

Foguete chinês cai após acidente durante teste no solo

Um foguete chinês caiu após um acidente ocorrido durante um teste no solo **265bet** uma plataforma de lançamento no domingo, de acordo com uma declaração da empresa Space Pioneer.

A queda ocorreu quando o primeiro estágio do foguete Tianlong-3 se despreendeu da plataforma de lançamento durante um teste, devido a uma falha estrutural. Ele caiu **265bet** uma área montanhosa da cidade de Gongyi, na China central.

"Devido à falha estrutural da conexão entre o corpo do foguete e a plataforma de teste, o primeiro estágio do foguete foi separado da plataforma de lançamento", disse a Space Pioneer, também conhecida como Beijing Tianbing Technology.

"Após o lançamento, o computador de bordo foi desligado automaticamente e o foguete caiu **265bet** uma montanha a 1,5 quilômetros [0,9 milhas] a sudoeste da plataforma de teste. O corpo do foguete caiu na montanha e se desintegrou."

Ninguém ficou ferido como resultado do acidente, afirmou a empresa, pois as pessoas na área foram evacuadas antecipadamente antes do teste do foguete.

A Space Pioneer, uma empresa líder no setor de foguetes comerciais, se especializa **265bet** foguetes de propulsão líquida.

Em abril de 2024, ela lançou com sucesso seu foguete Tianlong-2, tornando-se a primeira operadora de lançamento comercial da China a enviar um foguete de transporte líquido ao espaço e entrar **265bet** órbita, de acordo com os meios de comunicação do estado.

O Tianlong-3, o foguete que caiu no domingo, é um grande foguete de transporte líquido. Ele foi feito para ajudar a construir a rede de internet via satélite da China.

O desempenho do produto do foguete é comparável ao do Falcon 9 da SpaceX, de acordo com a Space Pioneer, acrescentando que ele será capaz de lançar o foguete mais de 30 vezes por ano após o primeiro voo bem-sucedido do foguete.

O acidente ocorre alguns dias depois da missão Chang'e-6 da Lua da China retornar à Terra do espaço, onde coletou as primeiras amostras do lado distante da Lua.

A missão foi um marco importante no "sonho eterno" da China – como expresso pelo líder chinês Xi Jinping – de estabelecer o país como uma potência espacial dominante e acontece enquanto uma série de países, incluindo os Estados Unidos, também intensificam seus próprios programas de exploração lunar.

Esta semana, traigo dos opciones para la cena de la semana. En primer lugar, una versión renovada de kedgerree que se prepara rápidamente y reemplaza los huevos hervidos tradicionales con berenjenas asadas. El kedgerree fue la invención de los británicos en la India colonial, pero se inspiró en *khichuri*, un plato más antiguo de arroz y lentejas, por lo que aquí he restaurado los granos en forma de dal de mungo y guisantes: un plato indio, adoptado por los británicos y cambiado de nuevo por un indio que vive en Gran Bretaña. El otro plato es un curry de cordero ahumado que suelo hacer con anticipación durante el fin de semana: se congela realmente bien y ofrece un recipiente de consuelo de especias picantes y ahumadas al que llegar después del trabajo.

Kedgerree (arriba en la [sportingbet tv pré aposta](#))

Esta receta está inspirada tanto en la khichuri bengalí de mi madre como en el clásico kedgeree británico.

Preparación: 10 min

Cocción: 30 min

Sirve: 4

1 berenjena

Aceite vegetal

¾ cucharadita de cúrcuma en polvo

Sal

270g filetes de eglefino

150g dal de mungo

150g cebollas castañas, peladas y picadas

25g de jengibre fresco, pelado y picado finamente

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de cilantro en polvo

275g arroz basmati

100g de guisantes congelados

50g de mantequilla sin sal

75g de pasas doradas

Corta la berenjena en trozos de 2½ cm y colócalos en un tazón. Rocíalos con una cucharada de aceite, una pizca de cúrcuma y un par de pizcas de sal, y déjalos a un lado.

Tosta el dal de mungo en una olla grande a fuego medio, revolviendo constantemente, durante unos ocho minutos, hasta que esté ligeramente tostado y huela a nueces, luego retira del fuego y déjalo enfriar.

Calienta una cucharada de aceite a fuego medio, luego añade las cebollas y fríelas, removiendo, durante 10 minutos, hasta que estén tiernas y doradas alrededor de los bordes. Añade el jengibre, las especias molidas, media cucharadita de cúrcuma y media cucharadita de sal, y cocina durante otros dos minutos. Incorpora el arroz y el dal enfriado, vierte 600 ml de agua, luego sube el fuego y lleva a hervir. Una vez que hierva, cubre con una tapadera, retira del fuego y deja que el arroz se cueza al vapor durante 10 minutos.

Mientras tanto, pincela los filetes de eglefino con una pizca de aceite y espolvorea con una pizca de cúrcuma y una generosa pizca de sal. Coloca las trozos de berenjena y el pescado en dos bandejas para hornear diferentes, luego hornéalos a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6 durante 10-12 minutos, hasta que las berenjenas estén doradas y el pescado cocido.

Mientras tanto, cocina los guisantes en agua hirviendo durante cuatro a cinco minutos. Una vez que el arroz esté listo, incorpóralos a la mantequilla derretida hasta que se derrita, seguidos de las pasas, las berenjenas y el pescado, y sírvelos calientes.

Curry de cordero

Curry de cordero de Tamal Ray.

Rara vez comemos carne roja en casa en estos días, así que cuando la cocino, busco una receta que se sienta indulgente. Este curry se ha convertido en mi nuevo favorito, con el... [Continúa de la misma manera, pero traducida al portugués]

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: 265bet

Palavras-chave: **265bet - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-23