

China fornece assistência social temporária 4,18 milhões de vezes no 1º semestre

Fonte:

Xinhua

04.09.2024 14h10

A China forneceu assistência social temporária 4,18 milhões de vezes durante o primeiro semestre deste ano, de acordo com o Ministério dos Assuntos Cívicos.

Até o final de junho, o país tinha 40,37 milhões de residentes vivendo com subsídio de subsistência, incluindo 6,48 milhões áreas urbanas e 33,89 milhões no campo, disse Wu Zengfeng, porta-voz do ministério, na terça-feira.

Categoria	Quantidade
Residentes com subsídio de subsistência	40,37 milhões
Residentes áreas urbanas com subsídio	6,48 milhões
Residentes no campo com subsídio	33,89 milhões

Wu destacou que as famílias que não se qualificam para os subsídios de subsistência, mas estão lutando com despesas essenciais de vida, devem ser mapeadas para garantir que recebam assistência.

A corrupção e a má conduta nessa área também são continuamente abordadas, observou Wu.

0 comentários

Panzanella é um prato zero-resíduo da Toscana e do Úmbria que geralmente é feito embebendo pão envelhecido água 1 para amaciar. Nesse caso, para aumentar o sabor, também usei suco de tomate para amaciar o pão ainda mais, uma dica que peguei do chef Tito Bergamashi, ex-chefe da Petersham Nurseries Londres, com quem trabalhei no lançamento dos banquetes 1 no Wilderness festival. Usei um pão integral de massa fermentada envelhecido, mas qualquer pão real fará (pão branco e marrom 1 de areia ou pão feito usando o processo de Chorleywood (um método para fazer pão de levedura rapidamente) não é 1 tão bom servido úmido, então é melhor economizar da lixeira de resíduos alimentares torrando ou fritando).

Pão estragado panzanella

A panzanella clama verão, com o suco de tomates bem maduros e bem redondos usados na mais deliciosa vinagrete para amaciar 1 o pão envelhecido, transformando um ingrediente sem apelo algo bastante glorioso. A panzanella tradicional é bastante simples e perfeita, 1 mas também é bastante versátil. Se você tiver outros ingredientes para usar, considere criar a sua própria versão, adicionando-os ao 1 gosto: vegetais como pimentões, alface picada, salsa, cenouras finamente cortadas, azeitonas, alcaparras; proteínas como anchovas, mussarela ou feta (embora isso 1 desloque o prato na direção de uma salada grega) e outras ervas como salsa, hortelã ou tomilho são todas ótimas 1 adições. Gosto de dar às receitas uma guinada sazonal quando posso, então também considere adicionar outros ingredientes sazonais, como feijões 1 verdes cozidos, fatias finas de abobrinha, rabanetes, nabos, ou pedaços de morangos e pêssegos, ambos com uma deliciosa acidez semelhante 1 aos tomates.

Serve 2

300g de tomates maduros

Sal marinho e pimenta-preta

3 fatias de pão estragado (aproximadamente 100g) – usei integral

½ cebola vermelha , finamente cortada 1 e mergulhada água fria por 15 minutos

1½ colheres (sopa) de vinagre branco ou vermelho

4 colheres (sopa) de azeite de 1 oliva extra-virgem

8 folhas de manjeriço , incluindo seus talos

Corte os tomates pedaços aleatórios de 3-4cm, tempere generosamente com sal marinho 1 e coloque um coador colocado sobre um tigela.

Desmonte o pão envelhecido pedaços do tamanho dos tomates, coloque-os 1 uma tigela e temper com o vinagre e uma colher de sopa de água. Misture, deixe descansar e amaciar enquanto 1 os tomates libertarem seus sucos.

Depois de 15 minutos ou mais, uma vez que você tenha um belo pool de suco 1 de tomate, bata suavemente com o azeite de oliva extra-virgem e pimenta-preta recém-moída ao gosto.

Escorra a cebola, adicione ao pão, 1 depois adicione os tomates esgotados. Despeje a vinagrete por cima e misture. Desmonte as folhas de manjeriço, então finamente corte 1 os talos de manjeriço e adicione-os também. Coma imediatamente ou deixe marinar por algumas horas.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: cassino online que aceita pix

Palavras-chave: **cassino online que aceita pix - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-01-17