

Israelenses demonstram contra Netanyahu réplica à execução de reféns Gaza

Israelenses, exibindo profunda raiva e fúria, tomaram as ruas 1 demonstrações contra o governo de Netanyahu no sábado, após a divulgação da execução de seis reféns pelos militantes do Hamas Gaza. Estes reféns poderiam ter sido salvos se Netanyahu tivesse concordado com um acordo de reféns. No entanto, 1 ele recusou-se sistematicamente, através de evasivas e recusas constantes.

A manifestação Tel Aviv contou com a participação de 350.000 pessoas, 1 o equivalente a aproximadamente 2,4 milhões de britânicos ou 12 milhões de americanos se reunidos no mesmo local por uma 1 causa comum. Agora, surge a questão se isto representa um ponto de inflexão político para Netanyahu. A resposta depende da 1 sustentabilidade destas demonstrações e se elas refletem uma massa crítica de descontentamento que possa desencadear perturbações políticas. A frustração do 1 ministro da Defesa, Yoav Gallant, dos chefes do exército israelense e da comunidade de inteligência podem impulsionar mais manifestações. Se 1 isso ocorrer, Netanyahu enfrentará um grande problema político.

A execução dos reféns era previsível

A morte dos reféns era tragicamente previsível, uma 1 vez que Gallant e os chefes do Mossad e do Shabak haviam advertido sobre esse risco. No entanto, Netanyahu nunca 1 quis um acordo de reféns que incluísse um cessar-fogo. Ele não deseja nenhum acordo que não possa rotular como "vitória 1 total" - um objetivo falso e inatingível que ele impôs para manter a guerra andamento.

Interesses mais amplos impedem um 1 acordo

As flertadas de Netanyahu com a escalada e a prolongação da guerra Gaza indicam que seus interesses mais amplos 1 impedem um acordo. Ele deseja promover a narrativa de que esta não é uma guerra limitada a Gaza, mas um 1 conflito amplo com o Irã e seus proxies. Isso coloca a devastação de 7 de outubro um contexto mais 1 amplo e, na sua mente, atenua sua responsabilidade.

O ataque terrorista de 7 de outubro foi o pior dia na história 1 de Israel, uma calamidade todos os aspectos: política, dissuasão, segurança, inteligência, reputação e orgulho nacional.

Netanyahu, que se vangloriou de 1 ser "o Sr. Segurança", um líder mundial contraterrorismo e um salvador auto-ordenado da civilização ocidental contra o "islamofascismo", revelou-se 1 ser tudo menos isso. Ele se recusou a assumir a responsabilidade, desafio os críticos que questionaram suas políticas laxas e 1 falhas e evitou a responsabilidade. Em vez disso, culpou o exército, os órgãos de inteligência, os "elites liberais" e qualquer 1 outro que pudesse pensar por seu fracasso.

Embora antes de 7 de outubro Israel tivesse sido abalado por manifestações massa 1 contra o golpe constitucional antidemocrático de Netanyahu, não houve manifestações grande escala após a guerra e o fracasso de 1 Netanyahu.

Israelenses, exibindo profunda raiva e fúria, tomaram as ruas demonstrações contra o governo de Netanyahu no sábado, após a 1 divulgação da execução de seis reféns pelos militantes do Hamas Gaza. Estes reféns poderiam ter sido salvos se Netanyahu 1 tivesse concordado com um

acordo de reféns. No entanto, ele recusou-se sistematicamente, através de evasivas e recusas constantes.

As boquinhas são uma iguaria deliciosa e popular da rua do Caribe. Elas são feitas com dois pães moles e aflozados (ou *baras*), o que justifica o nome duplo. Eles estão recheados com uma massa saborosa de grão-de-bico e com a chutney (de pepino, no caso de hoje). Mas, a menos que você as tenha experimentado, é difícil fazê-las justiça – é um pouco como dizer a alguém que nunca ouviu falar de Elton John que ele é um grande artista pop. Por isso, permita-me fazer uma sugestão? Por favor, pare uma das muitas lojas de roti do Reino Unido e encomende uma (algumas?), seguida, volte aqui outro momento para fazer estas.

Duplas quentes com chutney de pepino

Grãos de bico conserva funcionam melhor aqui, porque eles geralmente vêm água salgada, que também é usada nesta receita. Você pode encontrá-las na maioria das grandes supermercados e pequenas lojas de alimentos turcos, poloneses e asiáticos. Se seus grãos de bico não estiverem água salgada, adicione sal aos grãos de bico por um quarto de colher de chá de cada vez, até que tudo esteja bem para você.

Preparo **15 min**

Prova **1 hr**

Cozinha **55 min**

Sirve **4**

Para as *baras*

270g de farinha de trigo

½ colher de chá de baunilha pó

1 colher de chá de sal fino do mar

7g de pacote rápido de fermento pó (ie, 1 colher de chá)

Óleo, a untar e fritar

Para os grãos de bico

20g de folhas e talos tenros de coentros, picados

3 colheres de sopa de azeite de rãpeseed

4 dentes de alho, descascados e picados

1 colher de chá de cominho pó

½ colher de chá de baunilha pó

½ colher de chá de pimenta do reino

700g de frasco de grãos de bico, sem esgoter

¾-1 colher de chá de molho picante, ao gosto – gosto de Encona

Para o chutney

1 pepino grande (300g p/o)

½ colher de chá de sal fino do mar

1 dente de alho, descascado e picado

½ colher de chá de molho picante

10g de coentros, recolhidos e picados (para chegar a 5g)

Para as *baras*, misture a farinha, baunilha e sal um bule grande, adicione o levedura e 150ml de água quente à mão, depois amasse por mais ou menos cinco minutos, ou até que a massa fique lisa e forme uma bola. Coloque a massa de volta no bule, cubra com metade de uma colher de sopa de óleo e deixe de lado, descoberta, para levantar por cerca de uma hora, ou até dobrar de tamanho.

Agora para os grãos de bico. Misture as folhas de coentro com 150ml de água fria um liquidificador e refine até ficar suave.

Coloque o óleo uma panelinha média um fogo médio e, assim que estiver quente, adicione o alho e frite, mexendo, por dois minutos, até ficar pegajoso. Misture as especiarias por 30 segundos, depois adicione os grãos de bico e toda a água do frasco, e cozinhe por 10 minutos. Despeje a água batida e cozinhe por mais 10 minutos, ou até que a maior parte do líquido tenha evaporado e os grãos de bico estejam cobertos com uma salsa verde. Desligue o fogo e misture o molho picante ao gosto.

rape do pepino, coloque-o uma peneira com metade de colher de chá de sal, misture com as mãos e deixe descansar por 10 minutos. Escorra sem pressionar o pepino, depois coloque-o um prato com alho, molho picante e folhas de coentro picadas. Misture para combinar, então coloque de lado.

Para cozinhar as *baras*, Cubra uma placa com um pouco de óleo e divida a massa oito bolas iguais. Trabalhando com uma bola de cada vez, aplique cada pedaço de massa na placa, manipule-o com os dedos um disco de 10cm-12cm e coloque uma grande bandeja. Repita com o restante da massa.

Despeje bastante óleo uma frigideira grande (adequada para cont

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: [aposte online bet](#)

Palavras-chave: **[aposte online bet - jandlglass.org](#)**

Data de lançamento de: 2024-12-05