

## Colombia rompe relaciones diplomáticas con Israel por la guerra en Gaza

El presidente de Colombia, Gustavo Petro, anunció que su gobierno cortará las relaciones diplomáticas con Israel, en la última escalada de una furiosa disputa entre los países debido a la guerra en Gaza.

Dirigiéndose a un mitin del Día del Trabajo en Bogotá el miércoles, Petro volvió a describir el asedio de Gaza por parte de Israel como "genocidio".

"Mañana se interrumpirán las relaciones diplomáticas con el estado de Israel... por tener un presidente genocida", dijo Petro, añadiendo: "Si Palestina muere, la humanidad muere, y no permitiremos que muera."

El ministro de Relaciones Exteriores de Israel, Israel Katz, replicó rápidamente los comentarios del líder colombiano, diciendo: "La historia recordará que Gustavo Petro decidió ponerse del lado de los monstruos más detestables conocidos por la humanidad que quemaron bebés, asesinaron niños, violaron mujeres y secuestraron civiles inocentes."

**Históricamente, Colombia fue uno de los socios más cercanos de Israel en América Latina. Pero las relaciones entre los dos países se han enfriado desde que Petro asumió el cargo como el primer presidente de izquierda de Colombia en 2024.**

Colombia utiliza aviones de guerra y ametralladoras construidos en Israel para combatir a los carteles de drogas y grupos rebeldes, y ambos países firmaron un tratado de libre comercio en 2024.

"Las relaciones entre Israel y Colombia siempre han sido cálidas y ningún presidente antisemita y lleno de odio podrá cambiar eso", escribió Katz el martes. "El estado de Israel seguirá defendiendo a sus ciudadanos sin preocupación y sin miedo."

## Resumo de conteúdo: Conservação de Verduras da Estação com Lacto-Fermentação

Assim como uma criança numa loja de doces, fico muito animado ao visitar o mercado, especialmente com a abundância desta época do ano. No entanto, muitas vezes acabo deixando o mercado com muito mais vegetais do que tenho espaço de armazenamento. Como resultado, costumamos terminar a semana com um superávit que precisa ser cozido ou preservado.

A lacto-fermentação é uma ótima maneira de preservar vegetais, aumentando ao mesmo tempo nossa diversidade nutricional e promovendo a saúde do trato intestinal através das bactérias benéficas criadas durante a fermentação. Este receita é uma fermentação úmida, **pixbet gr** vez de seca, como o chucrute; use-o para fermentar vegetais inteiros, cortados ou picados, todos eles cuidadosamente limpos.

### Verduras Lacto-Fermentadas Fáceis do Verão

Hoje, fermentei um superávit de vegetais, incluindo feijões largos, que maridei com limão e

alecrim, cenouras que enlevei com citronela e semente de coentro e beringela com miso.

Lave, limpe e corte os vegetais ao tamanho desejado. Vegetais menores, como feijões largos, rabanetes e pepinos, podem ser deixados inteiros, mas talvez prefira cortar uma beringela ou cortar kohlrabi **pixbet gr** cubos, por exemplo.

Para evitar que os vegetais fiquem muito macios, adicione uma fonte de taninos ao frasco – uma folha de videira ou folha de mirtilo, por exemplo – e refrigere após a fermentação ser completamente ativa e **pixbet gr** efervescência. Mesmo que eles fiquem muito macios, não se preocupe: suas verduras fermentadas ainda terão sabor delicioso. Use-os da mesma forma que o pasta de miso, para adicionar profundidade de sabor a molhos ou guisados (se o último, adicione-os no final do processo de cozimento).

Para ajudar a evitar a formação de mofo, garanta que os vegetais estejam completamente cobertos pela marinada. Se necessário, use um peso de fermentação ou um objeto limpo, pesado, não poroso e não metálico para mantê-los submersos. Além disso, mantenha um olho nos vegetais enquanto eles estão sendo fermentados e dê uma mistura a eles a cada dia ou dois. Uma vez fermentados, armazenar no frigorífico para que durem mais tempo.

## Como Esterilizar um Frasco

Para esterilizar um frasco, lave-o **pixbet gr** água quente muito quente, então coloque-o de lado **pixbet gr** um forno frio. Ligue o forno para 150C (130C fan)/300F/gas 2, então desligue assim que atinja a temperatura. Deixe o frasco no forno até ser necessário. Para esterilizar as tampas, leve-as a ferver **pixbet gr** uma panela de água, então mantenha-as na água até serem necessárias.

## Ingredientes:

- 400g de vegetais – por exemplo, beringela, feijões largos, cenouras
- 12g de sal marinho
- 1 ramo de erva aromática opcional – por exemplo, salvia, manjeriço, tomilho
- 3cm de casca de cidra opcional
- 1 alho picado opcional

Empacote firmemente seus vegetais escolhidos **pixbet gr** um frasco esterilizado de 500ml, deixando um espaço de 3cm no topo. Corte os vegetais, se necessário, para caberem todos no frasco: gosto de deixá-los inteiros o quanto possível, ou cortá-los **pixbet gr** varas longas e grossas. Adicione qualquer aromático opcional.

Faça uma solução de marinada com 3% de sal dissolvendo o sal marinho **pixbet gr** 400ml de água, idealmente filtrada. Quando o sal estiver dissolvido, cubra os vegetais com a marinada. Cubra

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: pixbet gr

Palavras-chave: **pixbet gr - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-22