

## Virginia Hislop, a los 105 años, se gradúa en la Universidad de Stanford

Virginia Hislop, de 105 años, finalmente se ha graduado en la Universidad de Stanford después de esperar 83 años para obtener su maestría. Caminó por el escenario el domingo para recibir su diploma, vitoreada por su familia, nietos y la clase graduada de 2024.

Hislop tuvo que dejar Stanford a principios de 1941 cuando su prometido, George, fue llamado a servir en la segunda guerra mundial. Sin poder terminar su tesis, pospuso su título y sus días universitarios, trasladándose más tarde a Washington para criar a su familia.

Cuando su yerno se puso en contacto recientemente con la universidad, descubrió que la tesis final ya no era un requisito para obtener el grado. Hislop era elegible para graduarse décadas después.

"He estado haciendo este trabajo durante años, y es agradable ser reconocido", le dijo al sitio de noticias de la universidad.

### Un viaje educativo que comenzó en 1936

El viaje educativo de Hislop en Stanford comenzó en 1936 cuando se matriculó para estudiar su licenciatura en educación. Unos años más tarde, completó este hito y pasó directamente a sus estudios de posgrado, impulsada por su ambición de enseñar después de la universidad.

En 1941, Hislop, como muchas otras mujeres en los EE. UU., tuvo que cambiar su carrera por el matrimonio en apoyo de la movilización bélica más amplia. Centrarse en la familia se consideraba el pináculo del sacrificio americano en ese momento, y dejó Stanford para casarse con George antes de su despliegue, pasando su luna de miel en Oklahoma cerca de su puesto del ejército en Fort Sill.

Después del final de la guerra, la pareja se mudó a Yakima, Washington, donde criaron a sus dos hijos.

"No regresé a la enseñanza, pero siento que puse mi certificado de enseñanza al servicio en comités y juntas y tratando de mejorar las oportunidades educativas cada oportunidad que tuve", dijo Hislop al Yakima Herald-Republic en una entrevista exclusiva en 2024.

### Una vida dedicada a la educación

Aunque la educación formal de Hislop terminó en 1941 con su partida temprana de Stanford, su trabajo en los años siguientes fue instrumental y transformador.

Se opuso a las curriculas regresivas de la escuela intermedia que requerían que su hija tomara costura en lugar de inglés y abogó por distritos comunitarios independientes de colegios en el Estado de Washington.

Más tarde, recaudó fondos para la Universidad Herencia, una institución fundada y dirigida por mujeres, y también ayudó a recaudar R\$6m para estudiantes que deseaban asistir a la escuela. Una beca en la Universidad del Pacífico Norte lleva su nombre.

Daniel Schwartz, decano de la Escuela de Posgrado de Educación de Stanford, la describió como "una defensora feroz de la equidad y la oportunidad de aprender" cuando le entregó el ansiado título de posgrado tantos años después.

## Na excelentes condições (quentes e ensolaradas, mas protegidas), os espargos podem crescer vários centímetros

Em condições ideais (quentes e ensolaradas, mas com proteção), o espargo pode crescer vários centímetros **a esportiva bet** um dia. O site Canadian Food Focus afirma que ele pode crescer até 15 cm **a esportiva bet** 24 horas – o que, se for verdade, deve ser bastante ruidoso se você tiver o ouvido bastante perto. Mesmo que a realidade seja apenas a metade disso, ainda me incentiva a gastar um dia inteiro **a esportiva bet** um campo de espargos. Provavelmente teria que me deitar embaixo – **a esportiva bet** um pauzinho inflável, talvez – com uma pequena almofada e um termo de café e uísque. Teria que ter um canivete de bolso também, para cortar os grossos quando chegarem à altura perfeita, o que geralmente é à meia-noite.

### Tempos de cozimento de espargos variam de acordo com o seu tamanho e idade

Os tempos de cozimento do espargo variam de acordo com o seu tamanho e frescura. Em geral, o espargo de vara fina precisa de 30 segundos, o de vara fina precisa de um minuto ou dois, o de vara do tamanho do dedo médio precisa de dois a três minutos e o espargo grande e espesso precisa de até sete minutos, ou mais se ele for mais velho e, portanto, mais duro. Se a **a esportiva bet** mistura tiver espargos de tamanhos diferentes, é recomendável ordenar por tamanho para cozinhar **a esportiva bet** tempos diferentes; independente do tamanho, é importante que a água com sal esteja fervendo e que os espargos permaneçam verde-claro (se eles mudarem de cor e ficarem cobertos de casca, significa que eles estão sobre Cozinhados). Os espargos cozidos devem manter a **a esportiva bet** forma – soldados **a esportiva bet** pé, ao contrário de bonecos de trapo.

### O pré-tratamento do espargos envolve duas opções antes da cozida

Antes de cozinhar, o espargos precisa ser preparado: há duas escolas de pensamento sobre isso. A primeira é com o uso de um pela-batatas para retirar as camadas externas pelas pontas mais duras, deixando o espargos parecido com um lápis afiado. A outra maneira é dobrar o pedaço até que se pare (ou seja, até a parte mais dura se separar da parte mais tenra), que pode parecer desperdiçado, mas normalmente funciona; eu prefiro fazer isso. Além disso, as pontas mais duras podem ser mantidas no frigorífico, juntamente com os talos de manjeriço e hortelã, para fazer o caldo que nunca é feito.

## Espargos, ovos, batatas e molho verde

Serve 4

**1 pequena maçã de conhaque frescos**

**1 pequeno manajo de salsa verde**

**3-5 linguetas de anchois, ao gosto**

**1-2 dentes de alho, picado**

**1 colher de sopa de cebolinhas, esCURTADO**

**40g de nozes ou nozde pinhas**

**100-150ml de azeitona de oliva**

**Sal**

**1 kg de batatas pequenas**

**1 pequeno manajo de espargos**

**6 ovos**

**Manteiga ou azeite de oliva, opcional**

## **Modo de preparo**

Coloque as folhas de salsa verde e hortelã **a esportiva bet** um liquidificador com os anchois, alho picado, capelinhas, nozes e 50 ml de azeite de oliva; bata até formar uma pasta áspera. Transfira para um prato e adicione mais 50-100 ml de azeite de oliva, mexendo à medida que adicionar, até chegar à consistência desejada. Tempere e acrescente sal se necessário.

Coloque um pequeno pano cheio de água fervente. Coloque os ovos e deixe cozinhar por 8 minutos se você quiser um centro macio, ou 10 minutos para os ovos cozidos. Retire os ovos e mergulhe **a esportiva bet** água fria por 2 minutos. Quebre suavemente as cascas com a parte traseira de uma colher de sopa, retorne os ovos à água fria por mais 1 minuto, **a esportiva bet** seguida, descasque-os.

Enquanto isso, cozinhe 1 kg de batatas novas com casca (corte ao meio se elas forem grandes) **a esportiva bet** uma panela grande, coberta com água e adicionar sal. Levar a ebulição, então cozinhar por 10 minutos, até ficarem tenros; adicione o espargo de acordo com o seu tamanho, para que esteja cozido ao mesmo tempo que as batatas. Escorrer e despejar ambos **a esportiva bet** uma pratos quente; dobrar delicadamente os ovos ao meio (se quiser) e colocar lâminas de manteiga ou um pouco de azeite de oliva nas frestas. Sirva com pão e o molho verde na mesa.

---

### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: a esportiva bet

Palavras-chave: **a esportiva bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-23