

## **Policía de Wisconsin dispara y mata a un estudiante cerca de una escuela media con un arma de fuego**

La policía de Wisconsin disparó y mató a un estudiante que, según se informa, llegó a una escuela media local con un arma de fuego. El estudiante no ingresó a la escuela, pero como precaución, todo el distrito fue puesto en un bloqueo más temprano el miércoles por la mañana. Desde entonces, los estudiantes han sido reunidos con sus padres, algunos de los cuales esperaron hasta cinco horas para que sus hijos fueran trasladados a un centro de almacenamiento de autobuses en Mount Horeb, una villa ubicada a unos 20 millas al suroeste de Madison, la capital del estado, según WMTV 15 noticias.

Ningún otro estudiante ni personal resultó herido en el tiroteo, dijo Josh Kaul, fiscal general de Wisconsin, durante una conferencia de prensa el miércoles.

Las autoridades en la conferencia de prensa describieron al estudiante como un menor de edad masculino, pero no proporcionaron más información de identificación ni especificaron el tipo de arma de fuego que tenía y si se habían disparado disparos a la policía, pendiente de una investigación por parte de las autoridades locales, estatales y federales.

### **Un incidente terrible para cualquier padre**

"Este tipo de incidente es la pesadilla de cualquier padre", dijo Kaul. "Hubo un informe sobre alguien con un arma en la escuela y la policía respondió. Esa es una situación inherentemente peligrosa".

La escuela media donde ocurrió el tiroteo policial estará abierta el jueves y servirá como un centro para el personal y los estudiantes para obtener recursos y apoyo. Se espera que las clases se reanuden el viernes, según el superintendente, Steve Salerno.

"Estamos listos para enrollar las mangas y trabajar lado a lado con nuestros increíbles funcionarios encargados de hacer cumplir la ley y los socorristas", dijo Salerno en la conferencia de prensa. "Esto podría haber sido una tragedia mucho peor".

### **Un problema recurrente en las escuelas de EE. UU.**

Los tiroteos y el exhibicionismo de armas en los campus de las escuelas K-12 en los EE. UU. han aumentado en frecuencia en los últimos años, según los datos de la Base de datos de tiroteos en escuelas K-12, un grupo sin fines de lucro que rastrea estos incidentes. Según el grupo, han ocurrido al menos 115 tales incidentes este año, y en 82 de esos casos alguien resultó herido o muerto.

Los incidentes incluyen una fatal disparo el 24 de abril en una escuela secundaria en Arlington, Texas, que dejó a un estudiante de 18 años muerto. Un estudiante de 17 años ha sido arrestado por el asesinato, informó la Associated Press. En marzo, un estudiante de secundaria y un adulto resultaron heridos afuera de la escuela secundaria North Kansas City en Missouri después de un juego de baloncesto. Y el 4 de enero, 11 años de edad Amir Jolliff fue disparado y muerto después de que un estudiante de 17 años abrió fuego afuera de una escuela secundaria en Perry, Iowa, donde siete personas más, incluido el director resultaron heridos.

Existem duas coisas importantes a considerar para um piquenique agradável: transporte e praticidade. Você nunca sabe exatamente quando seus colegas piqueniqueiros chegarão, nem

quanto tempo você pode acabar caminhando, então quer receitas que sejam robustas e fáceis de manipular. Da mesma forma, deseja manter as coisas simples no quesito equipamento e ter coisas que você possa comer com as mãos. Essas receitas atendem a ambos os critérios. Elas também podem ser feitas na noite anterior e são facilmente adaptáveis para um piquenique descontraído e muito agradável.

## Fatias de piquenique de ervas e cogumelos (imagens superiores)

Isso sabe como uma quiche e é tão bom no dia seguinte. Também é flexível **h2bet código** que queijo e ervas usar: eu adoro cebolinha e salsa, mas manjericão, estragão ou aneto também seriam deliciosos. Experimente queijo cheddar ralado, feta desmoronada - o que precisar ser usado.

Preparo **10 min**

Cozinhar **30 min**

Serve **4-6**

**4 colheres de sopa de azeite de oliva**

**250g de cogumelos**, grossamente cortados

**Sal marinho e pimenta preta**

**8 ovos**

**1 manjedoura de cebolinha**, finamente cortada

**2 grandes mãos de ervas macias frescas**, como salsa, salsa plana, manjericão ou espinafre bebê, cortado

**1 colher de sobremesa cheia mostarda de Dijon**

**2 mãos cheias de queijo ralado ou feta desmoronada**

**4 colheres de chá de farinha** (eu gosto de farinha de grão-de-bico para mais proteína)

Pré-aqueça o forno para 200C (180C fan)/390F/gas 6. Forre uma forma de assadeira média (eu uso uma forma quadrada de 20cm) com papel para assar.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muitas outras com uma versão grátis de 7 dias do aplicativo Feast.

Aqueça duas colheres de sopa de azeite de oliva **h2bet código** uma frigideira grande sobre um fogo médio-alto e, uma vez quente, adicione os cogumelos e uma pitada de sal e pimenta. Frite por oito a dez minutos, até que todo o líquido tenha evaporado e os cogumelos estejam dourados.

Enquanto isso, **h2bet código** um grande tigela, bata os ovos com uma pitada de sal e pimenta. Adicione as duas colheres de sopa restantes de azeite de oliva, os cebolinha, ervas, mostarda, queijo e, finalmente, os cogumelos fritos.

Misture bem, misture levemente a farinha e transfira para a forma forrada. Asse por 25 minutos até ficar cozido e dourado. Desfrute imediatamente ou mantenha no frigorífico por até três dias.

## Salada **h2bet código** frasco ou "jalad"

Salada **h2bet código** frasco de Melissa Hemsley - ou "jalad", se quiser. [netbet apostas](#)

Eu venho usando frascos para transportar saladas há anos, desde meus dias de cozinha particular. Em seguida, vi a chef Alice Zaslavsky rotulá-los como "jalads" e me apaixonei por eles novamente. Coloque o adereço no fundo, adicione ingredientes robustos, como quinoa, grãos ou legumes, depois os vegetais mais resistentes e trabalhe seu caminho até ingredientes mais delicados, como ervas e folhas de salada, no topo. Derrame **h2bet código** uma tigela quando chegar, misture e voilà!

Preparo **10 min**

Serve **2**

**2 mãos cheias de quinoa cozida** , ou seu grão favorito

**2 mãos cheias de grãos cozidos**

**1 pimento vermelho** , cortado grossamente

**6 rabanetes e/ou ¼ pepino** , cortados grossamente

**100g de feta**

**1 mão cheia de sementes de romã**

**1 mão cheia de ervas macias frescas** , como salsa, hortelã, aneto ou coentro, picado

Para o adereço

**2 colheres de sopa de vinagre de maçã**

**4 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem**

**1 colher de chá de mel**

**Uma pitada de flocos de chili**

**Sal marinho e pimenta preta**

Misture todos os ingredientes do adereço. Divida o adereço entre dois frascos, depois cubra cada um com quinoa, depois com grãos, pimento vermelho e rabanetes e pepino.

Desmonte o feta, então cubra com sementes de romã e ervas. Feche as tampas e coloque-os no frigorífico até estar pronto para sair.

- Essas receitas são extratos editados do Real Healthy: Unprocess Your Diet with Easy, Everyday Recipes, por Melissa Hemsley (Ebury Publishing, £26). Para apoiar o Guardian e o Observer, encomende uma cópia por £22.88 no guardianbookshop.com. As taxas de entrega podem ser aplicadas
- Descubra essas receitas e muitas outras de seus cozinheiros favoritos no novo aplicativo Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida. Comece **h2bet código** versão grátis de 7 dias hoje.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: h2bet código

Palavras-chave: **h2bet código - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-09