

Jakkai Siributr: tejiendo voces no escuchadas en la frontera Tailandia-Myanmar

El artista tailandés Jakkai Siributr vive a pocas horas del campo 3 de refugiados Koung Jor, en la frontera entre Tailandia y Myanmar. Sin embargo, no fue hasta una visita en 2024 3 cuando supo de la existencia de los refugiados Shan que allí residen.

Esta visita inspiró un proyecto colaborativo de bordado, en 3 el que participaron 20 niñas y mujeres de la etnia Shan, residentes en el campamento en el norte de Tailandia. 3 Fueron invitadas a coser imágenes y palabras de su elección.

Los trabajos de Siributr tratan de traer al primer plano voces 3 no escuchadas o asuntos poco comentados

Un proyecto colaborativo con refugiadas Shan

Siributr se sorprendió al descubrir la existencia de estos refugiados 3 Shan. El campamento de Koung Jor ("Colina Feliz") alberga a más de 400 personas y es uno de los seis 3 campamentos en la frontera Tailandia-Myanmar, donde viven más de 6.000 personas Shan, desplazadas por la violencia en el estado Shan 3 de Myanmar en 2002.

Thailandia, que no es signataria del convenio de 1951 de la ONU sobre refugiados, no reconoce a 3 estas personas como solicitantes de asilo, por lo que la mayoría de ellas son apátridas.

El arte como vehículo de concienciación

La 3 instalación de Siributr en el Palazzo Smith Mangilli Valmarana de Venecia forma parte de la exposición The Spirits of Maritime 3 Crossing, una muestra de arte del sudeste asiático que explora temas de diáspora y desplazamiento. La exposición se enmarca en 3 la Bienal de Bangkok, que tendrá lugar de octubre a febrero.

Siributr ha utilizado el bordado en varias ocasiones para llamar 3 la atención sobre la situación de las personas desplazadas de Myanmar. Su obra de 2024, The Outlaw's Flag, es una 3 serie de banderas de lugares imaginarios creados después de su visita a la ciudad de Sittwe, en el estado de 3 Rakhine, donde se produjeron masacres de la minoría musulmana Rohingya.

"Creé estas banderas de lugares imaginarios a los que probablemente querrían 3 ir [los refugiados]", explica Siributr.

Resumo dos Saladas Fáceis e Refrescantes

Este artigo traz duas deliciosas receitas de saladas, simples e rápidas de preparar. A "**Borlotti bean, tuna and tomato salad**" é uma salada que realça a qualidade dos ingredientes, enquanto a "**Courgettes with hazelnuts, mint and pecorino**" é uma ótima opção para quem deseja uma receita refrescante e fácil de preparar.

Salada de Feijão Borlotti, Atum e Tomate

Esta salada é sobre simplicidade e qualidade dos ingredientes.

Tempo de Preparo: 5 minutos | **Serve:** 2 pessoas

- 300-400g de tomates
- Sal e pimenta preta
- 1 cebola vermelha
- 250g de atum **jogos online agua e fogo** conserva
- 1 lata de 400g de feijão borlotti
- Azeite extra virgem de oliva
- 1 manjericão
- Vinagre de vinho tinto

Cubra os tomates **jogos online agua e fogo** pedaços e tempere com sal e pimenta. Corte a cebola vermelha **jogos online agua e fogo** fatias finas. Escorra o atum e os feijões.

Dispõe os tomates sobre um prato, como base da salada. Tempere os feijões com sal, pimenta e um generoso pouco de azeite de oliva, e distribua por cima dos tomates.

Desmonte o atum **jogos online agua e fogo** pedaços generosos, sem desfiar demais, e distribua pelo prato. Depois, distribua as fatias de cebola e as folhas de manjericão picadas. Regue com azeite de oliva e vinagre tinto, tempere e sirva.

Salada de Courgettes com Nozes, Hortelã e Pecorino

Esta salada é fácil de se preparar e muito refrescante. Utilize courgettes firmes para dar à salada uma textura e crocância maravilhosas, oferecendo um contraste com o final cítrico agudo.

Tempo de Preparo: 5 minutos | **Tempo de Cozimento:** 2 minutos | **Serve:** 2 pessoas

- 500g de courgettes, idealmente uma mistura de amarelas e verdes
- 50g de nozes
- Suco de 1 limão
- Azeite extra virgem de oliva
- Sal e pimenta preta
- 1 manjericão
- 75g de pecorino ou parmesão

Lave e seque as courgettes, e use um pela-papas para cortá-las **jogos online agua e fogo** finas fatias.

Toste suavemente as nozes **jogos online agua e fogo** uma frigideira seca, retire do fogo e triture grossamente.

Termine e monte a salada pouco antes de servir. Tempere as fatias de courgette com um bom pouco de suco de limão, um generoso pouco de azeite de oliva, sal e pimenta, e misture com as folhas de manjericão picadas e as nozes trituradas.

Use um pela-papas para cortar finas lascas de pecorino e distribua sobre a salada. Sirva imediatamente.

- Chris Shaw é o chef-cozinheiro da Toklas, **jogos online agua e fogo** Londres WC2.
- Descubra mais receitas dos seus cozinheiros favoritos na nova aplicação Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida. Inicie uma versão de teste grátis hoje.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: jogos online agua e fogo

Palavras-chave: **jogos online agua e fogo - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-01