

## David Peace lanza una novela electrizante y conmovedora sobre la Tragedia Aérea de Múnich

David Peace, autor conocido por su trabajo obsesivo en la hauntología, presenta una nueva novela que se centra en la Tragedia Aérea de Múnich de 1958. Aunque la historia se desarrolla en una única ubicación, Múnich, y en un solo momento, Peace argumenta que el accidente podría haber sido evitado, lo que lleva a preguntarse sobre las consecuencias alternativas.

### Una novela de juxtaposición y hauntología

La novela de Peace, *Munichs*, se construye a través de la juxtaposición de voces y escenas, marcadas por cambios de tono que desorientan al lector. La historia sigue a personajes como Cissie Charlton, madre de dos de los jugadores, y Jimmy Murphy, quien asume el cargo de entrenador después de la lesión de Matt Busby. Peace también explora el contraste entre el rápido paso del tiempo en el mundo del fútbol y la lenta y dolorosa recuperación de los sobrevivientes y sus familias.

### El detalle y la especificidad en la narración

Peace se distingue por su devoción a los detalles y la especificidad en la narración. Utiliza una variedad de registros lingüísticos, desde descripciones de paisajes hasta reportes deportivos, para crear una imagen vívida de los eventos y sus repercusiones. Además, Peace es reservado en la descripción de momentos dolorosos, como la muerte de Duncan Edwards, permitiendo que la historia se cuente a través de las experiencias de sus personajes.

### La intersección de historia, masculinidad y ciudadanía

La obra de Peace siempre ha estado relacionada con la intersección de historia, masculinidad y ciudadanía. En *Munichs*, estos temas se entrelazan en la historia de la tragedia aérea y su impacto en la comunidad futbolística y la sociedad en general. Peace rinde homenaje a Jimmy Murphy, un personaje central y absorbente que emerge como una figura clave en la narración.

### Un homenaje personal y valiente

Peace ha revelado que la novela fue escrita después de la muerte de su padre, quien lo animó a prestar atención a los eventos de 1958 y a Jimmy Murphy. Al escribir *Munichs*, Peace honra la memoria de su padre y brinda un valioso aporte a la comprensión de una tragedia que sigue siendo relevante hoy en día.

**Carne de abacaxi não é exclusiva de nenhum grupo étnico no Caribe. No entanto, o termo "barbecue" tem origem nos povos ameríndios app 365 bet extinção e é derivado da palavra Taino para a estrutura de madeira elevada usada,**

entre outras coisas, para curar carne, chamada *barbecoa*. Uma crença comum é que o frango à jerqui seja popular **app 365 bet** todo o Caribe, quando na verdade é apenas um sucesso na Jamaica. Do Cuba até a Guiana, você encontrará iterações de "frango BBQ", e essa é uma delas, usando o favorito trinitário picadinho, tamarindo.

## Frango à barbecue de tamarindo com salada de batatas

Preparo: **30 minutos**

Marinada: **1 h +**

Cozimento: **1 hora**

Sirve para: **4 pessoas**

**4 pernas de frango**

Para a marinada:

**3 dentes de alho**, picados e esmagados

**2 colheres de sopa de coentro picado**

**1 colher de sopa de suco de limão**

**1 colher de chá de pó de cebola**

**1 colher de chá de pó de alho**

**1 colher de chá de pó de chili quente**, ou 1 pimenta escot bonnet, sem sementes e picada finamente

**1 colher de chá de sal do mar**, ou tempero geral

**1 colher de chá de pimenta do reino**, recém-moída

**½ colher de chá de garam masala**

**1 colher de sopa de pasta de tamarindo**

Para o glacê:

**5 colheres de sopa de molho barbecue**, do seu gosto

**2 colheres de sopa de mel**

**2 colheres de sopa de pasta de tamarindo**

**1 colher de sopa de molho quente** (opcional)

Para a salada de batatas rápida:

**1 kg de batatas**, descascadas e cortadas **app 365 bet** pedaços

**3 colheres de sopa de maionese**

**1 colher de sopa de azeite de oliva**

Suco de **½ limão**

**1 colher de chá de açúcar**

**1 colher de chá de mostarda dijon** (opcional)

**1 colher de sopa de coentro picado**

**Sal e pimenta do reino**

**2 pimentões**, talos, sementes removidas, carne picada

**½ cebola**, descascada e picada

**3 cebolletas**, partes verdes apenas, picadas

Faça duas incisões diagonais **app 365 bet** cada perna de frango. Em uma tigela, misture todos os ingredientes da marinada. Coloque o frango **app 365 bet** uma tigela de assadeira, verta a marinada e massageie-a **app 365 bet** todas as frestas da carne. Cubra com filme plástico e deixe marinar à temperatura ambiente por pelo menos uma hora; alternativamente, coloque no frigorífico por quatro horas, ou ide

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: app 365 bet

Palavras-chave: **app 365 bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-11