

## La guerra se percibe como inminente, especialmente después del ataque aéreo de ayer, afirma el Dr. Ghassan Abu Sitta

El Dr. Ghassan Abu Sitta, jefe de cirugía reconstructiva en el Centro Médico de la Universidad Americana de Beirut, afirmó que existe la sensación de que la guerra es inevitable, especialmente después del ataque aéreo de ayer.

El año pasado, el Dr. Abu Sitta dedicó 43 días como voluntario en Gaza en la unidad de tratamiento de quemaduras del hospital Shifa. Cuando el ataque aéreo israelí alcanzó mientras aún estaba operando a los heridos de los ataques con dispositivos inalámbricos, dijo que se sintió como si de repente estuviera de vuelta en el enclave sitiado de Palestina.

"Estamos atrapados en este ciclo", dijo el Dr. Abu Sitta. "Solo operas y operas. Sientes que siempre estás jugando al catch-up".

Durante 11 meses, Hezbollah ha estado disparando hacia el norte de Israel en apoyo de Hamas en Gaza. Israel ha respondido bombardeando Líbano y asesinando a los líderes de Hezbollah. Más de 160.000 civiles han huido de áreas a ambos lados de la frontera. Sin embargo, la violencia vista en días recientes representa un gran escalamiento en el conflicto, lo que genera temores de que Israel esté provocando una guerra total.

Los ataques inalámbricos repentinos y brutales de esta semana, que vieron a las pageres y los dispositivos de mano radios detonar sin previo aviso, han sorprendido incluso a los médicos libaneses más endurecidos. Ojos arrancados de sus órbitas. Caras desgarradas en pedazos por fragmentos ardientes de plástico. Manos y dedos tan dañados que los médicos no tuvieron más remedio que amputarlos.

Muchas de las víctimas - entre ellas mujeres y niños - nunca volverán a ver, dijeron los médicos. "Este ataque se dirigió literalmente a los ojos", dijo el Dr. Pierre Mardelli, un oftalmólogo veterano que respondió a la llamada de voluntarios esta semana cuando se supo de la primera ola de explosiones el martes.

Sus pacientes dijeron que recibieron un mensaje de error en sus pagers, lo que los llevó a intentar solucionar el problema. Luego, los dispositivos estallaron en sus manos. Parecía ser uno de los factores clave que explicaban por qué tantas personas habían sido cegadas.

"La gente ni siquiera tuvo tiempo de parpadear", dijo.

## Como preparar uma omelete clássica francesa **novibet 365** menos de 5 minutos

É estranho que **novibet 365** inglês tenhamos apenas uma palavra para um prato tão diversificado como a omelete, que é usado para tudo, desde uma grossa fatia espanhola de batata e ovo até à meia-lua americana generosa abrangendo um recheio generoso. No entanto, o exemplo mais rápido e simples é a clássica omelete francesa, que vai do casco ao prato **novibet 365** menos de cinco minutos, e é uma habilidade que vale a pena dominar.

Preparação **1 min**

Cozinha **3 min**

Serve para **1 pessoa**

**2 ovos**

Sal e pimenta preta

**1 grande nó de manteiga** - cerca de 1 colher de sopa

Recheio da **novibet 365** escolha (opcional)

## 1. Uma nota sobre o tamanho

As quantidades listadas são para omeletas individuais, pois, ao contrário da *tortilla española*, este é um prato que é melhor mantido pequeno, e **novibet 365** maiores quantidades é muito fácil cozinhar demais. Observe que, se a **novibet 365** omelete for perfeitamente redonda, precisará de uma frigideira pequena, preferencialmente uma frigideira de base pesada (eu usei uma de 23 cm de diâmetro).

## 2. Bata os ovos

Quebre os ovos numa jarra ou tigela, tempere generosamente, depois bata até ficarem combinados; se bater demais, introduzirá ar no mistura, o que não é o objetivo aqui (a diferença da omelete soufflé no passo 8). Se estiver particularmente com fome, adicione um terceiro ovo, mas tenha **novibet 365** mente que a **novibet 365** omelete então levará um pouco mais tempo a cozinhar.

## 3. Recheiar ou não recheiar?

Dispõe os recheios perto da fogueira. Eu às vezes como omeletas vazias, mas elas são um bom veículo para a maioria dos restos cozinhados, bem como queijo ralado, ervas cortadas, presunto picado, tomates picados, espinafres cozidos ou congelados descongelados, etc.

Evite tudo o que é muito úmido, portanto, esgote a água da espinafre, retire as sementes dos tomates e assim por diante.

## 4. Untar a frigideira com manteiga derretida

Quando estiver pronto para cozinhar, coloque uma frigideira pequena numa fonte de calor médio-alta, adicione a manteiga e afogue-a **novibet 365** torno da frigideira para untar a base inteira. Uma vez que a manteiga tenha derretido, começará a formar espuma. Espere que a espuma abaixe um pouco, depois coloque os ovos, que devem sisear enquanto batem no pão.

## 5. Cozinhar os ovos

Agite a frigideira para distribuir os ovos uniformemente pela base, depois deixe cozinhar sem perturbação durante 20 segundos, até que os ovos comecem a borbulhar. Neste ponto, adicione o recheio da **novibet 365** escolha, lembrando-se de que este será um rolo de omelete clássico, portanto, não há necessidade de confiná-lo a um lado.

## 6. Tirar as bordas cozinhadas para o centro

Os ovos devem agora começar a cozinhar **novibet 365** torno da borda da frigideira. Utilizando uma espátula ou forquilha, tira as bordas cozinhadas do mistura de ovos para o centro enquanto agitas a frigideira para redistribuir o ovo líquido para as bordas.

A omelete está cozinhada quando ainda está ligeiramente líquida no meio, embora possa, naturalmente, cozinhar-se completamente se assim o preferir.

## 7. Dobrar, dar forma e servir

Retire a frigideira do fogo e dobre duas bordas para o meio. Agite a frigideira para que elas enrole juntas, depois incline a frigideira e vire a **novibet 365** omelete para um prato quente. Não se preocupe se a **novibet 365** omelete não estiver perfeitamente moldada - pode sempre arrumá-la antes de servir, se gostar. Tempere e coma imediatamente, enquanto ainda está deliciosamente líquida.

## 8. Ou, para uma alternativa mais leve...

Para uma versão mais sofisticada, poderá preferir uma omelete soufflé, para a qual costumo usar três ovos, não apenas porque ela é maior, mas também porque quanto maior ela for, mais impressionante ela parecerá. Quebre os ovos para um tigela, tempere e bata até ficarem espumosos. Pondo uma frigideira ligeiramente untada numa fonte de calor média, continue a bater os ovos até ficarem grossos e quase como uma mousse.

## 9. ... tente uma omelete soufflé

Despeje a mistura na frigideira e deixe cozinhar até que a base comece a ficar cozida. Levante delicadamente um lado e coloque um nó de manteiga por baixo, inclinando a frigideira para que a manteiga derreta e cubra o fundo da frigideira. Uma vez que o fundo tenha ficado um tom dourado profundo e o topo ainda espumoso e solto, deslize a omelete para um prato e dobre sobre ela.

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: novibet 365

Palavras-chave: **novibet 365 - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-11-07