Картофельная ханукия

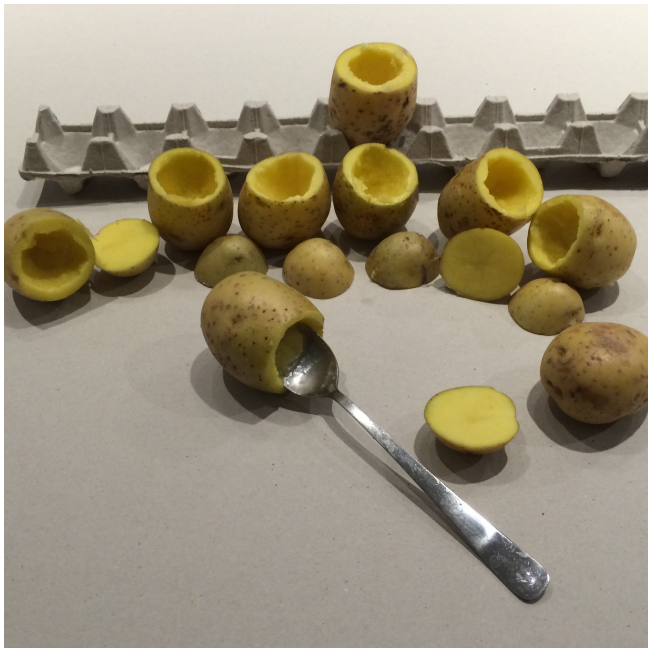
Как мы знаем, ханукия может быть сделана из чего угодно. Ну, или почти из чего угодно – материал должен быть прочным и не бояться огня. Так почему бы вновь не посмотреть по-новому на основной продукт для изготовления ханукальных латкес – на картофель? Если мы увидим в картошке материал для творчества, то сможем сделать даже картофельную ханукию.

Нам потребуется:



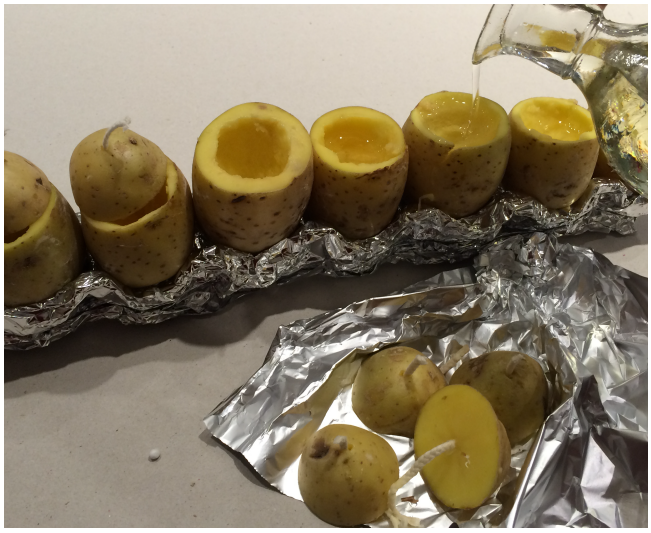
- **9 картофелин примерно одинаковой ровной формы, чем крупнее – тем лучше**
- **острый нож (канцелярский со сменным выдвижным лезвием или небольшой кухонный)**
- **металлическая чайная ложка**
- **шнур из хлопковых нитей или кусок марли для фитиля**
- **8 свечей для «шамеша»**
- **растительное масло**

У каждой картофелины нужно срезать верхушку, затем ножом вырезать по кругу сердцевину и выбрать мякоть с помощью ложки. Таким образом, должно получиться 8 «горшочков» с крышечками. Их можно просто расставить на ровной поверхности – на столе, подоконнике, подносе. Для этого внизу картофелины тоже срезается закругление, чтобы получилось устойчивое донышко. А можно все картофелины разместить в общей подставке – например, отрезать один ряд от картонной ячейки для десятка яиц, обернуть для красоты и безопасности плотной пищевой фольгой и расставить в ней восемь масляных резервуаров и «шамаш» - служебную свечку.

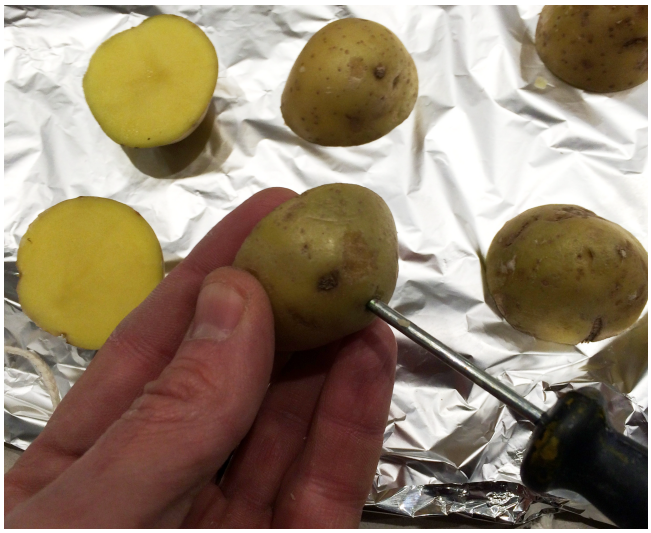


Творчество
Рекомендуемый возраст: 4-5 лет
Эрик А. Киммель "Ханукальный медведь"
Автор занятия: Андрей Боровский

Подставка для «шамаша» тоже делается из картофелины: сделать углубление для свечи, выложить его смятой фольгой, чтобы свеча плотно фиксировалась – ведь нам придётся менять свечи на каждый день праздника.



Теперь осталось превратить картофельные «горшочки» в масляные лампады. Почему интереснее сделать именно масляную ханукию? Потому что ханукальное чудо в Храме произошло с маслом - когда найденный запас масла, которого должно было хватить лишь, горел в меноре восемь дней. Поэтому ханукальные светильники стараются сделать с масляными лампадами – свечи мы и так видим во все другие праздники.



В храмовой меноре горело оливковое масло. Мы тоже можем заправить ханукию оливковым маслом, но и любое другое – подсолнечное, кукурузное – тоже подойдёт. Внутрь картофелин наливаем растительное масло.

В середине срезанных с картофелин крышечек делаем отверстия – протыкаем их шилом или деревянной палочкой. Отверстие не должно быть слишком большим, чтобы фитиль не проскальзывал внутрь – 3-5 мм. Через него пропускаем фитиль – полоску марли или кусок шнура из хлопковых нитей. Фитиль должен быть утоплен в масло, а над крышечкой должен оставаться совсем небольшой кончик. Когда фитиль пропитается маслом, его можно будет зажечь и отрегулировать высоту пламени – огонек должен гореть ровно и ярко, без дыма и копоти.



Как горит масляная ханукия? Стоит попробовать провести с ребёнком эксперимент и попытаться поджечь масло в банке или ложке – ничего не получится, скорее масло потушит

спичку или свечку. Масло горит только на кончике фитиля, поднимаясь вверх по фитилю, как по лестнице. Поэтому масляная ханукия гораздо безопаснее свечной – даже если опрокинется одна из лампад, масло потушит огонь, а не загорится.

По правилам праздничные огни в ханукие располагаются в одну линию, на одном уровне. А служебная свечка «шамаш» должна выделяться – быть выше праздничных огней, стоять на подставке, выступать на шаг вперёд. Кто-то ставит «шамаш» в центре, кто-то размещает с краю.

