

Papa Francisco convoca a comediantes de todo el mundo para resaltar la importancia de la humor

Mientras que los líderes mundiales se reúnen en Italia para abordar las crisis globales persistentes, el Papa Francisco organizó un evento diferente en el Vaticano el viernes para transmitir su propio mensaje sobre la importancia del humor.

El líder de la Iglesia Católica invitó a Whoopi Goldberg, Jimmy Fallon, Julia Louis-Dreyfus, Chris Rock, Stephen Colbert, Conan O'Brien y otros comediantes al Vaticano.

Más de 200 personas asistieron al evento en el Palacio Apostólico, con más de 100 comediantes de 15 países. Goldberg y Louis-Dreyfus fueron visibles en la primera fila.

Antes de que comenzaran los procedimientos, Fallon fue visto divirtiéndose en el frente del salón del auditorio, pero rápidamente fue instado a tomar asiento, ya que el papa estaba a punto de entrar.

"En medio de tantas noticias sombrías, inmersos como estamos en muchas emergencias sociales y a veces personales, ustedes tienen el poder de difundir paz y sonrisas", dijo el pontífice a la reunión.

"Unen a la gente, porque la risa es contagiosa", dijo, agregando que ha orado durante 40 años por un buen sentido del humor, agregando su propia broma al final, donde pidió a la audiencia que "les pido que por favor oren por mí: con una sonrisa, no en contra" – y fue obsequiado con risas de la multitud.

"Ustedes logran hacer que la gente sonría incluso cuando se enfrentan a problemas y situaciones, grandes y pequeños. Denuncian los abusos de poder; dan voz a situaciones olvidadas; destacan abusos; señalan comportamientos inapropiados", agregó el papa Francisco.

El poder de la comedia

El pontífice de 87 años dijo que la comedia puede superar "las barreras sociales" y ayudar a crear "conexiones entre las personas".

"Mientras que la comunicación de hoy a menudo genera conflicto, ustedes saben cómo reunir realidades diversas y a veces contrarias. ¡Cuánto necesitamos aprender de ustedes!", dijo el Papa.

El Papa Francisco también dijo que está bien "reírse de Dios" de la misma manera "que jugamos y bromeamos con las personas a las que amamos".

Después de entregar su discurso, el Papa saludó a todos los comediantes individualmente, compartiendo una risa y una broma con varios de ellos, incluidos Rock, Fallon y Colbert, a medida que abandonaba el salón del auditorio.

"Fue genial", dijo Goldberg a los reporteros. Cuando se le preguntó si había vuelto a preguntar al papa si aparecería en "Sister Act 3", dijo: "No pensé que fuera el lugar adecuado para mencionarlo, pero probablemente enviaré un correo electrónico".

Conan O'Brien dijo más tarde: "Todos nos miramos entre nosotros pensando 'algo anda mal'. Estamos en este hermoso, hermoso espacio en el Vaticano y por alguna razón han dejado entrar a los cómicos, lo cual siempre es un error".

El Papa recibió a los cómicos mientras los líderes del Grupo de los Siete (G7) países democráticos avanzados se reúnen para una cumbre de tres días en el sur de Italia, donde

enfrentam temas globales espinosos, incluidas las formas de continuar apoyando a Ucrania casi dos años y medio después de la invasión de Rusia.

Se espera que el Papa se convierta en el primer líder de la Iglesia Católica en participar en la cumbre del G7 más tarde el viernes, cuando está previsto que participe en una sesión dedicada a la IA. El presidente de los Estados Unidos, Joe Biden, católico y con una relación cálida con Francisco, es uno de los líderes esperados en la reunión.

La reunión del viernes del Papa con "artistas del mundo del humor" es parte de sus últimos intentos de interactuar con la cultura contemporánea, con el Vaticano explicando en un comunicado que la reunión subraya cómo "el arte de la comedia puede contribuir a un mundo más empático y solidario".

Esto se produce después de su visita histórica a la Bienal de Venecia y su reunión el año pasado con artistas y directores en el Vaticano. La reunión también tiene lugar cuando el Papa enfrenta preguntas sobre su alcance a los católicos LGBTQ+ después de informes de que supuestamente usó un término despectivo para los homosexuales en reuniones privadas.

Otros de la delegación estadounidense incluyeron a Tig Notaro, Jim Gaffigan, con varios católicos entre ellos: tanto Gaffigan como Colbert se identifican como católicos, mientras que Fallon y O'Brien fueron criados en la Iglesia Católica.

O milagre do ovos: alternativas veganas à proteína canária

Ovos são um milagre cotidiano – tão básicos, tão baratos e tão confiavelmente impressionantes **bet325** capacidade protêica de se transformar **bet325** creme rico ou **bet325** espuma arrefecida – **bet325** remoção deixa um buraco culinário desgarrado. Embora gorduras vegetais sem colesterol sejam relativamente fáceis de encontrar, para um longo tempo, recriar a espuma firme de claras de ovo **bet325** particular foi um desafio que teve chefes, cientistas e veganos raspando a cabeça. De acordo com Sébastien Kardinal e Laura Veganpower, apesar da experimentação com grãos de linhaça, proteína de soja e garrafas de CO2, ninguém conseguiu "encontrar um substituto vegano para os picos macios de claras batidas, que mantidas firmes **bet325** ambas as formas crus e cozidas".

Há uma década, Joël Roessel, um blogueiro de alimentos veganos, descobriu o milagre da aquafaba, ou água de feijão (pode perceber por que o nome **bet325** latim decolou). Dessa forma inverossímil, água de cozimento de legume pode ser batida **bet325** espumas volumosas e leves sem nenhuma ajuda de uma galinha. Mas essa ingrediente super-hype é tudo o que promete ser?

O substituto do ovo

Apesar da excitação na comunidade vegana, a aquafaba não é a única opção disponível. Kerstin Rodgers, autora de *Vis for Vegan*, é fã de substitutos de ovos, escrevendo que ela ficou "impressionada" ao descobrir como eles funcionam bem. A marca que eu compro é uma mistura seca de amido de batata e amido de mandioca, agentes levantadores, reguladores de acidez, estabilizantes e metilcelulose, que se engrossa **bet325** uma creme densa quando bate com água fria, embora, assim como com todos os substitutos de ovos, leve muito mais tempo chegar ao estágio macio **bet325** pico do que as claras de ovo faria.

Uma dieta à base de plantas exige muita paciência, parece – e muito mais do que eu tenho na minha primeira tentativa, quando claramente não consigo colocar bastante ar neles, because the meringues saem do forno como panquecas tristes planas de espuma. Uma segunda tentativa é muito mais bem sucedida, resultando **bet325** bolinhas de meringue crocantes, brancas com um leve leve papel no paladar que me lembra um pouco dos pães da Comunhão. Então, verifiquei a data de publicação, e percebi que o livro da Rodgers precedeu a revolução da aquafaba; de fato, **bet325** seu site, ela admite a **bet325** superioridade para esse propósito.

Ácidos e estabilizantes

É comum adicionar ácido a claras de ovo antes de bater para desnaturar algumas proteínas e ajudá-las a se ligar à água no ovo e ao ar que está sendo batido nelas. Stafford e Cox ambos usam creme de tártaro, Kardinal e Veganpower e Rose Prince vinagre de vinho tinto, enquanto Levy não se preocupa com nada, e acaba por descobrir que as meringues dele são tão boas que as convencem de que um ácido não é necessário estritamente. Sharma, no entanto, relata que, **bet325** seus experimentos, o creme de tártaro rende "os resultados mais consistentemente bons e reproduzíveis. Não apenas o pH baixo do ácido ajuda a reduzir a cor marrom desenvolvida pela caramelização e as reações de Maillard, também ajudam a modificar as estruturas das proteínas para criar uma espuma estável que aerifica muito bem e mantém **bet325** forma tanto **bet325** temperatura ambiente quanto após assar", além disso, "as meringues cozidas com creme de tártaro geralmente eram muito mais lisas **bet325** aparência do que as que continham nenhum". O lado ruim, claro, é que os ácidos têm um sabor próprio, o que realça a tang natural da aquafaba **bet325** si.

A menos que esteja operando **bet325** um ambiente muito úmido, você não deve precisar de um amido para absorver a umidade excessiva (Stafford, por exemplo, BR amido de milho e Monroe fécula de mandioca) – meringues à base de aquafaba vão ficar macias mais rapidamente do que as variedades clássicas, mas adicionar amido não parece ajudar a combater isso.

[x2 na betano](#)

Cox e Monroe ambos usam goma xantana **bet325** suas receitas, o que não soa como um ingrediente doméstico, mas é facilmente encontrado nos supermercados hoje **bet325** dia. Ela tem um efeito maravilhoso na textura da meringue, a tornando quase escultórica, e é útil se você quiser criar uma forma exata (as meringues da Cox se espalham menos do que quaisquer outras que eu tentar, mantendo **bet325** forma até o pequeno bochecha na parte superior) mas, claramente, não é necessária para bons resultados.

O açúcar

Açúcar de confeitador é a escolha mais comum, porque os grãos menores se dissolvessem facilmente do que os granulados mais grossos na versão de confeitador da Stafford, embora não seja incomum usar uma mistura de açúcar mascavo e confeitador, como o Monroe e Levy sugerem, o primeiro para estrutura, o segundo para uma textura mais suave. Novamente, você pode usar apenas confeitador, se preferir (ou, como Rodgers, açúcar de confeitador sozinho, embora as meringues não se inflam como o fazem com confeitador).

Quanto mais açúcar de qualquer tipo você colocar, *mais* firme e estável será o meringue resultante – receitas com quantidades aproximadamente iguais de açúcar e aquafaba, como a de Cox e a da receita de cozinha vegana de Mildred, são mais delicadas, enquanto a de Levy, que tem uma taxa de 2:1, é mais robusta e crocante, o que eu prefiro. Essas meringues nunca serão um alimento saudável, de qualquer forma.

Os aromas

Vanilina é a escolha clássica, mas adoro o rodgewater da Rodgers e o cardamomo **bet325** pó do Sharma, e não duvido de que outros aromas funcionariam igualmente bem.

O forno

Um forno baixo é necessário para meringues. Isso porque você está secando-as tanto quanto cozinhando-as, então manter o calor baixo ajuda a evitar a caramelização ou quebração. Novamente, a paciência é uma virtude aqui; as meringues da Monroe ainda estão geladas depois de 80 minutos, o que pode ser o que deseja, mas para um resultado firme, eu indicaria errar para as duas horas da Stafford. Dependendo de quanto triturado você gosta de suas meringues, você pode querer deixá-las esfriarem no forno, como a Cox sugere.

Uma vez que as meringues estão frias, consomam com indecência desordenada ou armazenem **bet325** uma caixa hermeticamente fechada – meringues veganas vão ficar macias rapidamente, mas continuarão sendo delighted.

Meringues veganas perfeitas

Preparo **10 min**

Cozinha **2 hr 20 min**

Faz **Aproximadamente 25**

100g aquafaba, estranhada de uma lata de grãos de chicharo ou comprada separadamente
¼ colher de chá de creme de tártaro (opcional)

100g açúcar de confeitiro

Uma pincada de sal (**opcional**)

1/2 colher de chá de extrato de baunilha, ou outro aroma (opcional)

100g de açúcar de confeitiro, crivado para se livrar dos grãos

Aqueça o forno para **110C (90C ventilador)/230F/gás ¼ /2. A linha duas prateleiras com papel vegetal ou um oco revestível, e fique pronto um saco descartável com bico de cerca de 3,5cm, se tiver um.**

Despeje o aquafaba no tigela de um lento misturador, ou um grande recipiente de vidro ou cerâmica limpo firmemente ancorado a uma superfície de trabalho com um pano úmido ou similar. Comece a bater **bet325** uma velocidade média-alta até ficar espumante, adicione o creme de tártaro, se usando e bata até formar picos firmes (dependendo do tipo de lento misturador, você pode precisar fazer isso manualmente no início, porque líquido pode ficar preso no fundo **bet325** alguns modelos quando trabalha com volumes pequenos).

Diminua a velocidade levemente e adicione muito gradualmente o açúcar **bet325** colheres sobrou, dando tempo à cada adição para ser absorvida antes de adicionar a próxima. Adicione um pisca de sal e o extrato de baunilha ou outro aroma, se usando.

Aumente a velocidade novamente e bata até a mistura formar picos firmes e brilhantes e suficientemente firme para você para inclinar a tigela sem mover (isso levará mais tempo do que faz com claras de ovo), então use uma colher circular grande de metal para dobrar o açúcar **bet325** pó enfeitado **bet325** um terço à vez, sendo cuidadoso para manter o maior ar possível no mexido.

Transforme o misturador **bet325** um saco descartável (ou semelhante), então espere ou pipeta **bet325** pratos como caixas para meringues espalhadas levemente separadas (ou forme formas de **bet325** escolha).

Assar por cerca de duas horas, até que as meringues estejam completamente secas e levantem facilmente das folhas. (Observe que formas maiores levarão mais tempo para chegar a este ponto, então ajuste os tempos conforme necessário.)

Se você deseja suas meringues completamente trituradas, desligue o forno e deixe-as lá para esfriar; caso contrário, retire-os e deixe **bet325** um lugar seco para esfriar nas folhas. Coma tão rápido quanto possível.

- Meringues à base de grãos de chicharo; você faz parte da revolução de água de grãos de chicharo, ou é fiel a uma alternativa tradicional confiável? E quais são os seus melhores dicas

para o sucesso?

- Descubra essa receita e mais de 1000 outras de seus cozinheiros favoritos na nova aplicativo de refeição da Guardian, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida
-

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet325

Palavras-chave: **bet325 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-17