

## China Introduces New Measures for Emergency Response to Acute Infectious Diseases

Beijing, 6 jun (Xinhua) -- As entidades de saúde chinesas introduziram novas medidas para garantir uma resposta de emergência robusta a surtos de doenças infecciosas agudas.

### Unidades de Resposta de Emergência

Em um esforço conjunto da Administração Nacional de Controle e Prevenção de Doenças e da Comissão Nacional de Saúde, as medidas especificam que as unidades nacionais de resposta de emergência para controle e prevenção de doenças infecciosas agudas incluem equipes de especialistas e centros móveis de prevenção de epidemias.

Essas unidades são compostas principalmente por trabalhadores de gestão de emergência, profissionais técnicos e pessoal de apoio logístico.

### Profissionais Técnicos

As medidas descrevem que o pessoal técnico profissional refere-se a especialistas áreas como epidemiologia, testes laboratoriais, medicina clínica, tecnologia da informação e psicologia.

### Reforço de Equipes Locais

Além disso, destacou-se a necessidade de fortalecer as equipes locais de resposta de emergência do nível distrital ao provincial, com a meta de intensificar a capacidade geral da China de administrar surtos de doenças infecciosas agudas.

### Plano de Ação Nacional de Prevenção e Controle de Doenças

Em maio, a China apresentou um plano de ação nacional de prevenção e controle de doenças, propondo estabelecer um moderno sistema de controle e prevenção de doenças até 2025, caracterizado por uma resposta rápida, monitoramento eficiente de doenças infecciosas, alerta precoce e sistema de resposta de emergência.

## Resumo: Receitas de Lanches para Maratona de TV

Jackson Boxer, chef e dono de Brunswick House e Henri Londres, opta por um approach minimalista para lanches, especialmente durante o verão. "Existem tantas coisas simples e deliciosas que você não precisa fazer nada", diz ele. "Papas fritas boas fritas azeite de oliva [suas favoritas são as Bonilla A La Vista] são inquestionáveis; boas anchovas são inquestionáveis; boas azeitas são inquestionáveis; lascas de boreso são inquestionáveis."

Melissa Hemsley, autora de Real Healthy, concorda plenamente, mas dá um passo adiante colocando anchovas, azeitas e cubos de manchego palitos de cocktail: "Um – e tão fácil."

A parte mais importante de qualquer jogo de lanches na TV, entretanto, é se manter à frente. Para vencer, Billy Stock, chef-chefe Sète Margate, assaria uma pato por horas lentamente:

"Coloque isso na mesa com cebolinha, pepino, molho de hoisin ou molho de ameixa, e todos podem ajudar-se."

Mergulhos sempre melhoram um momento de TV. "Molho de fetas é meu favorito", diz Hemsley, e tudo o que isso envolve é misturar alguns fetas com guacamole e colocar jalapeños cima. "Eu também gosto de misturar ricota com alho, ervas [tomilho seco, salsa fresca e manjeriço, digamos] e limão", ela diz. "Isso é um sonho espalhado pão crocante coberto com tomates cereja picados."

Cynthia Shanmugalingam também é fã de mergulhos e chips: "Eu uso pappadams de arroz, que são crocantes e adictivos, e eles ficam crujeantes bem no microondas [supondo que você prefira não fritar]" diz a chef/fundadora de Rambutan Londres. Ela serve esses com uma variedade de sambals: "Talvez moer coentro, pimenta verde e hortelã com sal e limão; ou um sambal delicioso de amendoim [manteiga de amendoim, coco ralado congelado, sal, tamarindo, tempero de mostarda, pimenta]; ou um clássico sambal de berinjela [berinjela assada, suco de limão, leite de coco, pimenta verde], que é como um baba ganoush de Sri Lanka." Você também quer alguma carne de frango – 65 asas, ela adiciona, que são uma "versão assada de um clássico de Tamil Nadu". Asas são marinadas primeiro garam masala, pimenta vermelha quente pó, alho, gengibre, iogurte, um pouco de sal e açúcar. "Então, enquanto elas estão assando, o que leva cerca de 20 minutos, frite algumas folhas de caril para espalhar no final com muito sal."

Outros sucessos de lanches incluem as datas assadas recheadas com fetas e regadas com mel quente de Hemsley, bem como as alegrias de grãos de cevada assados. "Você pode até recriar seus sabores de crisps favoritos", ela diz, razoavelmente – seja sal e vinagre ou pimenta quente doce. De qualquer forma, comece com uma lata ou frasco de grãos de cevada, esgote, esprema e seque. "Espalhe uma grande bandeja, assar 220C (200C ventilador)/425F/gás 7 por 15 minutos, então regue com azeite de oliva, adicione suas especiarias favoritas [pimenta do reino, alecrim seco] e sal marinho, misture, e assar por outros 20 minutos." Deixe esfriar e endurecer mais, então espalhe mais sal e mergulhe.

Para Boxer, no entanto, a coisa mais "elegante que você poderia fazer" no auge do verão é cortar frutas perfeitamente maduras (piquerne, pêssegos, damascos) e servi-las frias sobre gelo. Felizmente, essa estratégia também desperta recordações de sua dulcinéia favorita da infância: "É a coisa mais próxima que posso chegar a esse sabor puro, doce, ácido, macio, textura e complexidade de comer Haribo a fistfuls", ele diz – embora isso também seja bom.

---

#### **Informações do documento:**

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

Assunto: jet casino

Palavras-chave: **jet casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-20