

Шабат в Афганистане у бедного башмачника

Где только ни живут евреи! Говорят на разных языках, носят разную одежду, едят разную еду...

Но есть одно, что объединяет всех евреев, где бы они ни находились. Это суббота, Шабат.

Наши мудрецы говорят, что не столько еврейский народ хранит заповедь о субботе, сколько суббота хранит еврейский народ. Соблюдая Шабат, мы сохраняем древние традиции нашего народа, а также создаем новые традиции своей семьи: приготовить особую трапезу, собраться вместе с семьей за столом, провести целый день вместе, никуда не спеша. Разговаривать, становиться ближе друг к другу.

Надо же было афганскому шаху забрести в дом бедного еврея как раз в Шабат!

Давайте заглянем туда вместе с шахом и посмотрим, как встречали субботу в далеком Афганистане.

Прочитайте соответствующий абзац и спросите детей: что из описанного связано с Шабатом?

- В доме поют! За субботним столом принято петь субботние песни — змирот Шабат (на иврите). Существуют даже специальные сборники песен для субботнего стола.

- В доме слышен смех! Шабат — это праздник, который приходит к нам каждую неделю, а в праздники заповедано веселиться.

- На столе — чаша виноградного вина, бокал и вино для кидуша — освящения праздничной трапезы! Перед праздничной трапезой мужчина наливает бокал вина и произносит благословение.

- В комнате горят два субботних светильника. Каждая еврейская женщина или девочка должна зажечь свечи перед наступлением Шабата. Минимум две! Так мы вспоминаем заповедь хранить и помнить субботний день.

- Бедный башмачник приглашает шаха разделить его скромную трапезу. Да это же заповедь гостеприимства! На Шабат принято приглашать гостей, а усталого путника надо обязательно накормить.

Теперь ни у кого не должно вызывать вопроса, почему в комнате бедного башмачника так «светло и спокойно». Свет субботы освещает ее!

Каждый день бедный еврей пытается всеми силами заработать немного денег на еду. На иврите существует выражение «...בשבת אכל בשבת»: «Кто трудится накануне субботы — будет есть в субботу».

Башмачник верит, что Господь не оставит его и всегда поможет. Но при этом он трудится не покладая рук: «на Б-га надейся, а сам не плошай!» Башмачник радуется всему, что у него есть, и благодарит за это Всевышнего. Конечно, у такого человека все должно «обернуться к лучшему!» Так это и происходит.

А теперь давайте накроем стол для субботней трапезы.

Вот что нам для этого понадобится:

- Красивая скатерть, лучше белая.
- Две свечи и два подсвечника.
- Бокал для виноградного вина (или сока), чтобы сделать кидуш.
- Салфетка, которой будет покрыт субботний хлеб (хала).

А что, если «переместиться» в Афганистан и встретить Шабат, как герои книги? Тогда можно разложить на полу подушки и накрыть трапезу на низеньком столике или прямо на ковре. А вместо подсвечников можно использовать глиняные плошки или кувшинчики.

Где бы мы ни встречали Шабат, его основные моменты остаются неизменными:

- Накрытый праздничный стол.
- Горящие свечи.
- Освящение трапезы — кидуш.
- Субботний хлеб.

Накануне каждой субботы еврейские женщины пекут особый хлеб. На праздничном столе его накрывают специальной салфеткой и не прикасаются, пока не произнесут благословение. После этого мужчина разрезает хлеб, обмакивает его в соль и передает всем участникам застолья. Для ашкеназских евреев субботний хлеб — это знакомая всем хала, белый хлеб, сплетенный косичками.

Но в разных концах света евреи пекут разный хлеб.

Предлагаю вам испечь субботний хлеб евреев Йемена — кубане.

Этот простой рецепт подходит для выпечки с детьми.

Ингредиенты:

- ½ кг муки
- 1 пакетик дрожжей
- 2 чайные ложки сахара
- чайная ложка с горкой соли
- 1 яйцо
- пакетик пекарского порошка
- 1 стакан кипяченой воды

Смешайте все в большой миске. Жидкость добавляйте постепенно так, чтобы получилась липкая однородная масса. Дайте тесту подняться. Подождите примерно час.

Возьмите алюминиевую кастрюлю с высокими стенками, подходящую для выпечки хлеба. Смажьте маслом или маргарином и перелейте в нее тесто.

Поставьте в разогретую до 220 градусов духовку и выпекайте около часа.

Шабат шалом всем евреям, где бы они ни жили!