Автор: Артур Скальский © Телекомпания "АИСТ" РЕЛИГИЯ , ИРКУТСК 3029 24.03.2006, 13:05 197

В Иркутск из Москвы привезли две тонны мацы

Это пресные хлебцы из пшеничной муки, которыми в течении недели с 12 по 19 апреля предстоит питаться всем верующим евреям - пост приурочен к одному из главных иудейских праздников. Своей мацы в Иркутске нет - в местной синагоге сломалась печь.

Пять суток пути никак не отразились на свежести продукта. Это кошерный хлеб, или маца, несколько лет может храниться без ущерба для вкусовых качеств.

Игорь Пикерский, заместитель раввина г. Иркутска: «Всевышний когда вывел наш народ из Египетского рабства, заповедал в Торе, чтобы 7 дней евреи ели только мацу и не было в их домах никакого заквашенного хлеба».

Когда-то это из Иркутска в Москву - а также Владивосток и Одессу везли мацу. Но специальная печь в синагоге, после активной эксплуатации в течение сотни лет, сломалась.

Александр Винокуров: «Я счастлив, что еще застал то время, когда здесь выпекалась маца, иркутская. И до сих пор мне кажется, что вкуснее ее не было».

Чтобы маца была кошерной, пригодной для исполнения заповеди, она должна готовиться верующим евреем и со строгим соблюдением технологии. Тогда она будет называться шмура. Обычную же, не высокодуховную мацу испечь достаточно просто - это умеют и ученики воскресной еврейской школы.

Олеся Филиппова, директор воскресной еврейской школы г. Иркутска: «Процесс очень легкий, незатруднительный. Основные ингредиенты - это мука и вода. То есть основное - это маца готовится не более 18 минут по времени, потому она получается такая особенная».

Половину московской мацы в Иркутске уже раскупили. В ближайшее время в областной центр привезут еще партию шмуры из Израиля. Стоить она будет в 10 раз дороже московской.

Автор: Артур Скальский © Телекомпания "АИСТ" РЕЛИГИЯ , ИРКУТСК 3029 24.03.2006, 13:05 197

URL: https://babr24.com/?ADE=28684 Bytes: 1640 / 1640 Версия для печати Скачать PDF

Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- *Телеграм*
- *Джем*
- *ВКонтакте*
- *Одноклассники*

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

Статистика сайта

Архив

Календарь

Зеркала сайта