

10 ЛЕТ РЕЛИГИОЗНОЙ ОБЩИНЕ

Специальный выпуск

Получение Свитка Торы
в Петербургской хоральной
синагоге 2 ава 5756 года

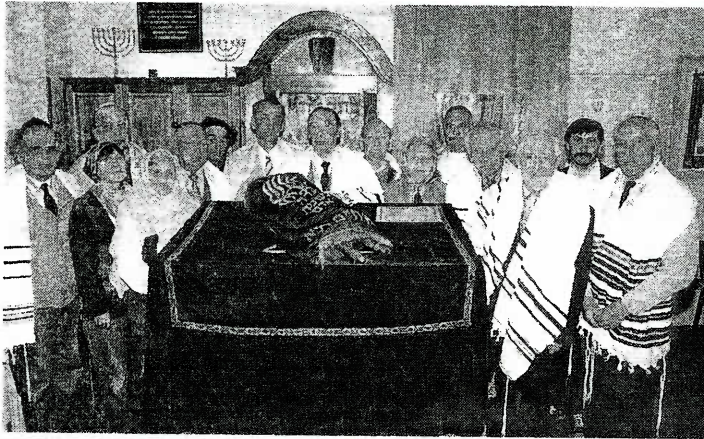


Свиток Торы в Петрозаводске!

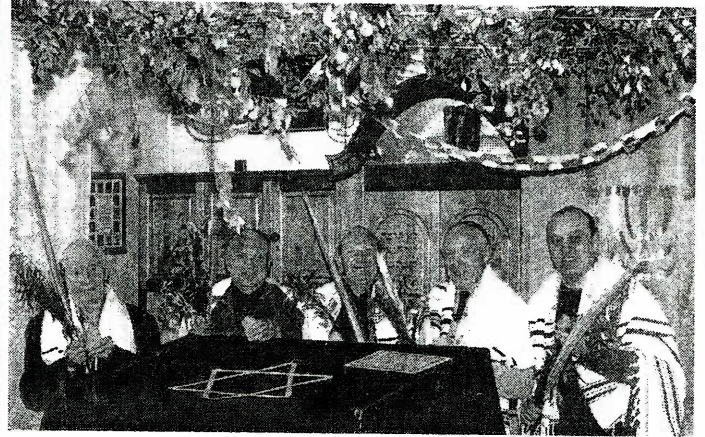


Первая служба

В синагоге



Община



Суккот



Кидуш



Реб Ефим Левин



Могилка первого раввина
Петрозаводска Рафаила Каца



Чтение недельной главы



Симхат-Тора

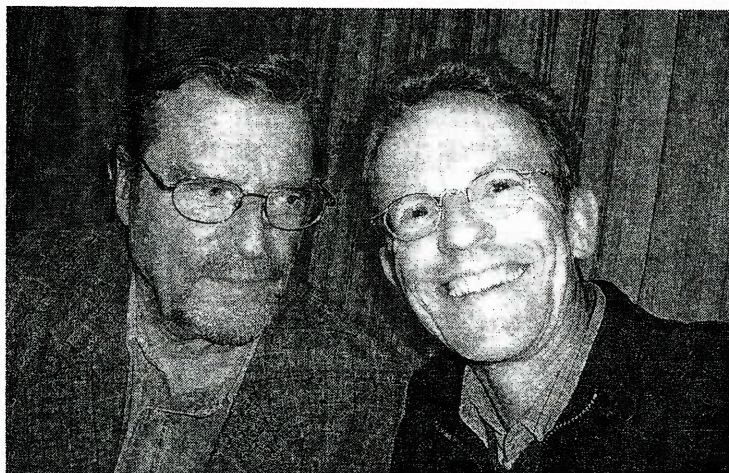


На месте первой синагоги Петрозаводска



Молитва Амида

ПОЧЕТНЫЙ ЧЛЕНЫ ОБЩИНЫ



Дакварт-Пауль Целлер, Михаэль Фолькман



Элвин и Ронни Коренблюм



Обер-бургомистр Тюбингена
Ойген Шмид в синагоге



Бригитте Русс-Шерер
в синагоге



Обер-бургомистр Тюбингена
Бригитте Русс-Шерер

МЫ В ТЮБИНГЕНЕ



Немецкое пиво на Karelischer platz



Благословление общине Тюбингена



Прием в муниципалитете Тюбингена



У памятника сожженной
синагоге Тюбингена



Встреча
друзей



Первый визит
в Тюбинген

Визит в Петрозаводск 2006



В синагоге



Пикник на Киваче



В музее памяти жертв фашизма



На старом еврейском кладбище

Tübingen – Petrosawodsk

Die Universitätsstadt Tübingen nimmt die Bemühungen der Jüdischen Gemeinde in Petrosawodsk zur Neuerrichtung einer Synagoge mit Freude zur Kenntnis.

Wir unterstützen dieses Projekt mit einem symbolischen Zuschuss in Höhe von 400,00 Euro.

Der Jüdischen Gemeinde in Petrosawodsk wünschen wir mit allen seinen Mitgliedern zum 10jährigen Bestehen alles Gute und hoffen, dass sich das jüdische Gemeindeleben in Petrosawodsk auch weiterhin so gedeihlich entwickelt.

Brigitte Russ-Scherer
Oberbürgermeisterin

Tübingen, im Juli 2006

Пожертвование обер-бургомистра
Тюбингена Бригитте Русс-Шерер
на строительство синагоги



Чтение Свитка Торы

Наша кухня

Гуляш из говядины



1,5 кг говядины, 2 стл жира, 5 луковиц, нарезанных кубиками, 1,5 чл соли, 2 чл красного перца, 1/4 чл черного перца, 2 мелко нарезанных стручка зеленого перца, 1 ст томатного соуса.

Разрежьте мясо на небольшие кусочки, разогрейте жир в кастрюле с толстым дном или в котелке и обжарьте мясо, положите туда лук и продолжайте жарить. Посолите, поперчите: накройте крышкой и тушите на слабом огне полчаса. Добавьте зеленый перец, томатный соус и тушите еще 1,5 часа (до полной готовности). Гуляш можно подать с нудлэн (лапшей) или жареной картошкой.

Запеканка грибная

Курица (2 кг), 2 стл муки, 2 чл соли, 1/4 чл перца, 4 стл куриного смальца, 1,5 ст лука, нарезанного кольцами, 1 стл красного перца, 1 ст кипятка.

Курицу разрежьте на куски и каждый кусок натрите мукой, солью и перцем обжарьте куски в растопленном жире, выньте курицу и на оставшемся жире обжарьте лук. Опять положите на сковороду курицу, посыпьте красным перцем и залейте водой, закройте крышкой и тушите на слабом огне 1,5 часа (до полной готовности). Курицу можно подавать с нудлэн (лапшей).

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**КТО ЕСТЬ ГЕРОЙ?
ТОТ, КТО ВРАГА ОБРАЩАЕТ В
ДРУГА.**

Абот де Р. Натан

**ХЭСЭД АГАМИМ
ПОЗДРАВЛЯЕТ С ЮБИЛЕЕМ**

ЖЕЛТОВУ Маргариту Львовну

НЕВСКУЮ Нину Ивановну

МАЖБИЦ-ВЕРОВА Олега Иосифовича

НИЛЬВУ Ефима Соломоновича

ФРОЛОВА Бориса Павловича

МАЗЛ ТОВ И ДО СТА ДВАДЦАТИ!

Издатель: Петрозаводская
еврейская религиозная община
185035 г. Петрозаводск, а/я 360,
тел. (814-2) 78-39-38 e-mail: talit@karelia.ru

Редакторы:
Давид Генделев
Дмитрий Цвибель

Компьютерный набор, верстка и офсетная печать выполнены
фирмой "Принт", 185001, Петрозаводск, пр. Первомайский, 1,
тел. 78-20-18, факс 78-12-26
Тираж 300 экз.