

grand mondial casino bonus - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: grand mondial casino bonus

Niño ucraniano sobrevive a ataque ruso mientras pierde a su familia

Mykola, un niño de 10 años, nunca olvidará el sonido de la explosión que destrozó su hogar en Ucrania. La ventana de su habitación se destrozó, escuchó el silbido de una concha que caía y luego una explosión.

Al levantarse en la oscuridad, se dirigió hacia el cuarto de su madre y se dio cuenta de que no estaba soñando. Su madre yacía debajo de un bloque de concreto derrumbado.

"Algo cayó", recuerda. "Mamá decía, 'Kolya, Kolya'. Grité, 'Mamá, estoy vivo'".

Su madre murió en el acto. Su padre fue asesinado por la explosión inicial. Horas antes, la familia había organizado una barbacoa y Mykola senior bebió una cerveza de más y habló apasionadamente sobre alistarse en el ejército.

Mykola ahora vive con su godmother en la ciudad militar de Pokrovsk y visita regularmente las tumbas de sus padres. Su sueño es pedirles consejo y, algún día, vengarse de quien lanzó el misil.

Víctimas civiles en Ucrania

La familia de Mykola es una de las muchas víctimas civiles en Ucrania. Los misiles rusos han impactado inexplicablemente en objetivos civiles, causando la muerte de personas que no hacen noticia y arruinando infancias de manera que se sentirá durante décadas en Ucrania.

En el este de la línea del frente, la velocidad de avance de Rusia parece acelerarse, junto con la pérdida irremediable de familias como la de Mykola. En las ruinas de su hogar, los vecinos dijeron que no había objetivo militar cercano.

Mientras tanto, en un punto de estabilización en una ciudad del este, la horrible devastación de incluso las lesiones más leves es evidente. El anochecer significa que las unidades de primera línea pueden comenzar a evacuar a sus heridos, a salvo de los drones de ataque rusos que acechan durante el día.

Aperfeiçoe suas vinagretes com essas dicas de chefs

É difícil negar o poder transformador de um bom adereço para saladas, mas você não precisa de muito óleo, ou de qualquer óleo, na verdade. O mel, por exemplo, dará "um aderência natural que ajudará no aderência à **grand mondial casino bonus** salada, enquanto a doçura equilibra a acidez do vinagre", diz Tony Rodd, chef executivo do Pomus **grand mondial casino bonus** Margate. Ele inclina-se para o tipo de flor de heather, batendo-o com vinagre balsâmico e mostarda integral - isso é mágico quando jogado com verduras escaldadas, pêssegos grelhados e burrata despedaçada. "Você sempre pode adicionar nozes torradas e sementes para textura", ele aconselha.

Chris Shaw, chef executivo do Toklas **grand mondial casino bonus** Londres, pensa **grand mondial casino bonus** iogurte, alho e alguma forma de ácido, seja vinagre ou suco de limão. "Você pode obter a mesma consistência que um adereço caesar, mas com a acidez do iogurte, o que prefiro", ele diz, e embora ele normalmente o diluiria com um pouco de azeite de oliva, você

poderia usar uma pequena quantidade de água **grand mondial casino bonus** vez disso. Misture com folhas robustas (piense **grand mondial casino bonus** gemas), ou **grand mondial casino bonus** coleslaws, saladas de batatas cortadas, saladas picadas ... você tem opções. Se, no entanto, você quiser a cremosidade, mas sem os laticínios, vá com nozes. "Nós usamos amêndoas sem casca, pinhões e nozes de avelã no restaurante", diz Shaw, que são cozidas suavemente **grand mondial casino bonus** água e depois misturadas com mais água, vinagre (algo branco) e alho. Você ficará com uma nata de nozes, que está chorando por cenouras raladas crus, beterrabas, batatas, ou folhas de saladas mais robustas (radicchio, por exemplo). As nozes também seriam a tática de Elaine Goad. A chefe executiva do Nopi **grand mondial casino bonus** Londres prefere castanhas torradas, que ela mistura com água, pasta de gergelim, suco de lima, alho, talvez miso para um golpe de sabor umami. "Se você preferir um pouco de textura, não misture muito; se quiser mais leve, adicione mais suco de lima."

Outra favorita de Goad, no entanto, é algo que se assemelha a um adereço de salada de abacate tailandês. "Misture tomates, adicione um pouco de açúcar de palma, suco de limão, alho picado, chilli (para calor), molho de peixe (ou molho de soja, se você for vegetariano), e alguma erva fresca (coriandro ou salsa)." Seria bom marcar isso para saladas, embora outra vencedora com coisas cruas - especialmente se o repolho hispi e o repolho de Bruxelas estiverem envolvidos - seja uma combinação de vinagre de arroz, xarope de bordo, suco de lima e azeite de gergelim. "Não é preciso muito azeite de gergelim porque um pouco realmente vai muito longe", acrescenta Goad.

Finalmente, Rodd manteria o ponzu **grand mondial casino bonus** heavy rotation. "Ele realmente leva um pouco de trabalho para fazer, mas então ele irá durar no frigorífico por um mês", ele diz, além disso, é versátil; use-o como molho para churrasco, assim como para saladas. "Tome a casca e o suco de limões, limas, laranjas, toranjas e yuzu (se você conseguir encontrá-lo), adicione molho de soja ou tamari, então jogue **grand mondial casino bonus** algas secas (kombu é o melhor), e algum cogumelo seco (idealmente shiitake e porcini)." Leve a ferver, cozinhe a lentamente por 20 minutos e deixe de molho à noite. "No dia seguinte, coloque na peneira, coloque o líquido **grand mondial casino bonus** uma frigideira limpa, adicione mirin, sake e açúcar, então reduza ligeiramente para criar um adereço aderente, brilhante". Embora o tartar de atum ou o ceviche sejam companheiros óbvios, Rodd também recomenda misturá-lo com citrinos, salicórnia, algas e feijões para uma salada que impressiona.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: grand mondial casino bonus

Palavras-chave: **grand mondial casino bonus - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-06-30