

Nigel Farage anuncia su candidatura en las elecciones generales del Reino Unido

Hasta ahora, se trata de la campaña electoral más aburrida y sosa que hemos visto en nuestras vidas. Y es gracioso porque a medida que los dos principales líderes de los partidos intentan ser diferentes, terminan sonando iguales, declaró el populista británico antimigratorio Nigel Farage al anunciar el lunes su intención de presentarse en las elecciones generales del Reino Unido.

El líder de 60 años del partido antieuropeo ha fracasado en siete ocasiones al intentar ser elegido en el parlamento de Westminster de Gran Bretaña, pero su entrada en la contienda - una semana después de asegurar que no se presentaría para poder ayudar a Donald Trump en las elecciones de EE. UU. - ha dominado una campaña electoral hasta ahora sin brillo en su segunda semana completa.

No está claro si Farage será elegido esta vez, pero el interés principal en su decisión de regresar para liderar Reform, su vehículo político, es el impacto que tendrá en los conservadores gobernantes pero tambaleantes del Reino Unido, que ya parecen encaminados a una derrota a manos de la oposición laborista de izquierda, dirigida por Keir Starmer, cuando se lleven a cabo las elecciones el 4 de julio.

En una conferencia de prensa de 40 minutos en el Glaziers Hall, un prestigioso lugar de Londres cerca del río Támesis, Farage defendió un argumento antisistema. Afirmó que Gran Bretaña se enfrenta a una "elección de inmigración" - aunque exageró los números que entran para asentarse, afirmando que todos los que ingresaron al Reino Unido para trabajar o estudiar en el último año tienen la intención de permanecer permanentemente.

Una semana antes, de manera más controversial, Farage en una entrevista de televisión declaró que un "creciente número" de jóvenes musulmanes en el Reino Unido no se suscriben a un conjunto de valores británicos no definidos. La conclusión se basó en una sola encuesta de abril encargada por un think tank de derecha que destacó que un cuarto de los musulmanes encuestados creía que Hamas cometió asesinato y violación en su ataque mortal a Israel el 7 de octubre.

Otras encuestas de musulmanes británicos, no referenciadas por Farage, realizadas anteriormente en este año, informan que el 86% de los encuestados creía que Gran Bretaña es un buen lugar para vivir cuando se trata de que las personas tengan la oportunidad de prosperar. En el Reino Unido, los conservadores han estado en el poder desde 2010, pero bajo Sunak, están rezagados con respecto al Partido Laborista en 20 puntos porcentuales según un promedio de encuestas de opinión. Traducir con precisión eso en un resultado electoral es difícil, pero un análisis, publicado el lunes una hora después del evento de lanzamiento de Farage por investigadores de YouGov, ya sugiere que el partido de derecha ganaría solo 140 de los 650 escaños parlamentarios - su peor resultado desde 1906, antes de la Primera Guerra Mundial. Sin embargo, eso no tiene en cuenta la entrada personal de Farage en la campaña electoral. A pesar de sus fracasos electorales anteriores, Farage, irónicamente un exmiembro del Parlamento Europeo, sigue siendo uno de los políticos más conocidos y polarizantes del Reino Unido, que

Como lidar com tomates verdes e insípidos: dicas de chefs

O chef diretor do Camberwell Arms Londres, Mike Davies, especialista autodeclarado tomates, está sentado no quintal de sua mãe, admirando seus tomates verdes e ainda não maduros. "A primeira coisa que diria é que parece que teremos bom tempo este mês, então há uma chance de

que eles ainda amadureçam", diz ele, e também é autor do livro "Cooking for People". Se você não quiser esperar, no entanto, tomates verdes, com sua alta acidez e textura mais dura, se prestam bem a cozinhados mais longos.

Por esse motivo, chutney é frequentemente a solução sugerida, mas fermentar também é uma boa opção, diz Jan Ostle, chef-executivo e co-fundador do Wilsons Bristol. "Tivemos uma colheita inteira de tomates que falhou no ano passado, então fermentamos e colocamos um banho de 2% do peso total. Foi um prazer trabalhar com eles este ano."

No entanto, Davies prefere fritar, batendo tomates verdes tempura ou pakoras. Para os últimos, ele cria cubos de tomates verdes, condimenta com sal e mistura com chilli verde, coentro, talvez sementes de nigela e um pouco de açafrão. "Deixe macerar para que os tomates comecem a produzir sucos, então misture um pouco de farinha de grama e farinha de arroz para crocante (em uma proporção de 3:1), até formar uma massa grossa o suficiente para segurar os tomates." Em seguida, você pode fritar os pakoras (como farte) ou fritar fundo e servir com uma salsa de tamarindo ou pickles mentolados. "A massa de tempura é mais simples", acrescenta Davies. "Misture farinha de arroz e água com gasosa até a consistência de queda, então tempere os tomates e mergulhe neles."

Experimente centenas de receitas de tomate na nova app Feast: digitalize ou clique aqui para sua versão de teste gratuito.

O sensato Nigel Slater, por outro lado, mistura tomates verdes com vermelhos (aproximadamente um terço verde para dois terços maduros), além de azeitonas, alho e tomilho, e assa lentamente ao lado de alguns contramuslos de frango. Servir tomates verdes crus não está totalmente fora de questão, diz Ostle, mas apenas se forem cortados *extremamente* finamente. "Tempere com um pouco de sal rochoso e açúcar demerara, deixe por uma hora. Seriam iguais a um mackerel grelhado."

Outras potenciais tragédias de tomate incluem os tomates maduros sem sabor. "Se estiver fazendo uma salsa e os tomates não estiverem no auge, adicionarei um pouco de açúcar e um vinagre bom - merlot ou simples vinagre tinto", diz Davies. Caso contrário, ele recorre ao sal. "Você precisa ser muito cuidadoso com a **temp** eração para obter o máximo de um tomate." Da mesma forma, Ostle condimenta tomates sem sabor com sal rochoso e pimenta-preta, e deixa por três ou

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: pixbet vasco da gama

Palavras-chave: **pixbet vasco da gama - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-01-16