

# blaze black jack - jandlglass.org

**Autor:** jandlglass.org **Palavras-chave:** blaze black jack

---

Ogs e gatos no Reino Unido são esperados para se tornar o primeiro na Europa a ser dada carne cultivada, um produto cultivado de células da galinha laboratório. A comida animal promete aliviar alguns dos dilemas éticos ou ambientais enfrentados pelos amantes animais. Uma variedade do "café celular" à produção laborativa pode estar vindo aos pratos humanos num futuro próximo!

## Carnes

Desde que o primeiro hambúrguer cultivado laboratório do mundo, com um preço de 215.000 (cerca US\$ 215 mil), foi revelado há uma década atrás, houve muita aposta no capital para startups cultivadas e a McKinsey previu avaliação global da indústria por 25 bilhões até 2030.

## **Na excelentes condições (quentes e ensolaradas, mas protegidas), os espargos podem crescer vários centímetros**

Em condições ideais (quentes e ensolaradas, mas com proteção), o espargo pode crescer vários centímetros um dia. O site Canadian Food Focus afirma que ele pode crescer até 15 cm 24 horas – o que, se for verdade, deve ser bastante ruidoso se você tiver o ouvido bastante perto. Mesmo que a realidade seja apenas a metade disso, ainda me incentiva a gastar um dia inteiro um campo de espargos. Provavelmente teria que me deitar embaixo – um pauzinho inflável, talvez – com uma pequena almofada e um termo de café e uísque. Teria que ter um canivete de bolso também, para cortar os grossos quando chegarem à altura perfeita, o que geralmente é à meia-noite.

## **Tempos de cozimento de espargos variam de acordo com o seu tamanho e idade**

Os tempos de cozimento do espargo variam de acordo com o seu tamanho e frescura. Em geral, o espargo de vara fina precisa de 30 segundos, o de vara fina precisa de um minuto ou dois, o de vara do tamanho do dedão médio precisa de dois a três minutos e o espargo grande e grosso precisa de até sete minutos, ou mais se ele for mais velho e, portanto, mais duro. Se a sua mistura tiver espargos de tamanhos diferentes, é recomendável ordenar por tamanho para cozinhar tempos diferentes; independente do tamanho, é importante que a água com sal esteja fervendo e que os espargos permaneçam verde-claro (se eles mudarem de cor e ficarem cobertos de casca, significa que eles estão sobre cozinhados). Os espargos cozidos devem manter a sua forma – soldados pé, ao contrário de bonecos de trapo.

## **O pré-tratamento do espargos envolve duas opções antes da cozida**

Antes de cozinhar, o espargos precisa ser preparado: há duas escolas de pensamento sobre isso. A primeira é com o uso de um pela-batatas para retirar as camadas externas pelas pontas mais duras, deixando o espargos parecido com um lápis afiado. A outra maneira é dobrar o pedaço até que se pare (ou seja, até a parte mais dura se separar da parte mais tenra), que pode parecer desperdiçado, mas normalmente funciona; eu prefiro fazer isso. Além disso, as pontas mais duras podem ser mantidas no frigorífico, juntamente com os talos de manjerição e hortelã, para fazer o caldo que nunca é feito.

## **Espargos, ovos, batatas e molho verde**

Serve 4

**1 pequena maçã de conhaque frescos**

**1 pequeno manajo de salsa verde**

**3-5 linguetas de anchois, ao gosto**

**1-2 dentes de alho, picado**

**1 colher de sopa de cebolinhas, esCURTADO**

**40g de nozes ou nozde pinhas**

**100-150ml de azeitona de oliva**

**Sal**

**1 kg 0 de batatas pequenas**

**1 pequeno manajo de espargos**

**6 ovos**

**Manteiga ou azeite de oliva, opcional**

## **Modo de preparo**

Coloque as folhas de salsa verde 0 e hortelã um liquidificador com os anchois, alho picado, capelinhas, nozes e 50 ml de azeite de oliva; bata 0 até formar uma pasta áspera. Transfira para um prato e adicione mais 50-100 ml de azeite de oliva, mexendo à 0 medida que adicionar, até chegar à consistência desejada. Tempere e acrescente sal se necessário.

Coloque um pequeno pano cheio de água 0 fervente. Coloque os ovos e deixe cozinhar por 8 minutos se você quiser um centro macio, ou 10 minutos para 0 os ovos cozidos. Retire os ovos e mergulhe água fria por 2 minutos. Quebre suavemente as cascas com a 0 parte traseira de uma colher de sopa, retorne os ovos à água fria por mais 1 minuto, seguida, descasque-os.

Enquanto 0 isso, cozinhe 1 kg de batatas novas com casca (corte ao meio se elas forem grandes) uma panela grande, 0 coberta com água e adicionar sal. Levar a ebulição, então cozinhar por 10 minutos, até ficarem tenros; adicione o espargo 0 de acordo com o seu tamanho, para que esteja cozido ao mesmo tempo que as batatas. Escorrer e despejar ambos 0 uma pratos quente; dobrar delicadamente os ovos ao meio (se quiser) e colocar lâminas de manteiga ou um pouco 0 de azeite de oliva nas frestas. Sirva com pão e o molho verde na mesa.

---

### **Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: blaze black jack

Palavras-chave: **blaze black jack - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-11-23