

Эрув Тавшилин – законы приготовления пищи в праздник, который выпадает на пятницу

Накануне праздника, который примыкает к субботе, т.е. выпадает на пятницу или на четверг и пятницу, следует приготовить небольшое количество вареной пищи в качестве «эрув тавшилин». Эта пища предназначена для еды в субботу. Это позволит варить и готовить в пятницу еду для субботы (в четверг ее готовить нельзя).

Эрув тавшилин позволяет также зажигать субботние свечи.

Для приготовления *эрув тавшилин* надо взять хлеб (принято брать целую халу или булочку) и немного вареной пищи (рыба, мясо или вареное яйцо), которую обычно едят с хлебом. В Песах, разумеется, вместо хлеба берут *мацу*.

Накануне праздника берут в руки хлеб (или *мацу*) и вместе с ним часть вареной пищи и произносят следующее благословение:

«Благословен Ты, Б-г, наш Б-г, Царь вселенной, который освятил нас Своими заповедями и повелел нам исполнять заповедь эрува».

Затем произносят:

«Благодаря этому эруву да будет позволено нам печь, варить, укутывать еду (чтобы не остывала), зажигать огонь и делать в праздник все необходимое для субботы».

Следует помнить, что эрув позволяет только готовить в праздник на субботу, но не позволяет делать никаких действий,

запрещённых в сам праздник. Огонь можно зажигать только от зажженной ранее свечи, поскольку нельзя разводить новый огонь в праздник.

Минимальный объем вареной пищи для эрув тавшилиин – 27 куб. см., а хлеба (или мацы) – 57,6 куб. см. (есть мнение, в соответствии с которым, надо чтобы вареной пищи было бы как минимум 33, а хлеба – 100 куб. см.). Принято брать для эрув тавшилиин хорошую еду. Эрув должен быть сохранен по крайней мере до того, как все будет приготовлено для субботы. Даже если часть эрува пропала или ее съели – ничего страшного, даже если хлеба не осталось совсем, но осталось хотя бы 19 куб. см. вареного блюда. Если эрув пропал целиком, или его вообще забыли приготовить, надо спросить у раввина, что делать.

Эрув принято съедать в третью субботнюю трапезу, причем для благословения на хлеб берут булку (или мацу) из эрува. (Мишна Брура приводит также такой интересный обычай: эту булочку включают в состав «лэхем мишнэ» – двух хлебов – в первую и вторую субботние трапезы, а на третью ее едят).

Желательно закончить приготовления еды в пятницу на субботу так, чтобы оставалось еще значительное время до захода солнца, а не перед самым заходом.