

Mbappé ilumina a Francia, pero Polonia y Lewandowski arruinan la fiesta

Hubo un momento de alegría desbordante que Kylian Mbappé había visualizado con probabilidad en días recientes: rasgarse la máscara negra y celebrar ante miles de seguidores de Francia en la imponente y emblemática grada de Sudtribune. Transformó un penal en la segunda parte para aliviar las frustraciones de Francia en cuanto a goles, pero al final de un rendimiento poco fluido del equipo, mostró una imagen diferente, inquieto con los mecanismos de su máscara en el calor pegajoso. Mbappé fue sin duda el mejor jugador de Francia, pero la mala noticia para Francia fue que había otro delantero recuperado en la persona de Robert Lewandowski, quien logró un punto inesperado, también anotando desde los 12 pasos.

Lewandowski mantiene la calma y anota el penal decisivo

Fue un gol dañino con repercusiones en el Grupo D, ya que Polonia superó a Francia en el primer puesto. Lewandowski, goleador histórico y capitán de Polonia, quien anotó 74 goles para el Borussia Dortmund, tuvo que volver a patear el penal después de que el portero de Francia, Mike Maignan, saltara prematuramente de su línea para atajar su intento desde los 12 pasos. Lewandowski mantuvo la calma y repitió el mismo recorrido staggered, esperando que Maignan titubease primero, y colocó su disparo en la misma esquina hacia abajo a la derecha del portero.

Deschamps se frustra mientras Francia lucha por anotar

En la construcción, el entrenador de Polonia, Michal Probiez, describió a Deschamps como un profesor, pero Deschamps se frustró cuando su equipo tuvo dificultades para encontrar una solución para superar una defensa reacia. Sabía que las oportunidades se acumulaban para Francia y para la mitad del tiempo habían registrado ocho tiros, cuatro de ellos entre los tres palos, con el portero de Polonia, Lukasz Skorupski, rechazando los intentos de Mbappé, Ousmane Dembélé y Theo Hernández. Todo resultó un poco loco cuando Deschamps se rascó la cabeza con vehemencia después de que Skorupski, de 33 años, eligiera a Wojciech Szczesny, frustrara el primer intento de Mbappé después de un rápido intercambio con Bradley Barcola, quien disputaba su primer partido como titular.

[jogos de hoje apostajogos de hoje aposta](#) gráfica: Catherine Ivill/AMA/Getty [jogos de hoje aposta](#)

Tal vez era inevitable que Mbappé aliviara las frustraciones de Francia. El gol en sí no fue una pieza de arte o un movimiento de equipo sofisticado, sino un penal en la segunda parte. Hasta entonces, realmente parecía que Francia tenía un problema de gol, ya que las oportunidades llegaban y se iban. Entonces, Dembélé se abrió paso en el área y fue derribado por Jakub Kiwior, lo que permitió a Mbappé ejecutar el tiro penal. Fue un momento que Mbappé sin duda saboreó. Ahora Deschamps podría comenzar a refrescar las cosas con una mirada en los dieciseisavos de final. Antoine Griezmann, Edouard Camavinga y Olivier Giroud ingresaron justo después de la hora y parecía que Francia había superado la parte incómoda de este encuentro. Piotr Zielinski había tenido el primer tiro a puerta en el minuto 6, Kacper Urbanski había sido dejado solo en el área y un Lewandowski sin marcar también había cabeceado fuera, pero todos esos intentos habían llegado antes del minuto 35 y una remontada sonaba poco probable.

O que é a castanha? Descubra a sabrosa e histórica Noz

Todo mundo que já holding uma castanha uivando e rolando-a ao redor da palma da mão sabe, castanhas doce são coisas pesadas – muito pesado para serem espalhados por animais ou pássaros, o que significa que o cenário de castanhas é amplamente feito pela mão do homem. Ao longo da história, castanhas foram plantadas para fornecer alimentos (especialmente **bonus wazamba** áreas que não são apropriadas para cereais), madeira e combustível, ou como um presente para gerações futuras. No seu encantador e informativo livro Sobre Castanhas: as árvores e as sementes, Ria Loohuizen lembra um ditado da França: "Uma pêssaga para si, uma oliveira para o filho, uma castanheira para o neto."

Castanhas doce não são colhidos: eles estragar da árvore quando estiverem maduros, então precisam ser coletados, **bonus wazamba** tapetes ou por grandes aspiradores. Um amigo nosso **bonus wazamba** Abruzzo, onde castanhas sempre foram de grande importância econômica, tem um amigo que construiu o seu próprio coletor que consiste **bonus wazamba** um cesto de arame macio **bonus wazamba** um pau que ele rola no chão para que as nozes forcejarem entre as lacunas.

Tradicionalmente, a farinha de castanha era feita secando as castanhas **bonus wazamba** casas especiais, **bonus wazamba** prateleiras sobre um fogo-baixo, levemente queimado. Uma vez secos, eles foram descascados e moídos. Na década de 1920, a mecanização do descascamento revolucionou o processo, o que significa que os frutos podem ser descascados primeiro, depois secos por métodos modernos, antes de serem reduzidos a farinha. Como as castanhas de que é feita, a farinha é naturalmente doce, o que explica por que ela é algumas vezes conhecida como

farina dolce

, ou farinha doce. No entanto, ela tem um doce sabor salgado, e é ligeiramente astringente, o que explica por que a farinha de castanha funciona tão bem **bonus wazamba** pratos salgados: pão, polenta, pães e, como **bonus wazamba** hoje receita, massa.

Sua falta de glúten significa que ela precisa do apoio da farinha simples, também; Carla Tomasi, um jardineiro e meu professor, sugere uma divisão de 50:50.

Loohuizen também observa que a castanheira é uma árvore "social", e como ela tem uma relação simbiótica com os cogumelos que crescem no solo sombreado perto da base do tronco de sua. Os amigos são reunidos nesta receita semanal, para o qual 500g de cogumelos misturados (castanha, botão, cogumelo-do-Campo, ostra) são cozidos numa quantidade generosa de manteiga com ervas, e então são jogados com fitas de Harris tweed de massa de castanha.

Massa de castanha com cogumelos e ervas

Preparo **30 min**

Descansar **30 min**

Cozinhar **10 min**

Sirve **4**

200 g de farinha de castanha

200 g de farinha simples

4 ovos

500 g de cogumelos misturados – castanha, botão, do-Campo, ostra

60 g de manteiga

3 colheres sopa de azeite de oliva

2 dentes de alho, picado e achatado

1 ramo de frescas de manjeriço

100ml creme espesso (opcional)

Sal e pimenta-preta

Chá de macarrão, picado.

Primeiro, faça a massa. Em uma prancha, **bonus wazamba** uma tigela ou **bonus wazamba** um processador de alimentos, misture as farinhas e os ovos até formar uma massa firme. Deixá-lo descansar, coberto por um reverso bol, durante 30 minutos, enrole usando uma máquina ou um rolo de massa, cortar **bonus wazamba** folhas de aproximadamente 20cm x 10cm, então cortar as folhas **bonus wazamba** faixas de 8 mm de largura. Traga uma grande panelha de água salgada a ferve(.

Corte os cogumelos (divida ou cubos de cogumelos maiores, se necessário, primeiro, se necessário). Em uma grande, profunda frigideira ou wok posto sobre uma baixa-média calor, fundir a manteiga e azeite com o alho e o tomilho, até que o leite **bonus wazamba** fermento umedeça vagamente.

Adicione os cogumelos e um pouco de sal, e cozinhe, mexendo, até eles colapsar. Deixe os cogumelos umedecer no suco seus pelos oito a dez minutos, adicionando a creme, se usando, e algumas rodela de pimenta-preta máquina.

Enquanto isso, cozinhe a massa, que estará pronta **bonus wazamba** cerca de três minutos (teste enquanto bola, mantendo-o). Em seguida, coloque-o diretamente nos pães cogumelo al longo do macarrão triturado picado. Misture tudo bem, e servers.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: bonus wazamba

Palavras-chave: **bonus wazamba - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-09-03