

Descobrimto de um Navio Histórico no Lago Michigan

O naufrágio do navio Edmund Fitzgerald Novembro de 1975 provavelmente é o mais famoso dos Grandes Lagos, graças à balada de sucesso de Gordon Lightfoot. No entanto, um novo achado está colocando outro navio - o Margaret A. Muir - no mapa.

Um grupo empreendedor de historiadores marítimos trabalhando com a Associação Arqueologia Subaquática de Wisconsin recentemente localizou o schooner que se perdeu uma feroz tempestade na manhã da sábado, 30 de setembro de 1893.

O Muir - um navio de 130 pés, com três mastros, construído 1872 - foi encontrado sob cerca de 50 pés (15 metros) de água do Lago Michigan perto de Algoma, Wisconsin, de acordo com um comunicado de imprensa da WUAA.

Ele afundou apenas algumas milhas da entrada do porto de Algoma, de acordo com o comunicado. Ele permaneceu desconhecido por mais de um século, apesar de centenas de barcos passarem por cima dele a cada temporada de pesca.

Uma descoberta arqueológica significativa

O historiador marítimo Brendon Baillod, que encontrou o navio 12 de maio de 2024, junto com seus companheiros de equipe Robert Jaeck e Kevin Cullen, disse que é uma descoberta arqueológica significativa.

"Uma das coisas importantes sobre este naufrágio é que ele abriu - nós chamamos isso de 'filete de schooner' - onde a cobertura veio para fora e depois as laterais se abriram. E podemos ver os detalhes de construção arquitetônica de como um navio de madeira do século 19, um schooner, foi construído", disse ele à Travel.

"Isso é quase como alguém desmontou-o arquitetonicamente para mostrar exatamente como ele foi construído", disse. Além disso, todo o equipamento do convés permanece, incluindo dois âncoras gigantes e bombas manuais.

Isso não é muito incomum nos Grandes Lagos, cujas águas frias e frescas geralmente fornecem um ambiente de preservação, de acordo com a Universidade de Buffalo.

No geral, essas águas comercialmente vitais são estimadas possuir os restos de mais de 6.000 navios que datam do século 17, criando um mistério e uma lore fascinante da qual o Muir faz parte.

Um navio trabalhador do século 19

Como outros navios trabalhadores do final do século 19, o Margaret A. Muir fazia parte da economia marítima próspera do comércio dos Grandes Lagos, que tinha acesso ao Oceano Atlântico via o Estreito de São Lourenço.

"Isso foi ... o motor que alimentou a Revolução Industrial na América. Todas as matérias-primas - o cobre, o minério de ferro, a madeira que construiu nossas cidades saíram dos Grandes Lagos via este grande corredor de água doce", disse Baillod.

O Muir "foi destinado principalmente ao comércio de grãos dos Grandes Lagos, embora ele transportasse muitas cargas diversas, frequentando todos os cinco Grandes Lagos ao longo de sua carreira de 21 anos", de acordo com o comunicado.

I Se deseja ter experimentado o "arroz e caril" do Sri Lanka para almoço, você saberá que o

termo é um engano. Não é apenas um caril, mas pelo menos três e até cinco que são servidos para almoço todos os dias. Você pode se perguntar como é possível cozinhar tantas coisas a tempo para o almoço? Uma das respostas é que os caris vegetarianos do Sri Lanka são rápidos e furiosos. Ingredientes atingem panelas de metal finas rápida sucessão e são trazidos a um nível de ebulição de Vesúvio, apenas para sair saboreando surpreendentemente saboroso e delicado cerca de 15 minutos depois. A abobrinha é a verdura perfeita para esse tratamento: ela é tenra, fresca e necessita de um pouco de especiaria.

Caril de abobrinha e feijão branco

As folhas de caril frescas adicionam muito aqui - você pode obtê-las alguns supermercados grandes, lojas especializadas de alimentos do sul da Ásia e on-line. Se você tiver algumas folhas de caril e pimentas verdes restantes, faça pacotes e congele para a próxima vez.

Preparo **15 min**

Cozinhe **15 min**

Sirva **4**

5 colheres de sopa de óleo de colza

20 folhas de caril frescas, ou congeladas

2 colheres de chá de sementes de cominho

1 colher de chá de sementes de mostarda preta

1 cebola média marrom, pelada e finamente picada

4 dentes de alho, pelados e cortados fatias muito finas

2 pimentas verdes do tipo dedo, cabos descartados, carne cortada ao comprimento

500g de abobrinhas, cortadas ao meio ao comprimento e cortadas pedaços irregulares

1 colher de chá de malagueta pó

1½ colheres de chá de sal marinho fino

¼ colher de chá de pimenta preta grossa

800g de leite de coco enlatado (ou seja, 2 latas padrão)

800g de feijão cannellini enlatado (ou seja, 2 latas padrão), esgotado e lavado

40g de coentro fresco, folhas e hastes tenras, cortadas

Suco de ½ limão, ou ao gosto

Arroz basmati cozido, para servir

Coloque o óleo uma panela queimador maior e no maior calor. Quando estiver muito quente, adicione as folhas de caril, o cominho e as sementes de mostarda, Misture, então siga rapidamente com a cebola, alho, pimentas e abobrinhas. Deixe cozinhar por dois minutos, para obter uma carbonização nas abobrinhas, misture novamente, então deixe cozinhar por mais dois minutos. Adicione o malagueta, sal e pimenta, e deixe cozinhar e pegar por mais quatro minutos. Despeje o leite de coco e as feijões, e cozinhe, ainda fervura rápida, por mais cinco minutos, até que as abobrinhas estejam tenras e se aproximem de macias. Tempere com coentro, então adicione o suco de limão colher por colher, até que a salsa do curry sa

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: mines blaze

Palavras-chave: **mines blaze - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-03