

smash slot - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: smash slot

John Oliver analisa eleições no Reino Unido: "Se o Reino Unido conseguir se livrar dos Tories no próximo mês, isso é causa de celebração"

John Oliver, apresentador do programa de televisão *Last Week Tonight*, voltou **smash slot** atenção para casa **smash slot smash slot** última edição, à medida que o primeiro-ministro Rishi Sunak convocou uma eleição geral surpresa para o próximo mês. (O primeiro-ministro pode convocar uma eleição a qualquer momento, desde que haja uma a cada cinco anos. "Como muitas coisas, a maneira como a Grã-Bretanha opera é um pouco como os EUA, mas pior de forma caprichosa", explicou Oliver.)

O partido de Sunak, os Conservadores ou Tories, estão atualmente "extremamente impopulares" no Reino Unido após sofrerem uma derrota esmagadora nas eleições locais este ano. "Para dizer o mínimo, os Tories estão **smash slot** apuros, o que é uma queda impressionante para um partido que está no poder há 14 anos consecutivos", disse Oliver. "Essas podem ser duas semanas muito importantes para o Reino Unido."

Oliver, nascido **smash slot** Birmingham, aproveitou a oportunidade para apresentar os principais jogadores nesta eleição, os marcos do governo conservador no Reino Unido, "por que as pessoas estão tão bravas com os conservadores e por que estão absolutamente certas".

Os Tories e seus cinco primeiros-ministros recentes

Oliver começou com os Tories, que provavelmente serão derrotados pelo Partido Trabalhista, atualmente liderado por Keir Starmer. "Curiosidade sobre Keir: não há nenhuma", disse Oliver. "Seu atributo mais notável pode ser não ter atributos notáveis **smash slot** absoluto", disse ele, citando uma pesquisa que mostra que metade do país não sabe o que ele defende. "Sabe como é difícil ter menos da metade da população sabendo o que você defende na era moderna?" Oliver perguntou. "Obrigado aos meios de comunicação social, sei o que o meu professor de química do ensino médio pensa sobre veganos que comem mel. Eu sei o que o ex-namorado da namorada do meu irmão pensa sobre Lee Harvey Oswald e sei que Shaq não cabe nos assentos do Knott's Berry Farm."

"Sabemos demais sobre todos na Terra, o que torna incrível que as pessoas britânicas parecem não saber muito sobre o homem à beira de dirigir a sexta maior economia do mundo", adicionou.

Oliver também resumiu os últimos cinco primeiros-ministros conservadores, começando com David Cameron, que assumiu o cargo **smash slot** 2010 e implementou um dos maiores programas de redução do déficit **smash slot** qualquer economia avançada desde a Segunda Guerra Mundial. Embora muitos países tenham aumentado os impostos para ajudar com os déficits orçamentários, Cameron se concentrou **smash slot** austeridade, "ficando à vontade **smash slot** cortes brutais aos serviços governamentais e atribuindo as lutas da Grã-Bretanha não à crise financeira de 2008, mas aos anos de gastos frívolos sob o Trabalho", disse Oliver.

As medidas de Cameron drasticamente reduziram o financiamento central do governo para autoridades locais e reduziram os benefícios de habitação, subsídios para mulheres grávidas e benefícios para famílias da classe trabalhadora **smash slot** idade de trabalhar, entre outros programas.

Cameron também agradou aos membros eurocéticos de seu próprio partido ao chamar de referendo sobre o Brexit, que ele pensava que falharia. Não o fez, e ele renunciou imediatamente

smash slot desgraça, deixando **smash slot** sucessora Teresa May para lidar com a bagunça. Em três anos, May não conseguiu firmar um acordo de Brexit que **smash slot** parte aceitaria, então cedeu a Boris Johnson, "cujos anos no cargo foram um completo desastre", disse Oliver, chamando de gestão de Johnson da Covid de "um desastre sem mitigação".

Um assessor afirmou que Johnson via o vírus como "a maneira como a natureza lida com os idosos", e ele despertou indignação geral ao hospedar festas na 10 Downing Street enquanto o Reino Unido estava **smash slot** lockdown. Johnson cedeu o lugar a Liz Truss, que teve o mandato mais curto como primeiro-ministro na história do país e foi "como se 'aguardar os aplausos' fosse uma pessoa", brincou Oliver.

"É objetivamente divertido olhar para trás e ver quem concorreu à Grã-Bretanha por anos", disse Oliver. "Mas fica consideravelmente menos divertido quando você olha o que eles fizeram para o país", começando pelo Brexit. A proposta era que libertaria as empresas britânicas das restrições europeias, mas **smash slot** vez disso, o comércio de bens com a UE se tornou tão oneroso que muitas empresas do Reino Unido optaram por se mudar para a Europa continental.

Mas a austeridade "pode ser a herança mais insidiosa de Cameron e seus sucessores", argumentou Oliver, "porque tem, de tantas maneiras, obliterado a segurança social". Anos de subfinanciamento no Serviço Nacional de Saúde deixaram-no "esventrado e desatendido". Mais de 7,5 milhões de pessoas estão à espera de tratamento não emergencial, **smash slot** comparação com 2 milhões quando os conservadores chegaram ao cargo. "Chegou ao ponto **smash slot** que significativas quantidades de pessoas britânicas estão indo para a Europa e pagando à revelia para obter tratamento", disse Oliver.

Além disso, "os Tories realmente estão esfaimando o país", disse Oliver, citando um grande aumento no número de famílias referidas a bancos de alimentos e mais internações por deficiências nutricionais; crianças britânicas de cinco anos agora, **smash slot** média, são um centímetro mais baixas do que **smash slot** 2010. "É bastante difícil para os conservadores dizerem que estão trabalhando para o crescimento futuro da Grã-Bretanha quando suas gerações futuras estão literalmente encolhendo", brincou Oliver.

O apresentador apontou o caso de uma pessoa com deficiência forçada a vender seus talheres para pagar as medicações. "Isso é o ponto final natural da austeridade: punir as pessoas por circunstâncias completamente além de seu controle", disse ele. E mesmo assim, Sunak prometeu mais medidas de austeridade, dizendo: "Eu me preocupo muito com os benefícios se tornarem uma escolha de estilo de vida."

"O que é uma declaração rica de um homem rico, que provavelmente entraria **smash slot** choque anafilático se tivesse que voar **smash slot** classe econômica", retrucou Oliver.

M y esposa Lucy y yo recientemente abrimos un bistro francés de barrio en el oeste de Londres, inspirado y nombrado en honor a mi abuela Joséphine. Es nuestra primera empresa conjunta y nuestro proyecto más personal hasta la fecha, con el restaurante evocando los *bouchons* típicos de mi ciudad natal, Lyon. Servimos la comida que solía cocinar mi abuela y el menú presenta muchos platos que son únicos de Lyon, así como algunos clásicos familiares de los bistrós franceses. Al igual que la cocina de Lyon de hoy, las recetas de hoy son rústicas y abundantes, y también una excelente manera de celebrar el Día de la Bastilla el 14 de julio.

Huevos en meurette

Los huevos en meurette de Claude Bosi (huevos escalfados en vino tinto, champiñones, tocino y cebollas).

Este clásico entrante francés presenta huevos escalfados en una salsa rica y de vino tinto con champiñones, cebollas y tocino. Es muy rico, no solo porque implica reducir una botella entera de vino.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **50 min**

Sirve para **4**

2 cucharadas de aceite de oliva

250g tocino grueso (idealmente francés, y aún más idealmente de Alsacia), cortado en tiras

2 cebollas tiernas , peladas y picadas finamente

2 dientes de ajo , pelados y picados finamente

400g de champiñones , cuartos

20 cebollitas perla , peladas

Sal y pimienta

750ml de vino tinto – elige uno ligero o de cuerpo medio, como beaujolais o pinot noir

8 huevos grandes

300ml de caldo de carne oscura reducido

Un poco de perejil picado , para decorar

Ponga el aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio. Agregue los taquitos y fríalos, revolviendo ocasionalmente, durante unos cinco minutos, hasta que liberen su grasa y se doren. Use una cuchara ranurada para transferir los taquitos a un plato, dejando la grasa de tocino en la sartén.

Agregue las cebollas y el ajo a la sartén caliente y saltee, revolviendo, durante unos minutos, hasta que estén suavizadas. Agregue los champiñones y las cebollitas tiernas, sazone y cocine durante unos cinco minutos, hasta que estén tiernos. Retire la mezcla de cebolla y champiñones y reserve.

Vierta el vino en la sartén, luego reduzca casi a un glaseado – dependiendo del tamaño de la sartén, esto tomará entre 10 y 20 minutos. Agregue el caldo y hierva a fuego lento, luego cocine durante 15-20 minutos, hasta que la salsa espese – debe tener un rico y profundo sabor y ser espesa, pero no debe correrse de un plato.

Mientras la salsa se reduce, haga los huevos escalfados en una olla de agua a punto de ebullición.

Ponga dos huevos escalfados en el medio de cada uno de los cuatro tazones poco profundos, sazone con sal y pimienta, luego arregle el tocino, los champiñones y las cebollitas a su alrededor. Vierta una generosa cantidad de salsa encima, sazone nuevamente al gusto y sirva espolvoreado con perejil picado.

Sole Grenobloise

Sole Grenobloise de Claude Bosi.

No se puede ser más francés que estos filetes de lenguado salteados en una salsa agria de mantequilla marrón infundida con alcaparras, limón y perejil.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **20 min**

Sirve para **4**

Sal y pimienta negra

4 lenguados , aproximadamente 500g cada uno, limpios y sin piel – pídale al pescadero que lo haga por usted, si es necesario

100g harina común

350g de mantequilla sin sal

2 cucharadas de alcaparras lilliput

Jugo y ralladura de 2 limones

2 manojos de 1 cm croûtons

Perejil picado , para decorar

Sazone el lenguado en ambos lados, luego enharine ambos lados y agite el exceso.

Derrita 150g de mantequilla en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio-alto, luego coloque el lenguado y cocine de dos a tres minutos de cada lado, hasta que esté dorado y cocido. Retire el pescado de la sartén, póngalo en un plato tibio en un lugar cálido y déjelo reposar.

Mientras tanto, derrita las 200g restantes de mantequilla en la misma sartén a fuego medio, luego cocine durante unos cinco minutos, hasta que se dore y comience a oler a nuez. Retire la sartén del fuego, luego agregue las alcaparras, el jugo de limón y los croûtons.

Ponga un filete de lenguado en cada uno de los cuatro platos, vierta la mantequilla marrón encima, espolvoree con perejil y ralladura de limón al gusto, y sirva de inmediato.

Pommes duchesse

Las pommes duchesse de Claude Bosi.

Un plato clásico de acompañamiento hecho con puré de papas moldeado en elegantes rosetas y horneado hasta que esté dorado y crujiente por fuera, mientras que permanece cremoso y suave por dentro. Van bien con casi cualquier cosa que normalmente sirva con puré de papas o papas asadas.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **1 hr**

Sirve para **4**

1 kg de papas desieree

Sal y pimienta

100g de mantequilla suave salada

2 yemas de huevo

Una pizca de nuez moscada rallada

Cebollino picado, para decorar

Pele y corte las papas en cuartos, luego póngalas en una olla de agua salada. Lleve a ebullición, cocine de 15 a 20 minutos, hasta que estén tiernas, luego escurra bien y déjelas enfriar un poco. Pase las papas cocidas a través de un rallador o molinillo, o máquelas con un machacador, hasta que estén muy, muy suaves, luego déjelas enfriar ligeramente.

Precalente el horno a 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, y engrase una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.

Ponga el puré de papas enfriado en un tazón grande, agregue la mantequilla suave y las yemas de huevo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto, luego mézclelo hasta que esté todo bien combinado y suave.

Coloque la mezcla de puré de papas en una bolsa para pastelería equipada con una boquilla de estrella (o en una bolsa de plástico de la que pueda cortar una esquina), luego enrosque las rosetas de puré de papas en la bandeja para hornear preparada. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Retire, espolvoree con cebollino y sirva sazonado con sal y pimienta adicionales si es necesario.

- Claude Bosi es chef/copropietario de Joséphine y Bibendum, y chef ejecutivo/socio de Socca y Brooklands, todos en Londres
- Descubra más recetas de sus chefs favoritos en la nueva aplicación de banquete de Guardian, con características inteligentes que facilitan y hacen más divertida la cocina cotidiana. Comience su prueba gratuita de hoy.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: smash slot

Palavras-chave: **smash slot - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-19