

brabet site - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: brabet site

Retornador da sonda chinesa Chang'e-6 aterra na China com amostras do lado oculto da Lua

O retornador da sonda espacial chinesa 9 Chang'e-6 aterrissou com sucesso na Terra nesta terça-feira, trazendo de volta as primeiras amostras do mundo recolhidas do lado oculto 9 da Lua. A cápsula pousou precisamente na área designada na bandeira de Siziwang, Região Autônoma da Mongólia Interior, no norte 9 da China, operando normalmente.

Sob controle terrestre, o retornador se separou do orbitador a aproximadamente 5 mil quilômetros acima do Atlântico 9 Sul e entrou na atmosfera terrestre por volta das 13h41 a uma altitude de cerca de 120 quilômetros e a 9 uma velocidade de quase 11,2 quilômetros por segundo. Após a desaceleração aerodinâmica, ela pulou para fora da atmosfera e **brabet site** 9 seguida começou a planar **brabet site** direção descendente, antes de reentrar na atmosfera e desacelerar pela segunda vez. A cerca de 9 10 quilômetros acima do solo, um paraquedas se abriu, e o retornador pousou com precisão e tranquilidade na área pré-determinada, 9 onde foi recuperado por uma equipe de busca.

A sonda Chang'e-6 é uma das missões mais complexas e desafiadoras nos esforços 9 de exploração espacial da China até o momento. Composta por um orbitador, um retornador, um pousador e um ascensor, a 9 sonda foi lançada **brabet site** 3 de maio deste ano e passou por vários estágios, como transferência Terra-Lua, frenagem próxima à 9 Lua, orbitação lunar e separação da combinação pousador-ascensor com a combinação orbitador-retornador.

Etapas da missão Chang'e-6

- Lançamento: 3 de maio de 2024
- Transferência 9 Terra-Lua
- Frenagem próxima à Lua
- Orbitação lunar
- Separação da combinação pousador-ascensor com a combinação orbitador-retornador

Apoiada pelo satélite de retransmissão Queqiao-2, a combinação pousador-ascensor 9 tocou a área de pouso designada na Bacia do Polo Sul-Aitken (SPA), no lado oculto da Lua, **brabet site** 2 de 9 junho, e realizou um trabalho de amostragem. Em 4 de junho, o ascensor decolou da Lua com amostras e entrou 9 na órbita lunar. Em 6 de junho, ele completou o encontro e acoplamento com a combinação orbitador-retornador e transferiu as 9 amostras para o retornador. O ascensor **brabet site** seguida se separou da combinação e pousou na Lua sob controle terrestre para 9 evitar se tornar lixo espacial.

A combinação orbitador-retornador passou 13 dias **brabet site** órbita lunar, aguardando a oportunidade certa de retornar à 9 Terra. Depois de completar duas manobras de transferência Lua-Terra e uma correção orbital, o retornador se separou do orbitador e 9 entregou as amostras à Terra.

Etapas finais da missão Chang'e-6

1. Combinação orbitador-retornador passou 13 dias **brabet site** órbita lunar
2. Realização de duas manobras de 9 transferência Lua-Terra

3. Realização de uma correção orbital
4. Separação do retornador do orbitador
5. Entrega das amostras à Terra

Após **brabet site** contribuição para a missão Chang'e-6, o satélite de retransmissão Queqiao-2 escolherá os momentos apropriados para realizar o trabalho de detecção científica. Suas cargas úteis, incluindo uma câmera ultravioleta extrema, uma matriz de imageadores de átomos neutros e um sistema de experimento de interferometria de linha de base muito longa Terra-Lua, coletarão dados científicos da Lua e do espaço profundo.

"A missão Chang'e-6 representa um marco significativo na história da exploração lunar humana e contribuirá para uma compreensão mais abrangente da evolução lunar", disse Yang Wei, pesquisador do Instituto de Geologia e Geofísica da Academia Chinesa de Ciências.

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini obsessive. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. Para honrar esta afición compartida, hicimos estas rebanadas juntas. La base está hecha con pretzels salados y nueces de Brasil, el centro gotea un caramelo de tahini y dátiles untuoso y está cubierto con una capa fina de chocolate oscuro, ligeramente salado. Esperamos que estés igualmente encantado con ellos como nosotros.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

Necesitarás un procesador de alimentos y un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm o similar. Los pretzels que se deben usar son los pequeños de aperitivo que se pueden comprar en el supermercado (los más ampliamente disponibles son la marca Penn State).

Prep **5 min**

Cook **25 min, más tiempo de configuración**

Makes **25 cuadrados**

Para la mezcla de tahini y dátiles

360 g de dátiles deshuesados (de 390 g sin hueso)

7 cucharadas (100 g) de tahini

½ cucharadita de canela molida

1 cucharada de aceite de coco

¼ de cucharadita de sal marina fina

Para la base

120 g de pretzels

50 g de chocolate oscuro

100 g de nueces de Brasil

6 cucharadas (75 g) de aceite de coco

3 cucharadas de jarabe de agave oscuro

Para el recubrimiento de chocolate

100 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas, para terminar

Coloque las fechas en un tazón resistente al calor, cúbralas con 100 ml de agua hirviendo, déjelas remojar durante cinco minutos, luego escúrralas bien.

Forra un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel de hornear. Coloque los pretzels, el chocolate, las nueces de Brasil, el aceite de coco y el jarabe de agave en un procesador de alimentos y pulse hasta obtener una textura de migas arenosa y pegajosa. Vierta sobre una fuente para horno enharinada y presione firmemente. Hornee durante 10 minutos.

Mientras tanto, coloque las fechas remojadas en el procesador de alimentos con el tahini, la canela, el aceite de coco y la sal, y mezcle hasta obtener una mezcla pegajosa. Retire la base

del horno y extiende uniformemente la mezcla de dátiles encima.

Derrita el chocolate en un microondas a intervalos de 20 segundos, removiéndolo mientras aún quedan trozos sólidos (se derretirán con el calor residual). Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de tahini y fechas, extiéndalo uniformemente y espolvoree ligeramente con sal marina. Refrigere durante 20 minutos, luego corte en cuadrados. Guarde en el refrigerador.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: brabet site

Palavras-chave: **brabet site - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-21