

# Março - Adar A e Adar B

2016 - 5776



Ilustração: Esther, Mulher judia de Constantinopla -  
Museu de Israel Século XIX  
Artista: Sandra Luz Patarrovo

*Vino ya bebimos  
No mos conocimos  
Con pasias tan llenas  
El vino en vuestras venas*

*Purim Purim Lanu  
Baila mi hermano  
Alegria das a todos  
Mira ya salimos locos*

*Y mos decisimos  
Y mos olvidimos  
Si son nuestro amigo  
O Amán el enemigo*

*Purim...*

*En las calles tamos  
No mos espantamos  
En la cara masca  
Nada no mos manca*

*Purim... \*2*

[Escutar a canção em Ladino no YouTube](#)

Domíngo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
		1 21	2 22	3 23	4 24	5 25  Vaiaikel Parashat Shekalim
6 26	7 27	8 28	9 29	10 30  Rosh Chodesh	11 1  Rosh Chodesh	12 2  Pekudei
13 3	14 4	15 5	16 6	17 7	18 8	19 9
20 10	21 11	22 12	23 13	24 14	25 15	26 16
			Jejum de Esther	Purim	Horário de acendimento das velas Shushán Purim	Tzav
27 17	28 18	29 19	30 20	31 21		

**Biscoitos (Massas) - Zu Gast in Israel: Eine Kulinarisches Reise** Jutta Radel und Dan Rubinstein

**Ingredientes:** 5 ovos, ¼ xícara de óleo, 1 xícara de açúcar, 4 xícaras de farinha, 3 colheres de chá de fermento em pó, 1 colher de chá de açúcar, 1 xícara de sementes de gergelim. **Preparação:** Bata os ovos, adicione óleo e açúcar, misture lentamente a farinha com o fermento em pó, para formar uma crosta fina. Espalhe a pasta e corte para caber um dedo de espessura. As tiras podem ser de 10 cm de comprimento e podem ser moldadas em várias formas. Quando estiver pronto, se unta com a mistura de ovos e açúcar e coloca o gergelim. Em seguida, deve ser colocado em uma assadeira com óleo dentro do forno pré-aquecido a 180 graus durante 20-25 minutos. Desligue o forno e deixe dentro, repousando, por durante 30 minutos. Deixe esfriar e armazene em um frasco de vidro ou porcelana.