



Liberal Jüdische Gemeinde Wolfsburg – Region Braunschweig e.V. (in der Zusammenarbeit mit dem Max-Jüdel-Zentrum e. V.)

L J G Wolfsburg-Region Braunschweig e.V.
Postfach 3016
38020 Braunschweig
ljgbrawo@gmx.net

Max-Jüdel-Zentrum e.V.
Postfach 100408
38404 Wolfsburg
max.juedel@gmx.net

Internetseite: www.ljg-brawo.de

"In allen Geschlechtern ist es Pflicht jedes einzelnen Menschen, sich so zu sehen, als ob er selbst aus Ägypten ausgezogen sei."
Talmud

Unsere Aktivitäten im April 2012 / Luach für Nissan-Ijar 5772

- ▶ **GPS-Schatzsuche – auf den Spuren Jüdischen Lebens in Braunschweig (mit Oleg Belitshenko)**
Sonntags ab 14.00 Uhr



- ▶ **Woskresnik - am 1.04 ab 10.00**



- ▶ **Pessachseder: am Freitag, den 6.04 um 17.00**



- ▶ **Kranzniederlegung in Bergen Belsen**

Am Sonntag, den 15.04.2012 um 11.30 Uhr wird in Bergen Belsen des 67sten Jahrestages der Befreiung des Lagers gedacht. Wie jedes Jahr werden Kränze niedergelegt und es gibt eine kurze Gedenkfeier.

Wer eine Mitfahrgelegenheit sucht, bitten wir, sich zu melden.



- ▶ **Jom ha Shoa – Tag der Erinnerung an die Shoa - am Donnerstag, 19. April**
Dieser Tag wurde 1951 durch die Knesset als jüdischer Gedenktag an die Shoa eingeführt. Fast jeder von uns hat Angehörige oder Freunde zu beklagen, die von den Nationalsozialisten und deren Helfer ermordet wurden.

Limud B'Zawta - לימוד בצוותא

Am Donnerstag, den 19. April werden wir um 18.00 Uhr eine kleine Feierstunde aus diesem Anlass in der Gemeinde begehren.

In russischer und deutscher Sprache werden Gedichte vorgelesen. Wir zünden sechs Kerzen an in Erinnerung an die sechs Millionen Toten.

Im Anschluss singen wir und sagen gemeinsam Kaddisch.



- ▶ **Limud B'Zawta - לימוד בצוותא - am 27.04 – ab 17.00**
um 18.00 - *Kabbalat Shabbat*



- ▶ **Bar/Bat Mitzwa Gruppe**

Unterricht für Kinder mit Alisa Bach, Elija Schwarz und Yuriy Kadnykov:

Freitag, den 13. April und 20. April - 16:30 Unterricht

Samstag, den 21. April 10:00 Bat Mizwah von Michelle Krime

Neue Kinder sind herzlich willkommen.

Abfahrt vom Braunschweig - 15.20 Uhr.

Treffen vor der Information um 15.00 Uhr.



► **Kommunikationstraining und Zusammenarbeit mit dem Alters- und Pflegeheim St. Elisabeth**
Koordinator: Elvira Makarov
do. ab 14.00 Uhr im Altersheim und
mo. ab 10.00 Uhr – Kommunikationstraining (im Gemeindezentrum)



✓ Beratung in sozialen Fragen und bei Anfragen an das Jugendamt –

Dipl. Soz. Päd. Dimitri Tukuser (Termine nach Absprache: 015228770592)

✓ Bibliothek – mo. 10.00 -12.00 und fr. 16.00 – 18.00



Annonce I: am 8. Juni im Hallenbad Wolfsburg
Jazz aus Israel – Shauli Einav (Saxofon) und sein Quintett
Kosten: 12 € (für Gemeindemitglieder – 50%)
Anmeldung bis 1. Juni beim Tukuser



Annonce II: Jahrestagung in Spandau
Bitte schon mal vormerken—die diesjährige Jahrestagung
der Union Progressiver Juden in Deutschland findet vom 19.-22.07 2012 statt.
Wer Interesse hat teilzunehmen, melden Sie sich bei der Vorstand

Annonce III: im Gemeindezentrum Jüdischer Gemeinde Hannover

Ab April bietet Rabbiner Kadnykov regelmäßig Thoralernen in russischer Sprache an. Die ersten
Veranstaltungen werden sein am: Donnerstag den 05.04.2012 von 15 -16 Uhr und am Donnerstag den
12.04.2012 von 15-16 Uhr. Interessierte sind herzlich willkommen.

Einige G'ttesdienste im April 2012 auf einen Blick:

Freitag, den 13.04.2012 um 10.00 Uhr Schacharit und Jiskor mit Rabbiner Yuriy Kadnykov

Freitag, den 13.04.2012 um 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Rabbiner Yuriy Kadnykov

Anschließend Kiddusch mit Challot und Wein

Samstag, den 21.04.2012 um 10.00 Uhr Bat Mizwa von Michelle Krimer mit Rabbiner Yuriy Kadnykov
und Kantor Elia Schwarz. Anschließend Kiddusch

Freitag den 27.04.2012 um 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Rabbiner Gabor Lengyel
Namensgebung Aimee Heitmann

Jung und Jüdisch (18 - 35 Jahre)

Seminar in Hamburg 20. – 22. April 2012

Auskunft bei Dimitri



Annonce III: Jüdische Gemeinde Göttingen

Freitag 20.04.2012 19.00 Uhr Kabbalat Schabbat (Schemini) mit dem Michael Shelliem

20.30 Uhr Tanzen mit Sigrid Nordhausen

Annonce III: Seminare der ZWST

Seminar für Leiter und Mitarbeiter in Seniorenclubs II 22.11. - 25.11.12 069/944371-14, G. Gubinsky

Israelische Volkstänze mit Tirza Hodes

Tanzseminar II (Fortgeschrittene) 22.10. - 25.10.12 069/944371-22, L. Karwin

Kochseminar II (Thema: Chanukka) 12.11. - 15.11.12 069/944371-16, A. Kazwa

Judentum (Seminar mit Rabbiner Bollag) wird bekanntgegeben! 069/944371-14, G. Gubinsky

Jugendreferat informiert: Jahresprogramm 2012

Sommernachanot

1. Turnus: 03.07. - 16.07. 2012 B. Sobernheim, Italien

2. Turnus: 18.07. - 02.08. 2012; 3. Turnus: 06.08. - 20.08. 2012

Winter-Machanot 2012/13 23.12.12 - 03.01.13 B. Sobernheim (10-13 J.) und Natz/Südtirol (14-18 J.)

Israel-Reisen (Altersstufe 15-19) 22.07. - 05.08. 2012 und 05.08. - 19.08. 2012

“Гефилте фиш” по-белорусски

Ингредиенты;

1. 4- 5 кг рыбы в зависимости от количества гостей. Если покупаете карпа в супермаркете, просите приготовить его именно для « гефилте фиш»!

Это значит – небольшие толщиной в 2-3 см порционные куски . Живот рыбы не должен быть разрезан ! Предупредите в рыбном отделе : не разрезать животы у рыбы!

Рыбу лучше всего покупать среднего размера. Не надо покупать очень крупный карп ! С ним неудобно работать ! Если вы берете три килограммовых карпа- просите четвертого разделить на филе и сделать из него фарш ! (То же самое с любым количеством рыбы-одна пойдет на фарш !)

1. Очень острым ножиком вырезаем мякоть по обеим сторонам от кости в кусочках рыбы ! Это , конечно трудоемкий процесс-важно не перерезать шкуру ,нарушая форму кольца. Некоторые внутреннюю кость выбрасывают- оставляют только шкуру , чтобы заполнить ее затем фаршем. Я делаю, как делали у нас в Белоруссии ,с внутренней косточкой.

2. Из полученной мякоти (из хвостов тоже можно вынуть мякоть) готовим фарш. В старые времена рыбу на фарш рубили секачом. Теперь желательно провернуть мякоть на ручной мясорубке с крупной решеткой. Вместе с рыбной мякотью прокручиваем две сырые и две жареные луковицы ! Если вы готовите рыбу не на песах -можно провернуть на мясорубке горбушку белого хлеба. В наш фарш добавляем также фарш из магазина, соль, белый молотый перец(можно, конечно, и черный) , щепотку сахара, 1 ст. л. растительного масла, две ложки холодной воды, если это песах- 1 ст. л. мацовой муки. На такое количество рыбы в фарш нужно добавить не менее 4 яиц !

Фарш перемешиваем руками до получения пышной однородной массы . Попробуйте на вкус ! Сырой рыбный фарш можно пробовать, и он должен быть вкусным ! От этого зависит вкус готовой “гефилте фиш” !

3. В это время почистите две свеклы и одну морковь. Нарежьте тонкими ломтиками и выложите ими дно большой широкой кастрюли для варки рыбы или казана

4. Руками, смоченными в холодной воде берем фарш и заполняем им головы рыбы и кусочки рыбы, так, чтобы они вышли аккуратно и равномерно заполненными.

5. Аккуратно выкладываем в кастрюлю кусочки рыбы, головы, хвостики, кости на дно кастрюли. Перед тем, как положить каждый заполненный фаршем кусок рыбы на другой-переложите их ломтиками свеклы и моркови , чтобы они не слиплись во время варки !

5.В заполненную рыбой кастрюлю (казан) осторожно заливаем по стенкам кастрюли кипящую воду,так, чтобы она покрыла рыбу, но не больше !



6. Доводим кастрюлю до кипения, желательно встряхивая ее время от времени. Пробуем жидкость на вкус: добавим соль, сахар, горошки черного перца и несколько лавровых листков. Соус должен быть сладковатым, но и достаточно подсоленным !

После закипания рыба должна вариться 1,5- 2 часа на равномерном медленном огне.

Кастрюлю не накрывать крышкой !

Некоторые хозяйки советуют добавить в рыбу перед концом варки еще полстакана холодной воды, чтобы рыба вышла крепкой.

По окончании варки дать рыбе остыть примерно час. Затем аккуратно выложить куски на большое блюдо и залить процеженным бульоном . Поставить рыбу в холодильник. Бульон должен застыть и превратиться в желе.