



## Traité Mena'hot

### Michna 3 - Chapitre 6

כָּל הַמִּנְחוֹת הַנֶּעֱשׂוֹת בְּכֵלִי,  
טְעוֹנוֹת שֶׁלֹשׁ מִתְּנוֹת שֶׁמֶן:  
יִצִיקָהּ, וּבְלִילָהּ,  
וּמִתֵּן שֶׁמֶן בְּכֵלִי קֹדֶם לַעֲשִׂיתָּ.  
וְהַחֲלוֹת בּוֹלָלִין, דְּבָרֵי רַבִּי;  
וְחֻכָּמִים אוֹמְרִים: סֵלַת.  
הַחֲלוֹת טְעוֹנוֹת בְּלִילָהּ,  
וְהַרְקִיקִים מְשׁוּחִין.  
כִּיצַד מוֹשְׁחֵן?  
כִּמִּין כִּי;  
וְשֶׁאֵר הַשֶּׁמֶן נֶאֱכָל לַכֹּהֲנִים:

Toutes les offrandes de repas qui sont préparées dans un récipient, [par exemple les offrandes préparées dans une poêle ou une casserole profonde], nécessitent trois applications d'huile, [énumérées ici dans l'ordre inverse de leur application :] verser [de l'huile sur les gâteaux après leur cuisson], mélanger [l'huile à la farine], et verser l'huile dans le récipient avant la préparation [des offrandes de repas. Dans les offrandes de repas qui se présentent sous forme de pains, c'est après que la farine a été cuite en] pains [qu'on les casse en morceaux et qu'on] les mélange [avec de l'huile ; c'est ce] qu'a déclaré Rabbi [Yehouda HaNassi]. Et les Sages disent : [C'est avec] de la farine fine [qu'on mélange l'huile. Bien que] les pains [d'offrande de repas cuits au four] nécessitent de mélanger [leur farine avec de l'huile], les galettes [ne nécessitent pas de mélange, mais plutôt d'être] enduites [d'huile après la cuisson]. Comment les enduit-on [d'huile]? [Il le fait sous une forme] similaire [à la lettre grecque] chi, ?, et le reste [de l'huile restant après l'enduit est] mangé par les Kohanim.



### A la découverte du Beth Hamikdash

Un livre référence sur le Temple de Jérusalem. Une centaine d'illustrations et une description encyclopédique du Beth Hamikdash et de son histoire.

Commandez : Tel. (Fr) : +33.1.80.91.62.91 - (Isr) : +972.77.466.03.32 - [www.torah-box.com/editions](http://www.torah-box.com/editions)