

Aumento de apagões nos EUA: redes elétricas abrumadas por tempo extremo e mudança climática

Os apagões nos EUA estão aumentando, pois o tempo extremo relacionado ao clima ameaça uma rede elétrica já sobrecarregada.

Nos últimos dez anos, os apagões causados por tempestades graves aumentaram 74% **vaidebet sede** relação aos dez anos anteriores.

Ventos fortes, chuvas, tempestades de inverno e ciclones tropicais, incluindo furacões, representam 80% de todas as interrupções de energia nos últimos 20 anos, de acordo com um relatório de um grupo de pesquisa sem fins lucrativos, a Climate Central.

Mudança climática e picos de estresse na infraestrutura

"Estamos vendo que o aquecimento está tendo um impacto direto **vaidebet sede** tempestades severas", disse Jen Brady, autora do relatório e analista principal de dados da Climate Central. "As condições pelas quais nossa infraestrutura foi construída são muito diferentes agora do que eram."

Texas é o estado com mais apagões relacionados ao tempo

Texas teve o maior número de apagões relacionados ao tempo, seguido de Michigan, Califórnia e Carolina do Norte. Quando a tempestade Uri atingiu o Texas **vaidebet sede** 2024, deixou milhões de pessoas sem energia e provocou pelo menos 246 mortes. Texas, que também tem experimentado ondas de calor recorde nos últimos anos, opera **vaidebet sede** própria rede elétrica, o que significa que não pode buscar outros estados quando **vaidebet sede** infraestrutura falha. No verão passado, o operador da grade do Estado solicitou aos residentes que reduzissem voluntariamente o uso de energia durante os picos de demanda.

Resumo do Verão: Saladas com Frutas e Queijos Grelhados

No verão, dou a frutas e legumes de temporada a atenção que merecem, cozinhando-os o mínimo possível. No entanto, quando tenho a oportunidade de grilar ao ar livre, não resisto ao delicioso aroma que os ingredientes adquirem quando são apenas beijados pelas chamas. Com propósito e julgamento, uma grelha básica é tudo o que você precisa para elevar até mesmo as saladas mais simples, tornando-as as estrelas da refeição.

Salada de Alface e Halloumi Grelhados com Vinagrete de Ervas Aromáticas e Xerez (pictured top)

Esta simples salada pode ser consumida sem qualquer grelhagem. No entanto, no verão, tento comer o máximo possível no nosso pequeno pátio do Brooklyn; se a grelha estiver acesa, adoro adicionar dimensões extras a estes ingredientes com carvão e fumaça. Um vinagrete forte de xerez, com um toque de doçura e muitas ervas frescas, faz um adereço equilibrado e bonito.

Tempo de Preparo: **15 minutos**

Tempo de Cozimento: **10 minutos**

Para: **4 - 6 pessoas**

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa (t) de cebolinha picada finamente
- 2 colheres de chá (t) de mostarda de Dijon
- Sal grosso
- Pimenta do reino recém-moída
- 3 colheres de sopa (t) de xerez
- 3 colheres de sopa (t) de azeite de oliva extra-virgem
- 2 colheres de chá (t) de ervas macias picadas (manjeriço, salsa e cebolinha), mais para servir
- 2 alfaces romanas ou 3 cabeças de alface-mirabel
- 1 cabeça de radicchio
- 250g de queijo halloumi

Salada de Fruta de Pedra Grelhada com Mel Fermentado, Manchego e Prosciutto Cru Crisp

Um salada de verão favorita com fruta de pedra no auge, grelhada delicadamente e misturada com alguns dos meus sabores salgados favoritos: sementes torradas, manchego, prosciutto cru crisp. Em uma recente viagem a Granada, aprendi a fazer mel fermentado, um elixir picante e alho que me tornei obcecado **vaidebet sede** usar **vaidebet sede** saladas, marinadas de carne ou peixe ou com queijo **vaidebet sede** qualquer hora. Aqui, uma última gota dele traz o prato inteiro, mas use mel normal para um rápido fixo. Como a fruta é grelhada quando ainda está ligeiramente firme, a salada deve manter-se bem para almoços ao ar livre ou piqueniques.

Tempo de Preparo: **15 minutos**

Tempo de Cozimento: **15 minutos**

Para: **4 pessoas**

Ingredientes:

- 2 colheres de chá (t) de sementes de abóbora
- 3 néctarinas maduras, cortadas ao meio, sem sementes e cortadas **vaidebet sede** fatias de 1,5 cm de espessura
- 3 damascos maduros, cortados ao meio, sem sementes e cortados **vaidebet sede** fatias de 1,5 cm de espessura
- 4 fatias de presunto
- 150g de cerejas, despepitadas
- Freshly ground black pepper 1 colher de chá (t) plus 1 colher de chá (t) de extra-virgin olive oil 60g de queijo manchego, cortado **vaidebet sede** fatias finas e desfiado 1 colher de chá (t) de sementes de gergelim, torradas se preferir 2 colheres de chá (t) de honey (ou mel fermentado - veja abaixo para receita) 10g de hortelã, manjeriço ou outra erva fresca macia, picada grossamente

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: vaidebet sede

Palavras-chave: **vaidebet sede - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-20