

gremio e vasco palpito - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: gremio e vasco palpito

Estrandamento massa de baleias-piloto no Reino Unido é o maior já registrado

Um estranhamento massa ocorrido na semana passada resultou na morte de 77 baleias-piloto no arquipélago das Orkney, Ilha de Sanday. Inicialmente, 12 dos animais na praia de Tresness ainda estavam vivos, mas infelizmente não sobreviveram.

Esse evento ocorreu quase exatamente um ano após o estranhamento de 55 baleias-piloto Tolsta beach, Ilha de Lewis, no Hebrides, 16 de julho de 2024. Todos, exceto um, dos golfinhos morreram. De acordo com o Dr. Andrew Brownlow, diretor do Scottish Marine Animal Stranding Scheme (SMASS) na Universidade de Glasgow, isso pode não ser uma coincidência.

Aumento exponencial de estranhamentos massa

Brownlow propõe um cenário drástico: que os estranhamentos massa estão aumentando exponencialmente - números de animais e eventos. Desde que o SMASS foi iniciado 1992, houveram aproximadamente 13 estranhamentos massa de baleias-piloto, 10 dos quais ocorreram nos últimos dez anos. As evidências indicam que a situação piorará.

Baleias-piloto: características e comportamento

Baleias-piloto de longo focinho podem atingir mais de 7 metros de comprimento e são encontradas águas temperadas todo o mundo. Esses animais pretos e elegantes são nomeados após sua aparente propensão para seguir um líder ou "baleia-piloto" - daí sua quase suicida urgência para acompanhar um indivíduo doente terra. Frequentemente encontrados grandes números, os pilotos são um dos cetáceos mais propensos a se encalharem.

Possíveis causas do estranhamento massa

As causas do estranhamento massa passado e do aumento dos eventos ao longo dos anos podem ser condições meteorológicas severas, doença e tempestades solares que enganam os sistemas de navegação natural das baleias, fazendo-as nadar direção à praia. No entanto, as verdadeiras razões para o estranhamento mais recente e o aumento dos eventos ao longo dos anos permanecem questão.

Equipe de investigação trabalhando Sanday

Uma equipe de 22 cientistas do SMASS e do Programa de Investigação de Estranhamentos de Cetáceos do Instituto de Zoologia de Londres está trabalhando no local da Sanday, juntamente com oficiais de estranhamentos de Cornualha e Gales, uma corrida contra o tempo: uma espécie de "CSI baleia".

Muitos deles compareceram ao estranhamento do ano passado, quando não puderam realizar exames completos de animais devido a atrasos e calor extremo que causaram rápida decomposição.

Resultados dos exames post mortem

"Com lulas seus estômagos, estava claro que os animais se alimentaram recentemente", diz Doeschate. Ela exclui a doença como uma razão para o estranhamento, explicando que esses eram "baleias muito saudáveis", compostas não por um bando, mas por uma "agregação de clãs mistos ... vários bandos diferentes que se reúnem para se reproduzirem".

Entre eles havia dois filhotes com duas ou três semanas de idade e pelo menos uma das fêmeas estava grávida.

Ameaças aos cetáceos e à saúde dos oceanos

Brownlow vê os estranhamentos escoceses como resultado de uma combinação fatal de fatores. Primeiro, as águas aquecidas do mar da Escócia, que trazem novas presas para as baleias-piloto e outros cetáceos se alimentarem; delfins listrados, mais acostumados a temperaturas do Mediterrâneo, agora são os delfins oceânicos mais comuns vistos na Escócia, diz Brownlow.

Segundo, as baleias-piloto estão aproveitando essas águas mais quentes para dar à luz.

"Mas o problema com isso é, se essas águas são barulhentas, então isso é um perigo sério para animais que têm uma mentalidade de manada, que são facilmente assustados, e você tem praias irregulares com as quais eles estão perigosamente desconhecidos

"Em última análise", diz Brownlow, "temos que ser muito cuidadosos com o que mais estamos fazendo nessas águas. Caso contrário, isso vai se tornar uma ocorrência horrivelmente comum."

Substitutos de chile: mantenga el sabor sin el picor

Muchas recetas dependen del chile para dar sabor, pero desafortunadamente me quema la boca y ya no puedo probar nada, por lo que simplemente no es una experiencia agradable. ¿Hay algún buen sustituto para que los platos aún tengan un golpe de sabor, pero no de una manera dolorosa?

Yvonne, Países Bajos

¿Chile fresco o chile en polvo? Muchos chiles secos tienen notas ahumadas, dulces y achocolatadas en lugar de picor, como los ancho y pasilla, por ejemplo, que son maravillosos. Además, si una receta pide chile en polvo, pruebe con pimiento rojo en polvo en lugar de chile rojo ahumado, o con pimentón ahumado en lugar de chile ahumado: ambos aportan los colores y la profundidad que no querrá perderse, sin el picor que desea evitar.

Si, por el contrario, desea replicar el golpe del chile, una combinación de ajo, jengibre y cebolla de verdeo lo llevará muy lejos. Añádalos al principio de la cocción y déjelos pochar suavemente en aceite, o úselos como acabado, como lo haría con un tarka: ablandarlos ligeramente en un poco de aceite y colocarlos encima. El ajo ahumado es otro ingrediente que merece la pena probar para aportar un gran sabor a todo tipo de platos (mientras estamos en el tema de los ingredientes ahumados, el sal ahumado es otra gran opción).

La matriz cítrica también es una buena idea, no solo el zumo de limón o de lima, sino también la pulpa, picada groseramente: está genial en salsas y ensaladas, mientras que la cáscara rallada es buena para rallar encima justo antes de servir.

Pasando del picor del chile, el miso, el parmesano y las anchoas son otras rutas rápidas hacia el sabor. Añada miso a estofados o guisos, inserte un trozo de corteza de parmesano en una sopa, o añada unas tiras de anchoa picada: todos ellos reducirán sus posibilidades de sentirse privado del uso del chile.

Y no olvide el colofón final, sea furikake, za'atar, dukkah o algas secas trituradas para un último golpe de textura y sabor que dé al plato un gran, colofón final libre de chile.

Pregunte a Yotam y al equipo Ottolenghi Test Kitchen

Yotam Ottolenghi ha inspirado a los cocineros aficionados con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora él y su equipo están aquí para ayudar con todas sus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya sea sobre habilidades, equipamiento o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíe su pregunta!

Yotam Ottolenghi ha estado inspirando a los aficionados a la cocina con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora él y su equipo están aquí para ayudarle con todas sus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya sea sobre habilidades, equipamiento o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíe su pregunta!

1. Nombre
 2. ¿Dónde vive?
 3. Cuéntenos un poco sobre usted (por ejemplo, edad y qué hace para ganarse la vida)
 4. ¿Cuál es su pregunta para las preguntas de Yotam y el equipo Ottolenghi Test Kitchen?
Incluya todos los detalles posibles
 5. Si está de acuerdo, puede cargar una [seleção brasileira aposta](#) suya aquí
 6. ¿Podemos publicar su respuesta?
 7. Número de teléfono
 8. Dirección de correo electrónico
 9. ¿Puede añadir más información aquí?
 10. ¿Le gustaría hablar con nuestros equipos de audio y/o {sp}? (Opcional)
-

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: gremio e vasco palpito

Palavras-chave: **gremio e vasco palpito - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-01-16