

# חכמת נשים

דברים יקרים מלכ אל לנ  
מאת הרבנית  
נעמי טמואלי תליט"א  
אסת חנר למר"ר ועט"ר  
הגה"צ רבינו  
בניהו טמואלי תליט"א  
ראש ישיבת המקובלים  
"נהר שלום" תכנ"ץ

גליון מס' 223

## פרשת ויקרא התשוב"ג

### ההכנות לחג הפסח

#### נשים ובנות יקרות!

אנו נמצאות ממש בהכנות החשובות והנפלאות לחג הפסח מידי שנה הבית מתאוורר, הדברים הישנים מפנים מקום למוצרים חדשים, הכל מתחדש יחד עם הפריחה והאביב.

צריכות הנשים לדעת כי גם אנו מחוייבות בברכה המגיעה אלינו מידי שנה "ברכת האילנות" לברך ולהודות לה' על האילנות הפורחים מחדש. ולדעת שכל זה מלמד אותנו כי גם עם ישראל עתיד להתחדש ולפרוח, ולזכות לגאולה השלימה.

פסח - נקרא על שם שפסח הקב"ה במצרים על בתי בני ישראל כאשר היתה מכת בכורות, והבכורות של היהודים נצלו ממות, על ידי שנתנו מן הדם של הטלה על המשקוף והמזוזות, ועל ידי מכה זו יצאנו ממצרים ונהיינו לעם סגולה על ידי שקבלנו את התורה.

כל הניסים והנפלאות הללו שנעשו עימנו במצרים ועלינו סוף, צריך להיות לנו הכרת הטוב, ואנו משבחים ומפארים את הקב"ה שהוציא אותנו מבית עבדים.

ונקה ונקרצף את הבית כדי שכל המאכלים שלנו לפסח יהיו כשרים בתכלית הכשרות בפרט את המטבח נכשיר אותו כראוי לפי כל דקדוקי ההלכה, כדי שנוכל לקיים את מצוות אכילת המצה בליל הסדר כהלכתו.

ידוע מה שכותב הזוהר הקדוש על המצה שהיא נקראת "אוכל של רפואה" המצות האלו מרפאות את האדם. לכן כדאי מאוד להשתדל לקנות מצות מהודרות לקיים את אכילת הכזית לליל הסדר, ואם יהיו המצות עבודת יד בהכשר מעולה - טוב יותר, ובכך יזכו כל ישראל להנצל מן המגפה הזאת, וכן בזכות המעשים הטובים והעזרה שאנו עוזרים אחת לשניה, לדאוג למשפחות שאין להם והקב"ה אומר על מי שעושה כן, אם אתה משמח את שלי אני משמח את שלך.

נעבור את הימים הללו לאחר שכבר שנה שלימה משתוללת מגיפת הקורונה, ובעז"ה אנו כבר בסיומה, לקחת הכל במצב רוח מרומם כי אנחנו מאמינים בני מאמינים,

אשרת  
חילי  
מי ימצא  
זרחוק  
מפנינים  
מנרה

המשך בעמוד הבא





# הזכמת נשים

והקב"ה בחר בנו מכל העמים ונתן לנו את חג החירות, ולכן בליל הסדר כל אחד ואחת צריכים להרגיש כבני חורין, נשמח בימים הללו ובפרט בליל הסדר, נקרא את ההגדה בשירים והלל לה' יתברך, והוא יושיענו בקרוב. אמן.

בהגדה אנו קוראות "מה נשתנה הלילה הזה מכל הלילות... והיא שעמדה לאבותינו ולנו שלא אחד בלבד עמד עלינו לכלותינו והקב"ה מצילנו מידם" להבין שהקב"ה הוא כל יכול, והוא יצילנו גם מן הצרה הזאת, לכן נצעק ונתפלל ונתחנן לה' שישנה את הכל לטובה.

מסופר על הכתב סופר, שבזמנו היה מלך שהיה לו משרת. המשרת ראה חבילת כסף אצל המלך גנב אותה והחביאה אצל אחד התלמידים של הכתב סופר.

לימים המלך ערך חיפושים אצל היהודים ומצא את הכסף בביתו של אותו תלמיד. המלך זעם מאוד עד כי רצה לפסוק את דינו לתליה.

הכתב סופר לא ידע את נפשו, כמה שניסה לדבר עם כל מי שמכיר את המלך, העלה חרס בידו. לילה לפני ביצוע הגזר דין נגלה החתם סופר אביו של הכתב סופר אליו בחלום, ואמר לו למה אתה רדום, לך תתפלל חזק עם כל הקהילה על היהודי הזה כי מעלילים עליו עלילת שוא.

מיד קם הכתב סופר וקיבץ את כל בני הקהילה והתפללו וזעקו לה' שיציל את היהודי וב"ה למחרת פתאום עלה בדעתו של המלך לבדוק אולי משרתו הוא הגנב.

לאחר לחצים על המשרת הודה הגוי במעשהו, שהוא זה שהחביא את הכסף בבית היהודי. כך היה רוח והצלה בזכות התפילה מתוך הלב.

גם אנו נזעק ונתפלל בימים קדושים אלו, ונצל את ימי הפסח לתפילה ותחנונים, שהקב"ה יעשה לנו ניסים גלויים, ונזכה עוד בזאת השנה לגאולה השלימה, לאכול מן הזבחים והפסחים, בבנין בית המקדש במהרה בימינו אמן.

בברכת שבת שלום

נעמי שמואלי

## מעשיות וחיזוקים

על רבינו מרדכי שרעבי זע"א

ומעשה היה שבאחד מימי ר"ח, נתן רבינו לאחד מתלמידיו את כל הכסף שהיה בכיסו על מנת שיחלק את המילגות ללומדים, איש איש כפי הראוי לו. אולם לאחר שהשליח הסתובב וחילק לכל אברך את הסכום המתאים לו, נותר אחד שלא קיבל, כשחזר אל רבינו ובידו הבשורה הנ"ל, ראה שרבינו לא חלי ולא מרגיש, ובטחון רב ומופשט פתח ואמר: "נחכה מעט, וה' יזמין לנו...".

ואכן לא חלפו חמש דקות, ולפתע בא יהודי שאינו מוכר, הגיע עד לשולחנו של רבינו, נשק את ידו, הוציא מכיסו סכום גדול של כסף, נתנו לרבינו והלך לו. רבינו חייך ואמר לשליח, הכסף הגיע, תן אותו למי שנחסר, ובכך הכל בא על מקומו. זו היתה מידתו בביטחון מופרז בהשיות, והקב"ה עושה רצון הצדיקים.



## מרק גריסים ועדשים

### המצרכים:

- 2 חבילות כרפס (סלרי)
- 2 כוסות שעועית לבנה - להרתיח ולבשל טוב או מקופסת שימורים
- חצי קילו גריסים לבנים
- רבע קילו עדשים ירוקים
- חצי קילו עדשים כתומים
- 5 שיני שום
- 2 בצלים
- מלח או מרק עוף
- 5 תפוחי אדמה
- 2 כפות פפריקה מתוקה בשמן
- 2 כפות כורכום
- מעט פלפל שחור (אפשר להוסיף לפי הטעם)

### אופן ההכנה:

בררי הקטניות מליכלוכים ואבנים והרתיחי עם הרבה מים, לאחר רתיחה כמה דקות סנני ושפכי את המים. את הכרפס השרי בקערה עם מים וסבון 3 דקות, שטפי טוב וקצצי דק דק.

קלפי את הבצלים וחתכי לקוביות 1 ס"מ, שיני שום קלפי מעכי או חתכי דק דק. את התפוחי אדמה קלפי וחתכי לקוביות 1 ס"מ (אפשר לחילופין לבשל ולמעוך את התפוחי א), הוסיפי הכל לסיר גדול, והוסיפי מים 10 ס"מ יותר כי הקטניות סופגות הרבה מים.

הוסיפי מלח או אבקת מרדך לפי טעמך, הרתיחי הכל ובשלי למשך שעה על אש נמוכה, תוך כדי הבישול ערבבי מידי פעם ובדקי אם צריך להוסיף עוד מים.



לבריאות ובהצלחה  
שבת שלום