

# cbet gg connexion - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: cbet gg connexion

---

## Eu, um dos primeiros youtubers do Reino Unido a falar sobre sexo e relacionamentos, anuncio minha saída

2 Eu estava entre os primeiros youtubers do Reino Unido a falar sobre sexo e relacionamentos. Comecei **cbet gg connexion** 2011, aos 19 2 anos. Mas no final do ano passado, tomei uma das decisões mais difíceis da minha vida. Após 12 anos como 2 criadora de conteúdo, eu decidi deixar o negócio.

Essa decisão estava acumulando-se há alguns anos, 2 mas apenas depois que tive meu bebê **cbet gg connexion** 2024 é que as coisas realmente começaram a mudar para mim. Eu 2 sabia que não poderia simplesmente sentar e esperar por um colapso ou obsolescência social para me pegarem. Queria ter o 2 controle sobre quaisquer mudanças importantes **cbet gg connexion** minha vida e carreira, **cbet gg connexion** vez de simplesmente sentir que as coisas estavam acontecendo 2 comigo. Decidir largar o que eu era conhecida acabou sendo um processo exaustivo e profundamente refletivo, mas era absolutamente o 2 que devia fazer.

### Constantemente **cbet gg connexion** "modo de saída"

Durante uma década, eu estava **cbet gg connexion** um "modo 2 de saída" constante, criando {sp}s do YouTube, episódios de podcast e conteúdo do social media, o que significa que sempre 2 estava criando. O medo é que, se você ousar parar, as pessoas esqueçam de você, os deuses dos algoritmos te 2 punam e **cbet gg connexion** carreira e renda inevitavelmente sofrerão. A pressão para sempre estar publicando é real. E o problema de 2 estar constantemente **cbet gg connexion** "modo de saída" é que nunca se tem a chance de estar **cbet gg connexion** "modo de entrada". Isso 2 é quando se aprende, explora, recarrega a fonte de inspiração, cuida de si mesmo e nutre **cbet gg connexion** curiosidade.

2 Depois que eu engravidar, fiz o que pensei ser o melhor equilíbrio entre eu tendo "tempo para 2 mim" para cuidar do bebê e não deixar que o negócio sofresse muito. Eu fiz uma pausa de três meses. 2 Foi o mais longo que eu não havia postado nada no meu canal do YouTube **cbet gg connexion** mais de 10 anos. 2 Para me preparar para minha nova vida como mãe working, também expande meu time para ajudar a tirar algumas coisas 2 da minha prontidão.

No início, eu adorei voltar ao trabalho à meia-hora, mas todas as 2 rachaduras anteriores estavam aparecendo e ficando cada vez mais difíceis de ignorar. O conteúdo estava sofrendo e eu estava perdendo 2 força. Eu tinha menos tempo para me dedicar ao "modo de entrada", o que significa que eu estava raspando o 2 fundo do barre **cbet gg connexion** busca de idéias e faltava-me inspiração e motivação. Eu adoro me deixar levar pelo assunto do 2 sexo e relacionamentos, mas eu me encontrei completamente e inteiramente entediada.

No meio do tempo, 2 o negócio estava lutando financeiramente. Contratar outros freelancers para fazer o que eu não estava fazendo durante meu tempo livre 2 e horas reduzidas estava não apenas me afastando emocionalmente do trabalho, mas também esvaziando minha conta bancária. A maneira como 2 as coisas estavam indo não era sustentável – eu estava pagando meu time de trabalho e eu mesma empr ``python os meus 2 esforços e isso `` não poderia continuar. ``

O outro problema que estava se tornando insustentável era minha saúde mental. Depois de 2 anos on-line, eu me tornara super vigilante sobre tudo o que postava. Eu sobrepensava tudo o que dizia e comecei 2 a desconfiar até mesmo de meu próprio julgamento sobre coisas, o que era

assustador e incômodo. Todas essas coisas levaram-me a reavaliar o que estava fazendo e, assim que a resposta me chegou, relaxei. Eu estava prestes a desistir.

Houve um padrão recente de criadores do YouTube interrompendo produção, como Tom Scott, um criador britânico que fazia vídeos educacionais há uma década. Em seu vídeo de despedida, ele disse: "Estou muito cansado, a única coisa que há na minha vida é o trabalho." Outros estão reduzindo o tamanho de seus negócios, como Matt D'Avella, um YouTuber americano sobre produtividade. Em um vídeo explicando porque ele reduziu todo o seu time para se tornar novamente um criador solo, ele disse: "Eu queria fazer mais vídeos, eu queria financiar projetos maiores e eu queria trabalhar menos. A ironia é que eu estava criando menos, ganhando menos dinheiro e estava trabalhando mais do que já havia trabalhado antes." Parece que estamos saindo de um período em que criadores eram

## Procura-se: recheios veganos para quesadillas

As quesadillas são o meu conforto alimentar, diz Karla Zazueta, autora de *Norteña: Authentic Family Recipes from Northern Mexico*. "Elas são rápidas de serem feitas e você pode encher com quase qualquer coisa e elas vão saber muito bem." A espanhca de México-estilo é apenas um exemplo, ideal para um almoço de primavera vegetal ou jantar rápido. "Nós chamamos de qualquer vegetal cozido com tomate, cebola e quiabo ou coentro de 'Mexican-style', porque eles são as cores da bandeira," diz Zazueta. E é "mega-fácil", também: aqueça um pouco de óleo vegetal, adicione tomates, cebola e jalapenos - "se você não tiver nenhum deles, use um pouco de pimentão verde ou coentro" - e frite por alguns minutos. "Adicione a espinafre e, uma vez que esteja marchito, temper com sal. É isso."

A aficional da quesadilla autodeclarada Adriana Cavita, chef-dona de Cavita Londres central, esmaga cogumelos com cebola, alho, chilli (fresco ou seco) entre suas tortilhas. "Em México, nós usamos *epazote* [um arbusto com notas de alecrim e anis], mas é difícil de encontrar no Reino Unido, então aqui eu usaria coentro ou manjeriço no lugar."

Alternativamente, aproveite as abobrinhas: "Corte-as em cubos, então saltee com cebola, alho, chilli (novamente, fresco ou seco), polpa de tomate e qualquer erva fresca que você gostar [de coentro ou manjeriço, digamos]," diz Cavita, que também pode incluir especiarias, como sementes de coentro ou cominho. Da mesma forma, se Zazueta estiver "se saindo bem", ela geralmente olha para as flores de abobrinha: "Na México na primavera, é o recheio de quesadilla mais comum, mas eles costumam ser bastante caros no Reino Unido." Tradicionalmente, essas flores seriam combinadas com epazote, embora na ausência Zazueta tentaria uso basilico ou hortelã, além de algumas jalapeños verdes para adicionar um toque amargo: "Não é igual, no entanto." As tortilhas de milho, no entanto, são absolutamente inconciliáveis, porque "eles simplesmente sabem melhor".

## Recheios criativos para quesadillas

Massas de feijão branco ou preto darão à quesadilla uma boa textura, assim como as batatas. Cavita combina purê de batatas com jalapeño ou pimento poblano, ou pimentões misturados. "Refogue-os primeiro, até que as peles estejam enegrecidas, seguida, peles e corta em fatias," ela aconselha. "Isso com a batata seria perfeito." Alternativamente, trate a abóbora moscada da mesma forma. Em uma receita para o Guardian, Anna Jones refoga cebola finamente cortada e um pizco de sal em óleo até ficar macia, seguida, adiciona raspa de abóbora, chili picado, paste de chipotle, especiarias (canela, sementes de cominho) e nozes de caju picadas. Uma vez que tudo esteja macio, ela espalha a mistura em uma tortilha de milho, cobre com outra e assa sem fritar até dourar.

Sempre à margem, Zazueta atualmente está na moda de um recheio de kimchi. "Estava fazendo

algumas quesadilhas de milho azul e simplesmente pensei, 'Estou adicionando kimchi!', e meu filho e eu *adorei* eles." Concedido, ela BR a coisa feita **cbet gg connexion** casa cheia de pera e gengibre, mas você poderia usar uma boa qualidade kimchi comprado na loja. "Você obtém a crocância, o picância ... É simplesmente *muito* bom."

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cbet gg connexion

Palavras-chave: **cbet gg connexion - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-11