

Aumenta a Popularidade de Veículos Elétricos na Indonésia

Relatório de Jakarta: A demanda por veículos elétricos (VEs) aumenta na Indonésia, especialmente pelos modelos de fabricantes chineses, graças aos preços acessíveis e à boa qualidade.

Carros Chineses Ganham Mercado

Stefano Adrianus, 29 anos, adquiriu abril seu primeiro VE, o modelo Wuling Air EV, pois considerou que os carros chineses têm preços competitivos e alta qualidade. Ele afirma que o carro é ideal para a mobilidade diária, graças ao seu tamanho compacto, praticidade, eficiência, facilidade de uso e recursos avançados.

De acordo com a Associação das Indústrias Automotivas da Indonésia (GAIKINDO), a procura por novos carros elétricos no país continua a crescer, especialmente após a introdução de modelos novos e acessíveis.

Modelo	Marca	Preço (em milhões de rupias)
--------	-------	------------------------------

Cloud EV	Wuling	350-400
----------	--------	---------

Binguo EV	Wuling	350-400
-----------	--------	---------

Omoda E5	Chery	Não disponível
----------	-------	----------------

No primeiro trimestre de 2024, o Air EV da Wuling foi a escolha mais popular entre os jovens compradores, contribuindo com cerca de 64% das vendas de veículos elétricos no país, com mais de 5.000 unidades vendidas.

Novas Marcas Chegam ao Mercado

A NETA é uma das novas marcas chinesas de veículos elétricos que entram no mercado indonésio, com a série NETA V-II, disponível por 299 milhões de rupias (18.698 dólares).

"A concorrência entre os carros elétricos na Indonésia será mais acirrada, pois os consumidores terão mais opções de modelos e preços", afirmou o presidente da GAIKINDO, Jongkie Sugiarto.

Governo Indonésio Incentiva Produção de VEs

O ministro coordenador de Assuntos Econômicos da Indonésia, Airlangga Hartarto, disse que o governo deseja transformar o país uma base de produção de VEs para a região do Sudeste Asiático. Hartarto convidou os produtores de VEs a investirem no país, conhecido por suas ricas reservas de minério de níquel, um componente fundamental para a fabricação de aço e baterias de VEs.

Procurado: recheios veganos para quesadilhas

As quesadilhas são o meu conforto alimentar, diz Karla Zazueta, autora de Norteña: Receitas Autênticas da Cozinha Mexicana do Norte. "Elas são rápidas de serem feitas e podem ser enchidas com quase qualquer coisa e saberão bem." Por exemplo, a espinafre à Mexericana, que é ideal para um almoço ou jantar de primavera vegano rápido. "Nós chamamos de qualquer vegetal cozido com tomate, cebola e chili verde ou coentro de 'Mexican-style', porque eles são as

cores da bandeira", diz Zazueta. "É 'mega-fácil', também: aqueça um pouco de óleo vegetal, adiciona tomates, cebola e jalapeños - 'se não você não tiver de nenhum deles, use um pouco de pimentão verde ou coentro seu lugar' - e frite por alguns minutos. "Adicione o espinafre e, uma vez que ele encolha, temperar com sal. That's it."

Variados e saborosos recheios veganos

A entusiasta de quesadilhas auto-proclamada Adriana Cavita, chef-dona de Cavita Londres central, sanduíches cogumelos salteados com cebolas, alho, chili (fresco ou secos, e ervas between suas tortilhas. "Em México, nós usamos *epazote* [um arbusto nativo com notas de oregano e anis], mas é difícil de encontrar no Reino Unido, por isso aqui eu usaria coentro ou salsa seu lugar," ela aconselha. Alternativamente, faça o melhor de courgettes: "Corte-os cubos, então salteie com cebola, alho, chili (novamente, fresco ou seco), pure de tomate e qualquer erva fresca que você goste [hortelã ou coentro, por exemplo]," Adriana acrescenta, que poderia incluir especiarias, tais como sementes de coentro ou cominho. Da mesma forma, se Zazueta estiver com "um certo Capricho", ela às vezes costuma olhar para flores de abobrinha: "Na México na primavera, essa é a preenchimento de quesadilla mais comum, mas eles têm a tendência a ser um pouco caros no Reino Unido." Tradicionalmente, essas flores seriam combinadas com epazote, embora na sua ausência Zazueta tentaria manjerição ou hortelã, bem como algum jalapeños verdes para adicionar um toque amargo: "Não é exatamente o mesmo, no entanto." Tortilhas de milho, no entanto, são absolutamente innegociáveis, porque "eles simplesmente sabem melhor".

Massas de feijão branco ou preto darão às suas quesadilhas uma boa textura, assim como batatas. Cavita combina pure de batatas com chili jalapeño ou poblano ou misturado com pimentões. "Asse-os primeiro, até que as peles escureçam, então retire a casca e corte fatias," ela aconselha. "Isso com a batata seria perfeito." Alternativamente, trate a abóbora pumpkin da mesma forma. Em uma receita para o Guardian, Anna Jones cozinha cebola picada finamente e uma pitada de sal óleo até que esteja macia, então adiciona abob

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: pokerrooms

Palavras-chave: pokerrooms - jandlglass.org

Data de lançamento de: 2025-01-16