

Maio – Nissán e Iyar

2016 - 5776



**Durme, durme, mi angelico
hijico chico de tu nación.
Criatura de Sion, no conoces la dolor.**

**Por que nombre, ah, me demandas
por que no canto yo..
Ah, cortaron las mis alas
y mi boz amudicio.**

[Ouvir a canção no YouTube](#)

Ilustração: cavernas de Kumrán, Israel. *Sandra Luz Patarroyo*

Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
1 23	2 24	3 25	4 26	5 27	6 28 Horário de acendimento das velas	7 29 Kedoshim
8 30 Rosh Chodesh	9 1 Rosh Chodesh	10 2	11 3 Yom Hazikaron	12 4 Yom Haatzmaut	13 5 Horário de acendimento das velas	14 6 Emor
15 7	16 8	17 9	18 10	19 11	20 12 Horário de acendimento das velas	21 13 Behar
22 14 Pesach Shení	23 15	24 16	25 17	26 18 Lag Baomer	27 19 Horário de acendimento das velas	28 20 Bechukotai
29 21	30 22	31 23			Horário de acendimento das velas	

Cenoura agridoce

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

Ingredientes: 500 gr de cenoura, 2 colheres de sopa de manteiga, ½ colher de chá de sal, 1 colher de chá de açúcar, 1 colher de chá de mel, água. **Preparação:** Lave as cenouras bem e corte em fatias grossas. Em uma panela despeje a gordura, sal, açúcar e mel e cubra com água. Adicione a cenoura e cozinhe por 1 hora. Mexa ocasionalmente. As cenouras devem ficar macias e absorverem o líquido.