

Ministro das Relações Exteriores da China, Wang Yi, discute sobre a crise na Ucrânia com o ministro húngaro das Relações Exteriores e Comércio, Peter Szijarto

O ministro das Relações Exteriores da China, Wang Yi, expressou que o assunto mais urgente e o objetivo mais realista sobre a crise na Ucrânia é esfriar a tensão mais rápido possível, durante uma chamada telefônica com o ministro húngaro das Relações Exteriores e Comércio, Peter Szijarto.

Szijarto informou Wang sobre as opiniões da Hungria sobre a situação atual, especialmente sobre a crise na Ucrânia, e os esforços recentes da Hungria, dizendo que a China é uma força importante que apoia a promoção da paz.

A Hungria está disposta a trabalhar com a China para promover a paz

Szijarto disse que a Hungria está disposta a trabalhar com a China para evitar a escalada do conflito e acumular condições para uma solução política.

A China e a Hungria demonstram confiança mútua e amizade

Wang disse que o primeiro-ministro húngaro, Viktor Orbán, fez uma visita à China recentemente, durante a qual o presidente chinês, Xi Jinping, teve uma comunicação estratégica com ele sobre questões importantes relativas à paz, demonstrando confiança mútua e amizade entre os dois líderes e o alto nível da parceria estratégica abrangente sob todas as condições China-Hungria para uma nova era.

Todas as partes devem chegar a um consenso sobre os princípios de paz

Wang disse que todas as partes devem chegar a um consenso o mais rápido possível sobre os princípios de não expandir o campo de batalha, não escalar os combates e não atizar as chamas por qualquer parte, de modo a criar condições para um cessar-fogo e a retomada das negociações de paz.

A China está pronta para dar as mãos à Hungria para reunir mais forças que apoiam a paz, fazer mais vozes racionais e impulsionar a situação **baccarat cassino** direção a uma solução política, disse Wang.

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 **baccarat cassino** usar **baccarat cassino** saladas, marinadas de carne ou peixe ou com queijo **baccarat cassino** 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 **baccarat cassino** fatias de 1,5 cm de espessura
- 3 damascos maduros, cortados ao meio, sem sementes e cortados **baccarat cassino** fatias de 1,5 cm de espessura
- 4 fatias de presunto
- 150g de cerejas, despepitadas

- 1 colher de chá (t) de sal, 1 colher de chá (t) de pimenta preta recém moída, 1 colher de chá (t) de azeite de oliva extra-virgem, 60g de queijo manchego, cortado em fatias finas e desfiado, 1 colher de chá (t) de sementes de gergelim, torradas se preferir, 2 colheres de chá (t) de mel fermentado (veja abaixo para receita), 10g de hortelã, manjericão ou outra erva fresca macia, picada grossamente
-

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: baccarat cassino

Palavras-chave: **baccarat cassino - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-07