

עלון מס' 18 תמוז התשע"ד

מסן

"אלתק מסן סוריה.."

קהילת אורות התורה ביחד עם כל בית ישראל מעתירים ומתפללים לשלום ושובם המהיר בבריאות איתנה של בנינו החטופים: גיל-עד מיכאל בן בת גלים, איל בן איריס תשורה ונפתלי יעקב בן רחל דבורה. הקב"ה יוציאם מאפילה לאורה ומשעבוד לגאולה.

דבר תורה הרב מיכאל חג'ג'

"תכלית ידיעה שלא נדע"

אדם נולד ערום מחכמה, אמנם בדר"כ הוא נולד עם יכולת שכלית, אבל ללא כל חכמה. "ראשית חכמה קנה חכמה" [משלי ד, ז]. והנה האדם רוכש חכמה, מתקשה בדבר, ושוב מעמיק, ללא הרף. "חשבתי שהבנתי" זה נכון, כולנו חשבנו שהבנו, אמנם בראייה עמוקה יותר הבנתנו הייתה קטנה ומצומצמת. וכן הלאה. ומה התכלית? לכאורה עלינו ללמוד הכל או להשתדל שאחרים יעשו זאת, ואח"כ? בשלב הזה בא הביאור הראשון של הפתגם הנ"ל: "תכלית הידיעה שלא נדע". התכלית היא להבין שהיכולת העמקה של האדם, כמה גדולה ורחבה תהיה, באה רק לתת כלים שכליים לברר העובדה שהאדם קטן ואינו מסוגל כלל אפי' להבין את מעשה ה' הגשמי-קרי שמים וארץ, וכ"ש מעשה ה' הרוחני - קרי תורת ה', וכ"ש וק"ו הבורא ית'.

אכן כן, בימינו שכל המאגרי מידע תחת גישה ושליטה, בימינו שהמדע לא מפסיק לטעון שהוא מבין את הכל, בימינו שהטכנולוגיה לא מפסיק להפתיע אותנו, לא נעים לומר, אבל אין זה תכלית הידיעה, אלא שבין שיש גבול לידיעותינו. וכן כתב הרמב"ם על שאלת "ידיעה-ובחירה" שאין לנו תשובה לשאלה זו. [הל' תשובה ה,ה] והראב"ד מחה כנגדו וטען שאין זה מנהג החכמים להקשות ולא לענות תשובה. אבל דרכו של הרמב"ם מצביע לנקודה הנ"ל, אכן כן, יש דברים שלא תחת ידיעתנו. ולא זו בלבד אלא שזה מראה על החלק האלוקי שבתורה, דווקא אותו תחום הנושק הבנה ואי הבנה, המעלה את האדם מעל יכולתו השכלית. [ע' מי מרום ח"א עמ' קעד]

וכעת נעמיק יותר. אין זה פרט קטן של תחום המדע התורני, אלא עקרון אמוני עצום. לדוגמא בנושא שעם ישראל עסוק כעת הרבה: התפילה. כאשר כולנו מתפללים, אנו מחזקים את הקשר שלנו עם הקב"ה, וקשר הזה הרי הוא אין סופי, כל תפילה כל התחזקות, כל פנייה מקירות הלב לקב"ה הרי הוא מחזק את הקשר. יש כאן דבר שהוא מעבר למושג הישגיות. מעבר לשליטה. מעבר לגבולות. וכמו"כ על השאלה הכבדת משקל [עוד יותר בימינו אנו] האם הקב"ה יענה לתפילותינו, נענה באופן ברור, שאנו מאמינים שהוא כל יכול, אבל אין כל הבטחה שהוא יממש את תפילותינו, נכון לא נעים לומר, אבל יש דברים שלא בשליטתנו. עיקרה של התפילה הוא הקשר ולא תלוי שמילוי רצונות של האדם. "כי לא מחשבותי מחשבותיכם"

ערכים הנ"ל מנוגדים בהחלט לעולם הפוסט מודרני של חברתנו היום. כאן הכל מחושב, הכל ידוע, הכל תחת שליטה הכל באחריות... או אולי אפ"ל אחרת, הכל תקוע, הכל קטן, הכל תאוותני.

העולם האילי מציע לאנושות עולם שאפי' השולט הוא מוגבל, ואנו לי-ה ענינו, הכל רחב וגדול וכולל, ה' אחד. עמ"י החוזר לארצו, חוזר לתחיה, ומתוך כך, העולם גם הוא יחזור ויחיה לא בצורה אילית. והכל תלוי עד כמה אנו נתרומם, עד כמה אנו נתקשר בקב"ה, דרך סולם ערכינו היונקים מחזון התחיה, דרך לימודינו הפונים אל על, דרך תפילותינו המחזקות את הקשר עם הבורא, דרך חיינו בכל מרחבי א"י המגדלת אותנו למדרגה של ישראל אמיתי התולה בטחונו במי שאמר והיה העולם ופועל מתוך כך.

הציבור הדוגל במחשבה ובמעשה בא"י, נבחן ומעמיד על נס את כוחה של תפילה, הקשר עם הקב"ה. פעם רק מעטים שהיו שותפים אתנו לתפילות, וכעת עמ"י כולו, בלב אחד, מעמיק את הקשר, שוב אנו שלוחי ציבור, עמוקים הפעם יותר. והכל מעמיקים בנושא א"י, בנושא צורת החיים של הישראלים ביו"ש, סוגיות מהותיות להמשך פיתוחינו כעם החוזר לארצו ע"פ פקודה אלוקית!

לחיים של ערכים אנו קרואים, לחיים של חזון אנו שואפים, לחיים ישראליים אמיתיים אנו מתגדלים! יישר כח לכל הפעילים ופעילות עם א-ל להחזרת שכינתו לציון.

טעמו וראו כי טוב חן צרפתי

לפני כמה שבועות היו לי הרבה ימים עמוסים בזה אחר זה. כל יום נאלצתי לצאת בשביל משהו אחר שגזל ממני את רוב היום, ולא היה לי כמעט זמן לדברים שבשגרה. אחרי כמעט שבוע וחצי החלטתי שזהו זה. עכשיו אני רוצה לעשות גם משהו 'בשביל הנשמה' ולא רק בגלל שצריך.

קמתי מוקדם בבוקר, ועוד לפני ששלחתי את ילדיי לבית הספר ולגנים כבר עמד לו מוכן בצק לחלות. מיד כשסיימתי להכין את החלות, מאוחר יותר באותו יום, הכנתי בצק לעוגות שמרים. כל הבוקר טרחתי והכנתי. כשבעלי שמע שזה מה שעשיתי כל היום הוא אמר לי: "זה בשביל הנשמה?".

"באמת", חשבתי לעצמי, "זה בשביל הנשמה?"

ואז הבנתי שאמנם אני אוהבת ללוש את הבצק ואחר כך לראות אותו עולה ותופח ואני אוהבת גם להכין את החלות 'לכבוד שבת קודש', אבל הדבר שאני הכי אוהבת זו התחינה והבקשה שאחרי הפרשת החלה. היא מזכירה לי שיש לי כל כך הרבה דברים לומר עליהם תודה לקב"ה גם כשלא הכל מסתדר לפי התוכנית שלי.

"... ואוכל לקיים מצות שבת קודש והימים הטובים האלה עם בעלי (לא מובן מאליו) וילדינו (לא מובן מאליו) להיות ניזונים מקדושת הימים תמיד מידי של הקב"ה (לא מובן מאליו)..."

הקב"ה מנהג עולמו בחסד ובריותיו ברחמים גם כשאנחנו לא מבינים שום דבר בהנהגתו. הכל בחסד וברחמים. ואנחנו יכולים רק לומר לו תודה. תודה אבא שבשמים על כל הטוב שנתת לנו. ומה שאולי נראה לנו לא טוב, ניתן גם הוא בחסד וברחמים גדולים והוא טוב עבורנו. אפילו טוב מאוד. תודה לך גם על זה.

החודש מתכוננים לחם מסוגים שונים. מומלץ בחום לנסות ואם כבר- הכינו כמות שאפשר להפריש ממנה חלה ובקשו טוב לעם ישראל. הקב"ה לא משיב שום תפילה ריקם.

פוקאצ'ה / רבקה שאוליאן

שמים את כל החומרים בקערה ולשים לבצק אחיד, כדאי להוסיף את השמן בסוף, כך הבצק יוצא גמיש יותר. נותנים לבצק לנוח כשעה ובימים חמים אפשר גם פחות, הבצק לא צריך להיות אוורירי. מחלקים את הבצק ל- 6 כדורים, אסרוצים פוקאצ'ות גדולות, או ל- 15 כדורים אם רוצים פוקאצ'ות אישיות. משטחים את הכדורים ושמים עליהם כיד הדמיון הטובה: תערובת פסטו / רוטב עגבניות ועליהם ירקות שונים לפי מה שאוהבים: בצל, עגבניות, פטריות, זיתים, פרוסות בטטה דקיקות. אפשר להוסיף גבינה מגורדת ואז הפוקאצ'ה יוצאת דומה לפיצצה.

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף מלח
- 4 כפות סוכר
- 1/3 כוס שמן זית
- קצת פחות מ- 3 כוסות מים

- אפשר להחליף את שמן הזית שבבצק בשמן רגיל אבל עם שמן זית הפוקאצ'ות יוצאות טעימות יותר.
- את הפוקאצ'ות אופים כשהן שטוחות. אם רוצים להקפיא, אפשר להניח מילוי, לגלגל אותן לגליל ולאפות אותן מגולגלות, כך הן לא מתייבשות. אפשר גם להוסיף על הגליל מעט שמן זית ואבקת שום.
- את הפוקאצ'ות הפתוחות אופים בחום גבוה של 200 מעלות כ- 15-10 דקות ואת הפוקאצ'ות המגולגלות אופים בחום בינוני של 180 מעלות כ- 20 דקות עד שהן נראות מוכנות.

לחם זיתים / שמרית בן משה

מערבבים בקערה בינונית שמרים + 1/4 כוס מים + סוכר ומשאירים כ- 10 דקות עד שנוצרות בועות. מוסיפים שמן זית + יתרת המים ומערבבים. בקערה אחרת שמים קמח + מלח ומוסיפים לאט את תערובת הנוזלים. לשים כ- 10 דקות עד שהבצק רך וגמיש ומתפיחים כשעה וחצי. אחרי ההתפחה הראשונה לשים את הבצק כמה רגעים ומוסיפים את הזיתים. מחלקים את הבצק לשני חלקים, פותחים כל חלק למלבן ואז מקפלים אל האמצע שליש מימין ושלש משמאל ומגלגלים מעט כדי ליצור צורת כיכר. מניחים על נייר אפייה, מכסים ומתפיחים פעם נוספת כשעה עד שהבצק גדל.

- 1/2 3 כוסות קמח (כ- 1/2 ק"ג)
- 1/2 שקית שמרים טריים או כף שמרים יבשים
- 1/2 כפית סוכר
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 1 כפיות מלח
- 3/4 כוס + 3 כפות מים חמימים
- כוס זיתים חתוכים

מחממים תנור ל- 225 מעלות ומניחים למטה תבנית עם מים רותחים כדי להוסיף לחות בזמן האפייה בעזרת סכין חדה חורצים במהירות 3 חתכים לרוחב הכיכר ומכניסים מיד לתנור. מורידים את חום התנור ל- 200 מעלות ואופים את הכיכרות כ- 40 דקות עד שהן מוכנות. • אחרי 20 דקות של אפייה ניתן להוציא את התבנית עם המים מהתנור.

קורות באורות



”שומר פיו ולשונו, שומר מצרות נפשו” גורית רוקח

מות וחיים ביד הלשון

אפשר להבלבל ולחשוב שיש אברים שהם חשובים וחיוניים יותר לחיו של האדם: הלב הראש וכו'.

אך בא שלמה המלך בחכמתו ומלמד אותנו שאין זה כך. ” מות וחיים ביד הלשון”- האבר המרכזי שמשפיע על החיים או הלשון. כיצד? יש שתי משמעויות למילה חיים. המשמעות הרגילה היא משמעות של חיים גשמיים בעולם הזה, ולצורך חיים הללו, כדי שננשום ונהיה בריאים הרבה יותר חשוב שהלב והראש יתפקדו טוב. לכן לעניין זה הם האיברים המרכזיים. אך יש משמעות נוספת. חיים הכוונה חיים בעלי תוכן ומשמעות לעומת חיים נטולי תוכן- שהם אינם חיים. אדם שאין ערך ומשמעות לחייו קרוי מת. ”ואתם הדבקים בה' אלוהיכם חיים כולכם היום”. על חיים הלו, הכח שהכי משפיע הוא כח הדיבור- הלשון, שרק דרכה אנחנו יכולים לצקת תוכן ומשמעות לחיינו. ככל שנרבה לדבר על עניינים טובים וחיוניים ונעסוק בהם, כך חיינו יהיו יותר חיים.



ושיהיה לבריאות! חגלה כהן

הקיץ הגיע ואיתו החום, היתושים ועונת הרחצה בים המצרפת אליה חשיפה למדוזות הצורבות. כל מי שנחשף לצריבת מדוזה או נעקץ הרבה, יודע כמה לא נעים המצב. הנה מספר פתרונות להרגעת עקיצות יתוש:

- א. לטפטף מעט לימון על העקיצה.
 - ב. מערבבים מים ומלח (כפית מלח לכוס מים) ומורחים במקום הרגיש.
 - ג. מטפטפים טיפת שמן אתרי לבנדר על העקיצה ומורחים. ניתן גם להשתמש בשמן זה להרחקת היתושים על ידי חימום עם נר בכלי המיועד לכך כשמן הרחה (לא מומלץ בבית עם ילדים או במקום קטן וצפוף).
- לצריבה ממדוזה:
מומלץ לקחת בתיק הרחצה בקבוקון חומץ כדי לטפטף על מקום הצריבה בכדי להגיע להקלה מהירה. ולגבי חלב העיזים מהחודש הקודם: במידה וידוע שהעז חוסנה נגד כל הנגיפים המסכנים אותנו (בד"כ במקומות ידועים להגעה עקב מחלת הפה והטלפיים אין בעיה בנדון, אך חשוב לברר מראש), עדיין עדיף לחכות לפסטור במקום ולא לשתות ישירות מהעז.



”קרוב אליך.. בפין ובלבבך..” הביאה לדפוס: רננה תחיה לוי

נשים יקרות! כידוע, שמירה על כשרות המזון מקדשת את נפשנו ונפש ילדינו ופותחת את לבנו לספוג דברים שבקדושה. על הפסוק בספר ויקרא: ”לא תשקצו את נפשותיכם בשרץ הארץ, ולא תיטמאו בהם, אני ה', והתקדשתם ותהיו קדושים” מסבירה הגמרא:

והתקדשתם ותהיו קדושים -

”אדם מקדש עצמו מעט - מקדשים אותו הרבה

מלמטה - מקדשים אותו מלמעלה

בעולם הזה - מקדשים אותו לעוה”ב”

הנחיות כלליות לכל המאכלים :

תמיד כדאי להתבונן בזמן השטיפה, החיתוך והאכילה.

מקומות עם ריקבון או חורים, להסיר, כי מעיד על אפשרות של נגיעות.

אפרסק/ שזיף ומשמש מגידול מסחרי (הבהרה מחודש שעבר)

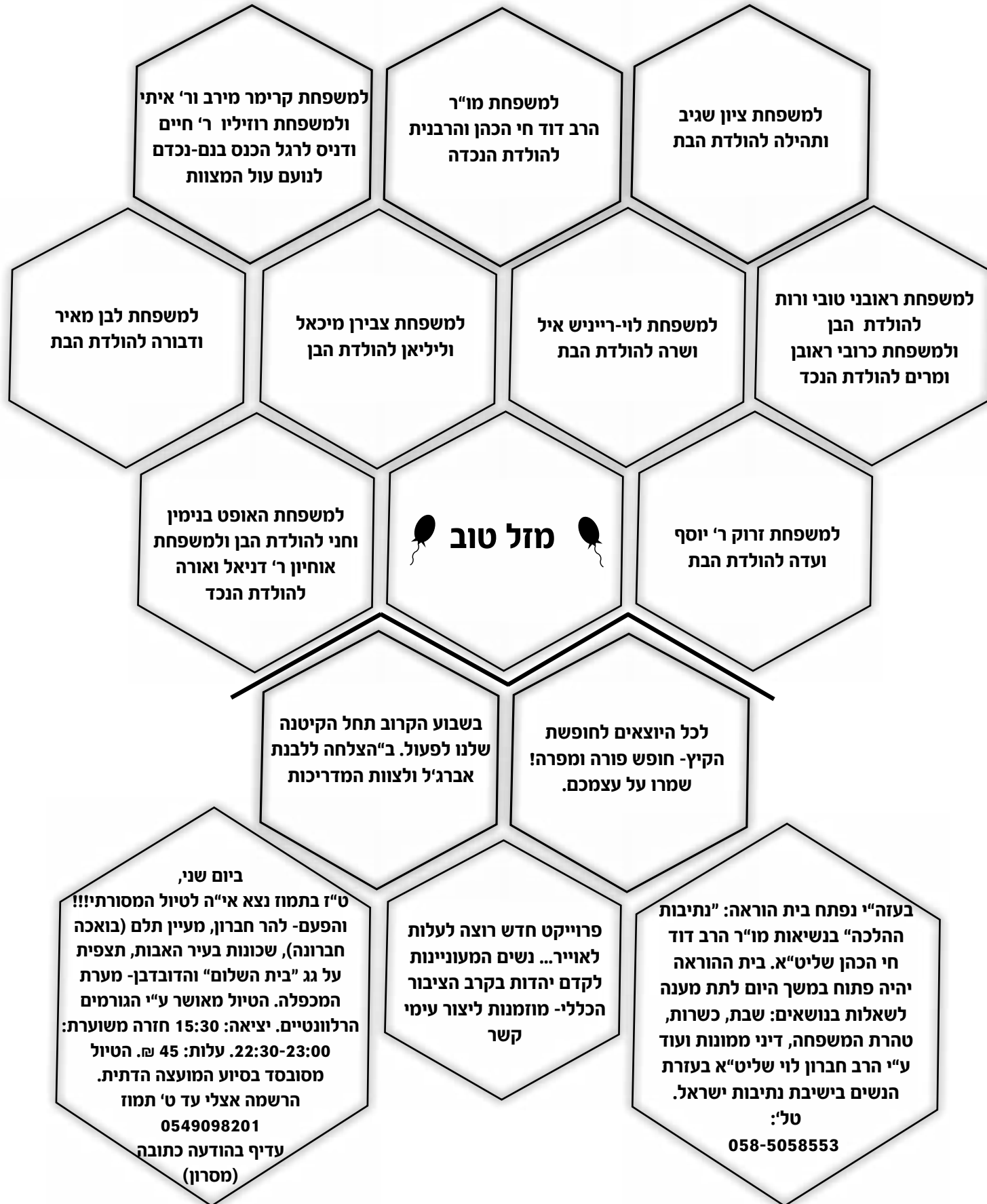
לקנות פירות טריים וחזקים.

אם הפרי כולו רך - לפתוח את הפרי, להוציא את הגלעין ולבדוק.

אם מקום מסוים רך או שיש נקודה כהה/כתם כהה/נקב קטן- לחתוך את המקום ולבדוק.

משמש: רצוי (תמיד) לפתוח, להוציא את הגרעין ולבדוק בפנים.

יאכלו ענווים וישבעו



למשפחת תורג'מן אברהם ופנינה על פטירת האם- הסבתא מן השמים תנוחמו

למשפחת זמיר תרצה ויצחק על פטירת האם- הסבתא מן השמים תנוחמו