

aposta multipla galera bet - symphonyinn.com

Autor: [symphonyinn.com](https://www.symphonyinn.com) Palavras-chave: aposta multipla galera bet

Cinco personas murieron y miles fueron evacuadas en el sur de Alemania debido a las inundaciones causadas por fuertes lluvias

Cinco personas han muerto y miles han sido evacuadas en el sur de Alemania después de que fuertes lluvias causaran inundaciones masivas en la región, lo que llevó a advertencias de funcionarios senior de que la crisis climática estaba destinada a empeorar el clima extremo en el país.

Víctimas y evacuaciones

Dos personas y un bombero voluntario han muerto en el estado de Baviera, según Juergen Weiss de la asociación de bomberos de Baviera. Una de las víctimas fue arrastrada en su automóvil, mientras que la causa de muerte de la segunda víctima civil aún no se conoce. El bombero voluntario murió cuando su bote inflable se volcó el sábado.

Además, dos personas más murieron en su sótano en el estado de Baden-Wuerttemberg, según la policía. Las autoridades creen que perecieron mientras intentaban bombear agua de su sótano.

Seis personas y un bombero voluntario de 22 años permanecen desaparecidos, según las autoridades regionales.

Rescate y pronóstico del tiempo

Después de fuertes lluvias, los servicios armados alemanes han enviado 800 miembros del personal para ayudar con los esfuerzos de rescate. El servicio meteorológico alemán no ha predicho más lluvias intensas.

El río Danubio es el centro de la preocupación para los esfuerzos de rescate, ya que niveles altos de agua pasan por la ciudad de Regensburg el martes por la mañana, luego de un esfuerzo de evacuación la noche anterior.

El martes por la mañana, el nivel del Danubio había alcanzado 31.5 pies (9.6 metros) en Passau, según la Oficina Estatal Bávara de Medio Ambiente, casi el doble del nivel normal para este momento del año.

Tres ríos se encuentran en la ciudad universitaria histórica, donde las autoridades han detenido el tráfico motorizado y han vaciado los estacionamientos subterráneos.

Desafíos y efectos del cambio climático

Más de 52,000 trabajadores de emergencia han sido desplegados en Baviera, la mayoría de ellos voluntarios, según la asociación de bomberos. Pero agregaron que el área amplia de inundaciones plantea desafíos para ellos.

El Canciller alemán Olaf Scholz dijo durante una visita a las áreas inundadas el lunes que el aumento de las inundaciones es una indicación del cambio climático.

"Estamos muy claros sobre el hecho de que esto no es 1 solo un evento que ha estado sucediendo durante siglos, sino que tenemos que enfrentar cada vez más casos en los 1 que tenemos que lidiar con desastres, inundaciones en particular", dijo Scholz.

El Ministro de Economía y Vicecanciller Robert Habeck también 1 notó el domingo que el cambio climático está causando eventos meteorológicos más graves.

"Lo que estamos viendo es que la 1 frecuencia de estos eventos está aumentando significativamente. Las inundaciones récord ocurren cada pocos años ... las lluvias récord cada pocos 1 años", dijo Habeck, del Partido Verde, a la emisora n-tv.

Inundaciones mortales azotaron Europa occidental en 2024, con al menos 1 220 personas muertas entre el 12 y el 15 de julio, la mayoría en Alemania.

El análisis de ese evento 1 por científicos del clima encontró que las lluvias récord que desataron las inundaciones mortales fueron entre 1.2 y nueve veces 1 más probables debido al cambio climático causado por el hombre.

Otras áreas de Europa también han sido afectadas por fuertes 1 lluvias en días recientes.

Este conjunto de tres platos es perfecto para una cena de verano. El pan de pita relleno está lleno de sabor, mientras que el plato de alubias de butter con tomate, ajo y berenjena ahumada es completamente vegetal y obtiene su increíble sabor y cremosidad del tofu ahumado; también es una buena fuente de proteínas. La ensalada de acompañamiento, por otro lado, es una contraparte fresca y abundante a la indulgencia de los otros dos platos, con pepino, apio y hierbas y un crujiente de semillas tostadas. En otras palabras, la cena de verano perfecta.

Pan de pita relleno de batata y tarragon con mantequilla de ajo y algas

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de levado **15 min+**

Tiempo de cocción **1 hr 15 min**

Rinde **2-4**

110g de harina común

Sal marina y pimienta negra

30ml de aceite vegetal , más extra para engrasar

60ml de leche tibia

1 batata grande , o 2 pequeñas

10 ramitas de hojas de estragón fresco , hojas picadas y finamente picadas

2 dientes de ajo , pelados y majados

95g de mantequilla salada

2 cucharadas de copos de algas secas , triturados

75g de cheddar maduro , rallado

75g de gruyere , rallado

Mezcle la harina y una cucharadita generosa de sal en un tazón. Agregue el aceite vegetal y la leche tibia, luego mezcle y amase hasta que forme una masa suave y lisa. Cubra y deje que suba durante 15-20 minutos.

Hornee la batata en un horno precalentado a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4 durante 45 minutos a una hora, hasta que esté completamente suave por dentro, luego córtela a la mitad y retire la pulpa suave. Deje el horno encendido para el pan. Mezcle la pulpa en un tazón con las hojas de estragón picadas, sal, pimienta y una nuez de mantequilla de 20 g, luego pase por un rallador de papas (o maje) hasta que quede suave, y déjelo enfriar ligeramente.

Enrolle la masa en un disco aproximadamente de 30 cm, espolvoree dos tercios de todo el queso por encima, luego cubra con la mezcla de batata. Espolvoree el queso restante, luego levante la masa y enciérrela sobre el relleno, presionando los bordes para sellar, y dale forma de un disco

grueso aproximadamente.

Ponga un poco de aceite vegetal en una sartén antiadherente a fuego medio, luego cocine el pan de pita durante cinco minutos hasta que esté dorado y ligeramente dorado por debajo, luego voltee y repita del otro lado. Una vez que esté dorado y crujiente, póngalo en el horno caliente durante cinco minutos más para terminar de cocinar.

Mientras el pan está en el horno, maje el resto de 75 g de mantequilla con el ajo y las algas trituradas. Unte la mantequilla aromatizada sobre un lado del pan de pita caliente, luego sívalo.

Guiso de alubias de butter ahumadas con tomate, ajo y berenjena asadas

Tiempo de preparación **15 min**

Remojo **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Rinde **2-4**

85g de cacahuates crudos

½ berenjena (aproximadamente 200g)

3-4 cucharadas de aceite de oliva

Sal marina y pimienta negra

3 dientes de ajo, 2 picados y majados, 1 picado

300g de tomates cherry

115g de tofu ahumado (o aproximadamente la mitad de un paquete estándar)

1 cucharada de pasta de tomate seco

Una pizca de pimienta de cayena

Jugo de ½ limón y la ralladura fina de ¼ de limón

1 chalota, pelada y picada finamente

400g de alubias de butter, escurridas

3 ramitas de hojas de albahaca, picadas, para terminar

3 ramitas de hojas de orégano, picadas, para terminar

Caliente el horno a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4. Ponga los cacahuates en un tazón, cubra con agua hirviendo y déjelos remojar durante 15 minutos.

Corte la berenjena en cubos de 1 cm, póngala en una bandeja para hornear y mézclela con un poco de aceite con media cucharadita de sal y los dos dientes de ajo picados. Ase durante 15-20 minutos, revolviendo una vez a la mitad, hasta que esté caramelizado y dorado, luego retírelo y déjelo a un lado. Mientras tanto, ponga los tomates en una segunda bandeja para hornear, rocíe con un poco de aceite, mézclelos para engrasarlos, luego hornéalos junto con la berenjena durante los últimos 10 minutos de cocción, hasta que estén ligeramente abollados.

Escorra los cacahuates y póngalos en una licuadora con los tomates asados, una cucharadita de sal, el tofu ahumado, pasta de tomate seco, pimienta de cayena, el diente de ajo picado, el jugo y la ralladura de limón, y pimienta negra al gusto. Licúe hasta obtener una mezcla suave, luego agregue más sal y/o jugo de limón al gusto.

Ponga una sartén antiadherente a fuego medio, agregue una cucharada de aceite, luego saltee la chalota, revolviendo, durante tres a cuatro minutos, hasta que esté transparente y suave.

Agregue las alubias y la berenjena asadas, cocine, revolviendo, durante un minuto o dos, hasta que se una la mezcla – si le sobra salsa, se mantendrá durante tres días en el refrigerador y también sirve como una buena salsa para mojar. Caliente a fuego lento, afloje con un poco de agua, si es necesario, y vuelva a verificar la temporada una última vez.

Vierta en un tazón, esparza las hojas de hierbas picadas por encima, un chorrito de aceite de oliva extra virgen y sirva.

Ensalada de agua con judías verdes, apio y vinagreta de

pepino y hierbas

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **15 min**

Rinde **2-4**

Sal marina y pimienta negra

200g de judías verdes , recortadas

100g de semillas mixtas

100g de agua

60g de agua

1 tallo de apio , rebanadas finamente, idealmente en una mandolina

Para la vinagreta

100g de tahini

½ pepino , sin pelar

Jugo y ralladura de 1 limón

1½ cucharadas de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado y picado finamente

3 ramitas de hojas de albahaca , hojas picadas

6 ramitas de hojas de menta , hojas picadas

Ponga todos los ingredientes de la vinagreta, excepto las hierbas, en una licuadora, agregue 50 ml de agua, luego licúe suavemente y sazone al gusto. Cubra y refrigere hasta que esté listo para usar; la vinagreta puede espesar un poco en el refrigerador, en cuyo caso afloje con un poco de agua adicional.

Hierva una olla de agua salada, hierva las judías verdes durante dos o tres minutos, hasta que estén tiernas pero aún crujientes. Escorra y enfríe en agua fría para detener la cocción.

Ponga las semillas en una bandeja para hornear y tueste en un horno a 170C (150C ventilador)/325F/gas 3 durante aproximadamente seis minutos, hasta que estén ligeramente tostadas y fragantes. Mientras tanto, lave y seque el agua.

Para servir la ensalada, ponga una cama de agua en un plato grande, esparza las judías verdes y el apio por encima, y cubra con más agua. Rocíe generosamente con la vinagreta, espolvoree las semillas tostadas y las hojas de hierbas picadas, y sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta multipla galera bet

Palavras-chave: **aposta multipla galera bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-13