

arbety mines - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: arbety mines

Kitty Johnson: A Heroína dos Ouriços no Norwich

Em maio de 2024, Kitty Johnson realizou o seu primeiro resgate de ouriço. A escritora e professora de escrita criativa recebeu uma ligação de uma família que havia encontrado um dos pequenos mamíferos inconsciente no parque que faz fronteira com a **arbety mines** casa **arbety mines** Norwich. Ela saiu correndo com luvas de latex e uma caixa cheia de jornal e começou a procurar no gramado. "Demorou um pouco para encontrá-lo, mas quando o encontrei, o peguei com muito cuidado, coloquei-o na caixa e corri para o meu carro", diz ela. "Da lá, conduzi-o para um santuário local. Sobreviveu, e fiquei encantada por ter desempenhado um papel na salvação de **arbety mines** vida."

Crescendo **arbety mines** Hertfordshire, Johnson sempre foi fascinada pela natureza e costumava fazer longas caminhadas com **arbety mines** mãe, que lhe apontava os nomes de flores selvagens e árvores. Após se mudar para Norwich e iniciar **arbety mines** carreira de escritora, ela atendia seu amor por animais adotando gatos e vários cães. No entanto, **arbety mines** introdução ao mundo dos ouriços veio por meio de seu próprio papel como mãe. Em 2024, seu único filho, Alfie, estava prestes a começar a universidade **arbety mines** Cambridge e Johnson enfrentava a perspectiva de uma casa vazia. "Eu tinha uma amiga cujo filho estava saindo de casa e ela estava tão aterrorizada com isso, eu sabia que precisava planejar e manter-me ocupada para evitar sentir o mesmo", diz ela. "Algumas membros de meu grupo da Women's Institute estavam se voluntariando com o Hodmedods Hedgehog Support e parecia uma causa digna. Decidi me juntar a eles." Desde que adotar ouriços feridos parecia perigoso com seu cachorro de resgate Walter **arbety mines** casa, Johnson optou por um papel na linha de ajuda, mas logo descobriu que o trabalho de telefone não era para ela. "Ficar **arbety mines** casa esperando por ligações me fazia sentir como se deveria estar escrevendo. Precisava estar lá fora, respirando ar fresco e conhecendo pessoas **arbety mines** vez disso", diz ela. Voluntariou-se para ser motorista de ouriços, pronta para transportar os animais necessitados **arbety mines** segurança. No chamado durante a semana, Johnson logo descobriu que estava viajando por Norwich e procurando ouriços **arbety mines** composteiros, cemitérios e becos. Sua missão é resgatar ouriços feridos, aqueles encontrados **arbety mines** propriedades particulares que precisam de reabilitação e filhotes abandonados. "As pessoas encontram ouriços **arbety mines** todos os lugares, especialmente se estiverem fazendo reformas e perturbando ninhos escondidos", diz ela. "Uma vez, recebi uma ligação para dois filhotes abandonados pela **arbety mines** mãe no p Eu não tenho certeza de minha posição **arbety mines** relação à palavra "staycation". Também não sei por que fazer um esforço um pouco maior para o café da manhã, **arbety mines** oposição ao almoço ou à jantar, parece desproporcionalmente especial. No entanto, tenho certeza de que, quando estou **arbety mines** casa e as férias estão **arbety mines** andamento, há mais tempo para brincar aos fins de semana, e começar o dia com amigos e café da manhã simplesmente se sente como diversão nas férias. Gosto de servir coisas que eu já preparei bem à frente - o dia antes, mesmo - para que o foco possa estar na preparação do café e na conversa. Um de meus filhos pediu um "man-ccino" ontem (a óbvia graduação do babyccino, do qual ele está claramente acima), então vou pensar **arbety mines** algo para ele também.

Rösti com bacalhau e tomates (ilustrado no topo)

Este é um centro de refeição impressionante para o café da manhã, e o veículo perfeito (embora seja um pouco indulgente) para um ovo frito, embora você possa desejar tê-lo para almoço e

jantar também. Os tampos podem ser feitos com antecedência, assim como o rösti - bem, até os 25 minutos finais de cozimento, de qualquer forma.

Preparo **20 min**

Cozimento **1 hr**

Serve **4-6**

1kg batatas (maris piper ou outra variedade geral), descascadas e raladas grossamente

40g panko (ou pão ralado regular)

85ml azeite de oliva

1 ovo, batido

Fino sal marinho e pimenta preta

4 dentes de alho, descascados e triturados

2 filetes de bacalhau sem pele (235g), cortados **arbety mines** pedaços de aproximadamente 5cm

100g tomates cerejas, cortados ao meio

20g salsa, picada grossamente

150 g creme fraiche

20g azeitonas capeadas, picadas grossamente

20g cebolinha, picada finamente

1 limão, raspando a casca finamente, para obter ½ c. colher (sopa), e o suco, para obter 1 c. colher (sopa)

Aqueça o forno a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6. Empilhe as batatas raladas no meio de um pano de cozinha limpo, enrole-o para fechar, então esprema o líquido o mais possível - você deve obter cerca de 350ml. Transfira as batatas para um tigela grande, adicione 20g do pão ralado, 40ml do azeite, o ovo, uma colher e meia de sal e alguns torrados de pimenta preta, então misture para combinar.

Transfira a mistura de rösti para uma grande assadeira grande, de 22cm x 32cm, revestida com papel manteiga e aperte delicadamente para que fique **arbety mines** uma camada uniforme. Cubra com folha de alumínio e assar por 30 minutos. Levante a folha de alumínio, aumente o aquecimento para 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, pincele o topo com uma colher ou duas de azeite e assar novamente, desta vez sem cobertura, por mais 25 minutos, até dourar e crocante. Clique aqui ou use o scanner para experimentar esta receita e muitas outras com uma assinatura grátis do aplicativo Feast.

Enquanto isso, coloque uma colher de sopa de azeite **arbety mines** uma frigideira média **arbety mines** fogo médio. Adicione os 20g de pão ralado restantes, metade do alho e um pizco de sal, e frite, mexendo constantemente, por cerca de três minutos, até dourar e crocante.

Transfira a mistura de pão de azeitona para um prato, limpe a frigideira e coloque nela mais dois colheres de sopa de azeite. Adicione o restante do alho, o bacalhau e um décimo de sexto de sal, então frite por quatro minutos, até que o peixe fique opaco e comece a se desmanchar.

Transfira para um tigela, deixe esfriar por alguns minutos, então misture suavemente com os tomates e um quarto da salsa.

Em uma tigela pequena, misture o restante da salsa com o creme fraiche, azeitonas capeadas picadas, cebolinha, suco de limão, casca de limão ralada e um décimo de sexto de sal.

Transfira o rösti para uma grande prancha. Distribua a mistura de creme fraiche aqui e ali, espalhe as misturas de tomate e pão de azeitona por cima, corte **arbety mines** quadrados e sirva.

Cachapas de feta e mozerella com mel e limão

Cachapas de feta e mozerella com mel e limão de Yotam Ottolenghi.

Procure o pull de queijo instagramável nessas panquecas venezuelanas feitas **arbety mines**

barracas de alimentação ao lado da estrada. Eles geralmente são feitos com milho fresco, mas usei milho congelado para facilitar; se preferir usar milho fresco, simplesmente coloque o huso de pé **arbety mines** uma prancha e retire as sementes com um grande e afiado faca de cozinha; não use milho **arbety mines** conserva aqui, porque é muito úmido. Se quiser, prepare a massa de panqueca e a mistura de queijo um dia antes, pronta para ser enchida no dia seguinte.

Preparo **25 min**

Cozimento **35 min**

Faz **6**

Para a massa de panqueca

300g milho congelado, descongelado

2 ovos

50g farinha de trigo

40g farinha de milho, ou farinha de semolina fina

1 colher de chá de açúcar **arbety mines pó**

250ml leite

Sal marinho **arbety mines flocos**

Para o recheio

300g mozzarella firme/de baixa umidade, ralada grossamente

180g feta, desfeita finamente

80g cebolinha, cortada **arbety mines** fatias finas

1 pimenta jalapeño fresca, picada finamente (descarte o pite e as sementes se preferir menos calor)

1 colher de chá de sementes de coentro, trituradas grossamente

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 limão

2 colheres de chá de mel

Coloque todos os ingredientes da massa de panqueca **arbety mines** um liquidificador, adicione uma colher de chá de sal **arbety mines** flocos e misture até ficar suave. Transfira para um tigela, cubra com um pano de cozinha e deixe de lado por 15 minutos.

Enquanto isso, misture os dois queijos, a cebolinha, a pimenta jalapeño e as sementes de coentro trituradas **arbety mines** uma tigela.

Coloque uma frigideira média, de 18cm, **arbety mines** fogo médio e, uma vez quente, pincele-a com um pouco de azeite. Despeje cerca de 120ml da massa na frigideira, vire a frigideira para cobrir a base, então cozinhe por três a quatro minutos, até que o topo esteja definido e o fundo esteja dourado profundamente. Use uma espátula para virar delicadamente, cozinhe por mais um minuto, então transfira para uma grande bandeja e repita com o restante da massa, adicionando mais azeite à frigideira conforme necessário.

Aqueça o forno a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6. Coloque aproximadamente 90g da mistura de recheio **arbety mines** um lado de cada panqueca, dobre, retorne à bandeja e assar por 10 minutos, até que o queijo tenha derretido.

Rale a casca de limão finamente sobre as panquecas, então regue com mel. Espalhe um pizco de sal **arbety mines** flocos por cima, corte o limão ralado **arbety mines** fatias e sirva ao lado das panquecas.

Envie **arbety mines** pergunta

Mostrar mais

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: arbety mines

Palavras-chave: **arbety mines - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-25