

Mauvais temps persistant dans certaines parties des États-Unis, en particulier au Texas

Des conditions météorologiques sévères continuent de frapper certaines parties des États-Unis, en particulier le Texas, qui connaît à nouveau des pannes de courant généralisées sans fin en vue, laissant près de 650 000 bâtiments sans électricité.

Les Grandes Plaines et les régions du sud-est des États-Unis sont touchées par une épidémie de tempêtes qui ont causé des ravages aux populations locales.

Des États aussi au nord que le Montana et aussi au sud que le Texas luttent toujours contre les effets de la météo qui a causé des dommages aux biens, une perturbation de la vie et, dans certains cas, coûté la vie.

Situation au nord du Texas

Les résidents de Dallas et des environs se sont réveillés sans électricité mardi à la suite de fortes tempêtes accompagnées de vents de force ouragan, et l'électricité n'est toujours pas rétablie. Oncor, la société de distribution d'électricité primaire de la région, prévoit que le courant sera rétabli pour la plupart dans la soirée de vendredi ou le samedi pour les zones plus durement touchées.

L'entreprise a indiqué que le courant avait déjà été rétabli pour environ 340 000 clients mercredi. Oncor a déclaré que les dommages aux lignes électriques dus aux tempêtes sont toujours en cours d'évaluation. Les délais de réparation varient de plusieurs heures à plusieurs jours.

Situation à Houston

Des tempêtes ont également frappé ceux qui se trouvent plus au sud à Houston. Au moins une personne, un adolescent de 16 ans, a été tué mardi à Magnolia voisine sur un chantier de construction pendant les mauvaises conditions météorologiques sévères.

La ville a également subi des pannes de courant, mais CenterPoint Energy a indiqué qu'il avait rétabli le courant pour 437 518 clients et Lina Hidalgo, le juge du comté de Harris, a indiqué que 1 800 équipes d'utilité travaillaient pour aider aux réparations et au rétablissement du courant.

CenterPoint a déclaré dans un avis: "Nous travaillons dur pour rétablir l'électricité suite à la grave tempête qui a touché notre région de Houston le 28 mai. Nous vous remercions de votre patience pendant que nous travaillons à terminer les réparations en toute sécurité et le plus rapidement possible."

Houston a également subi des pannes de courant en raison d'une météo mauvaise il y a deux semaines, lorsqu'un derecho, ou une tempête étendue et persistante avec des vents allant jusqu'à 100 mph, a déchiré la ville, tuant sept personnes.

Les pannes de courant interviennent alors que les températures augmentent, mettant les personnes vulnérables de la région en danger d'épuisement dû à la chaleur ou, pire, d'un coup de chaleur.

Les districts scolaires de l'État ont annulé les cours mercredi.

Le service météorologique national met en garde ceux qui se trouvent dans les zones touchées de "boire beaucoup de liquides, de rester dans une pièce

Substitutos de chile: mantenga el sabor sin el picor

Muchas recetas dependen del chile para dar sabor, pero desafortunadamente me quemé la boca y ya no puedo probar nada, por lo que simplemente no es una experiencia agradable. ¿Hay algún buen sustituto para que los platos aún tengan un golpe de sabor, pero no de una manera dolorosa?

Yvonne, Países Bajos

¿Chile fresco o chile en polvo? Muchos chiles secos tienen notas ahumadas, dulces y achocolatadas en lugar de picor, como los ancho y pasilla, por ejemplo, que son maravillosos. Además, si una receta pide chile en polvo, pruebe con pimiento rojo en polvo en lugar de chile rojo ahumado, o con pimentón ahumado en lugar de chile ahumado: ambos aportan los colores y la profundidad que no querrá perderse, sin el picor que desea evitar.

Si, por el contrario, desea replicar el golpe del chile, una combinación de ajo, jengibre y cebolla de verdeo lo llevará muy lejos. Añádalos al principio de la cocción y déjelos pochar suavemente en aceite, o úselos como acabado, como lo haría con un tarka: ablandarlos ligeramente en un poco de aceite y colocarlos encima. El ajo ahumado es otro ingrediente que merece la pena probar para aportar un gran sabor a todo tipo de platos (mientras estamos en el tema de los ingredientes ahumados, el sal ahumado es otra gran opción).

La matría cítrica también es una buena idea, no solo el zumo de limón o de lima, sino también la pulpa, picada groseramente: está genial en salsas y ensaladas, mientras que la cáscara rallada es buena para rallar encima justo antes de servir.

Pasando del picor del chile, el miso, el parmesano y las anchoas son otras rutas rápidas hacia el sabor. Añada miso a estofados o guisos, inserte un trozo de corteza de parmesano en una sopa, o añada unas tiras de anchoa picada: todos ellos reducirán sus posibilidades de sentirse privado del uso del chile.

Y no olvide el colofón final, sea furikake, za'atar, dukkah o algas secas trituradas para un último golpe de textura y sabor que dé al plato un gran, colofón final libre de chile.

Pregunte a Yotam y al equipo Ottolenghi Test Kitchen

Yotam Ottolenghi ha inspirado a los cocineros aficionados con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora él y su equipo están aquí para ayudar con todas sus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya sea sobre habilidades, equipamiento o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíe su pregunta!

Yotam Ottolenghi ha estado inspirando a los aficionados a la cocina con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora él y su equipo están aquí para ayudarle con todas sus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya sea sobre habilidades, equipamiento o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíe su pregunta!

1. Nombre
2. ¿Dónde vive?
3. Cuéntenos un poco sobre usted (por ejemplo, edad y qué hace para ganarse la vida)
4. ¿Cuál es su pregunta para las preguntas de Yotam y el equipo Ottolenghi Test Kitchen?
Incluya todos los detalles posibles
5. Si está de acuerdo, puede cargar una [bbb betway](#) suya aquí
6. ¿Podemos publicar su respuesta?
7. Número de teléfono
8. Dirección de correo electrónico
9. ¿Puede añadir más información aquí?

10. ¿Le gustaría hablar con nuestros equipos de audio y/o {sp}? (Opcional)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: mrjack.bet fora do ar

Palavras-chave: **mrjack.bet fora do ar - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-12