

ПОСЛОВИЦА НЕДЕЛИ



ВСЕ СМОТРЯТ НА ВРЕМЯ, НО
ВРЕМЯ НИ НА КОГО НЕ СМОТРИТ.

Облик Моисея

Весь мир был потрясен и очарован чудом Исхода — имя Моисея было у всех на устах. Дошла весть о великом чуде и до мудрого царя Арабистана. Повелел царь лучшему художнику отправиться к Моисею, написать и доставить облик его. Когда художник возвратился, царь собрал всех мудрецов своих,

Пошел спор между художником и мудрецами. Художник утверждал, что облик Моисея написан им точно. Мудрецы настаивали — натура Моисея определена ими по этому изображению безошибочно.

Мудрый царь Арабистана решил проверить, кто из спорящих прав, и лично

отправился в стан Израилев. При первом же взгляде царь убедился, что облик Моисея изображен художником безукоризненно.

— Сначала, прежде чем я увидел лицо твое, — сказал царь, — я подумал: это художник плохо написал облик твой, ибо мудрецы мои — люди весьма опытные. Ныне же вижу, что это люди совершенно ничтожны и ничтожна мудрость их.

— Нет, — ответил Моисей, — это не так: и художник, и физиогномисты люди весьма

искусные; и тот, и другие правы. Да будет ведомо тебе, что все пороки, о которых говорили мудрецы, действительно присвоены были мне от природы, и быть может — еще в большей степени, чем это определено ими по облику моему. Но долгими и напряженными усилиями воли боролся я с пороками моими, пересиливал и подавлял их в себе, пока все противоположное им не стало второй натурой моей. И в этом высшая гордость моя.

(Мидраш по Тиферет Израэль, «Кидушин»)

- Ефим Моисеевич, какое ваше главное достоинство?
- Несгибаемость!
- Вы принципиальны?
- Нет, у меня остеохондроз.



- Алло, Яша! Я, таки, имею желание знать, где ты?
- Соня, золотко! А где ж мне еще быть, как не на работе?
- Яша! Я звонила на работу, тебя там нет!
- Сонечка! Ну, значит, я уже иду домой.

ОН У МЕНЯ
ТАКОЙ
МЕЧТАТЕЛЬ



ЦИТАТА НЕДЕЛИ



СУДИТЬ О ЧЕЛОВЕКЕ ПО ЕГО СЛАБОМУ ЗВЕНУ ИЛИ СЛАБОМУ ПОСТУПКУ — ЭТО ТО ЖЕ САМОЕ, КАК СУДИТЬ О МОГУЩЕСТВЕ ОКЕАНА ПО ОДНОЙ ЕГО ВОЛНЕ.

Элвис Пресли



Я НИКОГДА ЕЩЕ НЕ ЛЮБИЛ ТАК ПРИРОДУ, НЕ БЫЛ ТАК ЧУТОК К НЕЙ, НИКОГДА ЕЩЕ ТАК СИЛЬНО НЕ ЧУВСТВОВАЛ Я ЭТО БОЖЕСТВЕННОЕ НЕЧТО, РАЗЛИТОЕ ВО ВСЕМ, НО ЧТО НЕ ВСЯКИЙ ВИДИТ, ЧТО ДАЖЕ И НАЗВАТЬ НЕЛЬЗЯ, ТАК КАК ОНО НЕ ПОДДАЕТСЯ РАЗУМУ, АНАЛИЗУ, А ПОСТИГАЕТСЯ ЛЮБОВЬЮ.

Исаак Левитан

Новый раввин в синагоге. Читает молитву «Шма», и тут половина синагоги встает. Другая половина начинает на них шикать и говорить: «Сядьте!», а первая возражает второй: «Это вы встаньте!». Ребе в затруднении заканчивает и наутро идет к цадику. Спрашивает: мол, я не знаю, какова верная традиция во время чтения «Шма». Евреям нужно вставать? — Нет, такой традиции нет... — отвечает цадик. — То есть традиция велит сидеть? — Нет, не велит, — отвечает цадик, — такой традиции нет. — Так почему одна половина синагоги переругалась с другой?! — А вот такая традиция у нас есть!

Кодафа



Это традиционное блюдо еврейской и восточной кухни представляет собой кулинарное изделие из особого ингредиента КАДДАИФ (натертого теста, похожего на зерна пшеницы), иногда из кускуса. Нередко на улицах Иерусалима можно встретить продавцов с огромными металлическими подносами на голове, на которых располагается КОДАФА. Блюдо является простым, но вкусным лакомством.

РЕЦЕПТ НЕДЕЛИ



Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ вам понадобится:

- Кускус — 125 г
- Мед — 5 ст. л.
- Мягкий обезжиренный творог — 250 г
- Масло сливочное — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Фисташки — 50 г
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Молотая корица — 0,25 ч. л.
- Соль — по вкусу

КУСКУС сперва заливают кипятком, перемешивают и дают некоторое время настояться. После того, как впитается вся жидкость, и смесь немного остынет, ее вымешивают руками, чтобы убрать все комки. Затем добавляют размягченное сливочное масло, соль, взбитое яйцо, все перемешивают. В отдельной посуде смешивают любой мягкий сыр или творог с медом. В круглую форму выкладывают сначала половину смеси из кускуса, на него выкладывают сырную смесь и сверху остальной кускус, слегка придавливают. Получившееся изделие отправляют запекаться в духовой шкаф.

В это время в кастрюле смешивают мед, корицу и немного воды, варят сироп до загустения. По окончании варки добавляют лимонный сок. Готовую КОДАФУ на некоторое время ставят под гриль, чтобы образовалась легкая румяная корочка. Затем посыпают дроблеными фисташками и поливают сиропом. Подают КОДАФУ обычно теплой, разрезав на куски — есть блюдо лучше свежеприготовленным.

Приятного аппетита!



И совсем не лишним будет пожелание рабби Нахмана из Брацлава: «ВОЗДЕРЖИВАЙСЯ насколько возможно от того, чтобы ЕСТЬ ТОРОПЛИВО. То же и у себя дома — не заглатывай еду поспешно»

(Хайей Могаран, 515).

АНЕКДОТЫ НЕДЕЛИ

