

Elias Dakwar: un profundização na mente humana e na adição

Elias Dakwar, professor e cientista nos EUA, é especialista no tratamento de adição, filósofo, amante de literatura e línguas, além de um ser humano busca de compreender os mistérios da vida. Seu livro, "A Imaginação Prisioneira", é rico palavras, mas às vezes é evasivo significado geral, parecendo ter sido escrito por várias pessoas diferentes, às vezes interrompendo uma a outra.

Um olhar para a adição e a mente humana

Dakwar escreve lucidamente sobre modelos cerebrais de adição, mas também mostra que eles não podem explicar completamente as experiências das pessoas. Ele explora os mitos e concepções equivocadas sobre a adição e mostra como a experiência do paciente é tão importante quanto as descobertas científicas mais recentes. Ele descreve detalhes o uso de clinics de ketamina combinação com terapia e os desafios que enfrenta ao buscar permissão e financiamento para pesquisar um tratamento que sofre por ser rotulado como um perigoso "droga de rua".

Um livro sobre drogas e adição, ou sobre a natureza da realidade e da experiência?

O livro de Dakwar é, à princípio, sobre drogas e adição, mas pode ser mais sobre a natureza da realidade e da experiência. Às vezes é desafiador, muitas vezes fascinante, e é uma tentativa de descrever o indescritível de uma maneira que é frequentemente mais como poesia do que ciência.

Tópicos principais

Descrição

Modelos cerebrais de adição

Dakwar escreve lucidamente sobre modelos cerebrais de adição, mas também mostra que eles não podem explicar completamente as experiências das pessoas.

Mitos e concepções equivocadas sobre a adição

Dakwar explora os mitos e concepções equivocadas sobre a adição e mostra como a experiência do paciente é tão importante quanto as descobertas científicas mais recentes.

Uso de clinics de ketamina

Dakwar descreve detalhes o uso de clinics de ketamina combinação com terapia e os desafios que enfrenta ao buscar permissão e financiamento para pesquisar um tratamento que sofre por ser rotulado como um perigoso "droga de rua".

Um Experimento Inspirado na Cozinha Sichuan: Lasanha com Cardo

Preparação: **25 min**

Cozimento: **3 horas**

Para: **6 pessoas**

Para a Besamel

10 folhas de louro fresco 2 colheres de chá de grãos de pimenta preta 2 colheres de chá de grãos de pimenta de Sichuan 6 estrelas anis
900ml de leite integral 60g de manteiga 60g de farinha de trigo

Para a Molho de Carne

1kg de carne moída de porco
3 colheres de sopa de soja fermentada
400g de tomates picados
½ colher de chá de pó de chili 100g de purê de tomate
200g de pasta de feijão vermelho fermentado de Pixian
5 alhos , picados finamente (25g líquido)
5cm de raiz de gengibre , picado finamente (25g)
250ml de leite integral

Para Montar

1 manjeriço , cortado pedaços de 1cm
2 colheres de sopa de óleo vegetal
9 folhas de lasanha secas (ou mais, dependendo do tamanho do prato)
100g de queijo parmesão ralado
300g de mussarela , cortada fatias

Para o Cardo

2 alhos , picados finamente
1 colher de sopa de óleo vegetal
1 grande maço de cardo , talos e folhas separados, ambos cortados grossamente
1 colher de chá de molho de soja escura
2 colheres de sopa de gergelim torrado

Comece com a besamel. Coloque os temperos e o leite uma panela grande, aquecer até ferver gentilmente, cozinhar por alguns minutos, então desligue o fogo, cubra e deixe esfriar e infundir. Desfie a carne moída uma frigideira grande e cozinhe fogo médio-alto por oito a 10 minutos, até dourar uniformemente. Adicione os feijões de soja, tomates e pó de chili , trazer à ebulição, então reduza o fogo. Cubra e cozinhe por uma hora, mexendo ocasionalmente. Misture a purê de tomate, pasta de feijão vermelho, alho, gengibre e 250ml de leite restante, e cozinhe por mais uma hora. A salsa vai eventualmente ficar um vermelho escuro rico com gordura clara subindo para o topo; adicione um pouco de água se parecer seco.

Enquanto isso, frite os manjeriços duas colheres de sopa de óleo vegetal por três a quatro minutos, até amaciar e dourar nos cantos. Cozinhe as lasanhas lotes por 90 segundos, então reserve uma grade.

Quando a carne cozer por 90 minutos, colar a mistura de besamel para remover os temperos. Derreta a manteiga uma frigideira limpa fogo médio, adicione a farinha e mexa por alguns minutos. Adicione o leite, mexendo para evitar grãos, cozinhe por três minutos, então cubra e desligue o fogo.

Preaqueça o forno a 200C (180C fan)/390F/gás 6. Unte um prato para assadeira de 28cm x 21cm com manteiga, então espalhe uma terça parte da carne. Cubra isso com um quarto da besamel, uma terça parte dos cebolinhos e uma quarta parte do parmesão, então cubra com três

folhas de massa. Repita essas camadas duas vezes mais, então espalhe a besamel restante por cima. Coberte com o restante do parmesão e todo o mussarela, então assar por 40-50 minutos, até dourar e fervente.

Reserve o lasanha para descansar e esfriar enquanto cozinha o cardo. Em fogo baixo, frite o alho uma colher de sopa de óleo por dois a três minutos, até levemente dourado, adicione os talos de cardo e molho de soja, e cozinhe por dois minutos. Misture as folhas, cozinhe por três a quatro minutos, até encolher, então espalhe as sementes de gergelim e sirva ao lado da lasanha.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: pixbet hoje

Palavras-chave: **pixbet hoje - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-20