

The Australia Letter: Encontrando Conectores Culturales Entre Australia y Estados Unidos

Por Damien Cave, Jefe de la Oficina de Australia desde 2024

Con mi hija de 13 años de vacaciones de su año de aventura en una escuela internado en el bosque australiano, pusimos una película antigua una noche que había pedido ver: "El club de los poetas muertos".

Como muchos de ustedes probablemente saben, se trata de una historia de crecimiento personal ambientada en una escuela privada estadounidense, con un maestro inspirador interpretado por Robin Williams. Me encantó cuando se estrenó en 1989 (tenía yo una tierna adolescencia en ese momento), pero cuando apareció el nombre del director - Peter Weir - en la pantalla de mi sala de estar en Sídney, quedé desconcertado.

Nunca me había dado cuenta de que la película, un clásico querido por muchos estadounidenses, fue dirigida por un australiano. Al igual que yo, o al menos así me gusta imaginarlo, el Sr. Weir parecía estar familiarizado con las culturas de estas dos naciones de habla inglesa, tal vez capaz de ver más claramente los surcos profundos y las sombras oscuras de cada uno porque tuvo la oportunidad de mirar desde una perspectiva distante.

Un Vínculo Cultural Entre Dos Mundos

Volví a ver la película con ojos nuevos. Ya estaba buscando secretos y lecciones que pudiera transmitir a mi hija. Me pregunté si me sentiría más simpático por los adultos en lugar de los adolescentes moderadamente rebeldes esta vez (nope), pero también decidí buscar qué podría hacer que la película fuera más australiana de lo que había notado en visionados anteriores.

¿Qué, si lo hubiera, habrían encontrado relevante y familiar los australianos?

Al principio, la película me pareció extraordinariamente estadounidense. Reconocí el énfasis en Henry David Thoreau, un escritor estadounidense que vivía no lejos de donde había crecido en Massachusetts. Sus citas de "Walden" sobre la necesidad de vivir deliberadamente y "chupar toda la médula de la vida" ya estaban en nuestra mezcla familiar: le había enviado un poco de Thoreau a mi hija en cartas, un intercambio analógico que escribí recientemente sobre un ensayo para The Times.

Haciendo una pequeña investigación, podía ver que la historia de la película estaba basada en las propias experiencias del guionista, Tom Schulman, en la escuela preparatoria a la que asistió en Nashville. Y también había un poco de narcisismo de Hollywood para encontrar - el personaje principal, Neil Perry, quería ser actor en lugar de, por decir algo, poeta o pianista. No hay nada que ame más la gente de la película que hacer que su propio negocio parezca rebelde y heroico. Pero en la interpretación de Robin Williams y cómo fue tratado, sentí que también podía ver un toque del australiano. La actuación de Williams fue extraordinariamente contenida, algo que tuvo que venir en parte de

Just one cooked sausage, leftover from a barbecue, or any meal, is enough to make this simple one-pot wonder, inspired by the Italian classic *orecchiette con salsiccia e cime di rapa*. In the original, raw sausage is skinned, broken into pieces and fried with cime di rapa (turnip tops), then tossed with cooked orecchiette. However, being a bean enthusiast, a speedier version using creamy butter beans instead of pasta has been developed. In Italy, turnips are mostly grown for their flavoursome green tops rather than their crisp roots as in northern Europe. Therefore, if you're lucky enough to find a bunch of cime di rapa or some turnips with their tops, use those

here; otherwise, any combination of leafy greens and/or brassica will do.

Feijão com salsicha e brócolis

Replacing the pasta with creamy beans makes this even easier and quicker to make than the original, not least because it's all done in just one pan. A quick online search showed that the idea had already been developed by my friends at Bold Beans.

Serve para 2 pessoas

400g de cime di rapa (folhas de nabo), ou uma combinação de brócolis roxo, brócolis tenderstem e alguns verdes folhosos (kale, beringela, espinafre)

1 salsicha cozida

1 colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva

700g de feijão

¼ limão

Pimenta all games bet365 flocos, opcional

Queijo ralado (pecorino, parmesão, cheddar), opcional

Azeite de oliva extra-virgem, opcional

Prepare as folhas de nabo (ou brócolis roxo, brócolis tenderstem e verdes folhosos) retirando as folhas e cortando as partes duras **all games bet365** fatias finas. Desfate a salsicha **all games bet365** pedaços. Coloque uma colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva **all games bet365** uma frigideira **all games bet365** fogo médio-alto, refogue a salsicha, mexendo, por um minuto, então misture os feijões com seu líquido. Adicione os verdes, o sumo e a casca de limão e opcionalmente um pouco de pimenta **all games bet365** flocos, ao gosto. Cobre a frigideira, deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe a baixa temperatura por 10 minutos, até que os verdes estejam muito macios - mexa ocasionalmente, e adicione água, se necessário, para impedir que os grãos se pegam. Tempere ao gosto e sirva com queijo ralado de **all games bet365** escolha (pecorino, parmesão ou cheddar maduro, por exemplo) e opcionalmente um pouco de azeite de oliva extra-virgem.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: all games bet365

Palavras-chave: **all games bet365 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-10