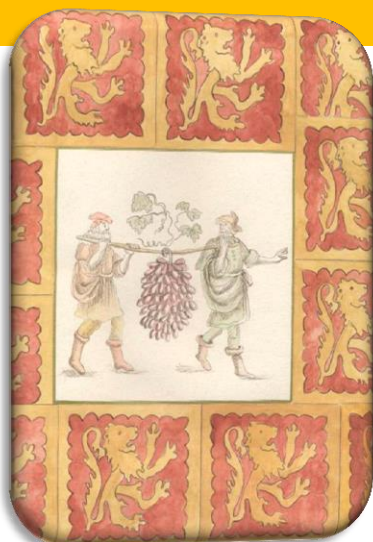


Agosto - Tamuz y Av

2016 - 5776



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

**Dando vueltas por la cama
Como'l pexe en la mar**

Ay como'l pexe en la mar

**Notches buenas, notches klaras,
notches son d'enamorar**

[Oír la canción en YouTube](#)

***Ilustración: Detalle de un mapa de Israel - Amsterdam 1652,
colección privada. Sandra Luz Patarroyo***

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	1 26	2 27	3 28	4 29	5 1	6 2
				Rosh Jodesh	Horario de encendido de velas	Matot - Masei
7 3	8 4	9 5	10 6	11 7	12 8	13 9
					Horario de encendido de velas	Dvarim - Shabat Jazón
14 10	15 11	16 12	17 13	18 14	19 15	20 16
Ayuno del 9 de Av				Tu be Av	Horario de encendido de velas	Vaetjanán - Shabat Najamá
21 17	22 18	23 19	24 20	25 21	26 22	27 23
					Horario de encendido de velas	Ekev - Shabat Mebarjím
28 24	29 25	30 26	31 27			

Pescado con tahine a la parrilla

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

Ingredientes para la salsa: 1/2 taza de tahine, 1 barra pequeña de mantequilla, sal y pimienta, 1 cebolla pequeña finamente picada, 1 diente de ajo macerado

Preparación: mezclar los condimentos con aceite de oliva y esparcirlos directamente sobre la piel, haciendo un pequeño corte en diagonal, asar a la parrilla. Derretir la mantequilla en un sartén y agregar la tahine, condimentando con sal, pimienta, la cebolla y el ajo. Cuando la salsa está caliente, se vierte sobre el pescado ya asado. Se sirve con perejil y limón fresco.