

Fevereiro – Shvat e Adar A.

2016 - 5776

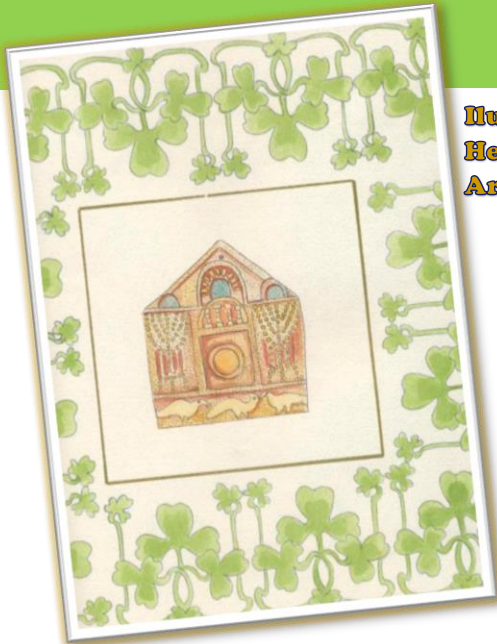


Ilustração: Placa em relevo – Coleção da Universidade Hebraica de Jerusalem – Israel
Artista: Sandra Luz Patarroyo

Letra em Ladino

*Los bilbilicos cantan, sospiran del amor
 Y la pasion me mata. muchigua mi dolor.*

*Los bilbilicos cantan, en el arvol de la flor
 Debajo se asentan los que sufren del amor.*

Tradução

*“Os bíblicos cantam, suspiram o amor
 E a paixão me mata. alivia a minha dor.*

*Os bilbilicos cantam, na árvore da flor
 Abaixo se assentam, o sofrimento do amor.”*

[Escutar a canção no YouTube](#)

Domíngo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	1 22	2 23	3 24	4 25	5 26	6 27 Mishpatím Shabat Mevarchím
7 28	8 29	9 30 Rosh Chodesh	10 1 Rosh Chodesh	11 2	12 3 Horário do acendimento de velas	13 4 Trumá
14 5	15 6	16 7	17 8	18 9	19 10 Horário do acendimento de velas	20 11 Tetzavé
21 12	22 13	23 14 Purím Katán	24 15 Shushán Purím Katán	25 16	26 17 Horário do acendimento de velas	27 18 Ki Tissá
28 19	29 20					

Berinjelas com Tomate - Zu Gast in Israel: Eine Kulinarisches Reise” Jutta Radel und Dan Rubinstein

Ingredientes: 2-3 berinjelas médias, óleo, 3 cebolas grandes, 2-3 dentes de alho, 1 lata de tomate, 1 xícara de água, aroma, alho em pó, sal e pimenta do reino, pimenta em pó, cominho, um pouco de açafrão. **Preparação:** cortar a berinjela sem casca, salgar por meia hora. Enxaguar bem com água fria e secar. Deixar dourar em ambos os lados e colocar em um prato. Pique a cebola e o alho e despeje sobre a berinjela. Mexa o tomate na água, misturando todos os legumes, deixando ferver por meia hora. Pode ser servido frio como uma salada.