

1xbet 60mb - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 1xbet 60mb

Os franceses e os nossos problemas com pimentas picantes?

Um Redditor francês, chamado SerBron, perguntou à comunidade r/france **1xbet 60mb** 2024: "O que é o nosso problema com pimentas picantes?". Ele disse que os franceses são um povo "terrorizado" por coisas remotamente picantes e que a Old El Paso tem que rotular **1xbet 60mb** salsa insípida como "média" para eles.

A postagem gerou centenas de comentários, com alguns postadores concordando e outros discordando, dizendo que a tolerância ao capsaicina seria menor, dada a ausência de pimentas quentes **1xbet 60mb** culinária francesa tradicional, e outros apontando que, embora os franceses não façam tradicionalmente o picante, muitos estrangeiros não conseguem lidar com queijos franceses fortes.

Posso simpatizar com a luta de SerBron. Quando me mudei para Paris **1xbet 60mb** 2014 como estudante de graduação, rapidamente me encontrei insistindo, quando pedi um prato tailandês ou indiano que deveria ter calor significativo, que queria "de fato picante, não picante à francesa". No entanto, observei um sutil, mas notável, deslocamento na vontade dos restaurantes de servir calor onde é merecido. Em uma noite tardia de caminhada **1xbet 60mb** casa, parei por uma fatia de pizza à meia-noite, escolhi uma aleatoriamente com pickles de pepinos, pimentas vermelhas e pesto vermelho, e fiquei surpreso quando ela tinha um definido picante. "Para alguns clientes franceses, essa fatia ainda é muito picante", disse Antoine, o pizzaiolo. "Mas eu continuava a achar que as coisas não eram suficientemente picantes para mim, e queria fazer uma fatia picante de verdade."

A Old El Paso ainda não pegou, mas o capsaicina está fazendo as mesmas lentas incursões na França que a cerveja artesanal. Em Marselha, fiquei surpreso (novamente) ao ver mais de uma dúzia de molhos picantes à venda na La Meulerie, uma loja de queijo no bairro de Malmousque. "Desde que o Hot Ones se tornou uma coisa, nós estamos vendendo mais e mais deles", disse Driss, trabalhando atrás do balcão, referindo-se a uma série online **1xbet 60mb** que convidados famosos consomem molhos cada vez mais quentes. "Há muitos molhos picantes locais de Marselha que surgiram no último ano ou mais."

"Há ausência de molho picante [na França] porque não há mercado para isso, ou porque não foi oferecido?" Benjamin Martin, co-fundador da marca francesa de molho picante Maison Martin, perguntou quando falamos ao telefone. Sua pergunta era retórica: **1xbet 60mb** empresa começou **1xbet 60mb** 2024 com uma encomenda especial de 300kg de pimentas picantes de um agricultor na região do Loire, e **1xbet 60mb** 2024 estava produzindo molho picante o suficiente para exigir 22 toneladas de pimentas.

"Como país, nós negligenciamos os pimentos picantes, e as pessoas não sabem como usá-los e não percebem que eles podem elevar um prato **1xbet 60mb** vez de dominá-lo", diz Martin.

A falta de pimenta na culinária francesa

A culinária francesa tradicional, com algumas exceções, não é quente ou picante e não é necessariamente destinada a ser. As exceções envolvem o *piment d'espelette*, um pimenta introduzido no País Basco no século 16 e usado **1xbet 60mb** pratos como piperade e gaxuxa, e o *piment de Bresse*, presente na região do Ródano-Alpes desde o século 14, que está desfrutando de um redescobrimto. Mas isso não significa que as abordagens contemporâneas

à culinária francesa sejam incompatíveis com as sutilezas e camadas – do tingle ao queimar – que os chilis podem fornecer.

Zazil Anda Castro, que cresceu no México, estudou na Le Cordon Bleu **1xbet 60mb** Paris e foi sub-chefe no restaurante parisiense **Åke** por três anos, observou um deslocamento na maneira como os chefs parisienses estão abordando o humilde chili. Durante a preparação da ceia no kitchen de **Åke**, ela me diz que viu mais chefs de restaurantes não mexicanos comprando pimentas **1xbet 60mb** um mercado mexicano que ela frequenta.

Para Anda Castro, a culinária francesa contemporânea está na intersecção da maneira como ela foi treinada, da abordagem que se dá aos ingredientes e de uma abertura para inspiração encontrada **1xbet 60mb** todos os lugares. "A culinária francesa vive no balanceamento de sabores", ela diz. "Nada deve superar nada mais no prato. Os comensais realmente querem saborear os ingredientes por si mesmos, e por isso uso chilis de uma maneira muito sutil."

Por exemplo, damascos assados, tomates herança, feijões favas e hortelã são acompanhados por gochujang caseiro (um pimenta coreano) adicionando um leve, mas não abrumador, picante. Ou gnocchi gordurosos, macios, assados **1xbet 60mb** painel e guarnecidos com uma salsa macha (com pimenta ancho e morita, e uma volta – amêndoas no lugar de amendoins) que Anda Castro fez para si mesma, se tornou um favorito.

Para Martin, esse efeito é exatamente o que ele está interessado **1xbet 60mb** alcançar: seus molhos às vezes apresentam ingredientes franceses como beaujolais nouveau wine e herbes de Provence. Embora a Maison Martin produza molhos picantes como um baseado no pimenta Carolina Reaper (que chega **1xbet 60mb** uma média de 2m Scovilles – e sim, você definitivamente sente isso) ele e seus parceiros não estão principalmente interessados **1xbet 60mb** correr pela escala Scoville (para referência, um jalapeño é apenas **1xbet 60mb** torno de 8,500 unidades). "Minha missão é democratizar pimentas e molhos picantes franceses concentrando-se no sabor de vários pimentas, mais do que apenas calor puro", ele diz.

Após uma sessão extremamente competitiva e tensa, a multidão **1xbet 60mb** casa foi tratada com um thriller absoluto como os motoristas britânicos entregues à absoluta recepção. Para Mercedes este era o retorno para que eles têm vindo alcançar depois de mais do dois anos E finalmente entregue sem nenhum estilo pequeno!

Nas corridas finais no Q3 a pista estava seca após chuva logo cedo na sessão e para as voltas quentes de abertura Verstappen abriu fortemente, mas foi rapidamente ofuscada por Norris (e Piastri) que estavam ambos com uma carga sobre os pneus liso. Sua liderança era curta porém como Russell encontrou ainda mais o setor final topo das planilha

Com a pista de emborrachamento-nas voltas finais foram decisivo, Verstappen mais uma vez abriu mas teve um slide no loop e perdeu tempo enquanto Hamilton voou para o setor final tomando pólo provisório apenas ser passado por Russell com 1min 25.819sec excepcional última rodada sobre 10 clear do seu companheiro da equipe completou os três top britânicos que não conseguiram melhorar na terceira posição

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 1xbet 60mb

Palavras-chave: **1xbet 60mb - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-14