

Summer Lee gana fácilmente el desafío de las primarias en Pensilvania

La congresista Summer Lee, de Pensilvania, derrotó fácilmente un desafío en las primarias el martes, entregando a los progresistas una de sus victorias más significativas hasta ahora en el ciclo electoral a medida que se preparan para una ola de financiamiento proisionista objetivo de los candidatos a un alto el fuego.

La Associated Press llamó a la primaria demócrata del 12º distrito a las 21.21 horas, aproximadamente una hora y media después de que cerraran las urnas en Pensilvania a las 20.00 horas ET.

Lee derrotó al miembro del consejo local Bhavini Patel, que había criticado al miembro progresista del "Escuadrón" de Lee por sus llamados a un alto el fuego en Gaza. Patel se había presentado como una "demócrata pro-Biden", sugiriendo que mejoraría el apoyo al programa del presidente en el Congreso.

Pero Lee desestimó esa crítica y señaló con frecuencia los 1.200 millones de dólares en fondos gubernamentales que entregó a su distrito de Pittsburgh en su primer mandato como prueba de su eficacia legislativa.

"Estoy tan abrumada y orgullosa de ganar mi primera primaria de reelección para ser congresista de este distrito increíble por el que he luchado toda mi vida", dijo Lee en un comunicado en el que celebraba su victoria.

"Nuestra campaña se construyó sobre un récord de entregar para nuestra democracia, defender nuestros derechos más fundamentales y expandir nuestra visión de lo que es políticamente posible para las comunidades marginadas más vulnerables de nuestra región".

Ese argumento pareció convencer a muchos de los constituyentes de Lee, así como a los líderes demócratas locales. En febrero, el Partido Demócrata del condado de Allegheny respaldó formalmente a Lee por primera vez, después de haber respaldado a su rival en las primarias de 2024.

La primaria de Lee de 2024 causó titulares nacionales debido a la participación del Comité Estadounidense de Asuntos Públicos de Israel (Aipac). Según OpenSecrets, el Super PAC United Democracy Project (UDP), que está afiliado a Aipac, gastó un total de 3,3 millones de dólares en contra de exttt;Lee en 2024. Al final, derrotó a su oponente, el abogado de Pittsburgh Steve Irwin, por menos de 1.000 votos o 0,9 puntos.

Este año, los progresistas esperaban en general que los grupos proisraelíes como el UDP invirtieran nuevamente en anuncios atacadores contra Lee. Pero sorprendentemente, eligieron quedarse fuera de la primaria de Lee, una elección a la que los aliados de la congresista atribuyeron su popularidad y récord legislativo.

A pesar de la ausencia del lob

Noções básicas sobre pudim e gelatina na cozinha inglesa

No livro de Mary Norwak, "English Puddings", é possível encontrar informações interessantes sobre a história e a evolução do preparo de pudins e gelatinas na cozinha inglesa. A autora destaca que a arte de engrossar e espessar começou no período medieval, com o uso de pectina de frutas para a conservação e espaçamento. No entanto, foi a prática de extrair colágeno de ossos de peixe ou carne que permitiu o desenvolvimento de novas maneiras de preparar

gelatinas, tanto salgadas quanto doces, **onabet mines** cozinhas privilegiadas, a partir do século 13. Posteriormente, no século 16, o uso de isinglass, feito a partir de bolsinhos de peixe-boi secos, trouxe uma nova forma de engrossar, principalmente utilizada na cerveja até a invenção da panela pressurizada no início do século 17, o que possibilitou o preparo de pós, cápsulas, blocos e, finalmente, folhas e reticulados de gelatina, que abriram as portas para uma variedade de pudins que tremem.

Tempo Ingredientes

15 minutos 500 ml de creme único, 1 vagens de baunilha, 50 g de açúcar de confeitiro, 2,5 folhas de gelatina seca

10 minutos 200 g de frutas congeladas

O texto aborda também a história da panna cotta, um prato típico do Piemonte, na Itália. Acredita-se que tenha sido introduzido no início do século 19 por uma mulher húngara, embora outras fontes sugiram que já era servido na região há séculos. A panna cotta é um pudim leve e suave, frequentemente feito com creme, açúcar e gelatina. A quantidade de gelatina utilizada pode variar de acordo com a consistência desejada e o tempo de refrigeração.

Modos de preparo

1. Coloque a creme **onabet mines** uma panela.
2. Abra a vagem de baunilha, use o lado de um canivete para raspar as sementes e adicione-as à panela, juntamente com o açúcar de confeitiro.
3. Aqueça a mistura lentamente até ferver.
4. Remova a vagem de baunilha.
5. Amoleça as folhas de gelatina **onabet mines** água fria.
6. Escorra a gelatina e adicione-a à panela, retire do fogo e misture até dissolver.
7. Divida a mistura entre quatro a seis ramequins ou copos.
8. Deixe esfriar e refrigere por pelo menos duas horas.
9. Para acompanhar, prepare uma compota de frutas congeladas com açúcar e sirva por cima do pudim.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: onabet mines

Palavras-chave: **onabet mines - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-31