

# Junho – Iyar y Siván

2016 - 5776



*Una pastora yo ami  
Una hija hermosa  
De mi chiques yo l'adori  
Mas qu'ella no ami.  
De mi chiques yo l'adori  
Mas qu'ella no ami.*

*En sos brasos m'apreto  
Con amor me bezo  
Me respondio y con dulsor  
Sos chico para amor.  
Me respondio y con dulsor  
Sos chico para amor.*

*Un día que estavamos  
En la huerta asentados,  
Le díxe yo Por tí, mi flor,  
Me muero de amor.  
Le díxe yo Por tí, mi flor,  
Me muero de amor.*

*M'engrandeci y la buxki,  
Otro tomo y la pedrí,  
Ella sí olvido de mi  
Ma siempre yo l'ami.  
Ella sí olvido de mi  
Ma siempre yo l'ami.*

[Ouça a canção no YouTube](#)

**Ilustração:**  
Miniatura do  
Machzor,  
século XIV –  
Biblioteca da  
Universidade  
de Leipzig.  
Sandra Luz  
Patarroyo

Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
			1	2	3 26	4 27
					<a href="#">Horário do acendimento de velas</a>	<b>Bechukotai (Bamidbar em Israel)</b>
5 28	6 29	7 1	8 2	9 3	10 4	11 5
<b>Yom Yerushalaim</b>		<b>Rosh Chodesh</b>			<a href="#">Horário do acendimento de velas</a>	<b>Bamidbar (Nassó em Israel)</b>
12 6	13 7	14 8	15 9	16 10	17 11	18 12
<b>Shavuot</b>	<b>Shavuot (segundo dia para quem vive fora de Israel)</b>				<a href="#">Horário do acendimento de velas</a>	<b>Nassó (Beha'alotchá em Israel)</b>
19 13	20 14	21 15	22 16	23 17	24 18	25 19
					<a href="#">Horário do acendimento de velas</a>	<b>Beha'alotchá (Shlach em Israel)</b>
26 20	27 21	28 22	29 23	30 24		

## Ameixas em creme de mel

Zu Gast in Israel: Eine Kulinarishes Reise" Jutta Radel und Dan Rubinstein

**Ingredientes para 4-6 porções:** 500g de ameixas, 1 caixa de creme de leite, 2 colheres de sopa de mel, uma pitada de sal e 2 colheres de sopa de licor de água de rosas.

**Procedimento:** desossar as ameixas e cortá-las em pedaços pequenos. Enquanto isso bata o creme de leite, adicionando gradualmente, mel, uma pitada de sal e o licor de água de rosas. Este creme doce aromático é despejado sobre as ameixas e depois é necessário mexer. É servido frio.