

da quina de hoje - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: da quina de hoje

Uma americana da quina de hoje busca de romance e comida boa encontra a felicidade na França

Para muitas pessoas, a ideia de se mudar para a França geralmente desperta sonhos de romance ou – por ser este o país das estrelas Michelin e da cultura do café – de comida.

A americana Jane Satow encontrou os dois. Não apenas isso, mas também conseguiu trabalho ensinando aos locais a cozinhar.

Satow, de 56 anos, deixou da quina de hoje casa na Virgínia há duas décadas para começar uma nova vida na região sul da França, Provence.

Originária de uma família de agricultores com paixão pela cozinha, ela tinha experiência da quina de hoje catering antes de se mudar e seu amor pela comida alimentou da quina de hoje ambição de um dia se mudar para a região francesa conhecida por suas cozinhas mediterrâneas e seus campos ondulados de lavanda roxa brilhante.

"Meus primeiros empregos foram da quina de hoje restaurantes e finalmente trabalhei para vários restaurantes de alto nível (nos EUA), o que me inspirou a passar por minha paixão por comida fina, vinho e cozinhar", ela conta à da quina de hoje .

Satow frequentou uma escola de cozinha no Colorado, onde concluiu um curso de técnicas francesas e se juntou a um clube de vinhos "nerd sério semanal".

Eventualmente, após uma passagem vivendo no Chile, o emprego de seu marido britânico levou o casal ao outro lado do Atlântico e da quina de hoje 2005, eles se mudaram perto de Saint-Rémy-de-Provence, uma cidade charmosa ao sul da medieval cidade de Avinhão, onde criaram seus três filhos.

"Foi um sonho se tornar realidade para mim me mudar para a Provença e nunca voltei atrás", ela diz.

O casamento não durou, mas após se divorciar, ela decidiu ficar.

"Eu realmente amo meu país adotivo e mesmo com o risco de ficar sozinha, embora tenha muitos amigos franceses queridos, eu estava absolutamente segura de ficar na França."

Satow conheceu seu novo parceiro "bonito", o francês Christophe Daumas, da quina de hoje 2024 da quina de hoje uma aula de salsa e diz que ele a "varreu literalmente do chão" como da quina de hoje um conto de fadas.

Ela credits Daumas por ajudá-la a perseguir um desejo antigo de compartilhar seus conhecimentos sobre alimentação com outras pessoas.

"Tive esse sonho de querer abrir uma cozinha de ensino desde que cheguei na França e finalmente com o apoio e incentivo de Christophe, comecei a procurar um lugar para comprar e criar um espaço dedicado onde pudesse oferecer aulas de cozinha".

Satow encontrou uma casa do século 17 da quina de hoje decadência no centro histórico de Saint-Rémy da quina de hoje 2024, mas teve que pausar as reformas e a abertura da escola durante a pandemia.

Embora decepcionada, ela diz que usou o tempo para desenvolver novas receitas e testar receitas antigas da quina de hoje da quina de hoje nova cozinha.

Sua empresa, La Cuisine Provençal, finalmente abriu da quina de hoje 2024. Ela diz que agora tem clientes de todo o mundo, principalmente viajantes que visitam a Provença pela primeira vez, mas também locais.

"No inverno, quando há menos turistas, oferecemos aulas voltadas para pessoas francesas,

como criar um jantar festivo do A ao Z e foie gras quatro faons (quatro formas)".

Satow possui um *titre de sjour*, um tipo de "green card" francesa que lhe d residência e o direito de trabalhar e agora, após viver quase 20 anos na Provença, ela pretende solicitar a cidadania francesa.

Depois de enfrentar inicialmente dificuldades com o idioma, ela diz que agora fala francês fluentemente.

Ela ainda mora na casa de campo que compartilhava com seu ex-marido **da quina de hoje** Egalires, um vilarejo a 12 quilmetros (aproximadamente 7 milhas) fora de Saint-Rémy, que também aluga a viajantes no verão.

Quando está cheia de hóspedes, Satow se muda para **da quina de hoje** casa antiga no centro histórico de Saint-Rémy, onde está a "cozinha".

"Tive muita sorte de comprar a casa antes do Covid, pois os preços das casas aumentaram **da quina de hoje** cerca de 30% desde então devido a muitos parisienses comprando segundas moradias na Provença depois disso", ela diz.

EI

Califórnia: Incêndio Line gerou seu próprio tempo

O incêndio Line **da quina de hoje** Califórnia está queimando com tanta intensidade que criou seu próprio clima.

Nuvens dramáticas pyrocumulus, ou "nuvens de fogo", explodiram sobre o incêndio segunda-feira, exatamente no momento **da quina de hoje** que um satélite meteorológico de alta resolução centenas de milhas acima da superfície da Terra estava olhando para o planeta.

As nuvens pyrocumulus formam-se sobre fontes de calor intensas, como incêndios florestais **da quina de hoje** furacão ou erupções vulcânicas. O ar acima de tais fontes de calor  forçado rapidamente e caoticamente a subir, o que resfria e condensa o ar úmido, formando nuvens.

Mas as nuvens pyrocumulus também absorvem grandes quantidades de fumaça e cinzas dos incêndios que as formam, tornando essas nuvens muito mais escuras do que uma nuvem branca e algodoadosa tpica.

Isso é exatamente o que o satélite Landsat-8 viu segunda-feira.

Nuvens pyrocumulus maciças se ergueram acima do incêndio Line **da quina de hoje** furacão, enviando fumaça e cinzas milhares de ps no ar. Essas nuvens pareciam mais com alface suja ou bolas de algodão usadas na imagem de satélite **da quina de hoje** comparação com as nuvens brancas e algodoadas cumulus a leste do incêndio.

As nuvens pyrocumulus também estavam cercadas por fumaça que aparece marrom claro ou cor de borracha **da quina de hoje** imagem de satélite.

Mais tarde no dia, as nuvens pyrocumulus do incêndio Line finalmente se transformaram **da quina de hoje** pyrocumulonimbus, que produziu raios e chuva, de acordo com a NASA.

Embora a chuva de uma tempestade como essa possa ajudar no esforço de combate a incêndios, os ventos de tempestade fortes e os raios adicionais **da quina de hoje** reas secas podem acender novos incêndios.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: da quina de hoje

Palavras-chave: **da quina de hoje - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-14