

## Líder militar de Hamás afirma que tienen ventaja sobre Israel en la guerra en Gaza

De acuerdo con un informe del Wall Street Journal, el líder militar de Hamás, Yahya Sinwar, afirmó que el grupo militante palestino tiene la ventaja sobre Israel en la guerra en Gaza. Los comentarios de Sinwar fueron hechos en mensajes que el periódico afirmó haber visto, y que fueron enviados a los negociadores de un alto el fuego.

"Los tenemos justo donde los queremos", dijo Sinwar a la dirigencia política de Hamás en Catar, según uno de los mensajes, reportó el WSJ el lunes. La fecha del mensaje no está clara, pero sugiere que Sinwar está presionando para que la guerra continúe.

El WSJ informó que revisó docenas de mensajes enviados a los negociadores de un alto el fuego desde Sinwar, quien ha estado escondido desde el ataque del 7 de octubre contra Israel, que desató una guerra devastadora en Gaza, matando a más de 37.000 personas en la Franja, según las autoridades de salud de Gaza, y dejando gran parte de la Franja destruida.

El WSJ informó que en uno de los mensajes, Sinwar dijo que las muertes civiles en conflictos anteriores fueron "sacrificios necesarios", citando guerras de independencia anteriores en lugares como Argelia.

Mientras Israel se preparaba para ingresar a Rafah antes del mes musulmán de Ramadán en febrero, el WSJ informó que Sinwar instó a los líderes políticos de Hamás a no hacer concesiones y empujar hacia un final permanente de la guerra.

"El viaje de Israel en Rafah no será un paseo por el parque", supuestamente dijo Sinwar en un mensaje a la dirigencia política de Hamás.

No hemos visto los mensajes filtrados vistos por el WSJ y no podemos confirmar la autenticidad de las comunicaciones.

Comentando sobre el informe del WSJ, las Fuerzas de Defensa de Israel (IDF) dijeron el X: "Sinwar se beneficia de las muertes de civiles gazatíes, llamándolas 'sacrificios necesarios' para instar a una presión internacional sobre los esfuerzos de Israel para eliminar su organización terrorista."

Los mediadores están esperando una respuesta de Hamás a una propuesta israelí presentada por el presidente Joe Biden el mes pasado, que tiene como objetivo liberar a los rehenes en Gaza e implementar un alto el fuego allí.

Mientras que EE. UU. está presionando a quienes tienen influencia sobre Hamás para que presionen al grupo para que acepte el trato, el secretario de Estado de EE. UU., Antony Blinken, también dejó en claro que EE. UU. cree que el líder de Hamás, Sinwar, es el tomador de decisiones finales.

"Creo que hay quienes tienen influencia, pero la influencia es una cosa, tomar una decisión es otra cosa. No creo que nadie más que el liderazgo de Hamás en Gaza realmente pueda tomar decisiones", dijo Blinken, agregando que "eso es lo que estamos esperando".

Blinken dijo que la respuesta de Hamás a la propuesta revelará las prioridades del grupo.

"Esperamos la respuesta de Hamás y eso hablará

## Resumo de Receita: Verduras Enlatadas por Fermentação

Como um criança **up sportingbet** uma loja de doces, às vezes fico muito animado no 5 mercado, especialmente com a abundância desta época do ano, e geralmente acabo saindo com muito

mais vegetais do que tenho 5 espaço de armazenamento. No final da semana, inevitavelmente ficamos com um superávit que precisa ser cozido ou preservado.

A lacto-fermentação é 5 uma ótima maneira de preservar vegetais. Ela também, é claro, diversifica nossa ingestão de nutrientes e promove a saúde do 5 intestino através das bactérias benéficas criadas durante a fermentação. Esta receita é uma fermentação úmida, **up sportingbet** vez de seca, como 5 o repolho **up sportingbet** conserva; use-a para fermentar vegetais inteiros, cortados ou picados, todos eles limpos minuciosamente.

## Verduras Enlatadas Fáceis de Verão

Hoje, 5 fermentei um superávit de vegetais, incluindo feijões largos que eu empareiei com limão e alecrim, cenouras que eu enlevei com 5 citronela e semente de coentro, e berinjela com miso.

Lave, limpe e corte seus vegetais do tamanho desejado. Vegetais menores como 5 feijões largos, rabanetes e pepinos podem ser deixados inteiros, mas talvez você prefira cortar uma berinjela ou cortar kohlrabi, por 5 exemplo.

Para evitar que os vegetais fiquem muito macios, adicione uma fonte de taninos ao frasco - uma folha de videira 5 ou folha de mirtilo, por exemplo - e refrigere após a fermentação estar completamente ativa e **up sportingbet** efervescência.

Se eles ficarem 5 muito macios, não se preocupe: suas verduras fermentadas ainda saberão bem e podem ser usadas da mesma forma que o 5 pasta de miso, para adicionar profundidade de sabor a molhos ou guisados (se o último, adicione-os no final do processo 5 de cozimento).

Para ajudar a impedir que qualquer móldure se forme, garanta que os vegetais estejam completamente cobertos pela marinada. Se 5 for necessário, use um peso de fermentação ou um objeto limpo, pesado, não poroso e não metálico para mantê-los submersos. 5 Também, mantenha um olho nos vegetais enquanto eles estão marinando e dê uma mistura a eles todos os dias ou 5 duas vezes por dia.

Para esterilizar um frasco, lave-o **up sportingbet** água muito quente, então coloque-o de lado **up sportingbet** um forno frio. 5 Ligue o forno para 150C (130C ventilador)/300/gás 2, então desligue uma vez que ele atinja a temperatura. Deixe o frasco 5 no forno até ser necessário. Para esterilizar as tampas, leve-as a ferver **up sportingbet** uma panela de água, então mantenha-as na 5 água até serem necessárias.

## Ingredientes:

- 400g de vegetais - por exemplo, berinjela, feijões largos, cenouras
- 12g de sal marinho
- 1 ramo de erva (opcional)
- 3cm 5 de casca de citrino (opcional)
- 1 alho

Empacote tightly its vegetais escolhidos **up sportingbet** um frasco esterilizado de 500ml, deixando um 3cm de 5 espaço no topo. Corte os vegetais, se necessário, para caberem todos no frasco: gosto de deixá-los inteiros o possível, ou 5 cortá-los **up sportingbet** longos bastões grossos.

Faça uma solução de marinada de 3% misturando o sal marinho **up sportingbet** 400ml de água, idealmente 5 filtrada. Quando o sal estiver dissolvido, despeje a marinada sobre os vegetais até que eles estejam submersos. Cubra vagarosamente com 5 uma tampa ou um pedaço de pano de queijo e deixe fermentar à temperatura ambiente e fora de luz solar 5 direta por pelo menos quatro dias, ou até que a mistura fique efervescente e viva. Misture a mistura todos os 5 dias ou duas vezes por dia.

Agora você pode deixar o frasco à temperatura ambiente para continuar fermentando, ou selar e

5 colocar no frigorífico, o que interromperá o processo de fermentação. Vegetais **up sportingbet** marinada estão no seu melhor quando consumidos **up sportingbet** 5 um mês.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: up sportingbet

Palavras-chave: **up sportingbet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-03