

wizary casino | Aposte na Mostbet:poker internet

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: wizary casino

Oleksandr Mykhed: A Guerra e suas Consequências

Oleksandr Mykhed e **wizary casino** esposa Olena perderam **wizary casino** casa quando os russos invadiram a Ucrânia. Antes de fevereiro de 2024, ele nunca havia segurado uma arma **wizary casino** suas mãos. Mas uma semana antes da invasão, temendo o pior, ele treinou com um fuzil de assalto Kalashnikov. E depois de ajudar a fazer um abrigo contra bombas **wizary casino** uma biblioteca universitária **wizary casino** Chernivtsi, ele se alistou nas forças armadas ucranianas.

Seu livro, a maior parte dele escrito durante seus 100 dias na caserna, é menos um registro do serviço armado do que uma reflexão sobre o impacto da guerra - como ela o mudou e outras pessoas também, especialmente as crianças. É um livro ferozmente raivoso, nascido de "raiva, amor pela pátria, vingança". Onde os compatriotas dele, Andrey Kurkov, relatam da Ucrânia são sutis e por vezes cômicos, os relatos de Mykhed são amargos e indignados. "Este é um livro sobre coisas que nunca se podem esquecer. Ou perdoar," ele diz, lembrando da vida livre e feliz que desfrutava antes do exército russo e "uma grande malha de sabotadores" destruírem isso.

Contra a Rússia

"Nós não somos *anti-Russia*," ele afirma, mas não parece: "Todos os russos devem perceber: esta guerra também é deles." Mesmo a cultura russa, "uma parte integral de uma máquina imperial opressiva", está manchada: até que a guerra termine, ele avisa, nenhum artista, novelista ou cineasta russo terá voz na Ucrânia. Mesmo aqueles que se distanciam do "império maníaco" de Putin estão complicados ("Não consigo ajudar a culpar todos os russos"). Os westerners que tentam fazer a paz ou se comprometerem estão manchados também. ("Eles não parecem entender que para nós a Rússia é um canibal"). Quanto ao exército russo - "uma horda selvagem" de terroristas e estupradores - ele documenta seus crimes de guerra **wizary casino** grande detalhe. "A lição desta guerra: sempre se prepare para o pior, mas ainda assim espere que os russos façam ainda pior."

A Linguagem da Guerra

Orgulho, pânico, patriotismo e luto são integrantes da história: "É impossível tirar um fôlego desta dor.". Sua estrutura irregular e contorcida reflete um homem à beira do esgotamento: "Nunca pensei **wizary casino** machucar a mim mesmo antes. Até agora." Ele nunca foi um homem de chorar, mas não pode esconder suas feridas. É como se a si mesmo original tivesse sido morto, ele diz, e um quarto ou quinto eu tivesse tomado seu lugar. O livro é uma convulsão emocional além de um crônica. Ele vive de uma bolsa, sempre **wizary casino** movimento, como se estivesse **wizary casino** "um sonho terrível".

Embora ele mesmo seja sem filhos, está especialmente emocionado sobre as crianças e o dano causado a elas pela guerra. Com 6.000 crianças ucranianas **wizary casino** "campos de readaptação" na Rússia e mais de 2 milhões forçadas a deixar suas casas, uma geração inteira foi traumatizada. Ele coletou mais de cem histórias ("meu museu de infância de guerra particular") e **wizary casino** um longo capítulo

Tunisian Cuisine: A Unique Fusion of Flavors

La ubicación de Túnez en el norte de África, en el Mediterráneo y cerca de Italia, hace que la cocina tunecina sea una maravillosa fusión de sabores. Tomemos, por ejemplo, el harissa, que se hace tradicionalmente con chiles secos al sol y ahumados, machacados con comino y muchas otras especias, y luego empapados en aceite para hacer un condimento picante realmente brillante. Me encanta mezclarlo con el fricassee tunecino, que es un sándwich hecho con pan frito profundamente, relleno de atún, aceitunas, huevos cocidos y papas. Aunque el harissa es quizás el ingrediente tunecino que más utilizo, la comida de este país abarca mucho más y es un mundo de sabor con el que no puedo dejar de explorar.

Houria con huevos y salsa de cilantro (arriba)

Este plato tunecino muy popular es básicamente una ensalada de zanahoria picada, pero eso subestima lo que entrega en sabor. El harissa es una constante, pero las guarniciones varían: los huevos duros funcionan muy bien, así como los trozos de feta agrio o el atún enlatado en aceite de oliva. Una vez hecho, el houria se mantendrá en el refrigerador durante un día o dos y, de hecho, mejorará en sabor, lo que le da un poco más de tiempo para experimentar.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 5 40 minutos

Sirve: 4-6

- Una cucharadita de sal marina fina
- 1 kg de zanahorias
- 1 cucharada de harissa roja
- 75 ml de aceite de oliva
- 4 5 cucharaditas de vinagre de sidra
- 2 dientes de ajo
- 1½ cucharaditas de comino en grano
- 2 huevos
- 2 cucharadas (5g) de hojas de cilantro picadas
- 10 aceitunas verdes sin hueso

... (Resto de la receta en portugués brasileño)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: wizary casino

Palavras-chave: **wizary casino | Aposte na Mostbet:poker internet**

Data de lançamento de: 2024-06-29