

Conquistadores luchan en la selva en una versión en alemán de una obra de teatro que aborda la crisis climática

Un pequeño grupo de conquistadores españoles luchan a través de una espesa vegetación para emerger en las ruinas cubiertas de hiedra de una civilización caída durante un ensayo de la obra de teatro "Tus palacios están vacíos" del dramaturgo austriaco Thomas Köck.

Estrenada el mes pasado en el Hans Otto Theater en Potsdam, al suroeste de Berlín, la oscura y despiadada drama explora las heridas de un mundo capitalista destrozado que ha explotado a sus personas y los recursos del planeta.

Pero no solo es la obra de teatro distópica la que aborda el tema de la crisis climática.

La producción en sí misma ha sido declarada neutral en términos de carbono como parte de un proyecto piloto de €3m lanzado por el Ministerio Federal de Cultura de Alemania. El proyecto, llamado "Cero", está patrocinando al teatro de Potsdam y 25 otras instituciones culturales en Alemania, desde compañías de danza hasta bibliotecas y museos, para reestructurar completamente su modus operandi creativo.

Cambio de mentalidad y reducción de emisiones

"Conduce a restricciones", dice el director, Moritz Peters, sentado en un taburete de madera en el escenario mientras hace un descanso en los ensayos. "Pero también obliga a una mayor creatividad".

No ha quedado sin examen ningún aspecto del proceso de creación de una obra de teatro. Desde la iluminación (cambiando a bombillas LED) hasta la reducción de los viajes (los ensayos son más largos pero menos frecuentes para reducir los viajes), "todo ha sido objeto de escrutinio", dice Marcel Klett, el director gerente.

El cambio a una fuente de electricidad verde en 2024 ya había mejorado el pie de imprenta de carbono del teatro, reduciendo sus 661 toneladas métricas de emisiones, o el "equivalente a 66 hogares", en más del 10%, pero no fue suficiente, dice Klett. No menos desafiante es abordar un cambio de actitud. "Cultivar un sentido de que todos nosotros, desde el diseñador de escenarios hasta el espectador, tenemos un papel que desempeñar y tenemos que preguntarnos: '¿qué puedo hacer concretamente?'" dice Klett.

Como obtener un sabor a ajo agradable y fuerte en la salsa de tomate para pasta: ¿el secreto es la cantidad de ajo, cómo se corta o el tiempo de cocción?

Nuestras salsas suelen ser insípidas en lugar de picantes y el mismo problema se aplica a la albahaca en la misma salsa simple. ¿Cómo podemos resaltar su sabor?

Nancy, Nueva York

Respuesta:

Suponiendo que desea que el sabor a ajo sea agradablemente fuerte y no excesivamente fuerte, mi primer consejo sería hornearlo lentamente. No encienda el horno solo para esto, pero la

próxima vez que lo tenga encendido, corte la parte superior de una cabeza de ajo para exponer los dientes, rocíe un poco de aceite de oliva, envuélvalo en papel aluminio y colóquelo en el fondo del horno durante aproximadamente 45 minutos. Retire y, una vez que esté lo suficientemente frío como para manejarlo, apriete la cabeza de ajo para extraer la carne de ajo ahora sorprendentemente suave y dulce, y mézclela en su salsa de tomate. Durante el horneado, las cadenas de fructosa en el ajo se descompondrán y darán lugar a algo llamado ácido glutámico, lo que dará como resultado un sabor umami intenso y profundo que es exactamente lo que todos buscamos en una salsa. En resumen, creará un aroma a ajo dulce, agradable, fuerte y mansasoso.

Si no tiene tiempo para asar el ajo, también está bien comenzar con ajo crudo. Cuanto más pique o pique el ajo, más compuestos de sabor se liberarán y más fuerte será el sabor, así que maja o pica finamente el ajo en lugar de cortarlo si desea que el sabor a ajo realmente penetre en la salsa.

No es que el ajo cortado sea malo. Cocínelo muy lentamente en aceite de oliva en la estufa, revolviendo ocasionalmente, hasta que las rebanadas estén doradas. Transfiera a un plato forrado con papel para escurrir, secar y terminar de asar. Esparza unos pocos trozos sobre la pasta o las ensaladas, por ejemplo, para introducir un delicioso crujido a ajo. Guarde el aceite de cocción, también; estará completamente infundido con ajo, por lo que puede rociar un poco sobre la pasta de tomate terminada o sobre cualquier hoja que esté comiendo junto con ella.

Otras maneras de dar vida a las salsas de tomate incluyen verificar los niveles de sal y pimienta y agregar una pizca de azúcar, especialmente si sus tomates no son particularmente dulces y maduros. El azúcar y la sal realmente ayudan a realzar los sabores y hacer que su salsa cánteme.

En cuanto a la albahaca, sugeriría simplemente agregar más. Coloque una ramita o dos de albahaca fragante en la salsa y retírela antes de servir, y agregue una gran cantidad de hojas de albahaca picadas para servir. También me encanta hacer aceite de albahaca, que es solo albahaca, aceite y un poco de sal procesado, y regarlo sobre todo tipo de cosas.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: esportes apostas

Palavras-chave: **esportes apostas - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-18