

# Junio – Iyar y Siván

2016 - 5776



*Una pastora yo ami  
Una hija hermosa  
De mi chiques yo l'adori  
Mas qu'ella no ami.  
De mi chiques yo l'adori  
Mas qu'ella no ami.*

*En sos brazos m'apreto  
Con amor me bezo  
Me respondio y con dulsor  
Sos chico para amor.  
Me respondio y con dulsor  
Sos chico para amor.*

*Un día que estavamos  
En la huerta asentados,  
Le dixé yo Por tí, mi flor,  
Me muero de amor.  
Le dixé yo Por tí, mi flor,  
Me muero de amor.*

*M'engrandeci y la buxki,  
Otro tomo y la pedrí,  
Ella sí olvido de mí  
Ma siempre yo l'ami.  
Ella sí olvido de mí  
Ma siempre yo l'ami.*

[Oír la canción en YouTube](#)

**Ilustración:**  
Miniatura  
del Majzor,  
siglo XIV –  
Biblioteca de  
la  
Universidad  
de Leipzig.  
Sandra Luz  
Patarroyo

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
			1 24	2 25	3 26	4 27
					<a href="#"><u>Horario de encendido de velas</u></a>	<b>Bejukotai (Bamidbar en Israel)</b>
5 28	6 29	7 1	8 2	9 3	10 4	11 5
<b>Yom Yerushalaim</b>		<b>Rosh Jodesh</b>			<a href="#"><u>Horario de encendido de velas</u></a>	<b>Bamidbar (Nasó en Israel)</b>
12 6	13 7	14 8	15 9	16 10	17 11	18 12
<b>Shavuot</b>	<b>Shavuot (en la diáspora)</b>				<a href="#"><u>Horario de encendido de velas</u></a>	<b>Nasó (Beha' alotjá en Israel)</b>
19 13	20 14	21 15	22 16	23 17	24 18	25 19
					<a href="#"><u>Horario de encendido de velas</u></a>	<b>Beha' alotjá (Shlaj en Israel)</b>
26 20	27 21	28 22	29 23	30 24		

## Ciruelas en crema de miel

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

**Ingredientes para 4-6 porciones:** 500 gr de ciruelas, 1 cajita de crema de leche espesa, 2 cdas de miel, una pizca de sal y 2 cdas de licor de agua de rosas.

**Procedimiento:** deshuesar las ciruelas y cortarlas en pedazos pequeños. Mientras tanto batir la crema, agregando poco a poco, la miel, con la pizca de sal y el licor de agua de rosas. Esta crema aromática y dulce se vierte sobre las ciruelas, revolviéndole y sirviéndose fría.