

Uma carta de amor à sua casa Groenlândia: o documentário emocionante de Ivola Frank

A carta de amor à Groenlândia, o documentário emocionante de Ivola Frank explora as paradoxos desta ilha bela e remota. De acordo com um estudo revolucionário do geólogo Minik Rosing, é lá que a vida na Terra começou, entre as formações rochosas que existem há quase 4 bilhões de anos. Por outro lado, os residentes da Groenlândia também estão testemunhando o que podem ser os primeiros sinais de nossa aniquilação ambiental, à medida que o capa de gelo da ilha continua a derreter a uma velocidade assustadora sob os efeitos do aquecimento global. A questão da sobrevivência humana é uma questão existencial abrumadora. No entanto, o filme de Frank também cria espaços para expressões de vida grandes e pequenas. Conversas íntimas com adolescentes groenlandeses revelam seus sonhos para o futuro, à medida que procuram encontrar amor, amizade e estabilidade econômica. Suas aspirações são coloridas por entrevistas com cientistas, incluindo Rosing, que discutem abertamente os efeitos deletérios da exploração humana do planeta. Devido à negligência das gerações anteriores, esses jovens herdarão agora um planeta muito mais inóspito.

Embora claro sua confrontação do colapso ambiental andamento, o filme está longe de ser otimista. Entre fatos, figuras e testemunho pessoal, **O Último Humano** é admirado pela beleza natural da Groenlândia. Da vista emocionante da névoa da manhã envolvendo os picos das montanhas cobertas de neve à calma de ovelhas pastando um campo, a beleza dessas ocorrências diárias também está grávida de fragilidade. Posicionar a Groenlândia como um espaço entre o início e o fim da raça humana é mais do que uma declaração pesada; é um chamado à ação, pois o foco de Frank na precisão dos detalhes minúsculos powerfully realça as simples alegrias que estão risco de extinção.

Özge Kalvo: uma chefe turca Sydney

Özge Kalvo nunca pensou ser uma chefe: "Meu plano original era ser médica 1 ou dentista." Mas uma reunião casual com o chefe do programa de gastronomia na Universidade Yeditepe a convenceu a seguir sua 1 paixão culinária e se matricular no curso de gastronomia de graduação. "Essa é uma história típica, eu sempre cozinhei. Sempre com 1 minha mãe, minhas avós e os café da manhã de domingo com meu pai, e sempre aprendendo, sempre observando Ready 1 Steady Cook, mesmo que não entendesse o inglês", diz Kalvo. Foi uma boa maneira de aprender. Após concluir o curso, Kalvo 1 trabalhou por dois anos no restaurante Gram Istanbul. Em 2024, como resultado de um festival cultural australiano de um 1 ano na Turquia, um número de chefs e profissionais da indústria hostelaria australianos visitou o Gram, incluindo o chef Matt 1 Stone, Joost Bakker (fundador do Future Food System) e Ross Close (fundador da empresa de vinhos Battle of the Wines). 1 "Então fui até eles, disse: Quero trabalhar na Austrália."

Close convidou Kalvo para cozinhar Melbourne para um evento que mostrava 1 vinhos turcos e australianos.

"Cozinhamos para 100 pessoas três dias uma cozinha de salão com nenhum equipamento. Foi 1 maravilhoso", diz Kalvo. "Me mudei para Sydney alguns meses depois."

Em Sydney, Kalvo trabalhou restaurantes turcos modernos Efendy e Anason 1 antes de se juntar ao restaurante de madeira Ester 2024.

"Ester foi um sonho. Foi minha escola verdadeira para cozinhar", 1 diz Kalvo. "Eles combinaram

tantas cozinhas, estilos, ingredientes, técnicas e madeira. Foi tão divertido. Foi tão livre."

Para refeições do pessoal, 1 Kalvo servia sabores turcos, onde a proteína predominante - cordeiro - lhe rendeu o apelido afetuoso de "rainha do cordeiro". 1 Ela co-optou esse apelido carinhoso para dois jantares pop-up no Ester.

"Parece Ester, mas é turco", diz Kalvo. Ela colocou borek 1 de coração de almôndega de cordeiro com molho quente no menu, e arroz de frango mússel com whey fumegado e 1 sorvete de trigo fermentado - uma variação de midye dolma (mexilhões recheados turcos). Enquanto isso, para vegetarianos, ela fez "içli 1 köfte", bolinhos de massa recheados com cogumelos fermentados vez da carne moída tradicional.

"Sempre há a pergunta: o que é 1 a história? O que quero que ele signifique?... Pode ser as receitas de minha avó, mas também é daqui, da 1 minha experiência", diz Kalvo sobre o processo de desenvolvimento de seus pratos.

Ela deixou o Ester 2024 para assumir o 1 cargo de chefe de cozinha na Baba's Place Marrickville, e seu projeto pop-up está pausa - mas sua 1 paixão não.

Menemen de Özge Kalvo - receita

(Imagem do topo)

O menemen de Kalvo é sua própria brincadeira com o clássico prato 1 turco. Os ingredientes são semelhantes a shakshuka, no entanto, os ovos são batidos no fundo vez de cozidos por 1 cima, o que significa que não é necessário transferir da fogão para forno.

"Eu gosto mais do lado do tomate, menos 1 ovos, com uma pequena quantidade de cebola, alho e pastirma turca [pastirma]", ela diz.

É uma receita simples e caseira projetada 1 para ser cozinhada rapidamente e compartilhada.

Tempo de preparo:

10 min

Tempo de cozimento:

15 min

Serve para:

2

20g de manteiga sem sal

30ml de azeite de 1 oliva

1 cebola vermelha picada

1 pimentão amarelo banana picado

1 dente de alho picado

50g de pastirma (pastrami turco), sujuk ou chouriço

1 lata 1 de tomates picados ou 2 tomates maduros picados

4 ovos

1 colher de chá de pimenta aleppo

50g de feta

2 pães caseiros

Coloque uma 1 frigideira média sobre fogo médio. Aquecer a manteiga e o óleo por cerca de um minuto, até que a manteiga 1 tenha derretido e comece a ferver.

Adicione a cebola e refogue por três a quatro minutos, mexendo, até ficar macia e 1 transparente.

Adicione o pimentão e refogue por mais três a quatro minutos até amaciar.

Adicione o alho, mexa e refogue por um 1 minuto.

Adicione a pastirma e refogue por dois minutos até que o gordura tenha derretido.

Adicione os tomates, mexendo para incorporar.

Fervura por 1 dois a três minutos, então tempere com sal e pimenta.

Enquanto os tomates ferverem, bata os ovos um tigela grande.

Aumente 1 o fogo da frigideira para alto. Adicione os ovos e misture-os ao molho de tomate, permitindo que eles cozam, e 1 cozinhe por dois minutos. Retire a frigideira do fogo.

Espalhe a pimenta aleppo e desfie o feta sobre os ovos. Servir 1 imediatamente na frigideira, com pão caseiro do lado para mergulhar.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: cassino que paga em pix

Palavras-chave: **cassino que paga em pix - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-26