

Janeiro - Tevet e Shvat

2016 - 5776



Ilustração: Amendoeiras, Samaria - Israel
Artista: Sandra Luz Patarroyo

Arvoles yoran por luvias
Y montanyas por aires
Ansi yoran los mis ojos
por ti, querida 'mante.

Toreno y digo, que va a ser de mi
en tierras ajenas yo me vo morir.

Blanca sos, blanca vistes,
Blanca la tu figura.
Blancas flores caen de ti,
de la tu hermozura.

[Ouvir esta canção em Ladino, no YouTube](#)

Domíngo	Segunda	Terca	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
					1 20	2 21
					Horário do acendimento de velas	Shemot
3 22	4 23	5 24	6 25	7 26	8 27	9 28
					Horário do acendimento de velas	Vacrá Shabat Mevarechim
10 29	11 1	12 2	13 3	14 4	15 5	16 6
	Rosh Chodesh				Horário do acendimento de velas	IBó
17 7	18 8	19 9	20 10	21 11	22 12	23 13
					Horário do acendimento de velas	Beshalach Shabat Shirá
24 14	25 15	26 16	27 17	28 18	29 19	30 20
	Tu B'Shvat				Horário do acendimento de velas	Itro
31 21						

Tcholent com peito de frango (variação com o mesmo princípio: Adafina e/ou preparados em uma panela de barro para fogo lento)

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

Ingredientes: 4-6 porções: 2 colheres de sopa de açúcar, ½ xícara de feijão branco pequeno, ½ xícara de cevada, 2 xícaras de água. Por pessoa: 2-3 batatas pequenas, 2-3 pequenas cebolas verdes, 500 gramas de peito de frango, 100 gr aprox. de caldo com gordura de galinha, 1 até 1 ½ caldo. Pimenta e sal para temperar no final. **Preparação:** Em uma panela grande deixe escurecer o açúcar até caramelizar. Em seguida, adicione o feijão e a cevada, cobrindo-os com água. Cozinhe, mexendo. Descasque as batatas e a cebola e as refogue com o peito de frango esmagado. Em seguida, adicione o caldo. Todos os ingredientes devem estar bem cobertos com líquido. Tempere com um pouco de pimenta e deixe ferver.