

Aumento de las tensiones en Darfur amenaza el suministro de alimentos, agua y combustible en El Fasher

Los suministros de agua, alimentos y combustible para las personas en la ciudad más grande de la región de Darfur, en Sudán, se están viendo cada vez más estrangulados a medida que aumenta la intensidad de los enfrentamientos, según los informes.

El Fasher sitiada por el Rapid Support Forces

El Fasher ha sido sitiada durante semanas por el grupo paramilitar Rapid Support Forces (RSF), lo que sitúa a la población, así como a las Fuerzas Armadas de Sudán (SAF) y a las milicias aliadas, bajo asedio.

Más desplazamientos internos en El Fasher

Residentes de la ciudad informaron que más personas han sido desplazadas dentro de la ciudad a medida que las Fuerzas Armadas de Sudán llevaron a cabo ataques aéreos esta semana.

El temor y la inseguridad entre los residentes

Salah Adam, que apoya a las personas en los campamentos de desplazados de Abu Shouk a través de iniciativas comunitarias conocidas como Salas de Respuesta de Emergencia, dijo: "La situación de seguridad está empeorando. Los enfrentamientos en el lado este han obligado a algunos civiles a abandonar sus hogares y mudarse a otras zonas de la ciudad. Todas las noticias del interior de la ciudad indican que será atacada, los civiles se sienten amenazados y temerosos."

Exsuvivientes del genocidio del siglo XXI en Darfur

Adam y muchos otros desplazados internos en los campamentos de El Fasher son sobrevivientes del genocidio perpetrado en la década de 2000 por los Janjaweed, las milicias que más tarde fueron formalizadas por el Estado sudanés en el RSF.

Fuente	Actores	Lugar	Evento
Informes	RSF	El Fasher, Darfur	Asedio y ataques a
Satélite y reporting abierto de la Yale School of Public Health	Fuerza Aérea Sudanesa	El Fasher, Darfur	Bombardeos de unidades RSF
LSF	---	El Fasher, Darfur	Repelió 22 ataques militares

Control y asedio sobre El Fasher

Según el RSF, este grupo paramilitar ahora tiene el control de todas las principales carreteras que conducen a y desde El Fasher. Si el RSF captura El Fasher, tendrá el control de todas las

principales ciudades de Darfur.

- Libertad de movimiento restringida
- Clanes enfrentados
- Riesgo de nuevos desplazamientos

Impacto humanitario en la población

Los residentes de El Fasher informaron que el asedio ha contribuido a una crisis humanitaria en curso en la ciudad, limitando el acceso a alimentos, agua, combustible y medicamentos.

Adam detalló la situación: "La ciudad está under siege ... La comida es escasa y más cara después de que el RSF tomó el control de Mellit y está teniendo un efecto devastador en nosotros. No he podido comer desde la mañana de hoy".

Miles de personas en riesgo de hambruna y necesidad de asistencia humanitaria urgente debido al conflicto en Sudán.

Azulizar morangos intensifica seu sabor e doçura

Azulizar morangos intensifica seus sabores e doçura, poupando-o de uma tigela de morangos sobre ou submaturados inapetitosos. Quando assados muito simples e sem ingredientes adicionais, o sabor do morango sozinho é bastante notável. No entanto, você pode incluir um adoçante e alguns aromáticos, como canela, casca de limão e baunilha, para criar uma profundidade de sabor mais sutil. Sirva quente ou frio com sorvete, farinha de aveia ou panquecas, ou seja criativo e sirva a fruta **aposta nula betano** um prato salgado, jogando-a com vinagre balsâmico, manjeriçõ, burrata e pimenta preta ao gosto – uma combinação de sabor malévola.

Para economizar energia, considere assar os morangos quando o forno já estiver quente ou ao lado de outros ingredientes que não impartirão um sabor desagradável, como um dessert ou vegetais (exceto aliums, claro).

Assar morangos

Apenas assá-los bem espaçados **aposta nula betano** uma assadeira por 20-30 minutos cria uma transformação mágica, intensificando seu sabor para novas alturas. Sirva quente ou frio com seu postre favorito, **aposta nula betano** cima de mingau de aveia ou use para adornar uma maravilhosa pavlova (um de meus doces de festa preferidos). Alternativamente, para uma de minhas receitas salgadas preferidas, misture-os com burrata, manjeriçõ, vinagre balsâmico e pimenta preta ao gosto (como na imagem aqui).

300g ou mais morangos

Ingredientes opcionais por caixinha de morangos:

2 colheres de sopa de adoçante (como xarope de bordo, mel ou açúcar refinado)

¼ de colher de chá de especiarias quentes (canela, cravo-da-índia ou baunilha)

3 pedaços de casca de citrinos (limão, lima ou laranja), pelados do fruto sem a parte branca amarga

3 ramos de ervas (manjeriçõ, tomilho ou salva)

3 cm de vagem de baunilha, marcado aberto com as sementes grattadas do pau (inclua tanto as sementes quanto o pau vazio), ou 1/2 colher de chá de extrato de baunilha

Enxague os morangos sob o jato de água e deixe-os secar. Remova cuidadosamente os talos verdes sem descartar a parte dura do topo (isso endulçará durante o processo de assamento), então corte os morangos ao meio longitudinalmente e coloque-os **aposta nula betano** uma assadeira. Adicione quaisquer ingredientes opcionais. Misture tudo junto, depois espalhe os morangos para que tenham um pouco de espaço ao redor para assarem uniformemente.

Asse a 210C (190C fan)/410F/gás 6½ por 20-30 minutos, ou até que os morangos tenham começado a encolher e caramelizar. Sirva quente ou deixe esfriar e refrigere por até cinco dias.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta nula betano

Palavras-chave: **aposta nula betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-22