

## El vino más antiguo del mundo se descubre en una tumba en España

El vino más antiguo que se haya descubierto en su forma líquida original es de color rojizo-marrón y, posiblemente, sea de cuerpo completo. Es de color rojizo-marrón debido a las reacciones químicas que han tenido lugar en los 2.000 años desde que se vertió el vino blanco en una urna funeraria en el sur de España, y potencialmente de cuerpo completo porque la urna también contenía, entre otras cosas, los restos cremados de un hombre romano.

El análisis realizado por expertos de la Universidad de Córdoba ha establecido que el antiguo líquido tawny dentro de la urna -que fue encontrada en una rara tumba intacta que fue descubierta accidentalmente en la ciudad andaluza de Carmona hace cinco años- es un vino local, similar al jerez.

Antes de este descubrimiento, que se informa en el Journal of Archaeological Science: Reports, el vino más antiguo conservado en un estado líquido era el vino de Speyer, que fue excavado de una tumba romana cerca de la ciudad alemana de Speyer en 1867 y data de alrededor del año 325 d.C.

### Descubrimiento de un sarcófago en España

La urna fue recuperada en 2024 después de que una familia que tenía algunos trabajos en su casa en Carmona descubriera una tumba hundida en su propiedad.

La tumba fue descubierta por una familia española que estaba haciendo trabajos en su casa. [poker para ganhar dinheiro](#)

"Es una tumba hundida que fue excavada en la roca, lo que le permitió permanecer en pie durante 2.000 años", dijo José Rafael Ruiz Arrebola, químico orgánico de la Universidad de Córdoba que lideró el análisis del vino.

"Hay que aplaudir el espíritu cívico de los propietarios de la casa que llamaron inmediatamente al departamento arqueológico de la ciudad. Los arqueólogos de la ciudad se dieron cuenta rápidamente de que la tumba era increíblemente inusual porque no había sido saqueada o saqueada - los romanos eran orgullosos, incluso en la muerte, y solían construir monumentos funerarios, como torres, sobre sus tumbas para que la gente pudiera verlas. Querían quedarse en la memoria de la gente."

La tumba contenía ocho nichos funerarios, seis de los cuales contenían urnas hechas de piedra caliza, arenisca, vidrio y plomo. Cada urna contenía los restos cremados de un solo individuo y dos de las urnas estaban inscritas con los nombres de los difuntos: Hispanae y Senicio.

Aunque la tumba hizo noticias el año pasado cuando los investigadores anunciaron que habían encontrado una botella de cristal en una de las urnas que contenía una perfume de 2.000 años con olor a patchouli, no había revelado todos sus secretos.

La tumba contenía ocho nichos funerarios, seis de los cuales contenían urnas hechas de piedra caliza, arenisca, vidrio y plomo. [poker para ganhar dinheiro](#)

"Hubo una sorpresa aún mayor cuando los arqueólogos abrieron la urna y vieron que estaba llena de líquido", dijo Ruiz Arrebola.

"La urna también contenía los restos cremados de un hombre y un anillo de oro decorado con un Janus de dos cabezas. Fue puesto después y el hombre muerto no lo estaba usando cuando fue cremado. También había lo que podrían ser los pies de metal de la cama en la que se cremó el

cuerpo".

Uma vez que Ruiz Arrebola y su equipo establecieron que los cinco o ``python ``

## Minha irmã mantém seus livros de receitas **foguete cassino** uma prateleira acima da porta da cozinha

A prateleira está suavemente curvada devido ao peso dos livros de receitas. A irmã dela, que descreve a si mesma como "uma cozinheira completamente normal, funcional, facilmente irritada por livros de receitas, mas que os necessita e gosta de comer coisas boas", tem 34 livros lá **foguete cassino** cima. Vamos descobrir quais deles são usados com mais frequência e quais deles estão lá.

### Livros de receitas na prateleira

- Prashad, 1 de Kaushy Patel (2012), um livro de cozinha vegetariana Indiana
- How to Eat, de Nigella
- Delia's Complete Cookery Course
- Um livro de cozinha britânica
- The Secret of Cooking, de Bee Wilson
- The Quick Roasting Tin, de Rukmini Iyer
- Cooking with Coco, de Anna Del Conte
- Italian Kitchen, 1 de Anna Del Conte (2012)

### Receita: Torta de nozes e figo

Esta receita é uma variação da torta de nozes simples e uma boa de Anna Del Conte, com adição de nozes. Os frutos secos não apenas adicionam sabor, mas seus óleos naturais também fazem com que a torta tenha um coxim macio e terno. A torta pode ser servida sozinha, mas é complementada por frutas da estação, cruas ou cozidas brevemente **foguete cassino** uma compota.

Para a compota de figo, corte os figos **foguete cassino** em quartos, coloque-os **foguete cassino** em uma panela com açúcar mascavo, mel, uma listra de casca de laranja e duas colheres de chá de água. Coloque a panela **foguete cassino** em fogo baixo e deixe cozinhar suavemente por alguns minutos, ou até que os figos desabem ligeiramente. Para servir, polvilhe a torta com açúcar de confeitiro, corte-a **foguete cassino** em fatias e sirva-a com figos cortados ou uma compota e um generoso pouco de mascarpone.

### Torta de nozes e nozes com compota de figo

Faz 1 bolo

120g de manteiga sem sal

1 pequena mão cheia de migalhas secas de pão

180g de açúcar de confeitiro

3 ovos grandes

75g de nozes picadas **foguete cassino**

75g de nozes de avelã moídas

130g de farinha de trigo

½ colher de chá de fermento **foguete cassino** pó

Raspas finas de 1 limão sem casca e cera

Preaqueça o forno 1 a 180C (160C com ventilador)/350F/gás 4 e untue e polvilhe com migalhas de pão um formulário redondo de molde desprendível 1 de 20cm.

Em um tigela ou processador de alimentos, bata a manteiga e o açúcar até formar uma creme pálida e 1 espessa. Em outra tigela, bata os gemas levemente, então misture-os à creme, bit by bit, até que esteja tudo incorporado.

Misture 1 as nozes, a farinha, o fermento **foguete cassino** pó, uma pitada de sal e a raspas de limão à mistura de 1 manteiga e ovos.

Em seguida, bata os três brancos de ovos até formarem pontas rígidas, então misture-os à mistura, também.

Despeje a 1 mistura no formulário preparado e asse por 40-45 minutos, até que o bolo esteja cozido e um pedaço de espaguete 1 inserido no centro saia limpo.

Desprenda o formulário, transfira o bolo para uma grade e deixe esfriar.

Enquanto isso, prepare uma compota 1 de figo. Corte os figos **foguete cassino** quartos e coloque-os **foguete cassino** uma panela com o açúcar, a casca de laranja e 1 duas colheres de chá de água. Coloque a panela **foguete cassino** fogo baixo e deixe cozinhar suavemente por alguns minutos, até 1 que os figos desabem ligeiramente. Para servir, polvilhe o bolo com açúcar de confeitiro, corte-o **foguete cassino** fatias e sirva-o com 1 a compota e um generoso pouco de mascarpone.

---

#### **Informações do documento:**

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

Assunto: foguete cassino

Palavras-chave: **foguete cassino - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-08-20