

A presença da EDF na China: Coragem, Perseverança e Inovação

A Coragem e a Perseverança da EDF na China

A presença da EDF na China é distinguida por duas características principais: o coragem de ser a primeira e a perseverança. Quando se tem a coragem de ser a primeira, não se busca apenas um projeto de grande sucesso, mas uma cooperação de longo prazo com confiança mútua e resultados vantajosos para todas as partes envolvidas.

"Novas Forças Produtivas de Qualidade" e Inovação

As "novas forças produtivas de qualidade" promovidas pelas autoridades chinesas são inseparáveis do papel de liderança da inovação, o que é fortemente apoiado na França, incluindo pela EDF.

- No campo da energia, há um grande potencial para desenvolver novas forças produtivas de qualidade.
- A energia nuclear e a energia de baixo carbono, juntamente com o hidrogênio, as redes inteligentes e a digitalização, são os principais impulsionadores de novos modelos de negócios e de um futuro melhor e de maior qualidade.

Lentilas com molasses de granada e um delicioso tahini de limão

Essas lentilas doce-e-azedas são iguais à delícia, e você definitivamente deve fazê-las, mas o verdadeiro destaque aqui é o tahini de limão batido, mostrado para mim pela chef vegetal Kali Jago – agora é meu condimento favorito. Em resumo, o tahini pode se transformar **bwin I** uma coisa cremosa e deliciosa, que, como maionese, não é sólido ou líquido, e é maravilhoso regar, independentemente. Diferentemente da maionese, no entanto, é fácil de fazer: você apenas precisa emulsioná-lo com água e óleo pressionando o botão "ligar" **bwin I bwin I** licador de alimentos.

Ingredientes

- Azeite extra-virgem de oliva
- 2 cebolas marrons
- 4 dentes de alho
- Sal marinho grosso
- 2 troncos de talos de salsa
- ¼ de colmo de canela **bwin I** pó
- 2 colheres de chá de cominho **bwin I** pó
- ½ colher de chá de cardamomo **bwin I** pó

- 340g de lentejas marrons
- 3 colheres de sopa de molasses de romã
- 1 colher de chá de agulha picante alemã
- 30g de salsa plana
- 120g de tahini
- 1 ½ colheres de sopa de suco de limão

Instruções

1. Coloque seis colheres de sopa de azeite **bwin I** uma grande panelinha **bwin I** uma fonte média e, quando quente, adicione as cebolas, os alhos inteiros e uma colher de chá de sal. Misture para combinar, **bwin I** seguida, cozinhe, mexendo ocasionalmente, por 25 minutos, até ficar dourado, reduzido e marrom. Transfira metade da mistura de cebola para um pequeno tigela, e deixe o restante na frigideira com o óleo.
2. Enquanto as cebolas estão cozinhando, comece a preparar as lentilhas. Coloque duas colheres de sopa de azeite **bwin I** uma frigideira larga ou **bwin I** uma frigideira para assadeira pela qual você tem um tampo, e coloque-o **bwin I** uma fonte média. Quando o óleo estiver quente, adicione a salsa, cozinhe, mexendo, por cinco minutos, **bwin I** seguida, misture as especiarias.
3. Adicione as lentilhas, 1 ¾ colheres de chá de sal e um litro de água, coloque o tampo e cozinhe por 30 minutos, até as lentilhas cozinharem, **bwin I** seguida, tempere com molasses de romã, pimenta alemã, salsa e todo o mistura de cebola e óleo ainda deixado na outra frigideira (salve a cebola no tigela para terminar o prato).

Tahini de limão batido

Para fazer o tahini de limão batido, use um pequeno liquidificador ou um liquidificador de pau para bater o tahini, o suco de limão, uma colher de sopa de óleo, ¼ de colher de chá de sal e 100 ml de água até engrossado e cremoso.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin I

Palavras-chave: **bwin I** - **symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-09