

שִׁלּוֹם בּוֹסְטוֹן ~ שַׁלּוֹם בּוֹסְטוֹן

HaKeshet  **הקשר**
 למודעות פירסום בלוח זה
 ובמגזין הקשר, נא להיתקשר
 ל- 738-5038 (617)
www.HaKeshetOnline.com

כתבות, אירועים, ומודעות
הקשר Hakesher July 2, 2010
עורכת ומוציאה לאור: אנט זריהן
מעמד: דן בן-דרור מרשל עוזר מחקר: ג'ף סוסמן

HaKeshet  **Talk Forever**
כרטיסי חיוג מוזלים
 • חיוג לישראל: 1¢ לדקה
 • חיוג לסלולרי בישראל: 10.1¢ לדקה
 • ברכישת 1000 דקות לארה"ב: 0.5¢ לדקה
 • תעריפים נמוכים נוספים לשיחות מקומיות ובינלאומיות

להארכות ויזה, עזרה בכתיבת קורות חיים באנגלית, עבודות הדפסה, ולעזרה במחשבים, נא להתקשר לג'ף:
SussmanJ99@Yahoo.com 617-935-1017

DO YOU NEED or ARE AVAILABLE as an AUPAIR or a NANNY?
 Are you looking for a happy, loving, fun, energetic, smart and reliable babysitter, aupair, or nanny, who speaks English/Hebrew/Other Languages, for full/part-time work, light housekeeping, live in/out?
 Are you available to work as a nanny/aupair? Please send resume & references. Drivers License a plus.
Call for information: 617-738-5038

האם את מחפשת מטפלת חמה, אוהבת, חכמה, נמרצת ואמינה, דוברת אנגלית ועברית, לעבודה חלקית/מלאה, עם/בלי לינה? האם את פנויה ומחפשת לעבוד כמטפלת? למידע נוסף: 617-738-5038

HaKeshet Presents  **קריוקי ישראלי ISRAELI KARAOKE**
 קריוקי בעברית בשילוב קטעי וידאו מרהיבים המציגים את נופי הארץ וכן את התרבות הישראלית במיטבה.
 שירי חגים • לשיר כחול לבן • שירים במדים • שירים בדואט • זוהר ארגוב מקודשת לי • חפלה ים תיכונית • שירים לאוהבים • חורשת האקליפטוס
בקרוב!
617-738-5038
smartisrapages@earthlink.net

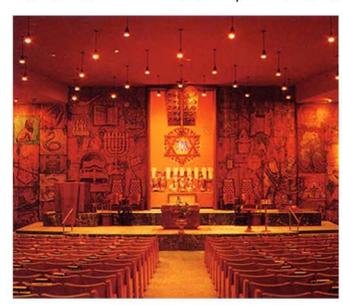
אירועים
לפרטים נוספים - 617-738-5038
 זה שנים אנו עדים לפריחה תרבותית ישראלית, המתרחשת כאן באזורנו-בבוסטון. כפי שאתם רואים שנת 2010 היא מלאה בידור ופעילות - אנו מצפים להשתתפותכם!
בקרוב... "חצוצרה בואדי"
 עיבוד קולנועי חדש ומרענן לספרו הקלאסי של סמי מיכאל המספר את סיפור אהבתם הבלתי שגרתית של הודא, צעירה ערבייה משכילה מואדי ניסנאס, ואלכס, השכן החדש מלמעלה - עולה חדש מרוסיה, "תפרן" נמוך קומה אך עשיר בחוש הומור.

בוסטון חוגגת את התרבות היהודית הספרדית

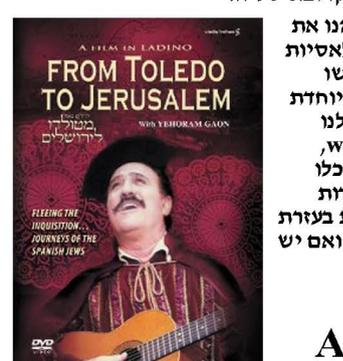


מחקר, תרגום ועריכה: ד"ר דניאל שפירא
 תקופת ימי-הביניים, החל מהמאה התשיעית ועד למאה ה-13 לספירה, ציינה את הפריחה הכלכלית של יהודי ספרד, ויותר מכך - את פריחתם התרבותית, שנקראה "תור הזהב". באותה התקופה קמו בספרד פילוסופים, משוררים ואנשי-רוח דגולים, בין הבולטים שבהם: רבי אברהם אבן עזרא-משורר, בלשן, פרשן המקרא ופילוסוף; רבי משה אבן עזרא-משורר ופילוסוף; רבי יהודה הלוי-פילוסוף ומשורר, מחבר ספר "הכוזרי" ומחבר השיר "ציון הלא תשאליו"; הרמב"ם - רופא, פילוסוף, הוגה-דעות, פרשן ופוסק-הלכה; רבי משה בן נחמן - פוסק-הלכה, פרשן, הוגה-דעות, מקובל ורופא.

בעקבות רדיפת היהודים וגירושם מספרד ב-1492, התפזרו היהודים הספרדיים באירופה ובצפון-אפריקה, והמשיכו את הפריחה התרבותית שלהם בקהילות היהודיות במדינות כמו: איטליה, בולגריה, טורקיה ומרוקו. ביניהם היה גם ילד קטן בשם יוסף קארן, שלימים כתב את ספר-ההלכה "שולחן ערוך", והיה ממנהיגי צפת, (עלה לארץ בשנת 1536). דונה גרציה (חנה) נשיא נולדה לאחר הגירוש, בבורטוגל, לשם ברחו הוריה האנוסים. ב-1528 נישאה לפרנסיסקו מנדס (צמח בנבנישתי), בן למשפחת בנקאים, שהתעשר ממסחר באבני-חן. הם נישאו בטקס יהודי חשאי, ולאחר-מכן התחתנו בטקס פומבי בכנייה. לאחר מותו עברה עם בתה ריינה לאנטוורפן שבבלגיה, ולימים ניהלה את העסק המשפחתי. משם ברחו לוונציה שבאיטליה, שם נתגלתה יהדותה, ובשל כך נאסרה. כששוחררה, עברה לפרארה, וניהלה חיים יהודיים בגלוי. דונה גרציה השתמשה בכוחה ובהונהגה על יהודים אנוסים ולפדות שבוים. היא, כנראה, תרמה רבות להוצאת התנ"ך בתרגום לספרדית (תנ"ך פרארה). היא בנתה בית-חולים, ישיבות ובתי-כנסת, שאחד מהם עודנו עומד באיסטנבול, ונקרא על שמה: "לה סניורה". ב-1558 חכרה את העיר טבריה השוממה מהשולטן סולימאן הראשון. היא בנתה את חומות העיר, ייסדה ישיבה, ועודדה יהודים, שברחו מהאינקוויזיציה באירופה, ליישב את העיר, (אחיינה וחתנה, המדינאי הדגול דון יוסף נשיא, המשיך במלאכה). ב-1569 נפטרה דונה גרציה נשיא לא רחוק מקושטא שבטורקיה, מבלי שעלה בידה להגשים את חלומה לעלות לארץ-ישראל.



נראה, שכשם שהסטוריה של העם היהודי בארצו אינה נהירה לגויים (וגם ליהודים ולישראלים רבים), כך גם נעלמה מידיעתם תרומתם הרבה של היהודים לתרבות הספרדית. כדי לתקן את המעוות, יזם ארגון התרבות הספרדית בניו-אינגלנד, בשיתוף-פעולה עם עיריית בוסטון, אירוע ייחודי, שיתקיים בנובמבר 2010. עיריית בוסטון נותנת את חסותה לסדרת אירועים ופעילויות, שמאירים פנים שונים של תרבויות ושל מסורות של תושבי בוסטון רבתי. האירוע המיועד - מטרתו לעורר עניין ומועצות למסורת האנדלוסית, למסורת הלאדינו ולמסורת המזרחית, ולהאיר את השונות הקיימת בתוך התרבות וההיסטוריה הספרדית על פגיון השונים, שמקורם בספרד, במרוקו ובאיטליה.



האירוע יכלול מרצה-אורח ותזמורת בליווי זמרים, שיהנו את הקהל במבחר יצירות מזרחיות, אנדלוסיות, ערביות קלאסיות ובלאדינו ובמבחר פיוטים ליתורגיים. במהלך הערב יוגשו מאכלים ספרדיים, והקהל יוכל ליהנות גם מתערוכה מיוחדת של ציורים ושל פריטי יודאיקה. אנה הצטרפו לאתר שלנו בפייסבוק www.facebook.com/sepharadicculture והזמינו גם את חברכם ואת עמיתכם, כדי שכולכם תוכלו ליהנות מהחוויה של הכרת המסורת העשירה של היהדות הספרדית. אנו מעודדים אתכם גם לתרום לחוויה הזאת בעזרת פריטי יודאיקה, שנסתמרו אצלכם. אנה צפו בתמונות, ואם יש לכם רעיונות נוספים לאירוע, נא צרו קשר עם אנט:

(617) 738-5038
AnnetteZrihen@gmail.com

Couscous is a grain dish of spherical granules made by rolling and shaping moistened semolina wheat and then coating them with finely ground wheat flour. The finished granules are about one millimetre in diameter before cooking. Different cereals may be used. Some variants popular in Israel use granules of hard wheat which are twice the usual diameter. Traditional couscous requires considerable preparation time and is usually steamed. In many places, a more-processed, quick-cook couscous is available and is particularly valued for its short preparation time. Couscous is traditionally served under a meat or vegetable stew. It can also be eaten alone, flavored or plain, warm or cold (e.g., mixed with tabouli), or as a side dish.

The dish is a traditional staple throughout the Maghreb, where it is thought to have originated. It is also popular in the West African Sahel, in France, Spain, the Canary Islands, Portugal, Madeira, Italy (particularly in western Sicily's Province of Trapani), as well as in Turkey, Bulgaria, Greece, Malta, Cyprus and parts of the Middle East. It is particularly popular among Jews of North African descent such as the Algerian Jews, Tunisian Jews and Moroccan Jews, and is eaten in many other parts of the world as well.

