

Salvamento de tres marineros en una isla deshabitada del Pacífico

Una operación combinada de la Marina de los EE. UU. y la Guardia Costera rescató a tres marineros varados en un minúsculo atolón del Pacífico durante más de una semana. Los tres habían escrito la palabra "AYUDA" utilizando hojas de palma extendidas en una playa de arena blanca para llamar la atención.

Además, la misión se convirtió inesperadamente en una reunión familiar.

El viaje de pesca

Los tres hombres habían planeado pescar en las aguas alrededor del atolón Pikelot, parte de Micronesia, el 31 de marzo. Pero las embarcaciones fueron atrapadas por las olas y el motor del bote resultó dañado, según funcionarios de la Guardia Costera de EE. UU.

Tiempo	Evento
--------	--------

31 de marzo	Los tres hombres iniciaron su viaje de pesca.
-------------	---

Misma fecha	Sus embarcaciones fueron dañadas por las olas y el motor del bote resultó dañado.
-------------	---

La isla deshabitada

Los tres hombres encallaron en el atolón deshabitado de Pikelot y su radio se agotó antes de poder pedir ayuda. Decidieron entonces usar hojas de palma para escribir la palabra "AYUDA" en la playa y esperar a ser rescatados.

[freebet 25+25](#)

El rescate

El servicio de búsqueda y rescate de la Guardia Costera de los EE. UU. inició la búsqueda de los hombres el 6 de abril. Fueron localizados gracias a la palabra "AYUDA" escrita con hojas de palma, que fue avistada desde un avión de reconocimiento de la Armada estadounidense.

Un rescate inusual

Lo más sorprendente del rescate ocurrió cuando uno de los primeros rescatistas que llegó a la playa era micronesio y hablaba el idioma local.

Una vez desembarcado, el rescatista se presentó con el primer hombre que llegó hasta él. El naufrago quedó atónito al descubrir que estaban emparentados.

Canadá: uma viagem culinária

Canadá é um país vasto com uma população diversificada, tanto indígena quanto imigrante. Isso dificulta a definição de um prato típico canadense. No entanto, as tortas de manteiga e a *tourtière* são reconhecidas pela maioria dos canadenses e são uma ótima forma de celebrar a culinária do país no Dia do Canadá, **betfair multiplas** 1º de julho. As celebrações geralmente giram **betfair**

multiplas torno do churrasco, com hambúrgueres, costelas e cachorros-quentes sendo os favoritos, mas não há razão para que uma grande tourtière e tortas de manteiga também não sejam apresentadas, pois elas sempre são uma boa ideia **betfair multiplas** qualquer época do ano.

Tourtière

A carne da mistura pode variar dependendo da região do Canadá. Eu costumo usar 500g de carne moída de porco e 200g de carne moída de vitelo, mas algumas regiões do país usam game, como venison, na mistura. Você vai precisar de uma forma de tatin de 20 cm.

Ingredientes Quantidade

	275g de farinha de trigo
massa brisée	colher de chá (2g) de sal fino
	225g de manteiga sem sal fria, cortada betfair multiplas cubos de 2 cm
	50g de manteiga
	1 cebola média
	3 dentes de alho
	100g de cogumelos castanhos
	100ml de vinho branco seco
	700g de carne moída de porco
recheio	2 colheres de chá (5g) de cravo betfair multiplas pó
	2 colheres de chá (6g) de canela betfair multiplas pó
	50g de batata ralada
	75g de pernil cozido picado
	20g de caldo de carne reduzido
	1 clara de ovo
	10ml de creme
	1 pizca de sal fino

Primeiro, prepare a massa. Misture a farinha e o sal **betfair multiplas** um tazão médio, então acrescente a manteiga com os dedos até formar uma mistura granulada. Adicione 70g de água gelada (em cozinha, eu sempre peso tudo, mesmo os líquidos, para ser mais preciso). Enrolar **betfair multiplas** filme plástico e colocar no frigorífico para descansar por pelo menos duas horas.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betfair multiplas

Palavras-chave: **betfair multiplas - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-05