

Reutilização de todo o animal se torna tendência nos restaurantes do Reino Unido

O frangoseo tem se tornado um cardápio essencial **etoto freebet** restaurantes do Reino Unido, com cortes mais baratos atraindo chefs com metas de sustentabilidade e orçamentos apertados, impulsionados pela influência de pioneiros do "nose-to-tail" como Fergus Henderson no St John **etoto freebet** Londres. Agora, muitos estão indo além, criando pratos com cabeças de animais fitando os pratos dos diners.

No Fowl, no centro de Londres, que se descreve como um restaurante "da cabeça ao pé de frango", o assado de domingo vem completo com garras de frango. No Manteca, **etoto freebet** Shoreditch, leste de Londres, você pode encontrar metade de uma cabeça de porco, claramente identificável, **etoto freebet etoto freebet** mesa. O Camille, recém-inaugurado no Borough Market, sul de Londres, serve um salsicha de pescoço de frango, incluindo a cabeça do pássaro. No ano passado, o Fowl fez parceria com o chef francês Pierre Koffmann para lançar a torta Le Grand Coq, que contém corações, fígados, crestas de frango – e uma cabeça inteira torrada colada na massa, semelhante a uma tradicional torta Cornish stargazy, que apresenta cabeças de arenque.

"A torta de cabeça de frango criou muito alvoroço online", disse Will Murray, cozinheiro-dono do Fowl. "Ela até apareceu na história do Instagram do Snoop Dogg." Ele admite que é um prato "confrontacional", mas acredita que ajudar os convidados a "virar cara a cara" com a origem ajuda.

Usar o animal todo é crucial para Murray, cujo outro restaurante, Fallow, vende 400 cabeças de bacalhau na manteiga sriracha por semana, o que, segundo ele, impede que sejam jogadas de volta no mar. "A cozinha criativa com pensamento sustentável sempre foi nossa filosofia", disse.

Respeitar a origem e conscientizar os clientes

Manter **etoto freebet** dia com essa tendência, Chris Leach, cofundador e chef do Manteca, BR tudo de duas a três carcaças de porco por semana. Quando as cabeças são transformadas **etoto freebet** fritadas, são "muito fáceis de vender", disse Leach, mas um prato mais visualmente desafiador de cabeça de porco inteira também é popular.

"É importante não desviar do fato de que usamos animais inteiros", disse Leach. "Isso também ajuda as pessoas a confrontar o fato de que estão comendo algo que já estava vivo." Há um máximo de seis porções por semana, que geralmente se esgotam **etoto freebet** uma noite. Mas os clientes acham os frangos com as garras ligadas mais chocantes, disse Leach.

Um cenário semelhante ocorre no Camille, onde o chef Elliot Hashtroudi, ex-cozinheiro do St John, serve cabeças de porco e frango e "99%" dos convidados gostam. "Eu sei que é desafiante para alguns, mas é para abrir fronteiras e mostrar que o inhome e cortes desafiadores são algumas das partes mais saborosas", disse.

etoto freebet

Quando o prato de cabeça de porco assada está no cardápio, ele "voa para fora" assim que as pessoas o veem. Leach acredita que é parte da responsabilidade de um restaurante ensinar as pessoas mais sobre o que elas comem: "Seja regenerativa agriculture or ajudando as pessoas a entender a importância da carne de pastagem elevada, restaurantes e chefs desempenham um papel importante na educação das pessoas."

Alguns clientes acham desconfortável

O chef Fergus Henderson é um notável pioneiro da cozinha "nose-to-tail".

Mas chocar seus clientes pode ser bom para os negócios também. O Fowl recebeu muitas críticas por **etoto freebet** torta de cabeça de frango, mas ficar viral é "outra forma de marketing", disse Murray. "Nós não fazemos comida para mídias sociais, mas somos conscientes do poder e impacto que elas podem ter. Todo o item do menu está lá porque é delicioso, e consideramos um bom prato que as pessoas desejam gastar seu dinheiro e desfrutar."

Trevor Gulliver, cofundador do St John, fica feliz **etoto freebet** ver mais restaurantes usando todo o animal. Embora grande parte da culinária do St John seja baseada **etoto freebet** fígado, coração e medula óssea, ele já serviu caudas de porco fritadas ou cabeças de porco inteiras. "Nunca é uma gimmick. É apenas se for a maneira adequada de apresentar algo", disse Gulliver. "Nunca foi para choque. Para nós, é simplesmente natural."

Ronald Reagan, George Washington y Thomas Jefferson: los padres de la nación estadounidense y la esclavitud

En su discurso de investidura de 1981, Ronald Reagan miró hacia el magnífico panorama de Washington DC. "Al final de este mall abierto hay esos santuarios a los gigantes sobre cuyos hombros nos paramos", dijo el nuevo presidente de los EE. UU. "Directamente frente a mí, el monumento a un hombre monumental, George Washington, padre de nuestra nación. Un hombre de humildad que llegó a la grandeza a regañadientes. Él condujo a América a la victoria revolucionaria a la niñez de la nación. A un lado, el solemne memorial a Thomas Jefferson."

El 4 de julio, Washington y Jefferson serán elogiados una vez más por entregar la independencia de la corona británica. Se hablará menos sobre el papel de los hombres, mujeres y niños que esclavizaron en el mito de la creación de los EE. UU.

Pero una nueva obra de arte pública en Filadelfia, la cuna de la independencia, pretende contarle al mundo sobre Robert Hemmings, quien era el sirviente esclavizado de 14 años de Jefferson que se quedó con él en la ciudad durante aproximadamente 100 días en 1776.

Fue aquí, en el salón de la casa de Jacob y Maria Graf, donde Jefferson redactó la Declaración de Independencia. Hemmings habría sido responsable de asegurarse de que pudiera trabajar sin ser molestado. El sitio web del Servicio Nacional de Parques señala: "Hemmings habría ayudado a Jefferson a vestirse, brindar té o una comida ligera y coordinar las visitas de su barbero. Es probable que Hemmings durmiera en el desván, un espacio habitable en el ático o un espacio de almacenamiento en la parte superior de la casa."

La casa fue demolida en 1883, reconstruida por el Servicio Nacional de Parques en 1975 y ahora se conoce como Declaration House, que se inauguró con una fiesta en la calle esta semana. Ofrecerá un antídoto valioso a la jactancia de Jefferson al poner a Hemmings en el centro de la narrativa.

La obra pública Descendientes de Monticello, una obra de arte pública de Sonya Clark, llena las ventanas de la casa con los ojos intermitentes de los descendientes de Hemmings y otros esclavos en la finca Monticello de Jefferson en Virginia. Clark espera que el espacio sea evocador de un faro con pantallas de video que proyecten ojos al mundo como faros.

Una nueva mirada a la historia

"Esto está diciendo: aquí está este edificio construido para marcar dónde Jefferson redactó la Declaración de Independencia y ahora está lleno de estos habitantes", dice Clark, de 57 años, por teléfono desde Amherst, Massachusetts. "Ahora, está lleno de nuevo, y sus ojos son vigilantes del negocio de la libertad y la no libertad."

La inspiración de Clark provino del conocimiento de que Hemmings habría sido testigo de los golpes de genio de Jefferson – "Nosotros mantenemos estos hechos como evidentes, que todos los hombres son creados iguales" – mientras era consciente de que Jefferson explotaba sexualmente a su hermana esclava, Sally Hemings, en Monticello.

Clark, que es afroamericana, dice: "Sigu

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: etoto freebet

Palavras-chave: **etoto freebet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-12