

# bet365 bonus de registro - apuestas de hoje dicas:site de aposta ao vivo

**Autor:** symphonyinn.com **Palavras-chave:** bet365 bonus de registro

---

Bacon fat has a unique, rounded, umami-rich flavor that works well in both sweet and savory dishes. Therefore, it is always a good idea to save any leftover bacon fat after cooking. Make sure to scrape the bottom of the pan to get all the flavorful, caramelized bacony bits. Bacon fat can make almost any dish more delicious and add an extra boost of flavor. Use it for sautéing potatoes, frying chicken or, if you want to elevate your dessert game, making today's bacon fat salted caramel. I love it drizzled over popcorn or pancakes, but my favorite is to use it as a topping for vanilla ice cream. Also, you don't even need to use any salt because the fat alone gives the caramel a good, salty twang.

## Bacon Fat Salted Caramel

This alchemical, mood-enhancing, and furiously tasty recipe transforms those icky bits of gooey, caramelized bacon fat stuck to the bottom of the frying pan into a luxuriant and thought-provoking dessert. If you want to add further depth of flavor, use smoked bacon (smoked sea salt would also work).

Serves **2-4**

**2-3 tbsp bacon fat** (or a mix of bacon fat and butter)

**50g brown sugar**

**80ml double cream**

**1 tsp vanilla extract** (optional)

1. Melt the bacon fat in a wide pan on a medium heat.
2. Stir in the sugar, cream, and vanilla, if using.
3. Bring to a boil.
4. Cook, stirring occasionally, until the caramel starts to thicken.

Serve hot just as it is, poured over popcorn, pancakes, or ice cream. Alternatively, decant into a jar or container and leave to cool. Seal and store in the fridge for up to three weeks or the freezer for a few months. Bring back to room temperature before using; and if it crystallizes, simply bring to a boil.

## Andrew Huberman: un científico que no siempre sigue su propio consejo

En enero, Andrew Huberman, el podcaster y neurocientífico de Stanford, escribió en X: "Creo que es justo preguntarse si el MD o el científico o el funcionario de salud pública que dice hacer X o no hacer Y se ve y suena saludable y vital. Evito ir a un dentista con dientes malos. ¿Qué piensas? Siento que hay opiniones divididas sobre esto".

Unos tres meses después, la revista New York publicó un perfil extenso de Huberman que reveló detalles sobre su vida personal, incluido cómo, supuestamente, estaba siendo deshonesto con varias parejas románticas. Mientras que el programa de Huberman presenta una forma de vivir guiada por la ciencia y la optimización, "el perfil profundamente informado sugiere que está dando vueltas siendo un desastre", escribió Arwa Mahdawi para el Guardian.

El perfil provocó un experimento mental sobre la misma pregunta que planteó Huberman.

Algunos de los fanáticos de Huberman respondieron al artículo diciendo que no importaba lo que

estuviera pasando en la vida personal de Huberman, su consejo, incluso sobre las relaciones, seguía siendo sólido.

En un episodio de Huberman Lab, Huberman discute la teoría de la adhesión, los suplementos para aumentar la libido y la atracción. "Me gusta pensar que las personas con las que nos enamoramos son realmente especiales para nosotros, que no podrían ser fácilmente reemplazadas por otra persona", dice.

En YouTube, en respuesta a la entrevista de Huberman con David Buss sobre la selección de parejas románticas, un comentarista escribió: "Creo que su vida personal puede ser un fracaso, pero algunas de las cosas que enseña son útiles para las personas". Otro respondió: "Cómo tratan a otros seres humanos en privado debería preocupar a todos si se trata de una acción injusta, especialmente para un defensor público de la salud mental y física".

Para algunos oyentes de Huberman, este debate no se trata solo del contenido de relaciones específico de Huberman. También hay una percepción de que presenta una forma de vida basada en el control y las decisiones informadas de salud a través de una cuidadosa consideración de los datos, y una preocupación de que su propia vida no siga esa filosofía. "Claramente vive por otro conjunto de reglas", como escribió una persona en el subreddit de Huberman Lab.

Es incómodo cuando una persona hace lo contrario de lo que es conocida. Francesca Gino, profesora de la Escuela de Negocios de Harvard que estudió la deshonestidad y el comportamiento no ético, fue acusada y más tarde encontrada culpable de haber falsificado resultados y utilizado datos fraudulentos en sus artículos académicos. La autora de *Girl, Stop Apologizing*, Rachel Hollis, se disculpó (dos veces) en Instagram después de compararse a Harriet Tubman.

Marie Kondo, la autora de *The Life-Changing Magic of Tidying Up*, quien nos dijo que deshagámonos de cualquier objeto que no desencadene alegría, admitió en 2024 que su hogar estaba desordenado después de tener hijos pequeños.

## Filósofos antiguos creían que debías caminar la caminata

En 2014, Eric Schwitzgebel, un filósofo, se preguntó si los eticistas profesionales se comportan de manera más moral que otras personas. Rastreó los libros de la biblioteca perdidos sobre ética en comparación con otros temas, si los eticistas hablaban durante las presentaciones en conferencias y si tiraban basura, omitían las tarifas de la conferencia, ignoraban los correos electrónicos de los estudiantes o no se mantenían en contacto con sus madres. "En promedio, el comportamiento de los eticistas profesionales es indistinguible del comportamiento de los grupos de comparación de profesores en otros campos", encontraron él y sus colegas.

Esto habría perturbado a los filósofos antiguos, dijo Jules Evans, historiador de ideas y filósofo práctico. En los días de los filósofos griegos y romanos, una persona sería juzgada tanto por la calidad de sus argumentos como por la calidad de su vida. Si decían una cosa pero vivían de otra manera, podían convertirse en objeto de burla.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet365 bonus de registro

Palavras-chave: **bet365 bonus de registro - apostas de hoje dicas:site de aposta ao vivo**

Data de lançamento de: 2024-07-11