

Una familia viaja por el mundo durante un año: La historia de los Sullivan

Margaret Bensfield Sullivan siempre había soñado con la clase de familia que emprendería un viaje de un año por el mundo. Sin embargo, su familia es todo lo contrario a la imagen que tenía en mente.

"Escuchas sobre personas que hacen viajes así y piensas que son bastante excéntricas", dice Sullivan, quién anteriormente era socia en una agencia de mercadeo de marcas. "Ahora que lo he hecho, y soy parte de esta comunidad, veo que no es así en lo absoluto. Esto se está volviendo mucho más común."

La familia Sullivan viajó a 29 países durante un año, dejando atrás sus vidas corporativas en Nueva York. Este artículo cuenta su historia.

De la teoría a la práctica

Sullivan y su esposo Teddy, un ex jugador de béisbol, viajaban frecuentemente cuando era solo una pareja. Pero después de tener dos hijos, Willa y James, en 2012, perdieron un poco el interés en viajar.

"Una vez que tuvimos hijos, simplemente pensamos: '¿Qué sentido tiene? Esperaremos hasta que sean mayores. No van a recordar nada'", recuerda Sullivan.

Pero todo cambió cuando Sullivan viajó a Tanzania por trabajo en 2024. Ahí tuvo una revelación y decidió que ella y su esposo deberían viajar alrededor del mundo con sus hijos.

El viaje de sus vidas

Después de mucha planeación y ahorro, los Sullivan cumplieron su sueño y viajaron por el mundo durante un año con sus hijos, quienes en ese entonces tenían 6 y 4 años.

La familia visitó África, Asia, Europa, Sudamérica, Australia y Nueva Zelanda.

"Viajar con niños tiene sus beneficios", dice Sullivan. "Pretty much everywhere we went accommodated us because we had an adorable little shaggy haired four-year-old with us. It brings out a side of people that you don't see when you're traveling as an adult."

Lo que aprendieron

Los Sullivan aprendieron a viajar como familia y a adaptarse a las necesidades de sus hijos.

"Después de un par de semanas, nos dimos cuenta que viajar con niños pequeños significa que tendríamos que ajustar nuestros planes a sus horarios y necesidades", dice Sullivan.

"Fue cuestión de descubrir juntos cómo viajar como familia. Y lo logramos."

Viajar con niños

Sullivan comparte algunos consejos para aquellos que deseen viajar con niños:

- Planifiquen con anticipación: Reserve habitaciones de hotel y vuelos con anticipación,

especialmente durante la temporada alta.

- Se flexibles: Los niños se cansan fácilmente. planifique actividades más relajantes durante el día y salidas en la noche.
- Empaca con inteligencia: Lleve artículos que mantendrán entretenidos a sus hijos, como libros de colorear, juguetes y juegos de mesa pequeños.
- Se pacientes: Los niños pequeños pueden ser lentos y pueden distraerse con facilidad. Sean pacientes y prepárense para tardar un poco más en llegar a sus destinos.

El viaje de sus vidas

Después de su viaje, los Sullivan regresaron a Nueva York y a la vida normal. Pero el viaje los cambió profundamente.

"Lo que descubrimos es este poder de ralentizar el tiempo... Cuando agregas nueva experiencias a tus días, el tiempo parece más largo", dice Sullivan.

"Después de viajar juntos, ahora somos una familia diferente. Viajamos ligeros. Exploramos el mundo con curiosidad y asombro. Esto nos ha cambiado.", concluye Sullivan.

Este conjunto de tres platos es perfecto para una cena de verano. El pan de pita relleno está lleno de sabor, mientras que el plato de alubias de butter con tomate, ajo y berenjena ahumada es completamente vegetal y obtiene su increíble sabor y cremosidad del tofu ahumado; también es una buena fuente de proteínas. La ensalada de acompañamiento, por otro lado, es una contraparte fresca y abundante a la indulgencia de los otros dos platos, con pepino, apio y hierbas y un crujiente de semillas tostadas. En otras palabras, la cena de verano perfecta.

Pan de pita relleno de batata y tarragon con mantequilla de ajo y algas

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de levado **15 min+**

Tiempo de cocción **1 hr 15 min**

Rinde **2-4**

110g de harina común

Sal marina y pimienta negra

30ml de aceite vegetal , más extra para engrasar

60ml de leche tibia

1 batata grande , o 2 pequeñas

10 ramitas de hojas de estragón fresco , hojas picadas y finamente picadas

2 dientes de ajo , pelados y majados

95g de mantequilla salada

2 cucharadas de copos de algas secas , triturados

75g de cheddar maduro , rallado

75g de gruyere , rallado

Mezcle la harina y una cucharadita generosa de sal en un tazón. Agregue el aceite vegetal y la leche tibia, luego mezcle y amase hasta que forme una masa suave y lisa. Cubra y deje que suba durante 15-20 minutos.

Hornee la batata en un horno precalentado a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4 durante 45 minutos a una hora, hasta que esté completamente suave por dentro, luego córtela a la mitad y retire la pulpa suave. Deje el horno encendido para el pan. Mezcle la pulpa en un tazón con las hojas de estragón picadas, sal, pimienta y una nuez de mantequilla de 20 g, luego pase por un rallador de papas (o maje) hasta que quede suave, y déjelo enfriar ligeramente.

Enrolle la masa en un disco aproximadamente de 30 cm, espolvoree dos tercios de todo el queso

por encima, luego cubra con la mezcla de batata. Espolvoree el queso restante, luego levante la masa y enciérrela sobre el relleno, presionando los bordes para sellar, y dale forma de un disco grueso aproximadamente.

Ponga un poco de aceite vegetal en una sartén antiadherente a fuego medio, luego cocine el pan de pita durante cinco minutos hasta que esté dorado y ligeramente dorado por debajo, luego voltee y repita del otro lado. Una vez que esté dorado y crujiente, póngalo en el horno caliente durante cinco minutos más para terminar de cocinar.

Mientras el pan está en el horno, maje el resto de 75 g de mantequilla con el ajo y las algas trituradas. Unte la mantequilla aromatizada sobre un lado del pan de pita caliente, luego sívalo.

Guiso de alubias de butter ahumadas con tomate, ajo y berenjena asadas

Tiempo de preparación **15 min**

Remojo **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Rinde **2-4**

85g de cacahuates crudos

½ berenjena (aproximadamente 200g)

3-4 cucharadas de aceite de oliva

Sal marina y pimienta negra

3 dientes de ajo , 2 picados y majados, 1 picado

300g de tomates cherry

115g de tofu ahumado (o aproximadamente la mitad de un paquete estándar)

1 cucharada de pasta de tomate seco

Una pizca de pimienta de cayena

Jugo de ½ limón y la ralladura fina de ¼ de limón

1 chalota , pelada y picada finamente

400g de alubias de butter , escurridas

3 ramitas de hojas de albahaca , picadas, para terminar

3 ramitas de hojas de orégano , picadas, para terminar

Caliente el horno a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4. Ponga los cacahuates en un tazón, cubra con agua hirviendo y déjelos remojar durante 15 minutos.

Corte la berenjena en cubos de 1 cm, póngala en una bandeja para hornear y mézclela con un poco de aceite con media cucharadita de sal y los dos dientes de ajo picados. Ase durante 15-20 minutos, revolviendo una vez a la mitad, hasta que esté caramelizado y dorado, luego retírelo y déjelo a un lado. Mientras tanto, ponga los tomates en una segunda bandeja para hornear, rocíe con un poco de aceite, mézclelos para engrasarlos, luego hornéalos junto con la berenjena durante los últimos 10 minutos de cocción, hasta que estén ligeramente abollados.

Escorra los cacahuates y póngalos en una licuadora con los tomates asados, una cucharadita de sal, el tofu ahumado, pasta de tomate seco, pimienta de cayena, el diente de ajo picado, el jugo y la ralladura de limón, y pimienta negra al gusto. Licúe hasta obtener una mezcla suave, luego agregue más sal y/o jugo de limón al gusto.

Ponga una sartén antiadherente a fuego medio, agregue una cucharada de aceite, luego saltee la chalota, revolviendo, durante tres a cuatro minutos, hasta que esté transparente y suave.

Agregue las alubias y la berenjena asadas, cocine, revolviendo, durante un minuto o dos, hasta que se una la mezcla – si le sobra salsa, se mantendrá durante tres días en el refrigerador y también sirve como una buena salsa para mojar. Caliente a fuego lento, afloje con un poco de agua, si es necesario, y vuelva a verificar la temporada una última vez.

Vierta en un tazón, esparza las hojas de hierbas picadas por encima, un chorrito de aceite de oliva extra virgen y sirva.

Ensalada de agua con judías verdes, apio y vinagreta de pepino y hierbas

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **15 min**

Rinde **2-4**

Sal marina y pimienta negra

200g de judías verdes , recortadas

100g de semillas mixtas

100g de agua

60g de agua

1 tallo de apio , rebanadas finamente, idealmente en una mandolina

Para la vinagreta

100g de tahini

½ pepino , sin pelar

Jugo y ralladura de 1 limón

1½ cucharadas de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado y picado finamente

3 ramitas de hojas de albahaca , hojas picadas

6 ramitas de hojas de menta , hojas picadas

Ponga todos los ingredientes de la vinagreta, excepto las hierbas, en una licuadora, agregue 50 ml de agua, luego licúe suavemente y sazone al gusto. Cubra y refrigere hasta que esté listo para usar; la vinagreta puede espesar un poco en el refrigerador, en cuyo caso afloje con un poco de agua adicional.

Hierva una olla de agua salada, hierva las judías verdes durante dos o tres minutos, hasta que estén tiernas pero aún crujientes. Escorra y enfríe en agua fría para detener la cocción.

Ponga las semillas en una bandeja para hornear y tueste en un horno a 170C (150C ventilador)/325F/gas 3 durante aproximadamente seis minutos, hasta que estén ligeramente tostadas y fragantes. Mientras tanto, lave y seque el agua.

Para servir la ensalada, ponga una cama de agua en un plato grande, esparza las judías verdes y el apio por encima, y cubra con más agua. Rocíe generosamente con la vinagreta, espolvoree las semillas tostadas y las hojas de hierbas picadas, y sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: roleta personalizavel

Palavras-chave: **roleta personalizavel - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-03