



NOTIZIE IN PILLOLE

BOLLETTINO N° 6

ב"ה

Martedì 1 Aprile 2008
25 Adar II 5768

Pesach è alle porte: stiamo lavorando per ... noi.

Liberamente tratto da ebrei.net – servizi per l'ebraismo

Un'antica tradizione vuole che almeno trenta giorni prima di ogni festività si cominci a spiegare pubblicamente le relative prescrizioni. Questo dovere diventa ancora più imperativo per la festa di Pesach in considerazione della quantità e della complessità delle regole che la riguardano. E' per questo motivo che ci accingiamo "pubblicamente" a trattare soltanto la preparazione della festività, per ragioni di spazio redazionale, su questo bollettino. Probabilmente per molti ciò che segue potrebbe essere scontato ... ma fa sempre bene "rinfrescare" la memoria ... Pesach ci insegna anche questo!

Pesach è la festa del «passaggio» del Signore sopra le case dei figli di Israele per preservarli dalla decima piaga d'Egitto, e la festa dell'«agnello pasquale» mangiato un tempo durante la cena della prima sera di festa. Pesach è la festa delle azzime, Chag Hamatzoth, come la definisce la Torà. Pesach è la festa della primavera, Chag Haaviv, legata alla mietitura dell'orzo di cui una misura ('omer) doveva essere portata al Tempio come primizia il secondo giorno di festa prima di iniziare a consumare il nuovo raccolto. Pesach è la festa della «nostra liberazione» (secondo l'espressione della liturgia) dalla schiavitù in Egitto, epoca della formazione di Israele in quanto popolo. In Terra di Israele, Pesach dura dal 15 al 21 di Nissan incluso, nella Diaspora un giorno in più; ci sono due giorni festivi all'inizio e due alla fine, gli altri sono di Chol Hammo'ed. Ma è tutto il mese di Nissan che è pervaso da una atmosfera di festa in ricordo anche di altri avvenimenti importanti che ebbero luogo in tale mese, come la costruzione del Tabernacolo nel deserto e i sacrifici di inaugurazione dei capi delle dodici tribù. Durante il mese di Nissan sono soppresse le suppliche giornaliere (Tachanun) e le manifestazioni di lutto. Il giorno dopo Purim, la padrona di casa inizia ad organizzare le «grandi pulizie» per togliere a poco a poco tutto il chametz. È scritto infatti: «Per sette giorni non vi sarà traccia di lievito nelle vostre case poiché chiunque mangerà del chametz sarà escluso dalla comunità di Israele» (Es. 12,15). Questo implica il triplice divieto di mangiare, di utilizzare, di possedere chametz per tutta la durata della festa.. Secondo la tradizione orale, per chametz si intende ogni prodotto delle cinque specie di cereali, grano, orzo, farro, avena e segale, che, per effetto di fermenti o sotto l'azione del calore o dell'umidità, subisce il processo chimico della fermentazione. Durante le pulizie di Pesach non solo vengono tolte dalle scansie e dai cassetti tutte le provviste di farina, di pasta, di biscotti, ma, nella scrupolosa ricerca di pezzetti di pane o di molliche più o meno microscopiche, la casa viene sottoposta a una pulizia generale e radicale. Nonostante il detto alsaziano che «la polvere non è chametz», i pavimenti vengono lavati e lucidati, i tappeti battuti, gli armadi rimessi in ordine, le tasche dei vestiti rivoltate. Con ravvicinarsi della festa, il numero delle stanze normalmente abitate si riduce o quantomeno la loro utilizzazione è sottoposta a particolari attenzioni per evitare che vi venga introdotto nuovamente il chametz. Mentre toglie tutto il lievito dalla propria casa, l'ebreo osservante cerca contemporaneamente di estirpare tutti «i fermenti che l'istinto del male», lo Yetzer Hara, è riuscito a porre nel suo cuore. Astenendosi dall'uso del lievito, simbolo della forza materiale, egli vuole anche testimoniare che la sua salvezza dipende esclusivamente dal Signore. In prossimità della vigilia, le scansie rimaste vuote vengono riempite con i prodotti alimentari speciali per Pesach che danno alla festa una fisionomia gastronomica particolare: pacchi di pane azzimo debitamente sigillati per garantirne (Continua pag. 2)

VENDITA E SEDER DI PESACH

La vendita dei prodotti di Pesach sarà effettuata domenica 13 Aprile dalle 10.00 alle 13.00 e i giorni 14,15 e 16 Aprile dalle 10.00 alle 16.30. Sarà possibile prenotarsi per il seder del 20 Aprile negli stessi giorni previo pagamento della quota prevista per la cena di euro 12.

Preghiamo gli interessati di telefonare per avere conferma delle date della vendita.

tel/fax 0817643480

Scuola domenicale

L'appuntamento, per grandi e per piccini, è il 13 Aprile alle ore 10:00 con la morà Alessandra per parlare di Pesach.

Per informazioni contattare
Lori Cohen-348 3668904

NOTIZIE IN PILLOLE

L'Oleificio Fratelli Masturzo vende **OLIO KASHER LEPESACH** con il controllo di Rav. Shalom Bahbout e la sorveglianza di Rav. Giuseppe Laras.

Le confezioni sono da 6 o 12 bottiglie. Il costo a bottiglia da 750 ml è di €4,00 iva compresa.

La consegna nella città di Napoli è compresa nel prezzo.

Fratelli Masturzo s.r.l.
Via Aquileia 49 80143 NAPOLI
Tel. 081 283350
Ref. sig. Antonino Masturzo

“CORTO EBRAICO”

L'assessorato ai Giovani della Comunità Ebraica Di Roma, in collaborazione con l'associazione Bnei Sheva è lieta di annunciare il suo

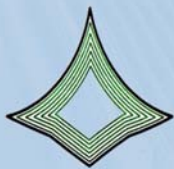
“Primo festival di cortometraggio Ebraico”.

Il Festival è aperto a tutti. Sono ammessi cortometraggi in video su tema: “ebraismo, tradizione ebraica, religione e diaspora”.

Per info sulle modalità di partecipazione e sui premi in palio: sullamnapoli@gmail.com

Nora Ortona
Architetto

נורה אורטונה
אדריכלית



- PROGETTI PER RISTRUTTURAZIONE DI APPARTAMENTI
- DIREZIONE DEI LAVORI
- OTTIMALE SFRUTTAMENTO DEGLI SPAZI
- MANODOPERA SPECIALIZZATA PER RIFINITURE DI ALTO LIVELLO

33, King George st.
Gerusalemme

רח' המלך ג'ורג' 33
ירושלים

Tel: 00972 2 5630281 :טל
fax: 00972 2 5662417
Cell: 00972 50 5934477 :נייד
ortona@netvision.net.il

La conformità alla norma, pacchetti di azzima macinata da usare al posto della farina, grasso d'oca, fecola, bottiglie di vino e di liquore munite di etichette che ne assicurano la conformità alle speciali regole alimentari in base alle quali nessun alimento o bevanda deve essere venuto a contatto con prodotti fermentati. Anche le stoviglie usate durante l'anno vengono sostituite con quelle riservate esclusivamente a Pesach le quali vengono tirate fuori dalle scatole o dagli armadi in cui sono rimaste riposte per tutto l'anno. Le stoviglie che non possono essere sostituite vengono rese idonee mediante il procedimento della hag'alà o del libbun, a cui si procede solo ventiquattro ore dopo che sono state usate. Il primo di questi procedimenti si applica all'argenteria e alle casseruole e consiste nella loro immersione totale in acqua mantenuta a temperatura di ebollizione in un recipiente kasher per Pesach, e nel risciacquo in acqua corrente. Il secondo procedimento serve per le padelle per friggere e le gratelle e consiste nel lasciarle sul fuoco fino a renderle incandescenti. È così che viene kasherizzato anche il forno, indispensabile per preparare gli ottimi dolci di Pesach. Per kasherizzare i bicchieri invece bisogna riempirli di acqua e cambiarla tre volte in ventiquattro ore. Rientra nella preparazione di Pesach anche il digiuno di 'erev Pesach, la ricerca del chametz alla vigilia di Pesach, la bediqà, la preparazione del Seder, di cui tratteremo più avanti.

L' Haggadah di Sarajevo e i suoi custodi

Paola Vona



Un affascinante e avventuroso viaggio, una storia fatta di pericoli, peripezie ed audaci salvataggi.

Protagonista di tutto ciò nessuna eroina d'altri tempi o Indiana Jones redivivo ma uno dei più importanti manoscritti di cultura ebraica: la “leggendaria” Haggadah di Sarajevo datata al 1350 circa. Geraldine Brooks, scrittrice e giornalista australiana, per il suo “I Custodi del Tempo” si è rifatta proprio alle vicende reali di questo

preziosissimo testo sacro giunto fino ai nostri giorni intatto grazie a persone spinte ad agire dall'amore per la cultura, anche se di cultura diversa dalla propria si è trattato, in periodi in cui gli animi erano orientati verso tutt'altra direzione.

Fuoriuscita dalla Penisola Iberica, in cui era stata compilata e arricchita da 34 miniature in foglia d'oro e pigmenti pregiati, insieme con la maggior parte degli Ebrei che lì vivevano, ritroviamo l'Haggadah nella Venezia del XVII sec. Dove riesce a scampare anche alle indiscriminate distruzioni attuate dall'Inquisizione. Il codice miniato giunge all'inizio del XIX sec, a Sarajevo venduto da privati al Museo della città ed è proprio qui che, durante la Seconda Guerra Mondiale, fu messo al sicuro dalle razzie dell'esercito nazista dal bibliotecario musulmano Dervis Korkut che lo nascose per tutta la durata della guerra tra testi islamici. La storia si ripeterà circa 40 anni dopo: una nuova guerra, la città devastata dalle bombe serbe e un altro custode per la sfortunata Haggadah, musulmano anche questa volta, Enner Imamovich, che, insieme ad alcuni colleghi, salvò il codice nel caveau di una banca. Attualmente questo codice

dall'esistenza così movimentata ha finalmente trovato la sua pace: restaurato con il contributo delle Nazioni Unite e della Comunità Ebraica Bosniaca, è ammirabile nel Museo Nazionale di Bosnia. Sentitamente grazie ai custodi del libro!



...Seguono le nostre rubriche **PARASHA' WATCHERS** e **IN CUCINA** alle pag. 3 - 4 - 5

PARASHA' WATCHERS
29 Marzo - 22 Adàr II

sullam Comunità ebraica di Napoli 

שלם

Bollettino
della Comunità ebraica di Napoli

בטאון הקהלה בנאפולי



Shemini

Allo scadere dell'ottavo giorno Mosè convocò Aronne e i suoi figli. Ormai erano pronti per iniziare il loro ministero di sacerdoti. Così Aronne per la prima volta si accostò all'altare e compì il sacrificio di espiazione una prima volta per sé, eseguendo tutti gli atti come gli erano stati insegnati dal Sign-re per mezzo di Mosè: uccise il vitello, fece scorrere via il sangue; intinse il suo dito nel sangue, lo mise sui corni dell'altare e versò il resto sulla base dell'altare; arse lì tutto il grasso, mentre la carne e la pelle bruciò fuori dell'accampamento. Poi uccise l'altro animale e tutto lo arse sull'altare. Terminato il sacrificio per sé, ne fece un altro di espiazione per il popolo. Quando i sacrifici furono terminati, Mosè ed Aronne entrarono nella Tenda della Radunanza, poi ne uscirono e benedissero tutto il popolo. In quel momento la gloria del Sign-re apparve a tutti e da essa si sprigionò un fuoco divino che incenerì l'olocausto sull'altare. Tutto il popolo vide, giubilò e si prostrò con la faccia a terra.

Ma capitò inaspettatamente un fatto funesto: i figli di Aronne, Nadav e Avihu, non seguirono le istruzioni ricevute. Allora nuovamente apparve un fuoco divino che li divorò ed essi morirono davanti al Sign-re. <<Hanno trasgredito alle norme appena ricevute, essi, neo-sacerdoti, investiti di così grande responsabilità!>>. Così Mosè cercò di spiegare l'accaduto al fratello Aronne, il quale tacque angosciato.

Mosè fece allora uscire i parenti fuori dell'accampamento per piangere la morte dei due giovani. Ma Aronne e i due figli superstiti restarono dentro, poiché la loro dignità di sacerdoti, unti del Sign-re, imponeva loro di non lasciarsi andare a scomposte manifestazioni di dolore, ma di sopportare in silenzio e con coraggio questa tremenda prova. Il Sign-re fece poi queste raccomandazioni ad Aronne: <<Quando dovete, tu e i tuoi figli, esercitare le vostre funzioni ed entrare nella Tenda della Radunanza, non bevete alcolici che potrebbero offuscare la vostra mente. Le vostre incombenze sono troppo importanti: vostro compito è il saper distinguere fra ciò che è sacro e ciò che è profano; fra ciò che è puro e ciò che è impuro, e non solo; tutte le leggi che Io vi ho insegnato per mezzo di Mosè, le dovrete insegnare ai figli d'Israele: a voi spetterà il difficile compito di educatori>>.

Poi il Sign-re parlò a Mosè ed Aronne e disse loro: <<Insegnate ai figli d'Israele quali sono gli animali puri che potrete mangiare, e quelli impuri, che non potrete mangiare. Fra tutti i quadrupedi che ci sono sulla terra, potrete mangiare quelli che hanno uno zoccolo con una fessura che lo divide in due, e che sono ruminanti. Non basta che abbiano una o l'altra caratteristica, devono averle tutte e due. Cammello, coniglio, lepre non hanno zoccolo, perciò sono impuri. Il maiale, che ha sì lo zoccolo ed anche diviso in due, non è però ruminante, perciò è impuro.

Non mangiate la loro carne e non toccate le loro carogne. Tra gli animali che vivono nei mari o nei fiumi potrete mangiare tutti quelli con pinne e squame, tutti gli altri sono abominevoli. Tra i volatili, non potrete mangiare quelli rapaci, come l'aquila, il nibbio, lo sparviero ecc.

Anche tutti quegli insetti che camminano come quadrupedi sono proibiti; fanno eccezione quelli che hanno la coppia di zampe posteriori più alte, cosicché possono saltare, come le cavallette. Chiunque tocchi il cadavere di qualsiasi animale impuro, diventerà impuro; chi solleva la loro carogna dovrà lavare i suoi vestiti e resterà impuro fino a sera. E non basta; ricordatevi che sono impuri molti altri animali tipo rospo, tartaruga, lucertola e camaleonte ecc. e non dimenticate i rettili striscianti sul ventre. Non basta poi che non li mangiate e non tocchiate i loro corpi morti. Fate anche attenzione che nessuno oggetto (magari una ciotola di argilla, magari un lembo della vostra veste) venga a contatto con le loro carogne. In questo caso l'oggetto stesso verrebbe impregnato di impurità e dovrebbe essere ben lavato o addirittura distrutto. Ricordatevi queste regole che distinguono il puro dall'impuro e l'animale che si può mangiare da quello che non deve essere mangiato. Seguendo queste regole vi eleverete e vi distinguerete e sarete santi, perché santo sono Io, il Sign-re D-o vostro.

(da "Per Noi")

PARASHA' WATCHERS
05 Aprile - 29 Adàr II

Tazria

La donna – dice il Sign-re a Mosè – nel momento delicato del parto e nei giorni immediatamente successivi, si trova, in stato d'impurità: non dovrà toccare nessuna cosa sacra, né entrare al Santuario. Quando saranno trascorsi i giorni stabiliti e sarà tornata pura, verrà al Santuario e farà un'offerta al Sign-re.

Un'attenzione particolarissima va poi accordata a chi è colpito da malattie della pelle, alcune delle quali sono causa d'impurità, come la temibile e contagiosissima lebbra. Appena un individuo – raccomanda infatti il Sign-re – scorge macchie o pustole o croste o scaglie o escrescenze sospette sul suo corpo vada immediatamente dal Sommo Sacerdote o dai suoi figli per un controllo. Essi, osservando i caratteri e i sintomi del male, potranno giudicare se si tratta di lebbra, o se invece tale morbo è da escludersi, o infine se è un caso dubbio. In quest'ultimo caso di incerta diagnosi, il malato deve restare in casa e ritornare a farsi visitare la settimana successiva e se il caso lo richiede, ancora la settimana seguente. (segue a pag.4)

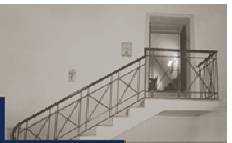
PARASHA' WATCHERS
05 Aprile - 29 Nissan

Comunità ebraica di Napoli 
sullam

סלם

Bollettino
della Comunità ebraica di Napoli

בטאון הקהלה בנאפולי



Tazria

(segue da pag. 3) Se in una terza visita il colore della pelle risulta sbiadito e l'infezione non si è estesa, basta che il paziente si lavi accuratamente gli abiti e riacquista così la purità. Ma se la diagnosi risulta di lebbra, il soggetto è impuro e deve essere allontanato e vivere isolato.

Lo stesso procedimento diagnostico ci sarà per la tigna e altre malattie cutanee.

E non basta. Bisogna fare attenzione non solo alle persone, ma agli abiti, di lana e di lino, e agli oggetti di cuoio. Anche lì possono verificarsi macchie sospette portatrici di infezioni. E se queste macchie risultano essere <<lebbra dei tessuti>>, allora è necessario bruciarli: essi sono infatti impuri. Se invece la macchia, in capo ad alcune settimane, non si estende, ma scompare, il tessuto o l'oggetto di cuoio, dopo essere stato ben lavato, può riconsiderarsi puro.

(da "Per Noi")

PARASHA' WATCHERS
12 Aprile - 7 Nissan

Mezzorà

Quando poi un individuo risulta guarito dalla lebbra senza possibilità di dubbio, dovrà sottoporsi ad una cerimonia di purificazione, dopodichè renderà omaggio al Sign-re con un'offerta. Allora soltanto, purificato, col corpo e gli abiti accuratamente lavati, ritornerà alla sua vita normale.

Non solo le persone, non solo i tessuti, ma anche le case possono essere portatrici di impurità e le precauzioni, anche in questo caso, non sono mai troppe. Appena il proprietario di una casa scorge nei muri macchie sospette, di colore strano non perda tempo, corra dal Sacerdote il quale farà un sopralluogo. Se è il caso, farà sgombrare la casa, rimuovere le pietre <<incriminate>>, farà raschiare i muri e portare lontano la polvere e i calcinacci; farà sostituire poi le pietre tolte con altre, ed infine, pulizia generale, una bella mano di intonaco!

Se poi, pur con tutte queste misure precauzionali, la macchia dovesse ricomparire, allora la casa è impura e l'unico rimedio, seppur drastico, è quello di abbattere del tutto la casa e costruirne un'altra altrove.

Ricordiamoci che non la lebbra soltanto è causa di impurità, vi sono anche altre malattie o particolari situazioni, le quali rendono impuri per una giornata soltanto, e richiedendo una cura particolare nella pulizia e nel lavaggio delle vesti e del corpo.

Inoltre chi è puro, faccia attenzione a non toccare colui che impuro: anch'egli infatti potrebbe <<contagiarsi>> di impurità e dovrebbe poi, a sua volta, lavarsi e purificarsi.

(da "Per Noi")

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del nuovo codice sulla privacy (D.Lgs 196 del 30 giugno 2003), le e-mail informative e le newsletter possono essere inviate solo con il consenso del destinatario. La informiamo che il suo indirizzo si trova nel database della Comunità ebraica e che fino ad oggi le abbiamo inviato informazioni riguardanti le iniziative della Comunità e degli enti ebraici mediante il seguente indirizzo e-mail:

sullamnapoli@gmail.com Le informative hanno carattere periodico e sono comunicate individualmente ai singoli interessati anche se trattate con l'ausilio di spedizioni collettive. I dati non saranno ceduti, comunicati o diffusi a terzi, e i lettori potranno richiederne in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione al Bollettino, scrivendo "cancellami" all'indirizzo sullamnapoli@gmail.it o telefonando allo 081 7643480. Una non risposta, invece, varrà come consenso al prosieguo della spedizione della nostra Newsletter.

SULLAM è realizzato grazie al lavoro svolto dalle volontarie del Servizio Civile presso la Comunità ebraica di Napoli con la supervisione speciale di Deborah Curiel coordinatrice e direttrice responsabile del suddetto bollettino.

FRITTATA DI AGNELLO DI PESACH



INGREDIENTI (per 7 persone): ½ kilo patate lesse, 7 uova, 4 cucchiari di azzima pestata, ½ kilo di Agnello al forno.

PREPARAZIONE: Cuocere l'agnello con olio abbondante in modo tale che il sugo possa essere utilizzato per condire le patate.

Lessare le patate e schiacciarle. Mescolarle con i pezzetti di agnello disossato e le uova.

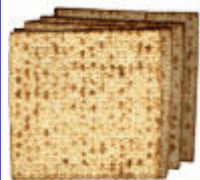
Aggiungere azzima pestata, sale a piacere e il sugo di cottura dell'agnello. Mescolare il tutto.

Sistemare il tutto in una teglia unta in precedenza.

Spolverare dell'azzima pestata sulla superficie.

Infornare a circa 210 gradi.

PASTICCIO DI AZZIME E CARNE



INGREDIENTI (per 6 persone): Azzime grosse (8), carne macinata di manzo (800 g), salsa di pomodoro passata, battuto di cipolle (3 cucchiari), battuto di basilico (3 cucchiari), origano (1 cucchiaino), olio extra vergine d'oliva (3 cucchiari), sale e pepe.

Tempo di preparazione: 30 minuti - Tempo di cottura: 1 ora

PREPARAZIONE: In un antiaderente mettere l'olio, la cipolla la carne e fare un soffritto per 10 minuti; aggiungere la salsa con il basilico, l'origano, il sale e il pepe e cuocere con il coperchio per 30 minuti. Scottare a parte, per 5 minuti, le matzòt dopo averle divise in pezzi piccoli e aggiungerle alla carne. Cuocere ancora per 15 minuti e servire ben caldo.

PASTICCIO DI AZZIME CARNE E PEPERONI

La ricetta è uguale alla precedente, si aggiungono solo 3 peperoni tagliati fini insieme alla cipolla e alla carne e si sostituisce basilico e origano con il cumino.

GNOCCHI DI PESACH



INGREDIENTI (per 6 persone): Patate (2 Kg), uova (2/3), farina di azzime (1 bicchiere), noci tritate (1/2 bicchiere), sale.

Tempo di preparazione: 30minuti - Tempo di cottura: 40 minuti

PREPARAZIONE: Bollire le patate in acqua salata e schiacciarle bene con la forchetta quando sono ancora calde. In una pirofila mescolarle con le uova, la farina di azzime, le noci. Lavorare bene l'impasto in modo che diventi amalgamato e formare delle palline.

Cuocere in acqua bollente per 2 minuti e scolare con la schiumarola per non romperle; condire a piacere con burro e grana, pomodoro o qualunque altro sugo.