

## Chuvas intensas causam estragos no sul da China

Chuvas fortes assolaram o sul da China no fim de semana e na terça-feira, causando deslizamentos de terra e inundando ruas e casas enquanto rios transbordavam seus leitos.

Deslizamentos de terra e inundações relâmpago causaram a morte de pelo menos nove pessoas **bet90 in** Fujian e Guangdong, a província mais populosa da China. Ainda na terça-feira, mais de trinta pessoas permaneciam desaparecidas ou presas.

Chuvas fortes e persistentes forçaram a evacuação de milhares de pessoas e deixaram mais de 100 mil lares sem energia elétrica enquanto a região ficava inundada.

De acordo com mídia local, ao menos 17 rios transbordaram **bet90 in** Guangdong até segunda-feira. A província tem uma população de aproximadamente 127 milhões de pessoas.

### Efeitos colaterais

Gravações mostraram pontes desabando **bet90 in** rios e escombros flutuando nas ruas depois que centenas de edifícios desabaram.

Enquanto autoridades e trabalhadores de resgate tentavam controlar as enchentes no sul da China, as autoridades lidavam com o problema oposto no norte, onde altas temperaturas e falta de chuva ameaçavam os cultivos **bet90 in** diferentes áreas do país.

Oficiais **bet90 in** diferentes províncias chinesas aumentaram o fluxo de água de reservatórios locais para aliviar a seca.

Oficiais disseram que o mau tempo deveria continuar. Na terça-feira, o Serviço Meteorológico Nacional emitiu alertas para chuvas e deslizamentos de terra **bet90 in** províncias do sul que já foram atingidas por chuvas fortes. Também alertou que as temperaturas poderiam ultrapassar os 100 graus Fahrenheit **bet90 in** áreas do norte.

### Antecedentes

Em abril, quase 20 mil pessoas foram evacuadas do norte de Guangdong quando nove rios foram relatados estar **bet90 in** risco de transbordar.

Em 2024, chuvas fortes e intensas interromperam a colheita de trigo de verão **bet90 in** Henan. Poucas semanas depois, quase 1 milhão de pessoas foram forçadas a evacuar **bet90 in** áreas vizinhas de Hebei e aldeias ao redor de Pequim quando as chuvas mais fortes **bet90 in** mais de um século atingiram o norte da China, irritando moradores cujas casas e fazendas foram inundadas quando oficiais desviaram as águas da enchente para poupar a capital.

## Um Experimento Inspirado na Cozinha Sichuan: Lasanha com Cardo

Preparação: **25 min**

Cozimento: **3 horas**

Para: **6 pessoas**

**Para a Besamel**

**10 folhas de louro fresco 2 colheres de chá de grãos de pimenta preta 2 colheres de chá de grãos de pimenta de Sichuan 6 estrelas anis  
900ml de leite integral 60g de manteiga 60g de farinha de trigo**

## **Para a Molho de Carne**

**1kg de carne moída de porco  
3 colheres de sopa de soja fermentada  
400g de tomates picados  
½ colher de chá de pó de chili 100g de purê de tomate  
200g de pasta de feijão vermelho fermentado de Pixian  
5 alhos , picados finamente (25g líquido)  
5cm de raiz de gengibre , picado finamente (25g)  
250ml de leite integral**

## **Para Montar**

**1 manjeriço , cortado bet90 in pedaços de 1cm  
2 colheres de sopa de óleo vegetal  
9 folhas de lasanha secas (ou mais, dependendo do tamanho do prato)  
100g de queijo parmesão ralado  
300g de mussarela , cortada bet90 in fatias**

## **Para o Cardo**

**2 alhos , picados finamente  
1 colher de sopa de óleo vegetal  
1 grande maço de cardo , talos e folhas separados, ambos cortados grossamente  
1 colher de chá de molho de soja escura  
2 colheres de sopa de gergelim torrado**

Comece com a besamel. Coloque os temperos e o leite **bet90 in** uma panela grande, aquecer até ferver gentilmente, cozinhar por alguns minutos, então desligue o fogo, cubra e deixe esfriar e infundir.

Desfie a carne moída **bet90 in** uma frigideira grande e cozinhe **bet90 in** fogo médio-alto por oito a 10 minutos, até dourar uniformemente. Adicione os feijões de soja, tomates e pó de chili , trazer a ebulição, então reduza o fogo. Coze e cozinhe por uma hora, mexendo ocasionalmente. Misture a purê de tomate, pasta de feijão vermelho, alho, gengibre e 250ml de leite restante, e cozinhe por mais uma hora. A salsa vai eventualmente ficar um vermelho escuro rico com gordura clara subindo para o topo; adicione um pouco de água se parecer seco.

Enquanto isso, frite os manjeriços **bet90 in** duas colheres de sopa de óleo vegetal por três a quatro minutos, até amaciar e dourar nos cantos. Cozinhe as lasanhas **bet90 in** lotes por 90 segundos, então reserve **bet90 in** uma grade.

Quando a carne cozer por 90 minutos, colar a mistura de besamel para remover os temperos. Derreta a manteiga **bet90 in** uma frigideira limpa **bet90 in** fogo médio, adicione a farinha e mexa por alguns minutos. Adicione o leite, mexendo para evitar grãos, cozinhe por três minutos, então cubra e desligue o fogo.

Preaqueça o forno a 200C (180C fan)/390F/gás 6. Unte um prato para assadeira de 28cm x 21cm com manteiga, então espalhe uma terça parte da carne. Coze isso com um quarto da besamel, uma terça parte dos cebolinhos e uma quarta parte do parmesão, então cubra com três folhas de massa. Repita essas camadas duas vezes mais, então espalhe a besamel restante por cima. Coberte com o restante do parmesão e todo o mussarela, então assar por 40-50 minutos,

até dourar e fervente.

Reserve o lasanha para descansar e esfriar enquanto cozinha o cardo. Em fogo baixo, frite o alho **bet90 in** uma colher de sopa de óleo por dois a três minutos, até levemente dourado, adicione os talos de cardo e molho de soja, e cozinhe por dois minutos. Misture as folhas, cozinhe por três a quatro minutos, até encolher, então espalhe as sementes de gergelim e sirva ao lado da lasanha.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet90 in

Palavras-chave: **bet90 in - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-11