

אתה פלא

You Are A Wonder

ATAH PELEH

Lyrics: CHAVA ALBERSTEIN

Performance: ESTER RADA

מילים: חוה אלברשטיין

ביצוע: אסתר רדה

Every moment we live
is a new moment
every moment we live
has no parallel moment in the universe
There has never been any moment like this
And there will never be any moment like this

Kol rega bo anu chaim
Hu rega chadash
Kol rega bo anu chaim
Ein sheni lo bayakum
Lo haya k'moto m'olam
V'lo yehiyeh od l'olam

כל רגע בו אנו חיים
הוא רגע חדש
כל רגע בו אנו חיים
אין שני לו ביקום
לא היה כמותו מעולם
ולא יהיה עוד לעולם

And what do we instruct our children
at school
We teach them
that two plus two
equals four
... and that Paris is the capital of France
When will we also teach them also about themselves

Umah morim anu leyeladeinu
B'veit hasefer
Melamdin anu otam
Ki shnayim v'od shnayim
Hem arba'ah
...V'che Paris hi biratah shel tzarfat
Matai nelamed otam gam mah sh'hinam

ומה מורים אנו לילדינו
בבית הספר
מלמדים אנו אותם
כי שניים ועוד שניים
הם ארבעה
וכי פאריס היא בירתה של צרפת...
מתי נלמד אותם גם מה שהינם

We should tell each and every one of them
Do you know what you are
You are a wonder
You are exceptionally unique
You are a wonder
All around the world
there is no other child exactly like you
You are a wonder
You are exceptionally unique

Aleinu lomar l'chol echad mihem
Atah yode'ah mah sh'hinchah
Atah peleh
Ata yachid u'meyuchad
Atah peleh
B'chol ha'olam kulo
Ein od yeled echad bidiyuk k'motchah
Atah peleh
Ata yachid u'meyuchad

עלינו לומר לכל אחד מהם
אתה יודע מה שהנך
אתה פלא
אתה יחיד ומיוחד
אתה פלא
בכל העולם כולו
אין עוד ילד אחד בדיוק כמותך
אתה פלא
אתה יחיד ומיוחד

And look at your body
What a wonder
Your feet, your hands, your quick fingers
The way you move
You are a wonder
You may be like Shakespeare
Michelangelo Beethoven

Vehabet bigufach
Eizeh peleh hu
Raglechah, yadechah, etzba'otechah hazrizot
Ha'ofen bo hinchah mitno'eyah
Atah peleh
Asui atah l'hiyot k'Shakespeare
Michelangelo Beethoven

והבט בגופך
איזה פלא הוא
רגליך, ידך, אצבעותיך הזריזות
האופן שבו אתה מתנועע
אתה פלא
עשוי אתה להיות כשקספיר
מיכאל אנג'לו בטהובן

You are a wonder
You can do anything
Yes, you are a wonder

Atah peleh
Temunah bichah hayicholet l'chol davar
Ken, peleh hinchah

אתה פלא
טמונה בך היכולת לכל דבר
כן, פלא הינך

אתה פלא

You Are A Wonder

ATAH PELEH

And when you grow up
Could you, then, hurt another human being
Who is a wonder like you
Who is also exceptionally unique
Who is also a wonder
We need to cherish each other
We need to work
We all must work
To make our world
Into a place worthy of its children
The love of the homeland is a natural
thing
Why should love seize at the border

V'cha'asher tigdal
Hatuchal at lifgo'ah b'adam acher
Asher k'motchah hu peleh
Gam hu yachid u'meyuchad
Gam hu peleh
Aleinu lehokir zeh et zeh
Aleinu la'avod
Kulanu chayavim la'avod
K'dei la'hafuch et olameinu zeh
Sh'yeheh ra'ui l'yeladav
Ahavat hamoledet ach davar tiv'ee
Hu
Maduah tachdal ha'ahava bagvul

וכאשר תגדל
התוכל אז לפגוע באדם אחר
אשר כמותך הוא פלא
גם הוא יחיד ומיוחד
גם הוא פלא
עלינו להוקיר זה את זה
עלינו לעבוד
כולנו חייבים לעבוד
כדי להפוך את עולמנו זה
שיהא ראוי לילדיו
אהבת המולדת אך דבר טבעי
הוא
מדוע תחדל האהבה בגבול

You are a wonder
And you are a wonder
And there is no border

Atah peleh
V'at peleh
V'ein gvul

אתה פלא
ואת פלא
ואין גבול

Yogurt and Tahini Date Cake



INGREDIENTS

- 1 cup fresh yogurt
- 1 cup raw tahini
(or ½ cup tahini and ½ cup water for a lighter cake)
- 1 cup sugar
- ½ cup date honey (silan)
- 2 eggs
- 3 cups white flour
- 1 tbsp baking powder
- 12-15 big Medjoul dates
- Butter to grease the pan

INSTRUCTIONS

Preheat the oven to 180 C / 350 F.

In a big bowl or in a mixer with a mixing hook, mix together all the ingredients other than the flour and the baking powder. Add the flour and the baking powder and continue mixing until the batter is homogenous.

Grease a round baking pan and transfer the batter into it. Flatten the top using a spatula. Halve the dates and get rid of the pits. Set the halved dates in a round shape on the cake, pushing them a little into the batter.

Bake for 35-40 min until a toothpick that you dip in the cake comes out dry with crumbs. Careful not to overbake.

Serve warm with fresh Greek-style yogurt.