

## **Nova Rainha Maori coroada momento de desafios às relações raciais na Nova Zelândia**

Uma nova Rainha Maori foi ungida na quinta-feira, assumindo o cargo um momento que a Nova Zelândia está enfrentando alguns dos maiores desafios às relações raciais duas décadas.

Um comunicado divulgado por representantes afirmou que Nga Wai Hono i te Po foi escolhida por anciãos maoris para substituir seu pai, o Rei Tuheitia Pootatau Te Wherowhero VII, que morreu aos 69 anos na semana passada após cirurgia.

"A nova monarca foi erguida uma cerimônia conhecida como Te Whakawahinga, diante de milhares de pessoas reunidas para o tangihanga (funeral e enterro) de Kiingi Tuheitia," disse um porta-voz da Kiingitanga ou família real.

A nova rainha não é coroada e, vez disso, uma Bíblia que está em uso desde 1858 foi colocada sobre sua cabeça e o Arcebispo Don Tamihere usou óleos sagrados para conferir prestígio, sacralidade, poder e essência espiritual sobre ela.

Milhares se reuniram Tuurangawaewae, o local de encontro do movimento do Rei, para despedir-se dele em um funeral tradicional.

Após a unção de sua filha, o caixão do Rei foi transportado para o Rio Waikato por uma carroça fúnebre antes de ser remado uma frota de tradicionais waka maori ou canoas para o Monte Taupiri, onde ele seria enterrado ao lado de outros reis e maoris proeminentes.

O Rei Maori ou Rainha é considerado o chefe supremo de várias tribos, ou iwi, mas não está afiliado a todas elas. O papel do monarca não tem autoridade judicial ou legal na Nova Zelândia e é essencialmente cerimonial.

O papel não é necessariamente hereditário, mas votado por representantes de iwi de todo o país. A nova rainha, ou Kuini, é a única filha e o filho mais novo do ex-Rei e sua esposa Te Atawhai Makau Ariki e tem 27 anos.

A nova monarca, que tem dois irmãos mais velhos, era favorita para ascender ao trono, embora não tivesse sido uma conclusão certa, disse a Radio New Zealand.

A nova rainha possui um Mestrado Artes Tikanga (costumes de) Maori e atuou um número de conselhos, incluindo o do Te Kohanga Reo National Trust, uma organização encarregada de revitalizar a língua maori, de acordo com o 1News.

O Primeiro-ministro da Nova Zelândia Christopher Luxon disse que o governo acolheu o novo cargo da rainha enquanto ela carrega a tocha de liderança deixada por seu pai.

Sua unção ocorre um momento que a Nova Zelândia está lutando com as relações raciais.

O centro-direita da coalizão da Nova Zelândia, que assumiu o cargo no ano passado, começou a desfazer as políticas dos governos anteriores, particularmente aquelas que promovem o uso oficial da língua maori, o aprimoramento do padrão de vida e dos direitos dos povos indígenas e os esforços para reparar algumas das injustiças cometidas durante a colonização.

O Rei Tuheitia convocou uma reunião de tribos de todo o país em janeiro para discutir como responder aos planos do governo. Como o Rei Tuheitia disse às milhares de pessoas que compareceram que suas vozes importam, sua filha, a nova rainha, estava ao seu lado.

Eu tenho medo de ser descoberto com essa receita, porque ela segue uma fórmula semelhante à salada picada de um mês atrás, mas há um motivo muito bom para isso: funciona e eu adoro. Ela tem feijões e um grão para suavidade e substância, tantas verduras de verão quanto você conseguir abalar um pau, e pode ser condimentada de várias maneiras, embora aqui eu tenha

usado pesto de manjerição e alecrim frescos. Esses tipos de receitas - as adaptáveis - são as que resistem à prova do tempo, no meu cozinha pelo menos.

## Salada de Verduras de Verão, Bulgur e Pesto

Essa receita BR trigo bulgur fino, que você cozinha simplesmente vertendo água fervente sobre ele. Se você não conseguir achar isso, use o quinoa no lugar, cozinhe-o seguindo as instruções do pacote, então proceda conforme abaixo.

Preparo **15 min**

Cozer **25 min**

Serve **4**

Para a salada

**150g de trigo bulgur fino**

**200g de feijão verde fino**, topados e cortados

**Azeite extra-virgem de oliva**

**3 colheres de sopa de capricho conserva**, escorrido

**2 fatias de pão integral (100g)**, cortado cubos

**400g de feijão-frade enlatado**, escorrido

**200g de mistura de folhas verdes**

**200g de tomates cereja**, cortados ao meio

Para o adereço de pesto

**50g de manjerição**, folhas e hastes tenras, picadas

**10g de alecrim**, folhas e hastes tenras, picadas

**1 dente de alho**, descascado e cortado ao meio

**120ml de azeite extra-virgem de oliva**

**3 colheres de sopa de suco de limão fresco** (ie, de 1 limão)

**15g castanhas de caju**

**2 colheres de chá de levedura nutricional**

**1 colher de chá de sal marinho fino**

Coloque o trigo bulgur um tacho grande e resistente ao calor, adicione 225ml de água quente, cubra com um pano de cozinha limpo e deixe de lado.

Nesse íterim, coloque uma grande frigideira com tampa uma fonte de médio calor. Quando estiver quente, adicione os feijões verdes finos e quatro colheres de sopa de água. Cubra com a tampa e deixe cozinhar por cinco minutos, ou até que esteja verde brilhante e mais tenro do que crocante.

Despeje os feijões cozidos um prato, depois, na mesma frigideira, aqueça duas colheres de sopa de azeite. Quando estiver quente, adicione os caprichos, frite por quatro a cinco minutos, até ficar crocante, então use uma colher alongada para transferir para um prato separado.

Adicione mais uma colher de sopa de azeite na frigideira, se necessário, adicione o pão e frite, mexendo regularmente, por seis a oito minutos, até ficar crocante e dourado. Transfira o pão para o prato dos caprichos.

Coloque todos os ingredientes para o adereço de pesto um pequeno liquidificador, adicione duas colheres de sopa de água e bata até ficar cremoso.

Para montar a salada, retire o pano do trigo bulgur e adicione os feijões-frad

---

### Informações do documento:

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

Assunto: bwin motogp

Palavras-chave: **bwin motogp - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-30