

solbet apostas deportivas - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: solbet apostas deportivas

Um ostraio australiano mais pesado chama-se Jill e pesa mais de 3 kg

O criador de ostras Bernie Connell costuma encontrar, de vez **solbet apostas deportivas** quando, um espécime incomum e maior que o normal. Ele separa-o do resto da lavra, nomeia-o e abaixa-o de volta ao rio Clyde, **solbet apostas deportivas** Batemans Bay, onde as "cuidados amorosos e cuidados e boa água" fazem o resto.

Agora com quase 10 anos, Jill - um ostra que chamou a atenção há nove anos - pesa 3,01 kg. Isso torna Jill a ostra australiana - e potencialmente a mais pesada do mundo - depois de vencer Big Boppa, com 2,44 kg, e Keithy, 2,4 kg, no título da competição de ostras mais importante da Austrália no Festival de Ostras de Narooma na costa sul de New South Wales, aos sábados.

"Não havia dúvida alguma", rir Connell, que faz a ostreicultura há 55 anos e a quem a família tem se dedicado há 95 anos. "Mas nunca a pesamos [anteriormente]. As balanças estavam sem baterias."

A Competição

A competição atraiu oito inscrições de granjas nos estuários de rios vizinhos Clyde e Shoalhaven. As ostras precisam ser solitárias, sem ostras "pegadas" juntas, com poucos caracóis e "sobreposição" e vivas, com um veterinário verificando sinais de vida durante o levantamento de peso.

É a quinta vez que Connell vencer o título australiano e Jill está programado para se tornar o primeiro recorde mundial dos Livros de Registos Australianos para o maior ostra do mundo.

A nova categoria foi introduzida após uma campanha de cinco anos por Cath Peachey, presidente do conselho da festividade, que protestou contra o sistema do Livro dos Recordes Guinness que determina o tamanho das ostras pela extensão **solbet apostas deportivas** vez do peso. As ostras de Connell não eram tão longas quanto o maior recorde de ostra, definido **solbet apostas deportivas** 2013 por uma ostra dinamarquesa que registrou 35,5 cm e 1,62 kg, apesar de pesar significativamente mais.

"Sua mídia é comprimento, o que pensamos que é um pouco tosco, e eles não excluem ostras que são 'pegadas', por isso enviamos um protesto, mas não os moveu [juízes]", diz Peachey.

Em vez disso, após o formalismo, os juízes do Livro de Registos Australianos provavelmente concederão o recorde para a maior ostra do mundo por peso a Jill.

"Estou muito animado", diz Connell. "É um feito, afinal - Cath persistiu e conseguiu, devemos tudo a ela."

¿Hay algún uso para los recortes de pastelería cocidos?

Probablemente estemos hablando de sobrantes de una corteza de tarta horneada al ciegas, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya estás horneando una tarta, agrega más textura espolvoreando esos crujientes recortes de pastelería por encima", dice Ruby Bhogal, autora de One Bake Two Ways. De lo contrario, rompe en trozos (todavía quieres "un buen trozo", dice Bhogal), pincela con mantequilla derretida, espolvorea con azúcar morena y vuelve a hornear para dorar un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también puedes usarlos en trifulas o encima de pasteles.

Los sobrantes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de pastel de refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de Sift (aunque es posible que deba guardar sobrantes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en Ottolenghi Test Kitchen, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos pedazos de pastelería en una base de cheesecake. "También podrías poner la pastelería triturada en cualquier lugar donde pondrías un crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para las sobras saladas, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Pica groseramente la pastelería, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también puedes agregar nueces", dice. Eso traería una agradable crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Por otro lado, Lamb considera sus sobrantes un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cubre con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate macerado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o galleta". Tener sobrantes crudos en el congelador también es una ventaja. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente tócalos un poco y caliéntalos con las manos", dice Lamb. Por supuesto, podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la pastelería siempre es mejor. El sobrante de hojaldre tiene un buen juego de bocadillos, siempre que no sigas enrollándolo. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, por lo que apila cualquier sobrante encima del otro, luego enrolla y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Pincela con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de sabor umami, espolvorea con parmesano o gruyere y, opcionalmente, unas ``less hierbas picadas, luego dora en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene su mira en palitos de queso - unta los suyos con mostaza, harissa o pesto, así como queso (el feta es una buena opción), antes de retorcer y hornear. "Eso es genial para usar lo que sea que tengas en la nevera." Si estás en posesión de una cantidad decente de sobrantes, sin embargo, piensa en una tapa de pastel de parche. "Coloca las piezas de pastelería sobre el relleno lleno de una manera arty y desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Huevo y pincela, ponlo en el horno y se horneará de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, sin embargo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? La comida mini", exclama Bhogal, que rellena Nutella o Biscoff en el medio de trozos de masa de hojaldre, luego los enrolla en bolas y hornea. Pero ten cuidado: esos no serán un ejercicio de autocontrol.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: solbet apostas esportivas

Palavras-chave: **solbet apostas esportivas - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-16