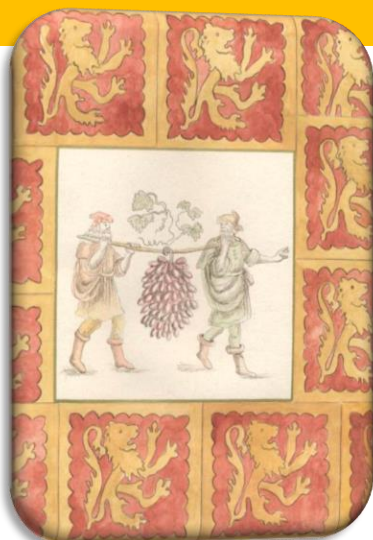


# Agosto - Tamuz e Av

## 2016 - 5776



Noches, noches, buenas noches,  
Noches son d'enamorar

Dando vueltas por la cama  
Como'l peixe en la mar

Ay como'l peixe en la mar

Notches buenas, notches klaras,  
notches son d'enamorar

[Escutar a canção no YouTube](#)

**Ilustração: Detalhe de um mapa de Israel - Amsterdam 1652, coleção privada. Sandra Luz Patarroyo**

Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	1 26	2 27	3 28	4 29	5 1	6 2
				Rosh Chodesh	<a href="#">Horário de acendimento das velas</a>	Matot -Maasei (Maasei em Israel)
7 3	8 4	9 5	10 6	11 7	12 8	13 9
					<a href="#">Horário de acendimento das velas</a>	Dvarim - Shabat Chazón
14 10	15 11	16 12	17 13	18 14	19 15	20 16
Jejum de 9 de Av				Tu be Av	<a href="#">Horário de acendimento das velas</a>	Vaetchaná - Shabat Nachamá
21 17	22 18	23 19	24 20	25 21	26 22	27 23
					<a href="#">Horário de acendimento das velas</a>	Ekev - Shabat Mebarjím
28 24	29 25	30 26	31 27			

### Peixe grelhado com tahine

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

**Ingredientes para o tempero:** 1/2 xícara de tahine, uma barra pequena de manteiga, sal e pimenta, 1 cebola pequena bastante picada, 1 dente de alho macerado e azeite de oliva

**Preparação:** Derreta a manteiga em uma panela e adicione o tahine, temperando com sal, pimenta, cebola, alho e azeite. Quando o molho estiver quente, despeje sobre o peixe já assado. Acrescente salsa e limão.