

# cassino offline - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: cassino offline

---

## Prospects

A Roménia volta a uma grande final depois de perder as Copas do Mundo 2024 e 2024, bem como o 6 Euro 2024. Na última vez que se classificaram para os euros 2024, terminou tão mal. A Roménia foi corajosa na 6 derrota por 2-1 pela França e no empate 1-1 com a Suíça, mas depois perdeu o decisivo jogo de grupo 6 contra Albânia. O resultado da vitória sobre esta nação resumiu que há uma década atrás se vivia futebol romeno: não 6 perto do suficiente das grandes equipas; nem maduros demais para isso – nada bom!

## Anna Haugh lança livro de receitas após 20 anos de experiência cozinhas profissionais

A chef irlandesa Anna Haugh decidiu escrever um livro de receitas após mais de duas décadas trabalhando cozinhas profissionais. No entanto, ao escrever suas receitas, ela enfrentou o desafio de simplificar e reduzir os passos, mantendo o nível de habilidade adequado para os cozinheiros iniciantes. "Tentar simplificar e reduzir foi um aprendizado interessante", diz Haugh, que abriu o seu restaurante Myrtle Londres há cinco anos.

O resultado é um livro acessível o suficiente para os cozinheiros mais hesitantes. Ele começa irresistivelmente com uma seção sobre jantares de 20 minutos, com batatas, pratos de massa rápidos e um bacalhau ao forno "para o qual você não precisa de nenhuma habilidade culinária". No entanto, Haugh, que já apareceu como juíza no *MasterChef*, acredita que um pouco mais de esforço na cozinha pode render recompensas significativas.

## Receitas que recompensam o esforço adicional

Haugh, de 43 anos, tem uma determinação que a levou através de cozinhas difíceis e dominadas por homens, mas pessoa ela é simpática, engraçada e apaixonada por sua profissão. "Meu apelido na escola culinária era a aeromoça", diz ela. "Eu sou alguém que quer dar, cuidar das pessoas, que não vê se levantar e fazer coisas como esforço."

O livro de receitas de Haugh, intitulado *Cooking With Anna*, está cheio de receitas que ela compartilhou com amigos e familiares ao longo dos anos. Há a sopa de nabo caramelizado e mel que ela fez uma vez para sua irmã, cujos filhos agora a pedem a cada Natal; o prato de couscous especiado que ela inventou para o seu parceiro quando ele queria perder algum peso. As influências vêm de todos os cantos do mapa, desde currys, tacos e gazpacho, mas o foco principal, como no Myrtle, é na comida irlandesa com um toque moderno.

## Reconectando-se com as raízes

Haugh cresceu Tallaght, um subúrbio trabalhador de Dublin, onde sua mãe cultivava frutas no quintal e cozinhava do zero, seguindo receitas herdadas de sua própria mãe e avó. "Eu a terrorizei porque ela não queria comprar a coisa barata e rosa no supermercado e, vez disso, me fazia comer a melhor geleia de groselha caseira", diz Haugh, rindo.

Isso refletiu sua resposta à cozinha irlandesa geral. "Nós éramos levados a acreditar que tudo o que era irlandês era lixo, salvajismo e sem refinamento. Se perguntassem-me sobre isso quando eu era mais jovem, eu estaria tipo: 'Você só vaporiza coisas na água, é essa a comida irlandesa?'"

Depois de decidir se tornar uma chef sua adolescência tardia, Haugh se voltou para a cozinha

francesa, trabalhando Paris e depois Londres sob os cuidados de Phil Howard e Gordon Ramsay. Somente mais tarde ela começou a apreciar o valor culinário da comida que sua mãe cozinhava casa - como o salmão empanado com aveia e frito; panquecas de batata; e um guisado de salsicha e batatas conhecido como coddle. Todas essas receitas aparecem, com elaborações, *Cooking With Anna*.

## **Apreciando a cozinha irlandesa**

O crescente apreço por sua cozinha natal está no coração do Myrtle, que ela abriu 2024, nomeando-o homenagem à matriarca da cozinha irlandesa: Myrtle Allen da Ballymaloe House Cork. "Quando disse a

---

### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cassino offline

Palavras-chave: **cassino offline - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-17