

שִׁלּוֹם בּוֹסְטוֹן ~ שַׁלּוֹם בּוֹסְטוֹן



www.HaKeshetOnline.com

למודעות פירסום בלוח זה
ובמגזין הקשר, נא להיתקשר
ל- 738-5038 (617)

כתבות, אירועים, ומודעות
הקשר Hakesher April 2, 2010

עורכת ומוציאה לאור: אנט זריה
מעמד: דן בן-דרור מרשל עוזר מחקר: ג'ף סוסמן

פינת-הילד

הביא לדפוס אייל כהן

גם אני עולה לרגל...



מבקרים בבית המקדש בשלוש הרגלים
(באדיבות מכון המקדש)

חג הפסח הוא אחד משלוש הרגלים - חג הפסח, חג השבועות וחג הסוכות. על החגים האלה נכתב בספר שמות פרק כ"ג, פסוק יד: "שלוש רגלים (=שלוש פעמים) תחג ל' בשנה"

המושג "עלייה לרגל" - אין פירושו הליכה ברגל (אף על פי שזה מה שנאלצו לעשות לפעמים...). המלה "רגלים" בלשון המקרא פירושה "פעמים" כפי שכתוב בספר דברים פרק ט"ז, פסוק טו: "שלוש פעמים בשנה יראה כל זכורך את פני ה' אלוהיך במקום אשר יבחר בחג המצות ובחג השבועות ובחג הסוכות..."

מצווה זו של עלייה לרגל לירושלים הייתה קשורה קשר הדוק לבית המקדש ולטקסים שנערכו בו. ולכן המנהג היה נפוץ בתקופות שבחן היה בית מקדש קיים.

מה עשו העולים לרגל?
יוצאים לדרך...



עולים לרגל לירושלים
(באדיבות מכון המקדש)

עיקר מטרתה של העלייה לרגל היה הביקור בבית המקדש - ביקור שתכננו וציפו לו זמן רב, לפעמים אפילו כמה שנים. העלייה לרגל לירושלים הייתה מתארגנת בדרך כלל על בסיס משפחתי וקהילתי. בדרך כלל עלתה לירושלים כל המשפחה המורחבת והשכנים. לפעמים התארגן יישוב שלם לעלייה לרגל לירושלים. כאשר בראש השיירה מנהיג היישוב מלווים בכלי נגינה. לקראת הביקור בבית המקדש הקדוש היו העולים לרגל טובלים ומיטהרים במקוואות.

הידעתם?

על רכס הרי יהודה, בדרך שהובילה מדרום אל ירושלים, נמצאה דרך עתיקה שמכונה "דרך האבות". החוקרים מאמינים, שזו הייתה הדרך שעשו עולים לרגל בזמן הבית המקדש היה קיים. עדות לכך היא המספר הרב של המקוואות שנמצאו על אם הדרך.

אירועים

לפרטים נוספים - 617-738-5038

זה שנים אנו עדים לפריחה תרבותית ישראלית, המתרחשת כאן באזורנו-בבוסטון. כפי שאתם רואים שנת 2010 תהיה מלאת בידור ופעילות - אנו מצפים להשתתפותכם!

4 לאפריל

ביום ראשון, 4 באפריל בשעה 7 בערב יתקיים קונצרט אביב חגיגי במכון גטה בבוסטון. הקונצרט הינו השלישי בסדרת ISRAELIVE אשר מציגה אמנים ישראלים בפני הקהל המקומי. בתכנית ינגנו שניים מההרכבים המובילים בישראל בתחום הקלאסי והג'אז. את הערב יפתחו חברי רביעיית "אריאל" הירושלמית הנחשבת לאחת מרביעיות כלי הקשת המובילות בעולם. בחלקו השני של הערב יופיעו "מריו מוקאן" - הרכב אשר מבצע מבחר יצירות המושפעות מעולם הג'אז, המוסיקה הברזילאית והים תיכונית. ההרכב, הכולל גיטרה, חליל צד וכלי הקשה, מופיע ברחבי העולם ומרבה לשחק פעולה עם אמנים כגון מתי כספי, לאה שבת, שלמה גרוניך ואמנים בינלאומיים שונים. הערב מופק בחסות הקונסוליה הישראלית והבית הישראלי.

7 לאפריל

בואו לחפלה של השנה - מימונה 2010! ב-8 בערב ב-
Karoun Restaurant, 839 Washington St., Newton, MA

18 לאפריל

טקס יום הזיכרון
JCC, 333 Nahanton St., Newton

23-25 לאפריל

New England Folk Festival (The NEFFA Festival),
a fabulous blend of dance, music, crafts, and food from many lands.
The 66th annual festival, will be held in
Mansfield, MA (near Boston).

בקרב...

ברי סחרוב ולהקתו, אחינועם ניני, מימונה, ועוד!!! פרטים בקרוב...



Hakesher Presents
MIMOUNA EXTRAVAGANZA
בואו לחפלה של השנה

La Mimouna
Oriental, Israeli, & French
Music & Karaoke
Featuring
DJ / Singer
Kfir Mizrahi

Middle-Eastern
Dancer

La Mimouna est une coutume typiquement Marocaine qui a lieu le soir du dernier jour de Pessah. Au coucher du soleil on dresse des tables Royales, avec pleins gâteaux, confitures maison, beurre, lait, miel, marmelade d'orange, fèves vertes dans leurs écorces, gerbes de blé, grande coupe de farine, garnie de pièce d'argent ou d'or, et des dattes. Sur un grand plateau (d'argent si possible), rempli de verdure un gros poisson entier et frais (non cuit), en signe de bérakha. En signe d'une année bénite heureuse, on mange de la MOFLETA, tartinée de beurre et de miel. Ce soir là on se permet de faire la tournée des amis et de la Famille, en se bénissant, et en se souhaitant mutuellement.

A LALA MIMOUNA A M'BARKA MSS'OUDA
TERBHOU ou TSAADOU

טרנצו ותסעדו

La Mimouna

WEDNESDAY, APRIL 7, 2010, 8:00 p.m.
Karoun Restaurant, 839 Washington St., Newton, MA
\$10 Admission ~ Doors Open at 7:30 p.m.

**Vegetarian Couscous & Middle-Eastern
Dinner Menu for Purchase**

RSVP to Guarantee Your Seats!
Info At: 617-738-5038 or Annette@HaKeshetOnline.com

מופלטה

החומרים הדרושים:
1 ק"ג קמח
3 כוסות מים
קפ וחצי מלח



אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד ויוצרים בצק רך מאוד. מהבצק יוצרים עיגולים בעזרת ידיים משומנות בשמן. מניחים את העיגולים על השיש כ- 3/4 שעה. לאחר מכן משמנים את מקום העבודה, ו"פותחים" את הבצק בעזרת שמן ליעול גדול ודק. מחממים מחבת לחום בינוני-גבוה, ומניחים את המופלטה הראשונה. הופכים אותה, ומניחים עליה את המופלטה הבאה. שוב הופכים אותה על פניה, ומוסיפים אחת נוספת. יש ליצור 15-20 מופלטות, ואז ניתן להוציא את כולן ולהתחיל שוב לערום מופלטות זו על זו. את המופלטות המוכנות יש לכסות עם מפת, שלא תתייבשה. על המופלטה מורחים, בדרך כלל, חמאה ודבש, אך ניתן למרוח כל מה שטעים.

שבקיה

החומרים לבצק:
1 כוס מים
1 כוס שמן
חצי כפית מלח
4 כוסות קמח



אופן ההכנה:

לערבב הכל לבצק אחיד וגמיש. לתת לנוח חצי שעה. לחלק לכדורים ולתת לנוח רבע שעה. לפתוח כל כדור לעלה כמו שפותחים לרולדה למרוח שמן ולפזר קמח. ולגלגל לרולדה. לתת לנוח חצי שעה. לחתוך את הרולדה לחתיכות כמו שחותכים בגלילות תמרים. לשים את החתיכה של הרולדה כשהכיוון של הצדדים הפתוחים החוצה, ואז עם מעורר לרדד לעלה דק מאוד. לחרוץ פסים עם סכין בלי להגיע לדפנות. ככה יש לנו מין מלבן ארוך עם פסים חתוכים. לקחת את 2 הצדדים ובתנועת סיבוב לקפל למעין פרש שושנה. לטגן בשמן חם רק עד שזהבי.

החומרים לסירוף:

כוסות מים + 3 כוסות סוכר + לימון שלם פרוס.

אופן ההכנה:

להרתיח ולבשל את כל המרכיבים לסירוף סמך. לטבול את השבקיה כשהעוגיה קרה לחלוטין והסירוף פושר. לפזר שמשום.