

Еврейские праздники СВОИМИ РУКАМИ



Ронит Тритман

Ронит Тритман

**Еврейские праздники
своими руками**

«Издательские решения»

Тритман Р.

Еврейские праздники своими руками / Р. Тритман —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-551764-7

Многоязычная, мультикультурная домохозяйка Ронит Тритман делится с вами секретом, как передать детям свое еврейское наследие в увлекательной и творческой игровой форме, справляя с ними традиционные праздники. Все знают, какая это ответственность — передать еврейские традиции следующему поколению. И ничего, если вы не религиозны! Открывайте для себя еврейские историю и культуру, мастерите поделки, готовьте еврейские блюда со всего мира согласно годовому циклу праздников!

ISBN 978-5-00-551764-7

© Тритман Р.
© Издательские решения

Содержание

Глава 1: Философия	11
Учите своих детей сами	12
Ваша сила – в вашей слабости	13
Поощряйте любопытство	14
Важен процесс, а не результат	15
Учитесь – творя	16
Дайте пищу всем их чувствам	17
Сорите!	18
Учитесь – играя и перевоплощаясь	19
Охватите все многообразие	20
Пользуйтесь местными ресурсами	21
Развлекайтесь!	22
Всякое лыко – в строку	23
Глава 2: Шабат	24
Зачем праздновать Шабат? Еврейский ритм жизни	25
Создайте атмосферу: особая музыка на Шабат	26
Вкус Торы – недельная глава Торы	27
Сделайте свиток недельных глав Торы своими руками	28
Украсьте свой дом	30
Белая скатерть	31
Цветы	32
Украсьте по-своему доску для халы	33
Сделайте салфетку для халы своими руками	35
Сделайте субботние свечи своими руками	36
Подсвечник из перевернутого бокала	38
Восковые свечи	39
Сделайте чашу для киддуша своими руками	41
Сами надавите себе виноградного сока	43
Сами испеките себе халу	45
Домашняя пита	46
Субботняя хала от Хани	48
Приготовьте хамин	50
Ancient Israelite Chamin	51
Чолнт	54
Тунисская адафина от Ясмин бен-Моше	56
Главные этапы субботнего обряда	58
Зажжение свечей	59
Благословение вина или виноградного сока	60
Благословение халы	61
Родительское благословение	62
Современные родительские благословения	64
Детское благословение над животными	65
Рассказывайте друг другу субботние байки	66
Авдала: прощание с Субботой	67
Растите пряности сами: бесамим у вас в саду	68
Вырастите себе пряности в контейнерах	69

Составьте травяной букет на авдалу	71
Сделайте ароматические саше с запахами авдалы	73
Сделайте ароматический шарик-помандер из этрога	75
Сделайте свечу для авдалы своими руками	76
Выучите мелодию, чтобы пропеть благословения	78
Посчитайте звезды	79
Как проводить церемонию авдалы	80
Благословение вина или виноградного сока	81
Благословение специй	82
Благословение свечи авдалы	83
Благословение авдалы	84
Гашение свечи авдалы	85
Повторение	86
Глава 3: Рош а-Шана	87
Четыре еврейских Новых Года	88
Почему Рош а-Шана считают началом еврейского календарного года?	89
Книга Жизни	90
Время раздумий и покаяния	91
Б-жья Печать на Книге Жизни	92
Создайте атмосферу: особая музыка на Рош а-Шана	93
Сделайте лунный дневник своими руками	94
Лунный дневник	96
Сделайте шофар своими руками	99
Как сделать шофар	101
Сделайте свечи из пчелиного воска своими руками	104
Сделайте настольные композиции из природных материалов на Рош а-Шана своими руками	105
Составьте цветочные букеты	107
Корзины яблок, винограда и гранатов	108
Попроси у пчел сладкого нового года	109
Как пчелы делают мед	110
Почему мед кошерный?	111
Проведите дегустацию меда	112
Сделайте медовые сувениры своими руками	113
Сделайте своими руками вазу для фруктов и меда	115
Приготовьте библейский фруктовый сироп своими руками	117
Финиковый или инжирный «мед» или сироп	118
Испеките медовые пряники родственникам и друзьям	119
Волшебный сочный новогодний медовый пряник	120
Наберите фруктов	122
Сами надавите себе виноградного сока	123
Конец ознакомительного фрагмента.	125

Еврейские праздники своими руками

Ронит Тритман

Переводчик Евгений Леонидович Кузьмишин

© Ронит Тритман, 2021

© Евгений Леонидович Кузьмишин, перевод, 2021

ISBN 978-5-0055-1764-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

HANDS-ON JEWISH HOLIDAYS

ЕВРЕЙСКИЕ ПРАЗДНИКИ

Своими руками

Ронит Тритман

Revised edition

Copyright © 2021 Ronit Treatman

All rights reserved.

No part of this book may be reproduced, or stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without express written permission of the publisher.



FOUNDED 1740
CONGREGATION MIKVEH ISRAEL
in The City of Philadelphia

נ"ב

RABBI ALBERT E. GABBAI
MINISTER

15 Heshvan 5782
October 21, 2021

To Whom It May Concern:

I had the opportunity to peruse the book "Hands-On Jewish Holidays," authored by the food editor and Philadelphia Jewish Voice president, Ronit Treatman.

I appreciate all the work that was required to explain the Jewish Holidays and activities associated with them in simple, clear language so that a reader with no knowledge of Judaism can easily comprehend and execute the ideas.

I bless her that G-d should send her success in all her endeavors, to continue in her holy work, and to author and publish more works in excellent physical health and may it be G-d's will that He see blessing in the work of her hands, that it be for the sake of G-d, blessed be He.

Waiting for G-d's salvation and mercy,

Albert Gabbai
Senior Rabbi
Congregation Mikveh Israel

Я посвящаю эту книгу всем членам моей семьи, которые жили до меня и будут жить после меня. Мы писали, пишем и будем дальше писать эту книгу вместе. И в особенности я хотела бы посвятить ее моему мужу Говарду и моим детям – Деборе, Давиду и Ханне. Без вас эта книга никогда не была бы написана.

Глава 1: Философия

Я писала эту книгу с мыслью о детях – особенно о своих детях, конечно. Как только они у меня появились, я впервые всерьез задумалась о том, как передать им мое иудейство. И начав изучать этот вопрос, я поняла, что как-то всё это невесело. Так что мне пришлось придумывать новые необычные способы, как их увлечь. И теперь я представляю вам сборник всего того, что помогало нам погрузиться в атмосферу еврейских праздников. Все мы в душе дети. Надеюсь, эта книга вдохновит вас и поможет отмечать еврейские праздники интересно и осмысленно.

Учите своих детей сами

В этом стихе я вижу повеление учить всему этому при любой возможности. Писание однозначно утверждает, что учить наших детей – наш долг и что мы должны сделать это обучение своей важнейшей целью.

Как дети произносят свои первые слова, повторяя за родителями, точно так же они повторяют за ними и сложившиеся в семье ритуалы. Следуя еврейскому календарю, вы можете научить своих детей ритму, законам и традициям еврейского года.

Ваша сила – в вашей слабости

Многие родители боятся учить детей иудаизму, потому что уверены, что сами знают слишком мало. Но незнание в данном случае – ваша сила, а не слабость. Если вы чего-то не знаете, значит вы свободны от предрассудков. А значит, вы можете сами делать выводы обо всем. Учитесь! Никто еще не родился сразу умным. Вы можете учиться вместе с детьми!

Когда родилась моя старшая, я была совершенно не готова учить ее. Даже при условии, что я свободно говорю на иврите и могла научить ее тому же, я не ходила в еврейскую школу, мои не особенно религиозные израильские родственники никогда не ходили в синагогу, так что знала я только то, что делалось у нас дома.

Но я решила считать это своим преимуществом, – ведь я приступила к обучению без всяких предрассудков о том, как якобы надо учить еврейской традиции справлять праздники.

Поощряйте любопытство

Дети, по натуре своей, любопытны. Им всегда хочется узнать, почему всё так, как есть, а не иначе. Поощряйте их к этому, пусть спрашивают, пусть спорят. А что будет, если они спросят, а вы не будете знать ответа? Да и прекрасно. Скажите им, что не знаете, но можете теперь узнать с ними вместе. Кажущиеся непонятными и диковатыми ритуалы станут гораздо осмысленнее, если изучить их в контексте времени их создания.

Важен процесс, а не результат

Я пишу эту книгу в те дни, когда высокие технологии позволяют всем создавать себе идеальную жизнь, лишь делясь постами и фотографиями. Моя цель – диаметрально противоположная. Совершенно все равно, стыдно будет вам публиковать фотографии того, что вы делаете своими руками, или нет. Важно только одно – участвует ли ваш ребенок в вашем общем творчестве с радостью. Самое время похвалить ребенка за работу, за воображение. Но конечно, чего он достигнет – будет целиком зависеть от баланса контроля и свободы в течение всего времени. Не нужно стремиться к совершенству. Это должен быть праздник творчества мастеров-самоделкиных.

Учитесь – творя

Чтобы что-то изучить, лучше всего это сделать самому. Пропустите каждый праздник через себя! Дайте ребенку возможность самому сделать ритуальные предметы, приготовить еду. Пусть он сам станет творцом праздника и самым активным его участником! Не делайте все за него сами. А потом покажите всем, что он сделал, и похвалите его при всех. Дети такое никогда не забудут!

Дайте пищу всем их чувствам

Поощряйте детей, пусть они все смотрят, трогают, нюхают, слушают и пробуют на вкус. Читайте с ними книги с картинками, ходите в музеи и галереи, бывайте с ними на природе, ходите в зоопарк, океанариум. При любой возможности помогайте детям соприкоснуться со всем тем, что оживляет историю. Это может быть что угодно: ткань, животное, растение, – любая вещь. Вместе приготовьте блюдо по старинному рецепту и вместе попробуйте его. Ешьте экзотические фрукты из Израиля. Нюхайте специи или растения, описанные в сказаниях Торы. Слушайте звуки ритуальных инструментов, например, шофара. Сами попробуйте играть на библейских музыкальных инструментах, например, на тимпане Мариам.

Сорите!

Детство – время пачкотни и беспорядка. Вот когда состаритесь – тогда и живите в чистоте и порядке. Поставьте хаос на службу обучению своих детей. Пусть они чувствуют абсолютную свободу в своем творчестве, не заботясь об одежде и обстановке. Купите им дешевой одежды в секонд-хэнде, чтобы они носили ее, занимаясь рукоделием. Ограничьте их творческое пространство какой-нибудь одной комнатой в доме или кухней, чтобы потом можно было все-таки убратся.

Учитесь – играя и перевоплощаясь

Как вы считаете, вы готовы помочь своим детям отправиться назад во времени и стать нашими предками? Если ваши дети «перевоплотятся» в действующих лиц нашей истории, они обязательно усвоят ее. Помогите им перенестись во времена исторических личностей, которых мы изучаем, приготовьте и поешьте с ними то, что ели они, носите одежду и украшения, которые носили они, стройте жилища, где жили они, постарайтесь понять их страхи и радости. Учите их нашей истории в контексте истории мировой. Что происходило в других частях света во времена Маккавеев? Какими путями могли древние израильтяне добраться из Египта до Земли Обетованной по Синайской пустыне? И что важнее всего: слушайте своего ребенка. Что его удивило? О чем он спрашивает? Его вопросы поведут вас дальше новыми и неизведанными путями.

Охватите все многообразие

Старайтесь включать в свои занятия все еврейские традиции – обычаи сефардов, ашкеназов, мизрахи и эфиопских евреев. Расскажите детям, как много земель заселили евреи, как местные традиции повлияли на их жизнь.

Пользуйтесь местными ресурсами

Ходите с детьми на выставки в местных музеях, чтобы у них налаживалась прочная связь со временем, которое вы с ними обсуждаете. Зоопарки, океанариумы и ботанические сады отлично подходят для обучения тому, каких животных и растения можно было встретить в Древнем Израиле и других землях, о которых говорится в Библии. Участвуйте в мероприятиях, организуемых вашими местными синагогами и еврейскими общественными организациями. Даже посещение мастерских народных промыслов – пасеки, сыроварни, пекарни – может превратиться в повод узнать что-то новое о каком-нибудь элементе праздника из уст того, кто делает его своими руками.

Развлекайтесь!

Детство пролетает так быстро! Цените годы, когда вы можете играть со своими детьми, создавая себе самые счастливые воспоминания на будущее. Пусть ваше совместное обучение станет настоящим приключением для вас всех.

Всякое лыко – в строку

Все мои знакомые родители делают всё, что в их силах, насколько им хватает времени и возможностей. Чем больше вы сможете сделать – тем лучше. Никогда ведь не знаешь, что именно по-настоящему заденет вашего ребенка, заинтересует и останется с ним навсегда. Не обязательно выполнить всё, что описано в этой книге. Что бы вы ни сделали, это изменит жизнь вашего ребенка. Дети лучше всего запоминают как раз подобные мелочи. Одно из самых драгоценных моих воспоминаний – это как папа держит меня на руках под конец Шабата. Мы смотрели на небо, а там медленно угасал закат. Прохладный вечерний ветерок навевал аромат жасмина. Я чувствовала себя так спокойно и мирно в этих сильных руках. «Посчитай звезды, – говорил он мне. – Как насчитаешь три, Шабат окончится». Я продолжила эту традицию: пока дети были маленькие, мы всегда считали с ними звезды.

Глава 2: Шабат

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

«Шабат», по-еврейски, означает «прекратить, закончить». Так называется седьмой день недели. В Книге Бытие (Берешит), посвятив шесть дней сотворению мира, Б-г решил отдохнуть на седьмой день¹. И иудеи следуют в этом Его примеру.

УЗНАЙ

¹ Быт., 2:2—2:3.

Зачем праздновать Шабат? Еврейский ритм жизни

Вы в детстве отмечали Шабат каждую пятницу, вечером за праздничным ужином? Я вот – нет, равно как и многие мои знакомые. Когда мы с моим мужем поженились, у нас практически ни разу не было споров о том, как именно соблюдать иудейские традиции. В его консервативной американской еврейской семье не соблюдали кашрут, но зато регулярно ходили в синагогу и знали много благословений и молитв. В моей светской израильской семье соблюдали кашрут, говорили между собой на иврите и справляли дома все еврейские праздники. Но мы никогда не ходили в синагогу. Вот мы тогда и решили с мужем совместить традиции наших семей и таким образом обогатить ту новую семью, которую решили создать с ним вместе.

Что мне понравилось чуть ли не больше всего – так это строить всю неделю вокруг Шабата. Мы каждую неделю отмечаем Шабат праздничным ужином вечером пятницы. Сначала мужу пришлось учить меня произносить благословение над свечами. А когда родилась наша старшая дочь, я стала глубже изучать семейные традиционные ритуалы празднования Шабата и нашла в одной книге текст родительского благословения над детьми. Это теперь мое самое любимое благословение.

Каждую пятницу я создаю особую атмосферу Шабата, стараясь порадовать все чувства членов семьи и гостей. Вовлекайте детей во все приготовления, чтобы сделать празднование Шабата своим личным, глубоко индивидуальным опытом.

ИСПЫТАЙ

Создайте атмосферу: особая музыка на Шабат

Как наполнить дом предвкушением наступления Шабата? В Израиле несколько радиостанций всю пятницу передают прекрасные израильские песни. Это, в основном, старинные песни Земли Израильской. Многие из них представляют собой отдельные стихи или целые отрывки из Торы, положенные на музыку. Еще неплохо было бы послушать клезмерские песни или *нигуним*, то есть мелодии без слов. Послушайте и музыку сефардов и мизрахи. Пусть дети услышат звучание инструментов, которых никогда еще не слышали. Удивительно, какой разной может быть еврейская музыка в разных частях света. Первое, что вам нужно сделать, – это включить музыку, а потом уже приступать к приготовлению вашего дома к Шабату.

Вот примеры музыки, которую я посоветовала бы вам выбрать из всего множества клипов в интернете:

При поиске по словам «старинные израильские песни» вы получите подборку, очень похожую на обычную израильскую пятничную ротацию по радио²

www.youtube.com/playlist?list=PLIGPms0Cp3IhAS7LsnIVVft2XuQqYWIq7

Очень милая подборка песен сефардов от «Парварим»³

www.youtube.com/watch?v=SUKwAK3acR4&t=2s

Восточно-европейская еврейская музыка из сборника «Yevarechecha, Famous Jewish Music»⁴

www.youtube.com/watch?v=5f5GniIYcm4

«Ширей Шабат» от Revivo Project – прекрасный образец субботней музыки мизрахи⁵

www.youtube.com/watch?v=at4HQssvFCY

² Perach, Dan, «Old Israeli Songs», Youtube, July 23, 2015, <https://www.youtube.com/playlist?list=PLIGPms0Cp3IhAS7LsnIVVft2XuQqYWIq7>

³ Invigoration, «The Parvarim Judeo Espagnol Songs Ladino Ballads of Sephardic», YouTube, February 24, 2017, <https://www.YouTube.com/watch?v=SUKwAK3acR4&t=2s>

⁴ The Soul of Jewish Music, «Yevarechecha, Famous Jewish Music – Violin & Clarinet Best Jewish Klezmer Music», Youtube, December 18, 2014, <https://www.youtube.com/watch?v=5f5GniIYcm4>

⁵ The Revivo Project, «Shabbat Medley», YouTube, December 6, 2012, <https://www.YouTube.com/watch?v=at4HQssvFCY>

Вкус Торы – недельная глава Торы

В Книге Исход (Шмот) Б-г спрашивает израильтян, желают ли они стать Народом Б-жым. Израильтяне соглашаются, и тогда Б-г дарует Моисею на горе Синай Тору. Слово «Тора» означает «учение». С помощью Торы Б-г ведет нас или указывает нам, куда идти. Религиозен еврей или нет, он все равно должен знать хотя бы что-то из Торы.

Изучить Тору – труд, который кажется неподъемным. К счастью, наша историческая традиция разделила ее на довольно легко усваиваемые порции.

Во времена Храма Иерусалимского царь каждые семь лет зачитывал отдельные места из Торы всему собравшемуся народу⁶. А после разрушения Первого Храма множество иудеев угодили в Вавилонское пленение, которое длилось более 70 лет. Потом Кир Великий, царь Персидский, захватил Вавилонское царство, позволив иудеям возвратиться на родину и вновь отстроить Храм в Иерусалиме. Писец Ездра, один из священников, также вернулся из Вавилона в Иерусалим. Его беспокоило, что народ его в изгнании позабыл слова Торы. И тогда он разделил текст Писания на 54 недельных раздела (которые называются *параши* *а-шавуа*)⁷. На каждую неделю года по еврейскому календарю приходится по одной *параша*, и у каждой *параша* есть особое название. С тех пор каждый Шабат в синагогах читают нараспев этот недельный раздел, а вы с легкостью можете найти главу Писания на каждую неделю на ресурсе Hebcal: <https://www.hebcal.com/sedrot/>

На русском:

https://ru.chabad.org/parshah/default_cdo/jewish/Torah-Portion.htm

Если есть время, обратитесь к первоисточнику и прочтите недельный раздел Торы на ресурсе Mechon Mamre или Sefaria:

www.mechon-mamre.org/p/pt/pt0101.htm

www.sefaria.org/Genesis.1?lang=bi&aliyot=0

Там приведены тексты на древнееврейском и английском языках. На русском: <http://torah.booknik.ru/>

Большинство родителей, у которых никогда нет времени, чтобы читать недельные главы Торы, могут хотя бы ознакомиться с их кратким содержанием на нескольких сайтах, например, My Jewish Learning, Chabad, Reform Judaism и Torah.org:

www.myjewishlearning.com/article/ki-tavo-a-summary-of-the-parashah/

www.chabad.org/parshah/article_cdo/aid/2504/jewish/Ki-Tavo-in-a-Nutshell.htm

<https://reformjudaism.org/torah-portion/ki-tavo>

<https://torah.org/torah-portion/parsha-summary-kisavo-3>

На русском: https://toldot.ru/cycles/cycles_191.html

⁶ Maimonides, *Sefer Hamitzvot*, Positive Commandment 155.

⁷ Shira Schoenberg, «Judaism: Reading the Torah», Jewish Virtual Library, accessed March 6, 2021, <https://www.jewishvirtuallibrary.org/reading-the-torah>

Сделайте свиток недельных глав Торы своими руками

Ваши дети могут сами сделать себе свиток Торы. Пусть они каждую неделю рисуют что-нибудь на тему недельной главы. И через 54 недели у вас будет собственный пересказ Торы в картинках.

Из чего:

- белая бумага;
- 2 деревянные рейки длиной на 5 см больше, чем ширина бумаги;
- клеевой пистолет;
- степлер;
- лента;
- мелки, маркеры, цветные карандаши, акварель или гуашь.

Как:

- Приклейте лист бумаги к рейке так, чтобы рейка по краям выступала с каждой стороны на 1 см.
- Пусть ребенок нарисует на отдельном листе бумаге всё, о чем ему подумалось, пока он слушал недельную главу.
- Можно написать сверху название *параша* на русском или иврите.
- Приклейте его рисунок к тому листу, на котором закреплена рейка.
- Потом накрутите бумагу на рейку.
- Каждую неделю прикрепляйте новый рисунок к краю прошлого рисунка при помощи степлера.
- Через 54 недели прикрепите к краю последнего рисунка белый лист бумаги.
- Приклейте к свободному концу этого белого листа вторую рейку точно так же, как первую.
- Закрутите вокруг первой рейки готовый свиток Торы.
- Если хотите, обвяжите его для красоты лентой.



Свиток Торы

Украстье свой дом

Субботний ужин должен быть гораздо более праздничным, чем рядовой ужин на неделе. Вот несколько несложных для исполнения рекомендаций.

Белая скатерть

Стол на Шабат должен выглядеть красивее, чем в любой другой день недели. По традиции, его накрывают белой скатертью, а вы можете украсить его на свой вкус. Если нет белой скатерти, подойдет и простыня.

Цветы

Свежие живые цветы добавляют праздничной атмосферы. Если у вас свой садик, можно превратить для детей сбор цветов в отдельное веселое событие. Еще хорошо набрать в ближайшем парке или в лесу травы, мха или тонких прутьев и украсить ими букеты. Если идете в цветочный магазин или на рынок, пусть дети сами выберут цветы, какие им нравятся, пусть они самовыражаются в этом, тренируя художественный вкус, а потом сами составляют букеты – дайте им для этого недорогую пластмассовую вазу.

Украсьте по-своему доску для халы



Доска для халы

Превратите простую деревянную доску в красивую праздничную доску для субботней халы. Пусть дети сами разрисуют ее или выжгут на ней узор. Кстати, это отличный повод поучить их, как писать слова «Шабат» и «хала» на иврите. **Но все это должно проходить под надзором взрослого.**

Из чего:

- простая деревянная доска;
- карандаш;
- калька;
- копировальная бумага;
- выжигательный аппарат;
- чистая ткань;
- смесь для покрытия разделочных досок (1 чашка минерального масла, 56 г. воска, смешать и нагреть на малом огне).

Как:

- Нарисуйте все что хотите карандашом на разделочной доске.
- Можете распечатать с компьютера и потом перевести на доску еврейские буквы. Сначала перенесите их на кальку карандашом. Потом положите на доску лист копировальной бумаги краской вниз, сверху положите кальку с рисунком и обведите карандашом.
- Потом аккуратно выжигайте по контуру, оставшемуся на доске.

- Чистой тряпочкой нанесите сверху смесь для разделочных досок и отполируйте.
- Через полчаса протрите доску чистой тряпочкой.

Полезные советы:

С крупными рисунками без большого количества деталей работать проще.
Если промахнулись, попробуйте вписать получившееся пятно в рисунок.

Традиционно на доске пишут слово «Шабат» на иврите. Еще можно написать слово «хала».

שבת

Шабат

חלה

Хала

Слова «Шабат» и «хала» на иврите

Сделайте салфетку для халы своими руками

Когда праздничную халу кладут на субботний стол, ее обычно накрывают салфеткой. Объясняют это тем, что благословение над вином произносится перед благословением над хлебом, и халу накрывают, чтобы она, пока благословляют вино, не чувствовала себя обиженной. Еще говорят, что хала подобна невесте, а салфетка – ее фата. Как невеста показывает всем лицо, только когда поднимает фату, так и хала показывает себя всем, когда с нее снимают салфетку.

Вы можете сделать себе особенную семейную салфетку для халы своими руками. Возьмите простой белый кусок материи, хотя бы вырезанный из наволочки, – а дальше отдайтесь на волю своего воображения и превратите его в свою особенную салфетку для халы.

Из чего:

- старые газеты;
- квадратный кусок белой материи;
- мелки для ткани;
- самоклепящиеся стразы.

Как:

- Постелите на рабочую поверхность (стол, пол) старые газеты.
- Нанесите на ткань рисунок, какой захотите: цветы, плоды, животные, деревья, геометрические фигуры, – всё это встречается в традиционном еврейском искусстве.
- Прикрепите к материи стразы, чтобы рисунок засиял и заискрился всеми цветами.



Салфетка для халы

Сделайте субботние свечи своими руками

Свечи с оливковым маслом

Мягкое золотистое сияние субботних свечей создает особую праздничную атмосферу в доме. В старину вместо субботних свечей в Шабат зажигали светильники – лампы с оливковым маслом. И вы тоже можете сделать себе самые настоящие библейские масляные лампы на оливковом масле.

Важное примечание:

Ни в коем случае не оставляйте зажженные светильники и свечи без присмотра, особенно если идете спать или выходите из дома.

Из чего:

- поделочная глина;
- хлопковые фитили;
- оливковое масло.

Как:

- Оторвите кусочек глины и скатайте из него шарик.
- Из шарика сделайте чашечку. Сделайте у нее на краю носик, зацемявив часть края.
- Пусть она высохнет на воздухе, или пропеките ее в духовке, согласно инструкциям, прилагаемым к глине.
- Когда чашечка высохла, налейте в нее немного оливкового масла.
- Положите на носик чашки хлопковый фитиль, чтобы один его конец был погружен в масло, а другой висел в воздухе.
- Зажгите фитиль.



Субботние свечи

Подсвечник из перевернутого бокала

Это прекрасный способ проявить свои творческие способности, создавая дома что-то вроде покупных «снежных шаров».

Из чего:

- чистый винный бокал;
- блюдечко;
- цветы, игрушки, ракушки и любые другие маленькие предметы;
- свечи-таблетки.

Как:

- Поместите любые выбранные вами предметы на блюдечко.
- Накройте их перевернутым бокалом.
- Положите на ножку перевернутого бокала свечу-таблетку.



Восковые свечи



Этим способом легко и приятно делать свои собственные свечи, не похожие на другие: их можно сворачивать их листов пчелиного воска на хлопковом фитиле. Этот вид деятельности увлекателен и совершенно безопасен даже для самых маленьких детей. Чистый пчелиный воск еще и съедобен, так что если ребенок проглотит кусочек, вреда от этого не будет. преимуще-

ство пчелиного воска в том, что свечи удивительно приятно пахнут и дают очень чистый, почти бездымный огонь, поэтому никаких пятен сажи и копоти на потолке и стенах не будет.

Из чего:

- листы пчелиного воска;
- хлопковые фитили

Как:

- Положите фитиль поперек листа пчелиного воска.
- Плотно скатайте лист воска в свечу.
- Подровняйте фитиль ножницами.

Сделайте чашу для киддуша своими руками

Превратите простой винный бокал в разукрашенную чашу для киддуша – благословения вина.

Из чего:

- винный бокал;
- плоские стразы;
- смываемый канцелярский
- клей

Как:

- Приклейте стразы к винному бокалу с внешней стороны, создавая орнамент по своему выбору.
- Оставьте просохнуть на воздухе.



Чаша для киддуша

ПОПРОБУЙ

Сами надавите себе виноградного сока

Вы не представляете, сколько радости доставляет возможность самостоятельно надавить себе виноградного сока на Шабат. Выращиваете ли вы собственный виноград в своем саду или в оранжерее, покупаете ли виноград на рынке или в магазине, главное здесь – получить удовольствие от процесса.

Примечание: Не забудьте тщательно помыть детям ноги с мылом до и после давления винограда. Нельзя, чтобы сок оставался у них на ногах, потому что это часто вызывает раздражение.

Из чего:

- свежий виноград;
- большой таз;
- большая кастрюля или бак;
- дуршлаг;
- марля;
- воронка;
- стеклянные бутылки

Как:

- Промойте виноград, отделите ягоды.
- Положите ягоды в кастрюлю.
- Топчите ягоды.
- Отбросьте давленные ягоды с соком на дуршлаг над тазом.
- Процедите содержимое таза через марлю.
- С помощью воронки разлейте сок по бутылкам.
- Охладите бутылки.



Давление винограда

Сами испеките себе халу

Чтобы Шабат запомнился всем вам, нужна пища для всех ваших чувств. И чувство обоняния – чуть ли не самое сильное из них, потому что именно запахи хранят огромную массу наших воспоминаний. Наполните свой дом ароматом свежей халы прямо из духовки.

Пока мы печем халу, нужно совершать мицву *афрашат хала* – «отделения халы». Этот обычай соблюдается с X века до н.э., со времен Первого Иерусалимского Храма. Перед приготовлением халы нужно отделить частицу теста и произнести над ней особое благословение:

*Барух ата Адонай, Элоэину мэлех а-олам, ашер кидшану бе—
мицвотав ве—цивану леафриш хала.*

Благословен Ты, Г сподь, Б-г наш, Царь вселенной, освятивший нас Своими заповедями и повелевший нам отделять халу.

Затем кусочек теста берут в руку и продолжают:

Арэй зо хала

Вот хала.

Этот кусочек теста затем сжигают (но не в той духовке, где будут печь халу) в память о том, что каждая семья должна была отдавать часть зерна коэнам, служившим в Храме, как сказано в Книге Числа (Бемидбар), 15:17—21⁸. Это же означают слова «хала взята» на упаковках кошерных хлеба и мацы.

Изначально хала была лепешкой, которую пекли в *твуне* – земляной печке, которую топили сухим навозом. Я всегда рассказываю детям, что если б им довелось жить в Древнем Израиле, на них обязательно лежала бы обязанность весь день собирать сухой навоз для очага. Сефарды и мизрахи и по сей день пекут в Шабат лепешки. Дети обожают делать маленькие хлебцы той же формы, что у взрослых. Они могут делать с вами вместе маленькие питы. Вот рецепт, частично позаимствованный из видеоблога «Готовим с Мали»⁹, который вы можете использовать для приготовления питы в современной духовке или печи.

⁸ Числа 15:17—21.

⁹ Mali, *Israeli Pita – How to Make Pita Bread Using a Pan*, (2016, Cooking with Mali) YouTube video.

Домашняя пита



Из чего:

- 3 чашки простой муки;
- 1 1/4 чайной ложки соли;
- 1 ч/л сахара;
- 1 пакетик или 2 1/4 ч/л дрожжей;
- 1 1/2 чашки теплой воды (40° С);
- оливковое или иное растительное масло.

Как:

- Смешайте теплую воду, сахар и дрожжи в миске.
- Накройте миску полотенцем и оставьте на 15 минут.
- Добавьте муку и соль.
- Все перемешайте.
- Посыпьте стол мукой и выложите на него тесто.
- Вымешивайте тесто около 15 минут до получения мягкой, плотной и эластичной текстуры.
- Обмажьте миску внутри растительным маслом.
- Поместите тесто в миску и обмажьте его, переворачивая, растительным маслом со всех сторон.
- Накройте миску полотенцем и оставьте в теплом месте на 3 часа.
- Разогрейте духовку до 260° С.
- Достаньте тесто и скатайте из него плотные колбаски.

- Разрежьте их на 10 кусков.
- Скатайте из каждого куска шарик, а его потом раскатайте скалкой.
- Положите получившиеся диски из теста на противни, проложив кондитерской бумагой.
- Поставьте в духовку на 4 минуты.
- Переверните и оставьте в духовке еще на 2 минуты.

Сдобный хлеб в виде косички, который подают на стол еврей-ашкеназы в Шабат, появился в XV веке у евреев, расселившихся на берегах Рейна и перенявших эту форму хлеба у местных булочников. Ортодоксальное хасидское движение «Хабат» делает нечто невероятное в плане сохранения всех возможных исторических рецептов халы – они сберегли рецепты из восточноевропейских еврейских местечек (*штетлов*) со времен до Холокоста. Вот, например, рецепт из «Секрета халы»¹⁰ Ширы Винер и Айелет Ифрач. У нас дома дети всегда пекли себе маленькие халы, которые называли «халитами», на испанский манер. И ваши дети тоже могут испечь себе маленькие халиты.

¹⁰ Shira Wiener and Ayelet Yifrach, *The Secret of Challah* (Rosh Pina: Reshit Publications, 2007), 66.

Субботняя хала от Хани



*Рецепт рассчитан на 2 большие халы.

Из чего:

Для теста:

- 6 ст/л свежих дрожжей или 2 ст/л порошковых;
- 2 ¼ чашки теплой воды;
- ¼ чашки сахара;
- 1 ст/л соли;
- ½ чашки растительного масла;
- 4 яйца;
- 9 ¼ чашки муки

Для обмазки:

- 1 взбитое яйцо;
- семечки кунжута;
- семечки мака.

Как:

- Смешайте в большой миске теплую воду, сахар и дрожжи.
- Накройте миску полотенцем и оставьте в теплом месте.
- Минут через 10 в миске должна подняться пена.
- Добавьте яйца, муку, соль и масло.

- Вымесите тесто и накройте миску полотенцем.
- Дайте тесту подняться, оставьте его на час.
- Выньте тесто из миски.
- Разрежьте тесто на половинки, это будут 2 халы.
- Каждую половинку разрежьте на три части.
- Раскатайте каждую часть в длинную колбаску.
- Сплетите халы из трех колбасок каждую и положите на лист кондитерской бумаги, оставив между ними достаточно места, потому что халы в духовке поднимутся.
- Оставьте халы лежать на 40 минут.
- Разогрейте духовку до 180° С.
- Помажьте халы взбитым яйцом.
- Посыпьте халы семечками мака и кунжута.
- Выпекайте халы 30—40 минут.

Приготовьте хамин

Один из древнейших рецептов кушанья на Шабат – это *хамин*. Название его происходит от еврейского слова «*хам*», что означает «горячий». *Хамин* – это блюдо, которое появилось потому, что евреи обязаны были соблюдать правило – не зажигать огня в субботу. В библейские времена это значило вырыть яму в земле и жечь в ней дрова, пока они не превратятся в золу. Древесный уголь и зола хранят в земле тепло несколько дней. Древние израильтяне клали ингредиенты для густой похлебки или рагу в глиняный горшок, потом смешивали особого рода пасту из муки и воды и заклеивали ей крышку. Это предохраняло содержимое от попадания мусора в горшок и одновременно с этим поддерживало внутри влажность. Горшок ставили на угли и засыпали землей, и он оставался в земляной печи на ночь. В Шабат горшок откапывали и подавали на стол горячую пищу.

В странах Магриба это блюдо принято называть арабским словом *дафина* – «похороненный». Евреи Северной Африки называют свой хамин «*адафина*»¹¹. Евреи, поселившиеся в Восточной Европе, продолжили эту традицию, дав блюду еще одно название. Их праздничное субботнее блюдо называется *чолнт*. Считается, что это название происходит от еврейского слова «*шелан*», что означает «отдыхал ночью»¹².

Чолнт обычно подают на обед в Шабат. Вам нужно будет начать приготовления к Шабату в пятницу. Поставьте кастрюлю с *адафиной* или *чолнтом* в духовку на ночь. Он наполнит ваш дом восхитительным ароматом, пока вы спите. И весь день до обеда у вас будут слюнки течь. Подайте *хамин* на обед в Шабат, как делали это всегда евреи из поколения в поколение.

Вот рецепт приготовления *хамина* в Древнем Израиле. Он основан на ингредиентах, которые были доступны тогда. Накануне вечером замочите чечевицу и нут в воде.

¹¹ Ana M. Gómez-Bravo, «Adafina: The Story Behind the Recipe», Stroum Center for Jewish Studies, 2014, <https://jewishstudies.washington.edu/converso-cookbook/adafina-story-behind-recipe/>.

¹² Yehuda Spitz, «The Great Cholent Challenge», Ohr Somayach, March 10, 2018, https://ohr.edu/this-week/insights_into_halacha/5294.

Ancient Israelite Chamin

Из чего:

- 1 ¼ чашки пшеничной муки высшего сорта (из ядра);
- 1 ¼ чашки ячменя;
- 1 кг баранины, утки или гуся;
- 1 чашка нута;
- 1 чашка чечевицы;
- 2 очищенных луковицы;
- 2 стебля лука-порейя, помытых и порезанных;
- 1 головка чеснока, дольки разделить и почистить;
- морская соль по вкусу



Как:

- Разогрейте духовку до 200° С.
- Сложите все ингредиенты в большую кастрюлю.
- Залейте водой.
- Смешайте в пасту муку с водой в маленькой мисочке.
- Промажьте край кастрюли толстым слоем этой пасты.
- Плотно прижмите крышку к кастрюле и поставьте кастрюлю в духовку.
- Через час понизьте температуру до 107° С.
- Оставьте кастрюлю в духовке на ночь.
- Достав кастрюлю из духовки, острым ножом аккуратно удалите спекшуюся массу под крышкой и откройте кастрюлю.



Помните: Из кастрюли поднимется очень горячий пар.



В основном все евреи празднуют Шабат, пробуя рецепты, пришедшие к нам из Древнего Израиля. А вот вам рецепт традиционного восточно-европейского чолнта от ашкеназской части моей семьи.

Чолнт

Из чего:

Для чолнта

- 2 чашки фасоли;
- 2 чашки перловки;
- 10 больших картофелин;
- 12 яиц;
- 2 кг говядины для тушения (грудинка, корейка, ребра) с костями;
- 3 ст/л сахара;
- соль и черный перец по вкусу

Для хельцеля (фаршированной индюшачьей шеи)

- кожа с шеи индейки;
- 1 чашка муки;
- 2 ст/л смальца (топленого куриного жира);
- соль и черный перец по вкусу;
- игла и белая нитка

Как:

- Зашейте с одного конца индюшачью шейку.
- Смешайте в миске муку, смалец, соль и перец.
- Нафаршируйте шейку смесью.
- Зашейте шейку со второго конца.
- Разогрейте духовку до 120°C .
- В большую кастрюлю положите на дно фасоль.
- Заверните перловку в марлю, оставив место, потому что она набухнет. Положите перловку в марле в кастрюлю.
- Добавьте мясо с костями.
- Почистите картофель и положите в кастрюлю.
- Положите хельцель поверх картофеля в кастрюлю.
- Сверху положите яйца.
- Долейте кастрюлю до края холодной водой.
- Поставьте кастрюлю в духовку повыше на большой огонь.
- Доведите до кипения.
- Посолите и поперчите.
- Положите в маленькую толстостенную кастрюльку сахар.
- Карамелизируйте сахар на среднем огне.
- При приобретении сахарным сиропом холотисто-коричневой окраски вылейте его в кастрюлю.
- Когда вода в кастрюле закипит, выключите огонь.
- Накройте кастрюлю фольгой и плотно обожмите.
- Поставьте кастрюлю обратно в духовку.
- Оставьте ее в духовке на ночь или, по крайней мере, на 12 часов.

Когда чолнт будет готов, положите на каждую тарелку по одному яйцу и по ломтю хельцеля. Потом достаньте из кастрюли и разложите по тарелкам картофель, мясо, фасоль и пер-

ловку, которую нужно предварительно достать из марли. В моей семье было принято вместе с чолнтом подавать салат из свежих овощей и маринованные огурцы.

А вот семейный рецепт тунисской адафины, великодушно подаренный нам Ясмин бен-Моше.

Тунисская адафина от Ясмин бен-Моше

Для адафины:

Из чего:

- 2 1/2 чашки пшеничной муки высшего сорта;
- 1 кг. баранины;
- 6 картофелин;
- 6 вареных крутых яиц со скорлупой;
- 2 ст/л оливкового масла;
- ¼ ст/л сахара;
- 2 ч/л паприки;
- 2 ч/л кумина;
- соли по вкусу;
- черного перца по вкусу

Как:

- Замочите мучное ядро на час в воде.
- В большой кастрюле смешайте 2 ст/л оливкового масла с ¼ ст/л сахара.
- Нагревайте на большом огне до карамелизации сахара.
- Добавьте 2 1/2 чашки воды, 2 ч/л паприки и 2 ч/л кумина.
- Доведите до кипения, добавьте мучное ядро, соль и перец.
- Кипятите на медленном огне до выпитывания всей жидкости.
- Положите в кастрюлю баранину, долейте воды.
- Добавьте яйца и картофель.
- Доведите до кипения и держите на медленном огне полчаса.
- Снимите с огня и приготовьте клецки и колбасу.

Для куклас (клецек)

Из чего:

- 1 чашка бараньего курдюка;
- 1 чашка пшеничного булгура;
- 1 ст/л оливкового масла;
- 1 ч/л измельченного чеснока;
- 1 ч/л паприки;
- 1 ч/л кумина;
- соль и черный перец по вкусу;
- ¼ чашки измельченной петрушки;
- 1 яйцо.

Как:

- Нагрейте в сковороде оливковое масло и добавьте к нему курдючное сало.
- Затем добавьте чеснок, паприку, кумин, соль и перец, перемешайте.
- Вмешайте в смесь чашку булгура.
- Снимите сковороду с огня.
- Смешайте порезанную петрушку с яйцом.
- Перемешайте все ингредиенты до состояния теста.
- Слепите из теста маленькие круглые клецки и положите их в кастрюлю для хамина.

Для маши (колбасы)

Из чего:

- 0,5 кг бараньего фарша;
- 1 чашка вареного риса;
- 1 порезанная луковица;
- ¼ чашки порезанной петрушки;
- ¼ чашки порезанной кинзы;
- ¼ чашки порезанного укропа;
- 2 ч/л измельченного чеснока;
- соль и черный перец по вкусу;
- ½ ч/л паприки;
- ½ ч/л кумина;
- марля, кондитерская бумага или кулинарный рукав;
- хлопковая бечевка.

Как:

- Смешайте ингредиенты в миске.
- Слепите из получившейся массы колбасу и поместите ее в кулинарный рукав или заверните в марлю и перевяжите бечевкой.
- Туго завяжите сверток бечевкой с обоих концов.
- Положите колбасу в кастрюлю для хамина.
- Проследите, чтобы вода покрывала все ингредиенты в кастрюле.
- Разогрейте духовку до 120° С.
- Плотно накройте кастрюлю крышкой и оставьте в духовке на ночь.
- Кушанье готовится 24 часа.

На тарелку выложите сперва яйца и картофель, сверху – половник гуши. На стол рекомендуется также поставить соль, кумин и кайенский перец, чтобы каждый мог приправить свое кушанье, как ему нравится. И последними подают мучной гарнир, баранину, клецки-*куклас* и ломти колбасы-*маши*.

ОТПРАЗДНУЙ

Главные этапы субботнего обряда

Ужин в Шабат вместе с религиозным обрядом может стать для всех вас очень важным и эмоционально сильным, да и продолжительным по времени, событием. Саму службу я стараюсь не особенно затягивать и усложнять, чтобы не забалтывать ее основную идею и чтобы присутствующие разных возрастов не теряли к ней интереса, даже те, у кого период концентрации внимания самый короткий. У любой ветви иудаизма обязательно есть *сидурим*, молитвенники, в которых содержатся и субботние молитвы (они есть и в сети, их легко можно там найти). Те, кто только начинает справлять Шабат, могут подойти к этому с минимумом формальностей – так им будет легче втянуться

Все равно только от вас зависит, сможете ли вы устроить у себя дома веселую и торжественную встречу Субботы.

Все мужчины в доме, а женщины – по желанию, должны покрыть головы перед началом благословений. Служба состоит из четырех основных частей.

Зажжение свечей

Мы зажигаем субботние свечи в знак перехода от будней к Шабату. Теплое мягкое пламя свечей воплощает мир в доме. При зажжении субботних свечей произносится следующее благословение:

*Барух Ата, Адонай, Элэйну, Мелех а-олам, ашер кидшану бе-мицвотав
ве-цивану леадлик нер шель Шабат.*

Благословен Ты Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, освятивший нас Своими заповедями и повелевший нам зажигать субботние свечи!

Благословение вина или виноградного сока

Раввин мне однажды рассказал, что благословение плода лозы не подходит для благословения винограда: «Это должен быть обработанный продукт, а не сам плод, здесь подразумевается работа над ним», – сказал он. То есть это благословение применимо только к вину и соку. Вино – напиток веселья и праздника, оно призвано нести нам радость, поэтому мы пьем его за трапезой, чтобы сделать ее праздничной.

Барух Ата, Адонай, Элоэину, Мелех а-олам, борэ при а-гафен.

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, творящий плод виноградной лозы!

Благословение халы

Каждую трапезу мы начинаем с благодарения Б-гу за ниспосланную нам пищу. В Библии под словом «хлеб» обычно подразумевается вообще еда, и поэтому, по традиции, каждая трапеза, а особенно ужин в Шабат, начинается со следующего благословения – благодарности Б-гу за наше пропитание.

Барух ата Адонай Элоэину Мелех а-олам, хамоци лехем мин а-арец.

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, производящий хлеб из земли!

Родительское благословение

Одна из самых трогательных частей субботней службы – это родительское благословение над детьми. Ребенок, в течение всей жизни своей получающий такое благословение каждую неделю, никогда не теряет уверенности в том, что его любят как самое драгоценное сокровище. И когда родители уйдут из этого мира, ребенок понесет это благословение с собой дальше. Благословение детям взято из священнического благословения в Книге Числа (Бемидбар), 6:24—26¹³. Нужно возложить руку на голову ребенку и произнести следующее:

Для мальчиков

Йесимха Элохим ке-Эфраим ве ке-Менаше.

Да будешь ты подобен Ефрему и Манассии!

Йеварехеха Адонай ве-йишмереха.

Да благословит тебя Г-дь и да хранит тебя.

Яир Адонай панав элейха ве-йихунеха.

Да явит тебе Б-г милость Свою и да будет к тебе милосерден.

Иса Адонай панав элейха ве-ясем леха шалом.

Да явит тебе Б-г доброту Свою и дарует тебе мир.

Для девочек

Ясимеих Элохим ке-Сара, Ривка, Рахель ве Леа.

Да будешь ты подобна Сарре, Ревекке, Рахили и Лие.

Йеварехех Адонай ве-йишмерех.

Да благословит тебя Г-дь и да хранит тебя.

Яир Адонай панав эйлах ве-йихунех.

Да явит тебе Б-г милость Свою и да будет к тебе милосерден.

Иса Адонай панав эйлах ве-ясем лах шалом.

¹³ Числа 6:24—26.

Да явит тебе Б-г доброту Свою и дарует тебе мир.

Пусть эти традиционные родительские благословения прекрасны, лично я все равно предпочитаю более современный обычай, разработанный Марсией Фальк. Марсия Фальк – профессор еврейских исследований, поэтесса и писательница. В своей «Книге благословений» (*The Book of Blessings: New Jewish Prayers for Daily Life, the Sabbath, and the New Moon Festivals*¹⁴) она приводит следующий текст для родительских благословений. Вместо того чтобы сравнивать детей с другими людьми, пусть даже праведниками из Торы, она предлагает радоваться их индивидуальности и их собственным личным качествам.

¹⁴ Marcia Falk, *The Book of Blessings: New Jewish Prayers for Daily Life, the Sabbath, and the New Moon Festival* (Boston: Beacon Press, 1996), 124.

Современные родительские благословения

Для девочек

Произнесите имя дочери и скажите:

Хайи ашер тихьи,

Будь какой будешь,

Ва-хйи бруха ба-ашер тихьи,

И да благословишься тем, кем будешь.

Для мальчиков

Произнесите имя сына и скажите:

Хайе ашер тихье,

Будь каким будешь,

Ва-хайте барух ба-ашер тихье,

И да благословишься тем, кем будешь.

Детское благословение над животными

Вы считаете кошку или собаку членами своей семьи? Это повод помочь детям выразить свою гордость и благодарность питомцам за то, что они есть в вашей жизни. Дети могут произнести над ними благословение:

Молим Б-га о том, чтобы существа, Им сотворенные, не страдали и исполняли долг, Им предначертанный Б-гом, как записано в Книге Бытия (1:22): «И благословил их Бог, говоря: плодитесь и размножайтесь, и наполняйте воды в морях, и птицы да размножаются на земле».

ПЕРЕДАЙ ДРУГОМУ

Рассказывайте друг другу субботние байки

Возродите старинную еврейскую традицию рассказывать после субботнего ужина друг другу сказки и всякие истории. Есть же множество прекрасных сказок, которыми славятся все еврейские традиции во всех странах. Даже если вы пользуетесь электричеством и водите машину в Шабат, все равно неплохо бы найти время, чтобы собрать всю семью за столом и порадовать ее сказкой с традиционным зачином «жили-были»...

Вот, например, славная субботняя сказка, записанная даже в Вавилонском Талмуде (Шабат, 119а), – про Йосефа, почитавшего Шабат¹⁵. Йосеф был набожным евреем, жившим в скромном доме. Несмотря на свои скудные средства, Йосеф всегда отмечал Шабат, покупал дорогую еду, чтобы от души встретить праздник. Всю неделю он тяжело трудился, копил на Шабат. И однажды самый знаменитый в городе богач продал всю свою землю и на вырученные деньги купил жемчужину. Он для верности спрятал жемчужину в шляпе. Потом этот человек поплыл на лодке через реку. Началась буря, и его шляпа слетела в воду. Жемчужина выпала из шляпы, и ее проглотила рыба. Эту рыбу поймал рыбак и принес на рынок в пятницу, когда уже вечерело. «Кто купит рыбу в столь поздний час?» – подумал он. Соседи-торговцы предложили ему пойти к Йосефу, который так почитает Шабат, что всегда покупает самые изысканные лакомства. Ну Йосеф и купил рыбу. Когда он разрезал ее, из нее выпала жемчужина. Йосеф продал жемчужину и разбогател. И один старик сказал Йосефу, что если кто вкладывает деньги в Шабат, он получит самый щедрый процент.

Одна из моих любимых субботних историй – это «Субботнее платье Ханны»¹⁶ Ицхака Швайгера-Дмиэля. Его книгу можно почитать здесь: <https://pubhtml5.com/gqoe/wulg/basic>
Аудиокнигу можно найти здесь: <https://youtu.be/ZDGM4Z6pBCY>

Впервые опубликованную в 1937 г. сказку в Израиле поставили как мюзикл в 1973 г. А на английском этот мюзикл выпустили в 2016 г.

Смотрите здесь: vimeo.com/46537423

Эта и другие субботние истории на русском – здесь: <https://jhist.org/traditions/holidays/shabat001.htm>

УЗНАЙ

¹⁵ B. Shabbat 119a.

¹⁶ Izhak Schweiger-Dmi'El. *Hanna's Sabbath Dress*. (New York: Simon & Schuster Books for Young Readers, 2012).

Авдала: прощание с Субботой Что это такое?

Завершается Шабат особой церемонией, отделяющей святой день от новых будней. Эта церемония называется *авдала*.

ИСПЫТАЙ

Растите пряности сами: бесамим у вас в саду

Из всех иудейских обрядов, в которых я принимала участие, авдала больше всех других радует обоняние. Сначала свечу авдалы гасят в кубке с вином, и при этом выделяется ароматный дым. Затем мы передаем по кругу *бесамим*, то есть «ароматы» или специи, которые каждый из нас нюхает. Обычно это сухие специи, но не обязательно. Больше всего мне нравилось справлять авдалу на ферме. Пряные травы только что собрали и перевязали лентой. Мне нравится сама идея вырастить дома сад специй для авдалы – в горшках. Вне зависимости от того, живете вы в доме или в квартире, выращивание специй – это веселое и не особенно трудоемкое дело, которым можно заниматься вместе с детьми. Вы можете взять для этого прозрачный пластиковый контейнер, чтобы они могли следить за развитием растений по мере их роста. Выращивать травы из семян – это весело. А если растения у вас не растут, всегда можно купить уже проросшие кустики и просто поместить их в садовые контейнеры. Срезая травы для авдалы, ножницами аккуратно отрезайте часть растения, не повреждая корни, чтобы травы росли и дальше.

Вырастите себе пряности в контейнерах

Из чего:

- контейнер с дырочками на дне для дренажа;
- садовый грунт;
- семена или ростки ароматических трав: мята, базилик, лаванда, розмарин, мелисса или майоран.

Как:

- Наполните контейнер садовым грунтом.
- Продавите пальцем дырочку.
- Посадите семя или росток.
- Полейте.
- Поставьте контейнер в солнечное место, согласно инструкции, прилагающейся к семенам.
- Нанесите на контейнеры метки с названиями растений.



Пряности

Составьте травяной букет на авдалу

Из чего:

- свежесрезанные травы;
- лента

Как:

Свяжите букет из собранных трав лентой.



Травяной букет

Сделайте ароматические саше с запахами авдалы

У сухих специй есть своя тайна. Более 2000 лет назад корица, кассия, перец, имбирь, куркума и кардамон приехали из Китая на Ближний Восток на спинах верблюдов, на караванах и кораблях. Большинство людей тогда не знали точно, откуда берутся специи и из каких растений они получают. Специи были редкими и очень дорогими. Обсудите с детьми, какие специи положить в ваше саше на авдалу. Вот какие использовала я сама.



Специи для ароматического саше

Корица и кассия (коричник китайский) очень схожи между собой. Это внутренняя кора, камбий вечнозеленых деревьев, растущих в Китае. Кассию использовали для воскурения благовоний в Иерусалимском Храме¹⁷. Ее название происходит от еврейского слова «кециа», что означает «снимать кору»¹⁸.

Гвоздика родом с Островов Пряностей в Индонезии. Это засушенные бутоны вечнозеленого дерева из семейства миртовых. Эти деревья могут жить до нескольких сотен лет. Китайские императоры заставляли посетителей жевать ароматную гвоздику, прежде чем им разрешили говорить. Голландская Ост-Индская компания пыталась получить монопольное право

¹⁷ Кер. 6b.

¹⁸ *Oxford English Dictionary*, 2nd ed., s.v. «Cassia».

на торговлю гвоздикой. Однако Пьеру Пуавру, французскому искателю приключений, удалось вывезти несколько саженцев. Их посадили на Занзибаре, и они успешно прижились¹⁹.

Звездчатый анис – это плод, который произрастает во Вьетнаме и Китае. Растет он на вечнозеленом дереве, родственнике магнолии, имеет форму звезды и на вкус – как семена аниса, отсюда и его название. Его собирают зеленым и сушат на солнце, пока не покоричневает. Он много странствовал по торговым путям, его употребляли древние греки, римляне и египтяне. Звездчатый анис впервые завезли в Европу в начале XVII века²⁰.

Пусть дети попробуют все специи по очереди, хорошенько разглядят их, потрогают. Можете даже размешать специи в горячей воде с ложкой меда, чтобы попивать этот своеобразный раствор как чай.

Из чего:

- сушеные специи: корица, звездчатый анис, гвоздика, лаванда, кардамон, розмарин, мята, мелисса, тимьян;
- квадратный кусок органзы или муслина 12 x 12 см.;
- лента.

Как:

- Положите ароматические специи в центр квадратного куска ткани.
- Соберите уголки ткани и сложите мешочек.
- Перевяжите мешочек лентой.

¹⁹ Simon Worrall, «The World's Oldest Clove Tree», BBC, June 23, 2012, <https://www.bbc.com/news/magazine-18551857>.

²⁰ C.K. George, *Star Anise, Handbook of Herbs and Spices*, Volume 2, (Cambridge: Woodhead Publishing, 2004), 18, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781855737211500225>.

Сделайте ароматический шарик-помандер из этрога



Помандер из этрога

Есть старинная традиция хранить засушенный *этрог* (цитрон) с Суккота. Этрог шпигуют сухими специями и засушивают. Он становится коричневым и морщинистым, похожим на огромный орех. Но его сильный цитрусовый запах сохраняется и обогащается ароматами специй. Если нет цитрона, можно взять лимон или апельсин.

Из чего:

- *этрог* (цитрон), лимон или апельсин;
- сухие специи;
- зубочистки

Как:

- Проткните в этроге несколько дырочек.
- Нашпигуйте его через них сушеной гвоздикой.
- Положите ароматический шарик из цитрона на подоконник, чтобы он засох.

Сделайте свечу для авдалы своими руками

Из чего:

- листы пчелиного воска;
- хлопковые фитили.

Как:

- Разрежьте лист пчелиного воска на три равные части.
- Скатайте из этих кусков три свечи на хлопковых фитилях.
- Слепите и сплетите получившиеся свечи вместе, чтобы получилась одна свеча с тремя ветвями.



Выучите мелодию, чтобы пропеть благословения

Для церемонии авдалы за века было написано множество мелодий. Я больше всего люблю ту, которую написал американский композитор-песенник Дебби Фридман. Вот как исполняют эти благословения члены молодежной организации союза «Бнай Брит» (ВВУО) на Youtube.²¹ www.youtube.com/watch?v=JDn1zOqPVx4

²¹ ВВУО Insider, «ВВУО Sings: Havdalah», YouTube, December 10, 2015, <https://www.YouTube.com/watch?v=JDn1zOqPVx4>.

Посчитайте звезды

Как понять, когда окончился Шабат? Мы в субботу на закате выходим из дома и смотрим в небо. Как только на небе зажгутся три звезды – значит, настала ночь²². Это такой основополагающий и общепризнанный еврейский обычай, что даже в годы террора Инквизиции тайных иудеев выявляли, подслеживая, считают ли они звезды. У потомков евреев, насильно обращенных в католичество в Испании и Португалии, до сих пор полно предубеждений в отношении обычая считать звезды!²³

Выйдите из дома смотреть на закат. Поднимите глаза к небу и найдите первые три вспыхнувшие звезды. Как только вы их увидите – всё, Шабат кончился.

ОТПРАЗДНУЙ

²² Sh. Ar. OC 293:2.

²³ Schulamith C. Halevy, «Manifestations of Crypto-Judaism in the American Southwest», *Jewish Folklore and Ethnology Review* 18 (1&2), 68—76, 1996.

Как проводить церемонию авдалы

Благословение вина или виноградного сока

Налейте бокал вина или сока и произнесите благословение.

Барух Ата, Адонай, Элоэину, Мелех а-олам, борэ при а-гафен.

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, творящий плод виноградной лозы!

Отпейте вина или сока.

Благословение специй

Возьмите сосуд или блюдо со специями и произнесите благословение.

Барух Ата, Адонай, Элоэynu, Мелех а-олам, борэ миней бесамим.

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, творящий все виды специй!

Пустите по кругу сосуд со специями, чтобы все могли почувствовать их аромат.

Благословение свечи авдалы

Зажгите свечу авдалы и произнесите благословение.

Барух Ата, Адонай, Элэйну, Мелех а-олам, борэ морей а-эй.

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной, творящий свет огня.

Благословение авдалы

Барух Ата, Адонай, Элоэину, Мелех а-олам,

Благословен Ты, Г-сподь, Б-г наш, Царь вселенной,

А-мавдил бен-кодеи ле-холь,

Разделивший день святой и всякий день,

Бен ор ле-хошей бен-Исраэль ла-амим.

Свет и тьму, Израиль и другие народы.

Бен йом а-щевии ле-шешет ямей а-маасе.

День седьмой и шесть дней рабочих.

Барух Ата, Адонай,

Благословен Ты, Г-сподь,

Амавдил бен-кодеи ле-холь.

Разделивший день святой и всякий день.

Гашение свечи авдалы

Погасите свечу, обмакнув ее в бокал с вином.

Повторение

Повторение – мать учения. Так учатся все дети. Если вам удастся закрепить обряд, то есть вся ваша семья будет каждую пятницу отмечать Шабат, дети всем нутром воспримут это изменение общего ритма жизни. И когда им настанет время покинуть родительский дом, их внутренний будильник уже не переставишь. Они все равно будут испытывать потребность отмечать Шабат, даже когда вас не будет рядом, чтобы отметить его с ними вместе.

Глава 3: Рош а-Шана

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рош а-Шана переводится как «голова года». Это праздник Нового Года по еврейскому календарю – один из четырех еврейских Новых Годов.

УЗНАЙ

Четыре еврейских Новых Года

Первый еврейский Новый Год – Рош а-Шана – отмечают осенью. Он приходится на первый день седьмого еврейского месяца *Тишри*. В библейские времена осенний урожай был началом финансового и экономического года²⁴.

Второй еврейский Новый год отмечают весной. Он приходится на первый день еврейского месяца *Нисана*. Это религиозный Новый Год, служащий точкой отсчета месяцев в календаре и периодов правления монархов²⁵.

Третий еврейский Новый Год называется Рош а-Шана ла-бехемот, или Новый Год для отделения скота. Он отмечается в первый день месяца *Элула*, приходящегося на конец лета. Во времена Храма в Иерусалиме пастухи пригоняли десятую часть своего зрелого скота в Иерусалим в уплату десятины священникам²⁶.

Четвертый еврейский Новый год называется Ту би-Шват, или пятнадцатый день месяца *Швата*. Это Новый Год деревьев. Праздник Ту би-Шват выпадает на январь или февраль в зависимости от лунного цикла еврейского календаря. Это время, когда в Израиле начинается весна и деревья возвращаются к жизни²⁷.

²⁴ Tracey R. Rich, «Rosh Hashanah», Judaism 101, accessed December 12, 2019, <http://www.jewfaq.org/holiday2.htm>.

²⁵ Bill Cohen, «Four New Years In Jewish Tradition. Why? and Which is the Most Important?» Sefaria, accessed December 12, 2019, <https://www.sefaria.org/sheets/79650?lang=bi>.

²⁶ Aharon N. Varady, «Explanation and ritual for the Jewish New Year's Day for Animals, Rosh haShanah la-Behemah on Rosh Hodesh Elul», The Open Siddur Project, August 28, 2011, <https://opensiddur.org/prayers/lunisolar/new-years-day/for-domesticated-animals/explanation-and-ritual-for-rosh-hashanah-labehemot-new-years-day-for-animals/>.

²⁷ Motti Friedman, «Tu B'Shvat», Department for Jewish Zionist Education, 2005, <https://web.archive.org/web/20050114162228/http://www.jafi.org.il/education/FESTIVLS/tubish/rtub01.html>.

Почему Рош а-Шана считают началом еврейского календарного года?

Почему же еврейский год начинается с седьмого месяца? Этот обычай связан с календарем сельскохозяйственных работ. В Книге Левит (Ва-икра) сказано (23:24): «Скажи сынам Израилевым: в седьмой месяц, в первый день месяца да будет у вас покой, праздник труб, священное собрание»²⁸. Древние греки и римляне отмечали начало года весной, а древние израильтяне считали началом года время урожая и нового посева. По лунному календарю это время выпадает на начало осени – сентябрь и октябрь.

²⁸ Левит 23:24.

Книга Жизни

В Талмуде говорится, что на Рош а-Шана Б-г открывает три реестра: это книги, содержащие списки праведников, грешников и тех, которые ни туда ни сюда. В Мишне этот день называется Йом а-Дин, то есть День Суда²⁹. Б-г записывает праведников в Книгу Жизни. У тех, кого нельзя пока отнести ни к праведникам, ни к грешникам, остается десять дней на покаяние и исправление. А грешники – что ж – «да изгладятся они из книги живых и с праведниками да не напишутся» (Псалом 68:29)³⁰.

²⁹ м. Р. Ш. 1:2.

³⁰ Пс., 69:29.

Время раздумий и покаяния

Очень важно, в частности, ради этого духовного обновления в течение месяца Элула, который завершается праздником Рош а-Шана, поразмыслить о прожитом годе и других прошедших годах. Иудей должен вспомнить и обдумать свои благие и дурные дела за это время. Иудеи-сефарды также придерживаются обычая читать в это время *слихот*, то есть покаянные молитвы³¹.

³¹ «Jewish Prayers: Selichot», Jewish Virtual Library, accessed December 16, 2019, <https://www.jewishvirtuallibrary.org/selichot>.

Б-жья Печать на Книге Жизни

Кульминация Рош а-Шана настает девять дней спустя на Йом Кипур – День Искупления. По иудейскому учению, в конце дня Йом Кипур Б-г принимает окончательное решение на весь будущий год и ставит Б-жью печать на имена, занесенные в Книгу Жизни.

ИСПЫТАЙ

Создайте атмосферу: особая музыка на Рош а-Шана

Погрузите свой дом в праздничную атмосферу Рош а-Шана, пусть члены вашей семьи буквально купаются в новогодней музыке. Вот несколько классических песен, исполняющихся на Рош а-Шана:

Шана Това (С Новым Годом) Левина Кипниса, исполняет Офра Хаза: www.youtube.com/watch?v=drI27x3m4hw

Слова с переводом: www.hebrewsongs.com/?song=shanatova1

Ба-шана а-баа (В будущем году) Эхуда Манора, исполняет Нурит Хирш: www.youtube.com/watch?v=8jwjOXtydic

Слова с переводом:

<https://tinyurl.com/z5a4fkf5>

А-мангина нишерет (Музыка звучит) Эхуда Манора, исполняют «Парварим»: www.youtube.com/watch?v=vs_dJBhBOmU

Слова с переводом:

www.hebrewsongs.com/?song=hinehshanaoveret

Лу Йехи (Пусть будет) Наоми Шемер, исполняет Хава Альберштейн www.youtube.com/watch?v=xJoZ9R4i-N0

Слова с переводом: www.hebrewsongs.com/?songID=176

Сделайте лунный дневник своими руками

Прекрасный способ ощутить единство с природой в преддверии Рош а-Шана – это все лето вести наблюдение за луной. В иудаизме используется лунный календарь, потому что в Книге Бытия (1:5) сказано: «И был вечер, и было утро, день один»³². Поэтому начало нового дня считается с вечера, и все еврейские праздники начинаются на закате.

Во времена Санхедрина (раввинического суда при римском правлении) Рош а-Шана начинался, когда на небо восходил месяц. Каждую ночь раввины изучали звездное небо. В IV в. до н. э. Гилель II, *наси*, то есть руководитель Санхедрина, рассчитал иудейский лунный календарь. После роспуска Санхедрина календарь Гилеля продолжили использовать для высчитывания дат еврейских праздников³³.

³² Быт., 1:5.

³³ Heinrich Graetz, *Popular History of the Jews*, (New York: Hebrew Publishing Company, 1919), 216.



Галилео Галилея считают первым человеком, изучавшим луну в телескоп и ведшим об этом записи. Он был итальянским астрономом и жил в конце XVI века. Он сам мастерил телескопы и записывал свои наблюдения за лунной, а также зарисовывал ее фазы каждую ночь³⁴. Сначала он прорисовывал контур луны пером, затем обмакивал в коричневые чернила кисть и закрасивал. Эта художественная техника называется «заливкой». Для обозначения различных свойств луны при разных ее фазах он активно использовал светотень. За лунной можно следить, ведя дневник наблюдений, как у Галилея. Иллюстрации из него можно посмотреть на сайте музея «Галилео»:

<https://brunelleschi.imss.fi.it/galileopalazzostrozzi/object/GalileoGalileiDrawingsOfTheMoon.html>

³⁴ «The birth of selenography», Galileo: Images of the Universe from Antiquity to the Telescope, Museo Galileo, 2009, <https://brunelleschi.imss.fi.it/galileopalazzostrozzi/object/GalileoGalileiDrawingsOfTheMoon.html>.

Лунный дневник

Из чего:

- подзорная труба (если есть);
- альбом для акварели;
- карандаш;
- акварель;
- кисть.

Как:

- Наблюдайте за лунной каждый вечер в одно и то же время.
- Записывайте дату и время в альбом.
- Потом нарисуйте карандашом круг.
- Акварелью зарисуйте тень на луне, которая видна в этот вечер.
- Зарисуйте форму луны, запишите дату и время. По истечении 30 дней просмотрите свои записи за все дни и отметьте изменения. Рош а-Шана выпадает на новолуние. Это день, когда новый месяц впервые становится виден на западе после заката.

Сделайте открытки на Рош а-Шана своими руками

Первым, кто отправил поздравительную открытку на Рош а-Шана, был рабби Яков а-Леви бен-Моше Меллин³⁵. Он жил в XIV веке в городе Майнце на реке Рейн, который тогда принадлежал Священной Римской Империи. Каждое свое письмо он заканчивал фразой «*лешана това тикатеву*», что означает «да будете вы записаны на добрый год». Его примеру стали следовать другие. Обычай этот продержался до XIX века, и тогда печатники принялись выпускать поздравительные новогодние открытки. Первоначально они были пустыми. Но настоящая мода на открытки пришла на 1889—1918 годы, и тогда они стали печататься с картинками. В период массовой еврейской иммиграции в Новый Свет эти открытки позволяли членам одной семьи, жившим по обе стороны океана, не терять связи между собой, обновляя ее хотя бы раз в год. На открытках печатали семейные портреты, стихи на идиш, зарисовки Святой Земли, портреты сионистских лидеров, жанровые картинки из еврейской жизни, сцены прибытия в Америку.

³⁵ Rachel Schnold, «Shanah Tovah – A Happy New Year – Jewish Picture Postcards a craze that swept Europe a hundred years ago», The Israel Review of Arts and Letters 104, (1997), <https://www.nli.org.il/en/articles/RAMB1000191961/NLI>.



Правда же интересно продолжать эту традицию в наши дни? Вы можете своими руками сделать поздравительные открытки на Рош а-Шана. Дети всех возрастов могут так проявить свою способность к творчеству, а родственники, которые получают по почте эти открытки, станут хранить у себя эти трогательные произведения искусства.

Из чего:

- пустые открытки;
- конверты;
- маркеры;
- цветные карандаши;
- акварельные краски;
- кисти;
- цветные мелки;
- косметический блеск;
- клей

Как:

- Украсьте свои открытки как захотите.
- Можете написать на них поздравления с Рош а-Шана на иврите.
- Вот так пишется «С Новым Годом!» – «Шана Това»:

שנה טובה

Здесь ваше творчество не будет ничем ограничено. Оформляйте свои открытки семейными фотографиями, клеим с разноцветным блеском, ракушками, семенами растений. Самый традиционный символ Рош а-Шана – это шофар. При звуках шофара на Рош а-Шана мы словно пробуждаемся от прошлой жизни и немедленно начинаем переосмысливать все свои решения и дела. Также часто изображают яблоки в меду, которые выражают надежду на счастливый, сладкий новый год. Гранаты, в которых, по легенде, ровно 613 семечек, помогают нам запомнить обязанность соблюдать в будущем году все *мицвот*, приведенные в Торе.

Сделав открытки, можете продолжить игру – на этот раз выбирая марки и отправляя конверты с открытками на почте.

Сделайте шофар своими руками

А вы знали, что шофару четыре тысячи лет? В него дули на религиозных церемониях в Древнем Израиле. Его не считали обычным музыкальным инструментом, поэтому форма его практически не изменилась за прошедшие века. Шофар – единственный инструмент храмовых времен, который до сих пор используется в обрядах иудаизма.

В Торе шофар упоминается 72 раза³⁶. Минимальная длина шофара должна составлять один тфах, или ладонь, или пядь, около 8 см³⁷. Талмуд запрещает делать с рогом что-либо могущее изменить характер издаваемого им природного звука, например, сверлить в нем отверстия³⁸. Шофар и его мундштук нельзя обкладывать изнутри золотом³⁹. Шофар можно, правда, украшать снаружи художественной резьбой или пластинками из золота и серебра – но только не раскрашивать красками⁴⁰.

Еще в Талмуде сказано, что шофар можно делать из рогов всех полорогих животных, кроме домашнего скота⁴¹. По традиции, еврейские законы запрещают делать шофары из бычьих рогов. Несмотря на то, что бык – кошерное животное, использования его рогов избегают, чтобы лишний раз не напоминать Б-гу о том проступке с Золотым Тельцом⁴². Это произошло в те дни, пока древние израильтяне ждали возвращения Моисея с горы Синай, когда он собирался принести им Десять Заповедей. Но Моисей вернулся только через сорок дней и сорок ночей⁴³. В ожидании израильтяне впали в уныние и вера их Моисею поистощилась, поэтому они решили отлить себе идола в форме золотого тельца. Безверие их разгневало Б-га, так что лучше уж лишний раз про это не вспоминать.

Самый простой и обычный шофар делают из рога барана-одногодка. Это тот самый классический старинный шофар, который упоминается в Торе. Он символизирует того агнца, которого Авраам нашел запутавшимся в кустах, когда собирался принести в жертву сына своего Исаака⁴⁴.

В библейские времена в шофар дули, оглашая важные события, например, объявление войны или, наоборот, заключение мира⁴⁵. Когда Б-г даровал Моисею на горе Синай свои Десять Заповедей, об этом было возведено звуками шофара⁴⁶. Еще в него дуют, провозглашая *херем*, то есть отлучение от общины⁴⁷. Когда в португальской синагоге в Амстердаме в 1656 году отлучали философа-сефарда Баруха Спинозу, там тоже трубили в шофар и гасили черные свечи⁴⁸. В 1967 году рабби Шломо Горен, глава военного раввината Армии обороны Израиля, протрубил в шофар у Западной Стены в знак торжества после воссоединения Иерусалима⁴⁹.

³⁶ «The Shofar during Biblical Times and After the Destruction of the Second Temple», Shofarot Israel, 2009, <http://www.shofarot-israel.com/index.php/the-shofar/biblicaltime/>.

³⁷ т. В.М. 6:12—13.

³⁸ м. R. Sh. 3:6.

³⁹ б. R. Sh. 27b.

⁴⁰ Sh. Ar. OC 586:17.

⁴¹ б. R. Sh. 26a

⁴² Исх., 32:4.

⁴³ Втор., 9:11.

⁴⁴ б. R. Sh. 16a.

⁴⁵ Нав., 6:4.

⁴⁶ Исх., 19:16.

⁴⁷ Cyrus Adler, Francis L. Cohen, Abraham de Harkavy, Judah David Eisenstein, «Shofar», *The Jewish Encyclopedia*, 1st ed. (New York: Funk & Wagnalls, 1906) <http://www.jewishencyclopedia.com/contribs/481>

⁴⁸ Steven Nadler, *Spinoza: A Life*, (Cambridge: Cambridge University Press, 1999), Page 123.

⁴⁹ The Six Day War, A Summary of Rabbi Shlomo Goren's Testimony, IDF & Defense Establishment Archives, 2017, https://archives.mod.gov.il/sites/English/Exhibitions/The_Six-Day_War/Pages/Shlomo-Goren.aspx.

Создание шофара своими руками станет для вас всех грандиозным предприятием. Оно словно отбросил вас назад во времени, во дни Древнего Израиля, чье население было в основном пастушьям. Впервые светским израильтянам посоветовали заняться этим в 1973 году в первом «Еврейском каталоге»⁵⁰.

Я нашла очень полезное видео из Южной Африки, где показано поэтапно, как делать шофар из рога куду. Оно размещено здесь:

www.youtube.com/watch?v=gQctHeHxNoA

www.youtube.com/watch?v=4vW-4T4Pj0A

Вне зависимости, удастся вам действительно от начала и до конца сделать настоящий шофар своими руками или нет, это занятие несомненно поможет вам почувствовать внутреннюю связь с древнейшими практиками еврейского народа.

⁵⁰ Richard Siegel, Michael Strassfeld, and Sharon Strassfeld, *The First Jewish Catalog: A Do-It-Yourself Kit*, (Philadelphia: Jewish Publication Society of America, 1973), 71—72.

Как сделать шофар

Из чего:

- рог кошерного животного (кроме коровы) с удаленным хрящом;
- кусок проволоки;
- маркер;
- ручная электропила;
- ручная электродрель;
- тиски;
- небольшое полотенце;
- точильный прибор со сменными дисками;
- наждачная бумага;
- оливковое масло;
- моющее средство с энзимами



Как:

– Купите бараний, козий или овечий рог. Я заказала пару рогов куду у «Worldwide Wildlife Products»⁵¹.

– Заполните рог водой, чтобы проверить его на трещины. Если они там оказались, шофар не будет кошерным.

– Прокипятите рог в воде в течение 30 минут для дезинфекции. Это, конечно, нужно делать вне дома. Запах варящегося рога в противном случае надолго впитается в отделку по всей квартире.

– Поставьте во дворе электрическую горелку.

– Положите рог в большую кастрюлю и поставьте ее на горелку.

– Долейте водой до края.

– Кипятите рог в кастрюле в течение 30 минут: это убьет все бактерии, которые могут там поселиться.

– Достаньте рог из воды.

– Налейте в рог чистящее средство с энзимами, разбавленное водой в соотношении 1:1.

– Оставьте этот раствор внутри рога на 48 часов.

– Затем вылейте чистящее средство и дайте рогу высохнуть. Это заодно удалит и неприятный запах.

– Просуньте в рог проволоку, чтобы понять, докуда доходит его полость.

– Отмерьте 2,5 см от этого места в сторону кончика рога.

– Спилите кончик в этом месте ручной электропилой.

– Заверните рог в полотенце.

– Поместите его в тиски.

– Просверлите электродрелью отверстие в спиленном кончике шофара.

– Отполируйте мундштук и весь рог точильным станком и наждачной бумагой.

– Налейте на чистое полотенце немного оливкового масла и протрите шофар маслом.

– Удалите излишки масла чистым полотенцем.

⁵¹ «Animal Horns», Worldwide Wildlife Products, accessed December 16, 2019, <https://www.worldwidewildlifeproducts.com/store/pc/Animal-Horns-c4.htm>.

Сделайте свечи из пчелиного воска своими руками

Делать свечи из пчелиного воска просто!

Из чего:

- листы пчелиного воска;
- хлопковые фитили

Как:

- Положите фитиль поперек листа пчелиного воска.
- Плотно скатайте лист воска в свечу.
- Подровняйте фитиль ножницами, если нужно.

Это весело и совершенно безопасно даже для самых маленьких участников. Пчелиный воск съедобен, так что даже если они его потянут в рот – ничего страшного!

Свечи из пчелиного воска сделают ваш Рош а-Шана особенно теплым и светлым, а еще они издадут чудный сладковатый аромат, когда горят на праздничном столе.

Сделайте настольные композиции из природных материалов на Рош а-Шана своими руками

Украсьте праздничный стол на Рош а-Шана самодельными композициями, вдохновленными как самим праздником Рош а-Шана, так и временем сбора урожая.



Составьте цветочные букеты

Поместите сезонные цветы, ветви, фрукты, орехи в любую емкость, какую найдете в доме. Как емкость можно использовать вычищенную изнутри тыкву или любой другой овощ или фрукт.

Корзины яблок, винограда и гранатов

Сложите горку разноцветных яблок в корзину, сплетенную из природных материалов. Если есть гранаты, тоже сложите их в корзинку или другую емкость.

ПОПРОБУЙ

Попроси у пчел сладкого нового года

Шана – есть яблоки в меду в надежде на сладкий, добрый новый год. Ради этого вам стоит наведаться в сад, ботанический сад или местный естественнонаучный музей или сходить на ярмарку меда. Посмотрите на пчел, послушайте их, понюхайте, пока они спешат по своим делам. Разузнайте все про пчел и про то, как они делают мед.

Как пчелы делают мед

Медоносные пчелы впервые появились в Южной и Юго-Восточной Азии. Их есть семь видов. Пчела может пролететь до трех километров в поисках нектара. Пчелы очень привередливы в выборе цветов, из которых они возьмут нектар. Если уж пчела нашла цветок, который ей понравился, она будет снова и снова к нему возвращаться за нектаром. Чтобы добыть нектар из сердцевины цветка, пчелы пользуются своим длинным трубчатым языком как соломинкой и высасывают его оттуда. Хранят они нектар в особом «медовом брюшке», потому что брюшка у них два: одно – чтобы переваривать пищу, а второе – чтобы хранить в нем мед. Чтобы один раз наполнить медовое брюшко, пчеле приходится высосать нектар из более чем ста цветков. С полным брюшком медоносная пчела прибавляет в весе в два раза. Собрав нектар, пчела летит обратно в свой улей. Там рабочие пчелы, с ее разрешения, высасывают нектар из ее медового брюшка. Эти же пчелы прямо у себя во рту начинают перерабатывать нектар: энзимы, содержащиеся в их слюне, преобразуют сложные сахара нектара в простые сахара меда. Простые сахара лучше усваиваются пчелами и неподвластны вредоносным бактериям. Через полчаса обработки во рту рабочей пчелы нектар выливается в медовые соты, и рабочие пчелы начинают обдуть его своими крылышками, чтобы из него побыстрее испарилась вода. Постепенно нектар превращается в густой сироп, а потом – в тягучий мед, и тогда рабочие пчелы запечатывают соты воском⁵².

⁵² Johanne Brunet, «Blue Sky Science: How do bees make honey?» Morgridge Institute for Research, February 19, 2017, <https://morgridge.org/blue-sky/how-do-bees-make-honey/>.

Почему мед кошерный?

Пускай пчела – некошерное насекомое, мед, который она производит, считается кошерным. В Талмуде об этом написано, что «выходящее из некошерного животного некошерно, а выходящее из кошерного животного кошерно», – но затем там объясняется, почему мед разрешили употреблять: «Пчелиный мед разрешен... поскольку они принимают нектар цветов в свое тело, но он не выходит из их тела как выходят все другие телесные выделения»⁵³.

⁵³ b. Ber. 7b.

Проведите дегустацию меда

Купите медовые соты, ну или хотя бы их кусочек. Покажите детям и гостям, как пчелы хранят свой мед. Пусть они прямо ложкой залезут в соты и попробуют мед прямо из сот, со всем воском и рамками!

Подайте на стол мед разных сортов, полученный от разных цветов. Пробуйте все его разновидности, от темного до светлого. Наберите или купите цветы, из которых получается этот мед, чтобы показать детям.

Важное примечание: пробуйте мед из сот только в помещении. Если вы будете это делать на улице, на мед слетятся пчелы и прочие насекомые, которым тоже его захочется.

Только детям старше одного года можно есть мед! Дело в пищеварительном тракте младенцев, который не приспособлен к тому, чтобы преварить содержащиеся в меде бактерии: для них мед может стать ядом.

Сделайте медовые сувениры своими руками

Весело и творчески можно даже утилизировать пустые банки и бутылки, которые всегда найдутся в доме. А если их нет, можете даже купить маленьких одинаковых пустых баночек. И еще купите большой лоток меда, который мы в эти баночки нальем.



Из чего:

- чистые баночки или бутылочки с крышками;
- воронка;
- ложки для меда;
- квадратные кусочки материи: хлопок, лен, холст, кружево;
- бумага;
- шило;
- маркеры;
- лента

Как:

- Стерилизуйте стеклянные банки и крышки, промыв их теплой водой с мылом.
- Положите их на противень, пока они еще влажные.
- Поместите их в духовку при температуре 160°C на 15 минут.
- В каждую банку через воронку налейте немного меда и плотно закройте крышкой.
- Сделайте своими руками поздравительную открытку. Можете нарисовать пчел, цветы или что сами придумаете.
- Также будет весело и интересно написать на открытках слово «мёд» на иврите:

- Прodelайте дырочку в открытке.
- Накройте крышку банки квадратом ткани.

דבש

- Проденьте ленту через отверстие в карточке.
- Завяжите ленту по краю крышки банки поверх ткани и привяжите ее к банке ложку для меда.

Сделайте своими руками вазу для фруктов и меда

Из природных материалов можно сделать отличную вазу для фруктов и меда.

Из чего:

- яблоко, апельсин или маленькая тыква;
- ложка для меда;
- острый нож, простая ложка и ложка для мороженого;
- Honey



Как:

- Отрежьте верх у яблока, апельсина или маленькой тыквы.

- Вырежьте мякоть изнутри ножом или достаньте ложкой для мороженого.
- Очистите внутреннюю поверхность плода, чтобы из него получилась небольшая ваза.
- Заполните эту вазу медом и подайте на стол, положив в нее ложку для меда.

Приготовьте библейский фруктовый сироп своими руками

Библейский «мед» – он пчелиный или фруктовый? По некоторым данным, словом «мед» в Библии называют финиковый или инжирный сироп. Некоторые евреи-караимы не считают пчелиный мед кошерным, так как пчелы переваривают цветочный нектар, чтобы его сделать. Поскольку пчелы – некошерные насекомые, караимы не считают кошерным и нектар, содержащий пчелиные ферменты.

А вы можете приготовить финиковый или инжирный сироп традиционным ближневосточным способом.

Финиковый или инжирный «мед» или сироп

Из чего:

- 1 чашка сушеных фиников или инжира;
- 1 чашка воды



Как:

- Положите финики или инжир в кастрюлю, залейте водой.
- Накройте крышкой и дайте закипеть.
- Оставьте кастрюлю кипятиться на маленьком огне, пока финики или инжир не станут совсем мягкими, то есть не меньше часа.
- Охладите кастрюлю, потом процедите сироп.

Испеките медовые пряники родственникам и друзьям

Что лучше всего дарить друзьям? Конечно, сладости, которые вы сами испекли! Докажите родственникам и друзьям, что вы помните и заботитесь о них, – испеките им на Рош а-Шана медовые пряники. Вот рецепт, взятый из «Сокровищницы еврейской праздничной выпечки» (*A Treasury of Jewish Holiday Baking*⁵⁴) Марси Голдман и слегка переработанный. У вас получится ароматный, невероятно вкусный пряник, который не стыдно подарить самым важным людям в вашей жизни.

⁵⁴ Marcy Goldman, *A Treasury of Jewish Holiday Baking*, (Vancouver: Whitecap Books, 2009), 128—129.

Волшебный сочный новогодний медовый пряник

Из чего:

- 1 чашка некрепкого меда (клеверный, акациевый, люцерновый);
- 1 ½ чашки белого гранулированного сахара;
- ½ чашки диетического коричневого сахара;
- 3 ½ чашки муки;
- 1 чашка растительного масла;
- 1 ч/л концентрированного ванильного экстракта;
- ½ ч/л соли;
- ½ ч/л молотого душистого перца;
- ½ ч/л молотой гвоздики;
- 4 ч/л молотой корицы;
- ¼ чашки виски;
- ½ чашки свежавыжатого лимонного сока;
- 1 чашка свежемолотого хорошего кофе;
- 3 больших яйца;
- 1 ч/л пищевой соды;
- 1 ст/л разрыхлителя для теста

Как:

- Разогрейте духовку до 176 °С.
 - Смешайте все ингредиенты в большой миске.
 - Смажьте внутреннюю поверхность большой (25 см) формы для выпечки растительным маслом.
 - Залейте массу из миски в форму, чтобы она была заполнена наполовину.
 - Выпекайте 60—70 минут. Если верх подрумянивается слишком быстро, через полчаса накройте форму фольгой. Проверьте готовность, протыкая выпечку до центра.
- Когда пряник приготовится, достаньте его из духовки и дайте охладиться, а потом заверните в целлофан и обвяжите лентами.



Наберите фруктов

Одно из благословений на Рош а-Шана произносится над «новыми плодами». Это относится к фруктам и овощам, которые в этом году едят впервые. Если получится, договоритесь с какими-нибудь фермой или оранжереей, чтобы вам разрешили прийти и самим набрать себе фруктов. Собирайте только спелые. «Плоды» – это съедобная часть растения, вырастающая на месте цветка и содержащая в себе семена. Формально и помидоры, огурцы, кабачки и сладкий перец – тоже плоды, хотя обычно так говорят про виноград, бананы, клубнику, лимоны, апельсины и яблоки.

Главный плод на Рош а-Шана – это яблоко. Яблоки пришли к нам из Средней Азии, а в Древнем Израиле их росло очень много. Они упоминаются в Торе. Если поблизости от вашего дома есть плодовый сад, идите туда всей семьей собирать плоды. Если это невозможно, езжайте на ближайшую ферму или на фермерский рынок. Купите яблок разных сортов, ведь так весело сравнивать их форму, цвет, вкус и текстуру.

Сами надавите себе виноградного сока

Вы не представляете, сколько радости доставляет возможность самостоятельно надавить себе виноградного сока на Шабат. Выращиваете ли вы собственный виноград в своем саду или в оранжерее, покупаете ли виноград на рынке или в магазине, главное здесь – получить удовольствие от процесса. Раввин мне однажды рассказал, что благословение плода лозы не подходит для благословения винограда: «Это должен быть обработанный продукт, а не сам плод, здесь подразумевается работа над ним», – сказал он. То есть это благословение применимо только к вину и соку. Дети обожают это занятие! Мои племянники называют это «соком с ногами».



Примечание: Не забудьте тщательно помыть детям ноги с мылом до и после давления винограда. Нельзя, чтобы сок оставался у них на ногах, потому что это часто вызывает сыпь.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.