. С **Александром Бэрмом** он исследует этику «Никогда снова» в испанском и аргентинском контексте.



В вышедшей в 2022 году книге «Исчезающие точки памяти: о современности Холокоста и колониализма» Шнайдер отправляется на поиски нарратива политики воспоминания и социологического нарратива, отправной вопрос которого звучит: «Можно ли и будет ли возможно вспоминать о жертвах Холокоста и колониализма без релятивизации истории?». В том же году он по приглашению **профессора Михаэля Бреннера** был приглашенным научным сотрудником в Центре перспективных исследований в Мюнхенском университете им. Людвиг и Максимилиана. В 2023 году он как старший научный сотрудник вел исследования в Международном исследовательском центре культуроведения в Вене.

В воскресенье, 26 мая, Шнайдеру вручат премию мира фонда Корн-Герстенманнов за литературное влияние на мир в Израиле и во всем мире.

([Википедия](#))



Соленая бабка с сыром и травами

Эстер Левит делится рецептом от [The New York Times](#)

Этот хлеб с сырной начинкой имеет такое же мягкое, насыщенное тесто, как и традиционная бабка, но вместо начинки из корицы или шоколада в него добавлен сыр, ароматизированный травами и чесноком. Можно также добавить сушеные помидоры или маслины, чтобы хлеб обрел более пикантные нотки, либо порошок или хлопья чили, чтобы придать бабке островатый оттенок. Кто любит более мягкий вкус, может не добавлять помидоры, маслины или чили. Через пару дней хранения бабка подойдет для тостов или как основа для сэндвичей с сыром на гриле.



Что взять?

Для теста: 80 мл молока, 1½ ч.л. сухих дрожжей, щепотку сахара, 310 г муки, 1 ч.л. соли, 2 больших яйца (слегка взбитых), 55 г сливоч. масла (комнатной температуры).

Для начинки: 230 г сыра (для более мягкого вкуса рикотта, брынза, мягкий козий сыр или творог; для острого – тертая гауда, чеддер, горный сыр или грана падано), 25 г тертого грана падано* (плюс немного для посыпки), 3 ст.л. мелко порезанных трав (напр. базилика, мяты, петрушки, тимьяна или кориандра – один вид или комбинацию),** 1 шт. зеленого лука (мелко порезанного), 1–2 зубчика чеснока (мелко натертого, раздавленного или нарезанного), 2 ст.л. сухих помидоров или маслин (порезанных, по желанию), 1 ч.л. хлопьев чили или ½ ч.л. порошка чили, соль и перец по вкусу, мягкое или жидкое сливочное масло для намазывания.

* Для острой версии 255 г только одного сорта тертого сыра

** Подойдут также сухие итальянские травы

Как готовить?

Для теста подогрейте молоко в маленькой кастрюле на плите или в миске в микроволновой печи до теплого состояния, но не перегревайте (примерно до 45°C). Добавьте дрожжи и щепотку сахара и оставьте на 5–10 минут, пока жидкость слегка не вспенится. С помощью крюка для теста в кухонной машине, крюков для теста ручного миксе-

ра или с помощью деревянной ложки в большой миске смешайте муку и соль. Добавьте молочно-дрожжевую смесь и яйца, замешивайте около 2 минут до получения мягкой массы. Это нормально, если немного муки останется на дне миски. Добавьте половину масла и вмешивать в тесто около 3 минут. При необходимости, соскребите края миски. Затем добавьте оставшееся масло и замешивайте, пока не получится эластичное тесто. К этому моменту вся мука должна быть замешана в тесто, и на дне миски не должно ее оставаться. При необходимости добавить 1–2 ч.л. воды. Смажьте чистую миску маслом. Сформируйте из теста шар и покатайте его в миске, чтобы тесто было обмазано со всех сторон. Накройте миску тарелкой, кухонным полотенцем или пищевой пленкой и оставьте в теплом месте без сквозняков (например, в духовке при самой низкой температуре) на 1,5–3 часа. Объем теста не обязательно должен удвоиться, но заметно увеличиться, прежде чем тесто можно будет использовать дальше. Надавите на подошедшее тесто пальцами, чтобы выпустить воздух, затем снова накройте миску и оставьте в холодильнике на ночь.

Для начинки все ингредиенты смешайте в средней миске до получения однородной массы. Снимите пробу и при необходимости добавьте специи. Начинку можно приготовить за несколько часов до использования и хранить в холодильнике. Смажьте форму для выпечки длиной примерно 22 см (и, при необходимости, выложить ее

пергаментной бумагой для более легкого извлечения бабки).

Для формирования бабки есть два варианта.

1) Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в прямоугольник размером примерно 22×45 см. Равномерно распределить начинку по тесту, оставляя небольшой отступ от краев. Скатать тесто с длинной стороны, затем соединить один конец рулета с другим, скрутить несколько раз и затем прижать открытые концы.

2) Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в прямоугольник размером примерно 22×45 см. Равномерно распределить начинку по тесту, оставляя небольшой отступ от краев. Скатать тесто с короткой стороны и прижать концы. Разрезать получившийся рулет вдоль пополам, скрутить две половины между собой и прижать концы.

Переложите скрученный рулет в смазанную форму, накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте на 1–1,5 часа. Разогрейте духовку до 190°C. Смажьте верх бабки мягким или растопленным маслом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в предварительно разогретой духовке на средней полке 35–45 минут до золотисто-коричневого цвета. Выньте из духовки, немного остудите на решетке, но лучше подавайте слегка теплой.

Приятного аппетита! Бе-теавон!

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

