



עלון מס' 4 סיון התשע"ג

מסן  
 "אלמק מסן סוריה.."

## דבר תורה הרבנית חבצלת תליט"א

"כאיש אחד בלב אחד"

"בחודש השלישי לצאת בני ישראל מארץ מצרים, ביום הזה באו מדבר סיני... ויחן שם ישראל נגד ההר." (שמות י"ט) ועל כך אומר רש"י - ויחן (לשון יחיד) - כאיש אחד בלב אחד, אבל כל שאר החניות-בתרעומת ובמחלוקת. בראשית חודש סיוון הגיעו בני ישראל למדבר סיני, והפעם בה הם היו מאוחדים, שלא כמו בחניות הקודמות. תנאי בסיסי לקבלת התורה שהתרחשה לפני 3325 שנה, ומתרחשת מידי שנה בשנה מבחינה רוחנית בשבועות, הוא האחדות. האחדות הנפלאה ששררה בקרב העם הייתה התנאי להשראת השכינה עליהם, ולקבלת התורה. גם כיום, אם רוצים אנו לזכות בכתרה של תורה, חייבים אנו להיות מאוחדים. האחדות היא תוצר הן של השקפה, והן של תיקון היחסים שבין אדם לחברו. ההשקפה המאחדת היא הידיעה שאנו כעם יחידה אחת - גוף אחד. הגוף מחולק לאיברים, שלכל אחד יש את הייחודיות שלו, ואת התפקיד שלו, אך יחד עם זאת הגוף הוא אחד. אם יד ימין חתכה בטעות (או שלא בטעות) את יד שמאל, אין זה הגיוני שיד שמאל תחזיר לה - כי בסיכומו של דבר למכלול הגוף כואב. ואם ליד ימין כואב, כואב גם ליד שמאל... האחדות אין פירושה אחידות. אין אנו אמורים לחשוב אותו דבר ולהיראות אותו דבר על מנת להיות מאוחדים. עלינו להכיר בכך שאנחנו לא הכל, וכל אחד בעם ישראל נצרך לשלמותו של עם ישראל, גם אם הוא חושב אחרת ממני. הידיעה הזו ממלאת אותנו ענווה - שאף היא תנאי לקבלת תורה, ומאפשרת לנו לחוש את הצורך בהשלמתו של זולתנו. מראש נוצרו כעם המחולק לשניים עשר שבטים, ועם כל האחדות אין שום כוונה לטשטש את הייחודיות של כל קבוצה וקבוצה, וכל יחיד ויחיד. ההפך הוא הנכון - התורה היא זו שמגלה את הייחודיות שבכל אחד ואחד. אמנם ההשקפה הזו אינה ארוכה לכך שתהיה בפועל אחדות. מפני שאנחנו יכולים להאמין ואף לנאום את הדברים שלעיל, אך בפועל אם לא עובדים על תיקון המידות ותיקון היחסים שבין אדם לחברו, וכו' אז הדברים נשארים בתאוריה. על כן כחלק מההכנות לקראת שבועות, כדאי לא רק לחשוב על תפריטי הסעודות, והשגת מתכונים לעוגות גבינה, אלא גם לקבל על עצמנו תיקון כלשהו בענייני בין אדם לחברו, שהוא בעה יהיה המכין לקבלת התורה באופן טוב יותר מקבלת התורה של שנה שעברה.



## והיא שעמדה - רות המואביה ורדי עבו

בחג השבועות נקרא את מגילת רות. כידוע, רק "נבואה שנצרכה לדורות נכתבה". ויש לשאול, במה זכתה רות וסיפור חייה מופיע בתנ"ך, ומה הלך שעלינו ללמוד ממנה? רות הצטיינה במידותיה הטובות. במהלך המגילה אנו עדים לצניעות המיוחדת שבה נהגה, ואיך הסתפחה לעם ישראל בקריאה "עמך עמי וא-לוקייך א-לוקיי". רות מהווה מקור השראה לכל נשות ישראל, אך יש ללמוד ממנה לא רק כפרט אלא גם ואולי בעיקר מהמשכה: דוד המלך וכל מלכי בית דוד יצאו ממנה, עד מלך המשיח במהרה בימנו. התנ"ך בא להדגיש לנו את המקור של המלוכה בישראל, את הצד ה"מוסתר" שממנה המלכות חוצבה. בזכות צדקותה בראשית הדרך, כשעוד הייתה אלמנה וענייה, זכתה רות להיות אמה של מלכות ועל זרעה נאמר "גם בניהם עדי עד ישבו לכסא לך". מכאן נוכל ללמוד על חשיבותה של הרעייה והאם בישראל, ולהשפעה לאין ערוך בשרשרת הדורות של מעשי החסד, הנתינה, והערכים שהיא מנחילה במשפחה. יתן ה' ונתחזק במידותיה של רות ונזכה להקים דורות נאמנים לה' ולתורתו, אמן.

## הגיגים

פעלנו ושיחקנו, עם אמא התרוצצנו.  
 חתמונו, התלכלנו, ועד מאוד שמחנו.  
 עם כל ילדי קהילתנו האהובה,  
 ביריד לכבוד הארץ הטובה.  
 כל זה לא נהיה לבד,  
 הושקעו עבודה והרבה עמל  
 השותפות והנתינה היו מדהימות,  
 אשרינו שזכינו לקהילה כזאת!!  
 מאיפה להתחיל ואיפה לסיים,  
 רק שלא נשכח שום שם.

ראשית כל נודה לרבנית, שעצותיה עזרו לבניית כל התכנית.  
 תודה למיכאל דניאל הגבאי, לרב אילן מנהל הישיבה.

תודה גדולה לנשים המפעילות היקרות והטובות: אביגיל מגנזי מותחת הגומיות, איילת כהן אלופת הקליעות. יהודית דהאן, אמנית הדבק והחול, וחנה אגליהו, שהחתימה בגדול... לעליזה כהן-דוראס, שפתחה בדיוק בזמן, ולמרים מרציאנו, המצילה בברכה. ונודה במיוחד, על המצות בשוקולד! . לאסתר שאר ישוב, הכרטיסנית הרגועה, ולשרה לוי רייניש, השואלת שלא מגלה...

לנורית רוקח, על הכנה, הפעלה ואחריות מרובה, ולמשפחת סלוטין על הכנת תחנת הקליעה למלחמה. לחגלה כהן, שגזרה עיגולים מדויקים לקליעה, ולעטרה לבן, שהעמידה מקומות על בקבוקים בשורה. לתחיה בלומרט וחניכותיה על הכנת תחנת ההעפלה, ולפזית וייס וזהבית, על שאלון מעניין שיצא תחת ידן.

לנדיבים בעם שתורמו מצות / לפסח שני הן היו נחוצות / שירי מנתיב החסד ומשפחת ציון / וכהן דינה וירחי גם כן.

לילדים היקרים שעבדו ועמלו במכירה: נחמיה וודקה, עמיאל סלוטין, מאור ומיטיב אקשטיין, יהודה בלומרט, מאיר חי סגל, יהודע קרמר ונעם מאיר אייפרמן. הייתם חרוצים ומקצועיים! האוכל היה טעים, שפרסום והשלטים - הייתם מדהימים!

לילדים החרוצים שעבדו לפני היריד וגם אחריו כדי שהכל יעבוד לפי התכנית: יוסף שחיבר, וילדי שמעוני: גילת, הדס וישי, שנשארו עד פיסת הניר האחרונה. לעשהאל קרמר, למוריה, אלקנה וישי כהן צמח, שסידרו את השולחנות והכסאות.

תודה מיוחדת וענקית לשבט ניצנים בנות, הסדרניות, שעבדו והפעילו ועזרו ורצו, ובלעדיהן - שום דבר לא היה!! תודה לשני ירחי על העזרה, וללאה אייפרמן שתלתה את השלטים...

סליחה אם שכחנו עוד אנשים או טף,  
 התודה שלוחה לכל אחד שהיה שותף!  
 היה לנו טוב ביחד להתאסף,  
 ניפגש בשמחה בהמשך!

יש הרבה תכניות והרבה חלומות. ובמיוחד אחרי חגיגה שכזאת.

וכלכם, ילדים ומבוגרים, מוזמנים להמשיך ולהיות שותפים ברעיונות, בעזרה וביזמות מענינות.

שלכם, רינת וודקה. 054-9098201.



# "שומר פיו ולשונו, שומר מצרות נפשו" נורית רוקח

לע"נ תפארת בת ניצן

נשים יקרות שוב שלום, בשעה טובה התחלנו לילמוד בחודש שעבר הלכה למעשה את הלכות שמירת הלשון. פתחנו בנושא "הוי דן כל אדם לכף זכות", הלכה זו מתחלקת לשני סוגי אנשים, כעת נתמקד באחד הסוגים: אדם ירא שמים. חובה לדון תמיד אדם ירא שמים וישר דרך לכף זכות. לא רק בעת שהצדדים לזכות ולחובה נראים שוים, אלא אפילו אם המעשה נראה לנו נוטה יותר לחובתו ואי צדקתו, גם אז יש לדון אותו לכף זכות. נמחיש בדוגמה מהחיים: ידיד שלכם, יהודי ירא שמיים, אמר שאין ביכלתו להשיב את הכסף שהוא חייב לכם, והנה אתם רואים שיש לו בארנק סכום כסף גדול. -ההלכה מלמדת שאסור לכם לחשוד בו שהוא משקר, אלא אתם חייבים להניח שכסף זה לא שלו או שהוא זקוק לו לצורך מטרה חשובה. ואם תספרו למישהו כי ידידכם אינו משלם את חובותיו אפילו שיש לו כסף תעברו על מצות "בצדק תשפוט עמיתך" וגם על איסור לשון הרע. בחודש הבא אי"ה נלמד על הסוג השני: שומר מצות בינוני. ולסיום בוחן עצמי קטן לחידוד הלימוד: כיצד ההלכה מורה לנו לנהוג כלפי אדם ירא שמיים שהמעשה שלו נוטה יותר לחובתו ואי צדקתו? ספרי על מקרה שקרה לך, כזה או אחר מהעבר או מהווה וכיצד עליך לנהוג? את מוזמנת לשלוח אלי את פרטי המקרה (בעילום שם כמובן וללא פרטים מזהים) ובמידה וימצא מתאים והדבר יתאפשר, בלי נדר, נפרסם אותו לזיכוי הרבים. המייל שלי: nuritr26@gmail.com



## טעמו וראו כי טוב חן צרפתי

שבועות. מאכלי חלב. "מה את מכינה לשבועות? משהו חלבי מיוחד?" בנקודה זו ממש מתפצלות התשובות לנשים. אלו שפוצחות ברשימה ארוכה של מאכלי חלב שהן מכינות החל במרק דרך ירקות מוקרמים וכלה בשלל פשטידות עשירות ואלו שבשקט בשקט מתקרבות אלי ולוחשות, שאף אחת אחרת לא תשמע: "אצלנו?? אין מצב. אנחנו אוכלים רק בשרי. גם בשבועות..." ואני? איפה אני נמצאת בין שני הקצוות הללו? בבית הורי סעודת ליל חג השבועות היא סעודה חלבית. האמת? יש היגיון בדבר. אם אתה רוצה להישאר ער כל הלילה לעניות דעתי קל יותר לעשות זאת כשיש לך פשטידה מוקרמת בבטן ולא מנת בשר כבדה. כאן נכנס העניין של ברוך שעשני כרצונו שאינני צריכה להישאר ערה כל הלילה (לילות שימורים עם תינוקות לא נחשבים כרגע). מצד שני אין שמחה אלא בבשר וביין. מה עושים? בביתנו אנו אוכלים ארוחת ליל שבועות בשרית ובבוקר החג, עת חוזרים הגברים מבית הכנסת אנו עושים קידוש והמוציא ואוכלים ארוחת בוקר חלבית. זו ארוחת בוקר שמחכים לה כל השנה כי זו ההזדמנות לטעום ולדגום את מעדני החלב שאנו לא קונים במהלך השנה בדרך כלל. השולחן עמוס מעדנים ולצידם עוגה הנאכלת עם חמאה ודבש לקיים מה שנאמר 'דבש וחלב תחת לשונך'. אז מה הבעייה? מאחר וזו ארוחת בוקר לא נראה לי נכון לשלב בה פשטידות או מרק וכפי שתראו בהמשך יש מתכונים מצויינים וטעימים מאוד ומה שניציג פה הוא רק מעט מעט מן השפע. יש פתרון: לא חייבים לחכות לשבועות כדי להתענג על הדברים הטובים. גם סתם יום של חול טוב לפינוקים הללו.

### לימוד ליל שבועות..

כיתה	שעה	מיקום	מעבירה:
ג-7	10:00	בגינה האדומה ליד הבית הכנסת	רונית רוקח
ה-1	21:45 10:00	ערב: משה וייס אנה פראנק 18/10 בוקר: הרב ניסנבאום 36 כניסה א'	פזית וייס אחוה שארף
ז-ה	21:45 10:00	ערב: הרב ניסנבאום 32 בוקר: עזרת נשים ביכנ"ס אורות התורה	רבקה שאוליאן הרבנית חבצלת סלוטין

## קורות באורות



- פנה אלפרדו / אביגיל מגנזי (ושילת)  
1 חבילה פסטה פנה 500 ג'  
1/2 בצל קצוץ  
1/2 סלסלת פטריות שמפניון חתוכות (או מקופסת שימורים)  
1 מיכל שמנת לבישול  
1 כוס חלב  
1 כף שטוחה בזיליקום יבש  
1 שן שום קצוצה  
2 כפות אבקת מרק פטריות  
קורט מלח  
4 כפות שמן זית
- פשטידת גבינות / אריאלה מסיקה (ומרים איזביצקי)  
4 בצלים גדולים  
3 ביצים  
1/2 כוס שמן  
1/2 כוס חלב  
3/4 כוס קמח תופח  
1 כף אבקת מרק בצל  
1 כף אבקת מרק בטעם עוף (פרווה) מלח-פלפל  
גבינה צהובה מגוררת / גבינה צפתית  
שמן + פירורי לחם לשימון התבנית

### אופן ההכנה:

לחתוך בצל לקוביות בינוניות (אפשר במעבד מזון). להוסיף את שאר המצרכים מלבד הגבינות ולערבב היטב. לשמן תבנית ח"פ בינונית ולפזר עליה חופן של פירורי לחם. לשפוך מחצית מן התערובת, לפזר את הגבינה ומעל לשפוך את המחצית הנותרת. לפזר על הכל כחופן פירורי לחם נוסף. ניתן לחלק את התערובת לתבניות כיכר (מאורכות) ואז להכין בכל תבנית עם גבינה שונה או להכין פרווה כשמחליפים את החלב במים ומוותרים על הגבינות. לאפות בחום של 180 מעלות כארבעים דקות

בתאבון!

### אופן ההכנה:

לבשל את הפסטה לפי הוראות היצרן. לחמם שמן זית במחבת ולטגן את הבצל עד להזהבה. להוסיף את הפטריות והבזיליקום ולהמשיך לטגן עוד מספר דקות. לערבב כל הזמן. להוסיף את השמנת והחלב ולהביא לסף רתיחה. להנמיך הלהבה ולהוסיף את אבקת המרק. לערבב היטב כדי שלא יוצרו גושים. לבשל 5 דקות עד שהרוטב מסמיך. להניח את הפסטה על צלחת ומעליה למזוג את הרוטב. את הרוטב ניתן להכין מראש, לשמור במקרר ולחמם לפני ההגשה.