

Молочные реки и ... молочные берега

Сливочное мороженое, блинчики с творогом, молочное суфле с клубникой, торт со взбитыми сливками, чизкейк, шоколад с молочным пралине...Ну и, конечно, сырники со сметаной. Этот список можно продолжать и продолжать. От одних только названий приятно на душе становится.

Всевозможные молочные блюда собираются на праздничном столе во время утренней трапезы в честь праздника Шавуот. В чем же причина этой «вкусной традиции»?

Объяснений несколько, и все они интересны. Давайте познакомимся с несколькими из них.

- Молоко, как известно, - это первая пища маленьких детей. В нем содержится много ценных веществ, необходимых младенцу в начале жизни. Особенно полезно молоко мамы. Приступая к изучению Торы, человек похож на маленького ребенка по сравнению с бесконечной мудростью Торы. Поэтому молочная, «детская» пища очень подходит для важного момента - дарования Торы.
- Слово «молоко» - на иврите חלב (халав) - имеет числовое значение 40. Именно столько дней Моше Рабейну получал Тору на горе Синай.
- До дарования Торы евреи не были знакомы с законами приготовления кошерной пищи. Ведь законы эти даются в Торе письменной, а подробно разъясняются в Торе устной. В День дарования Торы из старой посуды есть уже было невозможно, а подготовить новую у них просто не хватило времени. Ведь Тора была дарована в Шабат. Поэтому оставалось только есть молочную еду, которую не нужно было готовить на огне.



- В шестой день месяца Сиван дочка египетского фараона Батья нашла в тростниковых зарослях реки Нил колыбельку с еврейским младенцем. Младенец этот, когда вырастет, станет Моше Рабейну. Ну а пока, он лежит и плачет, требуя только еврейскую кормилицу. Тогда, по совету «случайно» оказавшейся рядом Мирьям, была приглашена еврейская кормилица – мама Моше, Йохевед. Таким образом, 6-го Сивана Моше ел молоко матери. В том числе в память и об этом событии мы едим молочную пищу в праздник Шавуот.
- Молоко белого цвета, намек на чистоту и святость. Белый цвет – это также цвет, ассоциирующийся с милосердием.

Как правильно организовать молочную трапезу на Шавуот?

Обычаи этой трапезы различны. Одни едят молочные блюда вечером, другие – утром, а третьи делают еще одну, как бы дополнительную, трапезу во второй половине дня, ближе к концу праздника. Дело в том, что еврейская традиция считает, что в субботу и праздники хотя бы две трапезы должны быть мясными. Мясо – признак праздничной трапезы. Однако законы еврейской жизни – законы кашрута – строжайше запрещают смешивать мясные блюда с молочными (и вообще любые мясные и молочные продукты в одном блюде или в одной посуде, или даже в разной посуде, но во время одной трапезы).

1. Можно молочную трапезу сделать утром в Шавуот. Особенно это подходит тем, кто вернулся из синагоги после Лейль Тикун.

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

2. Можно сделать кидуш и благословение на хлеб, потом поесть молочные блюда, сказать Биркат а-Мазон, убрать со стола все остатки молочной трапезы, поменять скатерти, накрыть стол заново и продолжить трапезу уже с мясными блюдами.

Наш «молочный» рассказ подходит к концу, и мы желаем вам порадовать своих родных и друзей собственноручно приготовленными молочными блюдами, а также ... рассказать им все то, о чем только что прочли.