

Rishi Sunak y el rey Carlos posponen sus campañas electorales por 48 horas para conmemorar el 80 aniversario del Día D

Rishi Sunak y el rey Carlos interrumpirán sus campañas electorales por 48 horas para unirse a los veteranos y conmemorar el 80 aniversario del Día D en el sur de Inglaterra y Normandía.

Dos días de eventos en los puertos desde donde partieron las tropas aliadas para su peligroso viaje y en las playas donde comenzó la liberación de Europa en 1944 tendrán lugar el miércoles a las 11 de la mañana en Southsea Common en la costa de Portsmouth.

El rey, quien ha hecho solo unas pocas apariciones públicas desde su diagnóstico de cáncer en febrero, y el primer ministro se unirán a cientos de niños de escuelas locales para una conmemoración cultural espectacular que será transmitida en vivo por One.

Una conmemoración cultural y ceremonial

Dame Helen Mirren narrará la ceremonia y el primer ministro, quien está haciendo una pausa en la campaña para las elecciones generales del 4 de julio, entregará una lectura.

Veteranos del Día D en la sala de mapas durante un evento organizado por el Spirit of Normandy Trust y D-Day Revisited en Southwick House, el centro de operaciones del Día D hace 80 años, cerca de Portsmouth, Hampshire.

[site aposta bonus gratis](#) grafía: Andrew Matthews/PA

El rey también participó en una película de la que se transmitirá el 5 de junio, en la que se le ve junto a la reina reuniéndose con veteranos y leyendo en voz alta del diario de guerra de su abuelo.

"Mi abuelo estaba decidido a ir. Se frustró mucho porque no lo dejaban ir hasta varios días después", dijo el rey a los veteranos, incluidos Jim Miller, de 100 años, quien desembarcó en Juno Beach como parte del 11º Regimiento de Husares.

Leéndole a los veteranos del diario de guerra de George VI etiquetado como Día D, el rey dijo: "Este era el diario de mi abuelo. Esa fue su entrada del Día D. 'La noticia se dio a conocer a las 8 de la mañana de que la invasión del continente de Europa había comenzado la noche anterior. Las tropas aerotransportadas habían realizado con éxito los desembarcos nocturnos y habían capturado sus objetivos.'"

(De izquierda a derecha) Cpl Aaron Stone con los veteranos John Life y Donald Jones regresan a Sword beach en Normandía, Francia, donde desembarcaron el Día D.

[site aposta bonus gratis](#) grafía: Jordan Pettitt/PA

Un paso militar de la Fuerza de Batalla de la Segunda Guerra Mundial estaba programado para el miércoles, pero fue cancelado después del accidente del Spitfire que mató al Sqn Ldr Mark Long de la RAF.

Los testimonios de los veteranos del "día más largo" se mostrarán en pantallas grandes en Southsea Common y después de presentaciones musicales de bandas militares, incluida la Royal Marines Band Service y el Corps of Drums y las bandas de la División de la Casa, habrá un paso aéreo de los Red Arrows, oficialmente conocidos como el Equipo Acrobático de la Fuerza Aérea Real.

Los Red Arrows volarán en una formación precisa d

Tunisian Cuisine: A Unique Fusion of Flavors

La ubicación de Túnez en el norte de África, en el Mediterráneo y cerca de Italia, hace que la cocina tunecina sea una maravillosa fusión de sabores. Tomemos, por ejemplo, el harissa, que se hace tradicionalmente con chiles secos al sol y ahumados, machacados con comino y muchas otras especias, y luego empapados en aceite para hacer un condimento picante realmente brillante. Me encanta mezclarlo con el fricassee tunecino, que es un sándwich hecho con pan frito profundamente, relleno de atún, aceitunas, huevos cocidos y papas. Aunque el harissa es quizás el ingrediente tunecino que más utilizo, la comida de este país abarca mucho más y es un mundo de sabor con el que no puedo dejar de explorar.

Houria con huevos y salsa de cilantro (arriba)

Este plato tunecino muy popular es básicamente una ensalada de zanahoria picada, pero eso subestima lo que entrega en sabor. El harissa es una constante, pero las guarniciones varían: los huevos duros funcionan muy bien, así como los trozos de feta agrio o el atún enlatado en aceite de oliva. Una vez hecho, el houria se mantendrá en el refrigerador durante un día o dos y, de hecho, mejorará en sabor, lo que le da un poco más de tiempo para experimentar.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Sirve: 4-6

- Una cucharadita de sal marina fina
- 1 kg de zanahorias
- 1 cucharada de harissa roja
- 75 ml de aceite de oliva
- 4 cucharaditas de vinagre de sidra
- 2 dientes de ajo
- 1½ cucharaditas de comino en grano
- 2 huevos
- 2 cucharadas (5g) de hojas de cilantro picadas
- 10 aceitunas verdes sin hueso

... (Resto de la receta en portugués brasileño)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: arbety telegram

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

Data de lançamento de: 2024-09-05