

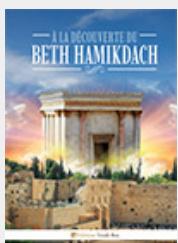


## Traité Mena'hot

### Michna 3 - Chapitre 6

כָּל הַמְנֻחֹת הַנְּעָשֹׂת בְּכָלִי,  
טֻעָנוֹת שֶׁלֶשׁ מִתְנֹות שֶׁמֶן:  
יְצִיקָה, וּבְלִילָה,  
וּמְתַנֵּן שֶׁמֶן בְּכָלִי קָדָם לְעַשִּׂתָן.  
וּמְפָלוֹת בּוֹלָלָן, דָבָרִי רַבִּי;  
וּמְכָמִים אָוּמָרִים: סָלָת.  
הַמְפָלוֹת טֻעָנוֹת בְּלִילָה,  
וּבְרָקִיקִים מִשְׁוּחִין.  
כַּיְצַד מַוְשִׁחָן?  
כְּמַיִן כִּי;  
וְשָׁאָר הַשֶּׁמֶן נָאכַל לְכַבְּנִים:

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)