

China y Túnez establecen una asociación estratégica

El presidente de China, Xi Jinping, y el presidente de Túnez, Kais Saied, anunciaron el establecimiento de una asociación estratégica entre los dos países durante una conversación el viernes.

El anuncio se produjo durante la visita de Estado de Saied a China.

El presidente Xi dijo que la profundización y desarrollo de las relaciones entre China y Túnez están de acuerdo con los intereses fundamentales y las expectativas comunes de los dos pueblos.

"Hoy, anunciamos el establecimiento de la asociación estratégica China-Tunísia, que traerá un futuro aún más brillante para nuestras relaciones", dijo Xi.

Apoyo mutuo y cooperación

La China apoya a Túnez en la búsqueda de un camino de desarrollo que se adapte a sus propias condiciones nacionales, en la promoción, de forma independiente, del proceso de reformas y en la mantención de su futuro firmemente en sus propias manos, dijo Xi.

La China está dispuesta a aumentar la sinergia de las estrategias de desarrollo con Túnez, aprofundar la cooperación en campos como la construcción de infraestructuras y nuevas energías, crear nuevos motores de crecimiento para la cooperación en cuidados médicos y de salud, desarrollo verde, recursos hídricos y agricultura, entre otros campos, y promover la cooperación de alta calidad del Cinturón y Ruta entre los dos países para lograr más resultados, dijo Xi.

Solidaridad y cooperación Sur-Sur

Xi pidió a los dos lados que trabajen con los países del Sur Global para fortalecer la solidaridad y la coordinación, practicar el verdadero multilateralismo, defender un mundo multipolar igual y ordenado y una globalización económica universalmente benéfica e inclusiva y lograr el desarrollo común.

La China está dispuesta a trabajar con Túnez para construir bien el Fórumo de Cooperación China-Estados Árabes y el Fórumo de Cooperación China-África, inyectar un nuevo ímpeto en el desarrollo de las relaciones China-Estados Árabes y construir conjuntamente una comunidad China-África de alto nivel con un futuro compartido, dijo Xi.

Minha família paterna é grega: receitas de uma vida entre a Grécia e a Austrália

Minha família paterna é grega e vive **borussia palpite hoje** Melbourne. Eles moram um ao lado do outro e, graças aos buracos cortados nas cercas, estão sempre juntos. Essa comunidade grega parece ser um mundo à parte, mas é uma versão abstracta da Grécia, construída sobre memórias distantes. Essas receitas são uma mistura de coisas que eu vi, comi e aprendi enquanto trabalhava **borussia palpite hoje** um vilarejo nas montanhas da Creta e nas ruas movimentadas e barulhentas de Istambul, além de minha própria herança grega. Anos de cozinhá-las transformaram-nas **borussia palpite hoje** algo mais meu.

Arroz de frango

(Imagem acima)

Essa é minha versão do prato de frango com arroz que comprávamos de vendedores ambulantes nas noites **borussia palpíte hoje** que saíamos **borussia palpíte hoje** Istambul. Era a melhor parte da noite. A comida de rua era o melhor de morar na cidade – comprar castanhas assadas na neve; ir para comprar um simit, um pão **borussia palpíte hoje** forma de anel coberto de gergelim, servido enrolado **borussia palpíte hoje** jornal – sempre um prazer, sempre um evento. Esse prato é melhor servido no dia **borussia palpíte hoje** que é feito.

Sirva 6

Para cozinhar o frango

3 pernas de frango

1,5L de água (6 xícaras)

Sal de cozinha

Para o arroz

600g de arroz basmati envelhecido (3 xícaras)

35g de amêndoas cortadas **borussia palpíte hoje** lascas (¼ xícara)

4 colheres de sopa de manteiga

1 cebola marrom, cortada **borussia palpíte hoje** cubos

2 ct chá de canela

1,25L de caldo de galinha, do cozimento do frango (5 xícaras)

2 colheres de sopa de suco de limão

5g de salsa, picada (¼ xícara)

Sal, ao gosto

Para cozinhar o frango, coloque as pernas de frango **borussia palpíte hoje** uma panela e cubra-as com cerca de seis xícaras (1,5 litros) de água. Escolha uma panela que permita que elas se submerjam nesse volume de líquido. Tempere a água com duas colheres de sopa de sal, leve a água a ferver, depois reduza para um fervura suave. Cozinhe até ficar um pouco além do rosa, cerca de 25 a 30 minutos, depois retire do fogo, mantendo o frango cozinhando no líquido quente. Uma vez que o caldo esfriou, reserve a panela. Retire o frango, deixe esfriar e desmonte a carne e reserve.

Para fazer o arroz, mergulhe o arroz **borussia palpíte hoje** água fria por 20 minutos, depois escorra bem.

Enquanto o arroz está molhando, **borussia palpíte hoje** uma frigideira **borussia palpíte hoje** fogo baixo, derreta uma colher de sopa de manteiga e doure as amêndoas até ficarem douradas. Escorra **borussia palpíte hoje** um papel toalha para remover o excesso de manteiga, então reserve.

Em uma frigideira grande **borussia palpíte hoje** fogo médio, derreta uma colher de sopa de manteiga. Adicione a cebola, canela e uma pizca de sal. Cozinhe, mexendo regularmente, até que a cebola fique caramelizada, aproximadamente 15 a 20 minutos.

Adicione o arroz enxaguado e doure, mexendo regularmente, até ficar bem untado com manteiga. Enquanto isso, leve o caldo a ferver.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: borussia palpíte hoje

Palavras-chave: **borussia palpíte hoje** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-05