

unibet freebet - Apostas em futebol: Mantenha-se informado com notícias e análises precisas: onabet entrar na conta

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: unibet freebet

Um momento de descuido faz filho de 4 anos de idade quebra jarro histórico de 3.500 anos museu israelense

Enquanto o filho de 4 anos de Anna Geller, Ariel Geller, examinava os artefatos antigos do museu israelense, ela olhou para longe por um instante. Em seguida, um som de quebra retumbou e Ariel estava parado sobre o jarro partido, abismado.

"Foi apenas uma distração de um segundo", disse Geller, mãe de três filhos da cidade norte-israelense de Nahariya. "É a próxima coisa que sei, é um boom muito grande do lado de trás de mim."

O jarro de bronze de 3.500 anos que o filho dela quebrou na semana passada, estava exibição no Hecht Museum Haifa há 35 anos. Era um dos únicos recipientes de seu tamanho e daquela época ainda intactos quando foi descoberto. Provavelmente era usado para armazenar vinho ou azeite e data de entre 2200 e 1500 A.C.

O que poderia ser considerado o pior pesadelo de todos os pais tornou-se uma experiência de aprendizagem à sexta-feira, quando a família Geller retornou ao museu, que está associado à Universidade de Haifa no norte de Israel. Ariel presenteou o museu com um vaso de argila de sua própria autoria e foi recebido por funcionários e curadores cessantes.

Alex Geller disse que Ariel - o mais novo de seus três filhos - é excepcionalmente curioso e que, no momento que ouviu o estrondo, "por favor, que não seja meu filho" foi o primeiro pensamento que lhe passou pela cabeça.

"Estou envergonhada", disse Anna Geller, que tentou calar seu filho desesperadamente depois que o vaso se quebrou. "Ele me disse que apenas queria ver o que estava dentro."

Um jarro histórico um museu israelense é quebrado por um menino de 4 anos

- O jarro de 3.500 anos que o filho de Anna Geller quebrou estava exibição há 35 anos.
- Era um dos únicos recipientes de seu tamanho e daquela época ainda intactos quando foi descoberto.
- Provavelmente era usado para armazenar vinho ou azeite e data de entre 2200 e 1500 A.C.
- A família Geller foi convidada a voltar para uma visita compensatória.

O jarro estava entre muitos artefatos expostos à vista, parte da visão do museu Hecht de deixar os visitantes explorarem a história sem barreiras de vidro, disse Inbal Rivlin, diretora do museu.

Ela disse que queria usar a restauração como uma oportunidade educacional e garantir que a família Geller - que interrompeu sua visita ao museu pouco depois que Ariel quebrou o vaso na semana passada - se sentisse bem-vinda de volta.

Nahariya, onde a família mora, está uma área do sul da fronteira israelense com o Líbano que foi alvo de foguetes do Hezbollah por mais de 10 meses, conflito ligado à guerra Gaza. A família tem visitado museus e fazendo passeios de dia pelo Israel este verão para escapar das tensões, disse Alex Geller.

Houve muitos

Para mim, uma boa salada é tudo sobre o equilíbrio. É necessário algo crocante, algo cremoso, algo com um toque de acidez e algo com um pouco doce. Esta receita atinge todas essas notas. Se puder, use uma mistura de sementes, cada uma das quais trará sua própria coisa para a festa. Se quiser torná-lo mais substancial, adicione alguns croûtons grosseiramente quebrados à mistura.

Salada de Blackberry, Feta e Sementes

Preparo **10 min**

Cozinhar **5 min**

Servir **4**

150g de blackberries

2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto

2 colheres de sopa de sementes grandes, como abóbora e girassol

1 colher de chá de sementes pequenas, como gergelim e pepitas

½ colher de chá de sementes de funcho moída

Sal marinho e pimenta preta

1 colher de chá de mostarda dijon

1 colher de sopa de mel

3 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem

1 bulbo de funcho (aproximadamente 230g), limpo e cortado finamente rodela

120g de roquete selvagem

½ ramo de hortelã-pimenta, folhas picadas

100g de feta, ou queijo de cabra

Coloque as blackberries em um pequeno tazão e misture com o vinagre. Torra as sementes grandes em uma pequena frigideira seca a fogo médio até que estejam levemente douradas; perto do fim, adicione as sementes pequenas e o funcho moído. Adicione uma pitada de sal marinho, então retire a frigideira do fogo e deixe esfriar.

Em um bol grande para salada, bata a mostarda, o mel e o azeite, adicione muito generosas colheradas de sal marinho e pimenta preta fresca moída e misture até ficar suave e combinado.

Quando estiver pronto para servir, misture suavemente as rodela de funcho no molho mustardado, então adicione o roquete e a hortelã-pimenta picada. Misture com as ameixas envenenadas e as sementes torradas, então transfira para um prato largo e fundo. Desfie o queijo por cima e sirva.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: unibet freebet

Palavras-chave: **unibet freebet - Apostas em futebol: Mantenha-se informado com notícias e análises precisas: onabet entrar na conta**

Data de lançamento de: 2024-11-25