



Liberal Jüdische Gemeinde

Wolfsburg–Region Braunschweig e.V.

L J G Wolfsburg-Region Braunschweig e.V.

Postfach 100408

38404 Wolfsburg

ljgbrawo@gmx.de

Internetseite: www.ljg-brawo.de

Gedanken unseres Rabbiner Dr. Gabor Lengyel zu Pessach

Am 15. des Monats Nissan beginnt Pessach. Ich möchte mit Euch meine persönliche Geschichte und meine Empfindungen teilen.

Zwischen 1961 und 1964 diente ich in der Zwah Hagana Le`Jisrael, in der israelischen Verteidigungsarmee.

Im letzten Jahr hatte ich eine einem Offizier vergleichbare Stellung und leitete dort den Sederabend.

Warum tat ich das? ---Pessach ist ein Fest der Familie, fast alle Soldaten erhalten einige Tage Urlaub und strömen nach Hause. Da ich keine Familie hatte, blieb ich freiwillig in der Einheit, um anderen Soldaten zu ermöglichen, Pessach mit ihrer Familie zu feiern.

Wie schön, wenn man eine Familie hat und den Sederabend mit ihnen verbringen kann.

Wie schön aber auch, dass unsere Gemeinde auch ein Zuhause bietet für viele Menschen, die sonst den Sederabend nie feiern würden.

Durch das Erzählen der Exodus Geschichte können wir eine Verbindung zu unserer eigenen Lebensgeschichte herstellen.

Ich bin immer berührt von den Geschichten der Flüchtlinge, weil ich auch als fast 16jähriger junger Mann ein Flüchtling war. Die Haggada Geschichte ist so weit von uns entfernt. Sie passierte vor tausenden von Jahren. Unterdrückung und Gewalt, Streben nach Freiheit –dies sind Dinge, die die Flüchtlinge heute überall in der Welt und auch in unserer Mitte erfahren müssen.

Unsere Aktivitäten im April 2014 / Luach für Nissan 5774

► 29. März um 10.00 – Vorbereitungstreffen zu der Fahrt nach Auschwitz

Ort: Bahnhof Braunschweig, M`c Donalds

► 3. - 7. April – **Fahrt** mit den Jugendlichen
nach **Krakau und Auschwitz** (noch ein Platz frei!)

► Am Donnerstag, den 10.04.2014 von 10.00 – 16.00 Uhr
findet das **Integrationsseminar**
für jüdische Zuwanderer im Land Niedersachsen statt.
Anmeldung bei Margarita Suslovic.

► Am Dienstag, 15. April um 18.00 Uhr – **Sederabend**

► Mittwoch, 23. April um 19.00
Treffen des Abraham Forums (Seiler Str. 4)

► Freitag, 25. April - Limud B'Zawta - לימוד בצוותא
Workshop Antikriegslieder mit dem Mihail Vinoukur
um 18.00 – Kabbalat Shabbat

► Sonntag, 27. April Jom ha Shoa
Fahrt nach Gardelegen zu der Holocaust Gedenkstätte
Abfahrt um 10.00 aus Wolfsburg
Anmeldung beim Leonid
Abfahrt um 9.30 aus Braunschweig
Anmeldung beim Dimitri



► **Begegnungsstätte Limud B'Zawta - לימוד בצוותא**
und Bibliothek – mittwochs 16.30 -18.00



✓ **Beratung in sozialen Fragen und bei Anfragen an das Jugendamt –**
Dipl. Soz. Päd. Dimitri Tukuser (Termine nach Absprache: 015228770592)



Wir gratulieren Geburtstagskinder:

Diterle Liuba, Stallmeister Heribert, Tass Michel

Annonce (in Hannover) I:

Freitag, - 04.04.2014 - 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Kantor Eliya Schwarz
Anschließend Kiddusch mit Challot und Wein
von 17,30 -18,30 Uhr Singkreis für alle Interessierten mit
Kantor Eliya Schwarz

Samstag – 05.04.2014 – 10 00 Uhr Schacharit mit Kantor Eliya Schwarz

Freitag, - 11.04.2014 - 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Rabbiner Dr.Gabor Lengyel
Anschließend Kiddusch mit Challot und Wein

Montag – 14.04.2014 – 18.00 Uhr Sederabend mit Kantor Eliya Schwarz

Freitag, - 18.04.2014 - 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Kantor Eliya Schwarz
Anschließend Kiddusch mit Challot und Wein.
Von 17.30 Uhr – 18.30 Uhr Singkreis für alle Interessierten
mit Kantor Eliya Schwarz

Samstag, - 19.04.2014 - 10.00 Uhr Schacharit mit Kantor Eliya Schwarz

Montag - 21.04.2014 - 10.00 Uhr Schacharit mit Jiskor Rabbiner Dr.Gabor Lengyel

Freitag – 25.04.2014 – 19.00 Uhr Kabbalath Shabbat mit Kantor Eliya Schwarz

Sonntag – 27.04.2014 – 19.00 Uhr Gedenkstunde zu Jom Ha Shoah

Rezept des Monats:

Humus mit Geschmack

Es gibt 10 Gründe, viel mehr Humus zu essen und mit exotischen Zutaten anzureichern, wegen der Proteine, weil Humus so gesund ist, schlank macht, Cholesterin senkt, Natalie Portman humussüchtig ist, Krebsgefahr mindert, mediterrane Diät gut ist, als Brotaufstrich verwendet werden kann anstelle von Butter oder Majonaise und ganz leicht selber zu machen ist: 1 Kilo Kichererbsen über Nacht einweichen, mit einer Zwiebel 3 Stunden lang kochen und grundsätzlich mit etwas Tahini (Sesampaste), Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel, etwas Wasser und Saft einer Zitrone im Mixer zu Paste verarbeiten. Und nun variieren. Mit jeweils einer Zutat nach Wahl, anstelle von Tahini, "neuen" Humus erfinden: Avocadofleisch, Erdnussbutter, weichgekochte Artischockenböden, Kohlrabi, Süßkartoffel, gegrillte Paprikas oder Auberginen, getrocknete Tomaten, Kräutern aller Art, Kalamati-Oliven, Wallnüsse, Joghurt, usw. ([Huffington, hope, about](#)) TS



Während der Veranstaltungen gemachte Foto- und Videoaufnahmen werden gegebenenfalls für Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit der LJG BraWo e. V. eingesetzt.
Die Aufnahmen werden nicht für kommerzielle Zwecke genutzt.