Association Cultuelle Israélite d'Aulnay sous Bois
Tel : 01.48.79.37.10
3, Avenue Clermont Tonnerre 93600 Aulnay sous Bois
Site Internet : BETHMOSCHE.FREE.FR

diia

Numéro 118
Avril 2006

Editorial

Chers amies et amis,
"Plus jamais çà", comme vous, j'ai entendu ces quelques mots des milliers de fois. Voilà maintenant deux mois qu'Ilan Halimi , z"l, a été trouvé le long d'une voie de chemin de fer agonissant. Il est mort dans d'horribles souffrances et tortures (plus de 80% de son corps). La police n'ose pas rendre publique les sévices qu'à subit Ilan. Le fait d'avoir, à plusieurs reprises dans notre long exil, exigeait aux yeux du monde que de telles barbaries et notamment celles de la deuxième guerre mondiale, ne se reproduisent plus, sur le fait simplement d'appartenir à une race ou à une religion, n'a servi à rien. Les années passent ainsi que les siècles et nous avons les mêmes soucis. Que faut-il faire pour casser les mythes du 'juif bouc émissaire', du 'juif riche' etc ? L'aveuglement du monde face à des propos antisémites d'un certain "humoriste" ou d'un président ou même dans des chansons, n'aliment-t-il pas des sujets sensibles, la haine du juif. Oui "plus jamais çà", mais comment faire, que faire ?
Nous sommes aux portes du mois de Nissan, mois de la libération d'Egypte du peuple Hébreu par la main d'Hachem. Cette libération est commémorée, depuis lors, à l'occasion de la Fête de Pessah et notamment au cours du Seder relatant celle-ci durant lequel le chef de famille raconte la sortie d'Egypte à ses enfants comme s'il était sorti lui-même d'Egypte. Aujourd'hui, une bonne partie du Peuple Juif vit sur sa Terre, mais ne se sent pas pour autant en sécurité.
Comme le dit le Talmud, c'est au mois de Nissan que nous avons été libéré et c'est au mois de Nissan que nous serons à nouveau libérés, cette fois, de l'exil physique et spirituel. Espérons que ce mois de Nissan sera le bon, et que l'on puisse réellement dire "Plus jamais çà".
Je vous rappelle que de nombreuses associations organisent des collectes d'argent pour remédier à la situation catastrophique de certains de nos frères aussi bien en France qu'en Israël (Eh oui, tous les juifs ne roulent pas sur l'or). Elles livrent des paniers de Pessah à des familles entières ou organisent des séders collectifs. Ne restez pas indifférent aux difficultés de vos frères juifs. . F. Silvera

SOMMAIRE

- Editorial
- Pessah
- Activités
- Horaires offices
- Question d'Halakha

F PESSAH 5766 – LES DATES A RETENIR

Durant le mois de Nissan, si un homme ou une femme voit un arbre fruitier en fleurs, ils doivent faire la bénédiction (une seule fois dans l'année) se trouvant dans le Petah Elyahou page 384.

J **Mardi 11 avril** : Le soir, recherche du h'amets (avec une bougie en cachant 10 morceaux de pains)

J **Mercredi 12 avril** : jeûne pour les premiers nés (garçons) – généralement remplacé par une étude à la synagogue le matin. Mais pour ceux qui jeûnent les heures sont les suivantes : Début :05h24 – Fin : 21h18.
Le matin : destruction du H'amets avant 12h30.
Comme la fin de la première partie de la fête coïncide avec Chabbat, il est impératif de faire la prière Erouv Tavchilim dans la journée sur un œuf ou un morceau de viande et une matza (voir dépliant). Ceux-ci sont mis de côté et seront utilisés pour préparer les repas de Yom Tov et de Chabbat. Bien sur comme Vendredi est un yom tov, les plats sont à préparer à partir d'une flamme existante.
Allumage des bougies avant 20h18
Le soir à partir de 21h27 (**IMPERATIF**) : 1er Séder de Pessah.

J **Jeudi 13 avril** : 1er jour de Pessah
Le soir : 2eme Séder de Pessah
Allumage des bougies à partir de 21h29 avec **une flamme existante**.

J **Vendredi 14 avril** : 2éme jour de Pessah

J **Mardi 18 avril** : le soir à partir de 20h27 Allumage des bougies.

J **Mercredi 19 avril** : 7éme jour de Pessah
Allumage des bougies à partir de 21h39 avec **une flamme existante**.

J **Jeudi 20 Avril**: 8éme jour de Pessah
Fin de la fête à 21h41.

Harotzet

Horaires des Offices à la synagogue:
Mercredi 12 , Jeudi 13, Vendredi 14, Mardi 18 et Mercredi 19 Avril : Min'ha suivi de Arbith à 19h00
Jeudi 13, Vendredi 14, Samedi 15, Mercrdei 19 et Jeudi 20 Avril : Char'Hit à 9h30.

F PESSAH 5766 – PRESCRIPTIONS POUR LA FETE

Cette année je vous joins le prospectus du Beth Loubavitch sur les prescriptions de la fête. Cela permettra d'insérer dans le journal plus de recettes de cuisine. Mesdames et pourquoi pas messieurs, à vos fourneaux.

Horaires de chabbath :
Vendredi soir : Arbith à 19h00
Samedi matin : Char'hit à 9h20
Samedi soir : Min'ha suivi de la Séoudah et d'Arbith - 1h30 avant la fin du Chabbat

Office de dimanche matin à 8h00

F RECETTES PESSAH 5766

Citronnade – Limonada del hamd

Cette citronnade était l'une des boissons que l'on préparait spécialement pour Pessah, avant qu'il n'y ait dans le commerce toutes sortes de boissons autorisées pour Pessah.
Prendre un verre ou une tasse que l'on prendra comme mesure dose ; on peut ainsi augmenter les quantités à volonté.
1verre de jus de citron pressé et soigneusement filtré , 2 verres d'eau, 2 verres de sucre en poudre.
Mettre dans une marmite à fonds épais le sucre et l'eau et faire cuire jusqu'à obtention d'un sirop c'est à dire jusqu'à ce qu'une goutte de ce sirop trempée dans de l'eau forme une boule, puis ajouter le jus de citron et continuer la cuisson à feu doux pendant 5 minutes environ ; on obtient ainsi un sirop d'une belle couleur claire. Laisser refroidir et mettre dans un bocal. Servir frais et dilué dans de l'eau suivant le goût.

Biscuit a la farine de Matzah

Ingrédients : 6 œufs – 1 verre de sucre - le jus d'un demi citron et son zeste - ½ verre de farine de matzah fine – ½ verre de fécule
Préparation : Séparer les blancs des jaunes et battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que ce mélange devienne mousseux. Ajouter le jus du citron et son zeste et battre de nouveau. Ajouter la farine de matzha et la fécule. Remuer.
Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation..
Cuire à four moyen environ 30mn.

Grimserle (Alsace)

Ingrédients : 3 œufs – une pincée de sel - 3 cs rase de sucre en poudre – ½ verre de raisin secs trempés dans du kirsh ou autre liqueur (autorisé à Pessah – bien vérifier) - ½ verre de poudre d'amandes – 1 peu de cannelle (facultatif) – ½ verre d'amandes hachées grossierement et 3 cs de farine de matzah fine
Préparation : Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Avce deux cuilléres à soupe , former des quenelles et les faire frire dans de l'huile.
Saupoudrer de sucre .

Pate a tarte

Ingrédients : 250g de farine de matza – 125g de margarine - 100g de sucre en poudre - 1 œuf entier + 1 jaune – un peu d'eau et des fruits pour la garniture.
Préparation : Mélanger le tout et aplatir en formant la tarte.
Garnir de pommes ou autres fruits et verser un mélange sucre/oeuf par-dessus
Faire cuire 45 mn Th 200°.

Gateau au chocolat

Ingrédients : 250g de chocolat - 125g de margarine - 200g de sucre en poudre - 8 œufs – 4 cs de fécule.
Préparation : Faire fondre le chocolat dans un peu de café. Ajouter les jaunes d'œufs , le sucre , la margarine et la fécule . Bien mélanger.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation
Faire cuire 45 mn Th 180°.

Gateau coco - chocolat

Ingrédients : 100g de chocolat rapé – 1verre 1/4 de sucre en poudre - 6 œufs – 100g de noix de coco en poudre – ½ verre de farine de matza.

Préparation : Séparer les blancs des jaunes et battre les jaunes avec le sucre. Puis incorporer les autres ingrédients. Battre de nouveau.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation
Faire cuire 45 mn Th 160°.

Les mchimlettes

Ingrédients : 1 zeste d'orange – 5cs de sucre en poudre - 10 œufs – 1 verre de jus d'orange- 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger - 10 cs bien pleines de farine de matza.
Préparation : Mettre tous les ingrédients dans un récipient et bien mélanger.
Faire frire dans un bain d'huile les mchimlettes en remplissant une cuillére à soupe et pâte et en la faisant glisser dans l'huile chaude.
Faire un miel liquide et tremper les mchimlettes avant de servir

Marunchinos (macarons aux amandes sepharades)

Ingrédients pour 20 macarons : 175 g d'amandes blanchies (ou ne poudre), 125 g de sucre en poudre, 1 blanc d'oeuf legerement battu, 1 pincee de sel, 1 cuillere a cafe d'extrait d'amande, 20 amandes, entieres ou effilees, pour la decoration (facultatif mais fortement conseille !)

Préparation
- Prechauffer le four à 160 degrés . Recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.
- Dans un robot, travailler le sucre, les amandes et le sel jusqu'à ce que les amandes soient réduites en fine poudre. Ajouter l'extrait d'amande et le blanc d'oeuf et travailler jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogéne.
- Former des petites boules de pâte et les placer sur la plaque de cuisson, en prenant soin de les espacer de quelques centimètres. Placer une amande au centre de chaque petite boule de pâte et enfourner jusqu'à ce que les macarons commencent à dorer, 20 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille et conserver les biscuits dans un récipient hermétique.

Matzo brei aux poivrons et aux oignons

Ingrédients pour 2 personnes : 3 matzohs - 3 œufs - 1 pincee de sel - 1 pincee de poivre - 2 cuilleres a soupe de ciboulette hachee - 1 oignon de taille moyenne - 1 poivron rouge - 3 a 4 cuilleres a soupe d'huile d'olive

Préparation
- Dans une grande passoire, casser les matzohs en morceaux de 2 a 3 cm et les rincer a l'eau chaude du robinet jusqu'a ce que les morceaux aient ramolli, entre 1 et 2 minutes. Laisser reposer 5 minutes. Pendant ce temps, couper les poivrons et les oignons en petites lamelles d'un-demin cm de large.
- Dans un grand bol, battre les oeufs, le sel, le poivre et la ciboulette puis y melanger les matzohs.
- Faire cuire l'oignon et le poivron dans une grande poele anti-adhesive (croyez-moi, c'eest tres important) chauffee a feu moyen. Laisser cuire une petite dizaine de minutes ou jusqu'a ce que l'oignon commence a dorer. Ajouter le melange de matzohs et laisser cuire a feu un peu plus fort en prenant soin de remuer le melange, jusqu'a ce que les matzohs commencent a dorer, 12 minutes environ. Assaisonner avec un peu de sel, decorer avec un peu de ciboulette et servir immediatement.

Gateau d'amandes au sirop d'orange (Espagne)

Faites-le au moins quelques heures avant de le servir et de préférence la veille afin de le laisser bien s'imprégner de jus d'oranges. C'est une recette que vous devez absolument essayer.
Ingrédients (pour 12/14 personnes) : 8 œufs (séparer les blancs des jaunes) - 200gr de sucre -
le zeste râpé de 2 oranges - 2 C. à café de cannelle - 100gr d'amandes moulues - 100gr d'amandes mondées finement hachées
Pour le sirop 200 Gr de sucre, 6 dl de jus d'orange fraîchement pressé (ou en brick)
Préparation :
Mélanger bien les jaunes d'œufs avec le sucre, le zeste d'orange, la cannelle et toutes les amandes..
Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer les doucement. Verser dans un moule de 26 cm

de diamètre, huilé et fariné et mettre au four préchauffé à 180°/th4 pendant environ 1 heure. Faire le sirop en portant le jus d'orange à ébullition avec le reste de sucre. Retirer du feu et remuer pour dissoudre le sucre. Quand le gâteau a refroidi, percer des petits trous avec une fourchette pour permettre au jus d'être absorbé et transférer-le dans un moule ou plat profond juste assez grand pour le contenir avec le sirop. Verser le sirop dessus et le laisser s'imbiber pendant quelques heures ou toute la nuit. Une jolie façon de servir ce superbe gâteau est de l'accompagner de tranches d'oranges au sirop.

Biscuit aux amandes (Tunisie)

Ingrédients : 1 verre et demi d'amandes en poudre – 1 verre de sucre – 2 ou 3 œufs – 1 verre de farine de matza – 1 pincée de sel

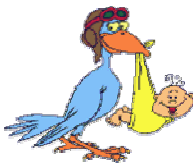
Préparation :

Préchauffer le four à 180° (doux)

Mélanger en unse seule fois les divers ingrédients.

Verser dans un petit moule plat légérement huilé.

Metter au four et laisser cuire pendant ¼ d'heure.



F MAZAL TOV

Un grand Mazal Tov Mr ROJTENBERG Jacob, Mr & Me TAÏEB Simon et Mr & Me TAIËB Michaël, pour la naissance de leur arrière petit-fils, petits-fils et fils, RONY, né le 9 Février 2006.

F REFOUA'H CHELEMA

Fasse que D… envoie une Réfoua'h Chéléma, Ariel Haïm Sharon, Mr Bénichou Judas, Mad Sisso Simon & Mad Teboul. Amen

F RETOUR SUR LA FETE DE POURIM

Merci à vous tous d'être venus aussi nombreux à la fête de Pourim qu'a organisé l'ACIA. Un grand bravo à tous les enfants qui nous ont encore cette année, épatés avec leurs jolis déguisements. Les spectacles étaient de grandes qualités. Un grand merci à tous ceux qui m'ont aidé bénévolement à vous recevoir et à préparer le repas et goûter de Pourim. Tous les ans, nous nous améliorons un peu plus. Il est vrai que nous étions un peu juste sur la nourriture, mais il est très difficile de prévoir un repas si nous n'avons pas le nombre de convives. A améliorer pour l'année prochaine si D… veut.

F ACTIVITES COMMUNAUTAIRE

TALMUD TORAH

Dates des prochains cours : 02 Avril – 09 Avril – 23 Avril – 30 Avril – **Pas de Cours le 16 Avril**

F QUESTION D'HALAKHA : REPONSE DU RAV AHARON BIELER

Existe t il une durée limiter pour faire la amida ? C est à dire est ce que si je prie ma amida et que l'officiant à commencer la répétition, je dois me hâter de finir ma amida ? Est ce que si en priant à mon rythme je rate complètement la répétition et ce systématiquement - dois-je revoir mon rythme à laquel je prie ma amida? Quel est le plus important la amida individuel ou la répétition ?

Il n'y a pas de limite de durée pour la 'Amida.

Bien qu'il soit toujours préférable de répondre à la « Kédouchah », vous pouvez, si cela peux vous aider à vous concentrer, allonger votre prière même si vous terminez après la « Kédouchah » (1). Il est par contre très important de commencer la 'Amida en même temps que les autres (2).

Il faudra s'arrêter, se taire et se concentrer sur ce que dit l'officiant au moment de « Kédouchah », « Kadich » et « Barékhou » (3). Vous serez, alors considéré comme si vous aviez répondu (4).

Si vous êtes Séfarade, vous avez la possibilité, pour la prière du matin (si vous pensez que cela vous permettra d'arriver à temps pour répondre à la Kédouchah), de commencer la 'amida avant les autres fidèles, alors que l'officiant se trouve à « Emet véyatsiv » (5)

1)'Aroukh Hachoulkhan, Orah 'Haïm 109, 5 – Avné Ichpa au nom du Rav Eliachiv. (voir également, à ce sujet, le Biour Halakhah chap. 109, « Hanikhnass »

2) Michnah Bérourah chap. 66, alinéa 35.

3) Choul’han ‘Aroukh, Orah ‘Haïm 104, 7 et Michnah Bérourah chap. 104, alinéa 26.
4) Michnah Bérourah chap. 104, alinéa 28.
5) Yabi’a Omer