

12.000 meninas correm risco de mutilação genital feminina a cada dia, segundo a ONU

Every day, 12,000 girls are at risk of female genital mutilation, the UN says – subjecting them not only to immediate pain and violation of their rights, but to lifelong health complications and trauma. UN experts led by the special rapporteur on violence against women and girls, Reem Alsalem, described it this spring as "one of the most pernicious forms of violence" committed against them.

Aproximadamente 200 milhões de meninas e mulheres ao redor do mundo sofreram MGF até 2024

The UN set a target of eradicating FGM by the end of this decade, and impressive advances have been made in some countries. But overall, progress has stalled or reversed. In 2024, 200 million girls and women worldwide had undergone FGM. Since then, 30 million more women have endured it. Most FGM cases – 144 million – have happened in Africa, with a reported 80 million in Asia and 6 million in the Middle East. The rate of decrease has been slower than population growth in communities where the practice persists, and Unicef says that girls are also being cut at a younger age, reducing the opportunities to intervene.

Situação na Serra Leoa e no Gâmbia

In Sierra Leone – where FGM remains legal – three girls have died in cutting ceremonies this year. There are no health benefits to the practice, which involves the partial or total removal of the external female genitalia. All forms are associated with increased long- and short-term health risks. Alarmingly, MPs in the Gambia initially approved an attempt to overturn a ban on FGM this summer. Almameh Gibba, the legislator responsible, said he wanted to "uphold religious loyalty and safeguard cultural norms and values". The country would have been the first to reverse protective legislation, setting an alarming precedent: it took determined activism by campaigners to see off the threat. According to UN estimates, as many as three-quarters of Gambian women between 15 and 49 have undergone the practice. The rate in Sierra Leone is believed to be even higher.

MGF está sendo medicalizado alguns lugares

The growing concern is that FGM is increasingly being medicalised in some places – performed by trained staff rather than traditional practitioners, with some communities apparently seeing this as a safer way to continue the custom despite the risks that exist even in a hospital setting. The mistaken belief that this is necessarily less severe, and prevents complications, may make parents more willing to go ahead. It is also less visible, with families and staff often claiming that a girl is undergoing a different procedure. Training healthcare workers about the damage it causes can help them not only to resist pressure to carry out FGM, and report it, but to shift attitudes. One study found that clients of antenatal clinics with staff trained to prevent FGM were themselves less supportive of the practice.

A necessidade de envolvimento de homens e mulheres na ativação contra a MGF

Men as well as women need to be addressed and involved in anti-FGM activism. Promoting gender equality more broadly is essential, as is engaging with traditional, political and religious leaders to raise awareness of the harms: even families who disapprove of the practice may still subject their daughters to it for fear that they will otherwise be stigmatised. Such work is best led by local campaigners with external support. Survivors also need help in dealing with psychological damage and accessing reconstructive surgery. While several European countries have specialist clinics, the NHS does not provide it. Though prevention is the priority, those who have endured FGM need support too.

Resumo e Tradução para Português do Brasil

A equipe de bebidas por trás do bar Dram, na Rua Denmark Soho, estava se preparando para o lançamento 2024 e sabiam que precisavam de um ponche quente. Foi novembro, afinal. O barista chefe David Olukitibi criou algo especial que, segundo ele, "cruzou a linha entre chá e ponche". Adicionou um toque levemente tourbado ao scotch, estrelas-anis, canela, mel, capim-limão - e miso branco.

O tempo ficou quente e o ponche não chegou à lista final. Mas o miso ficou. Na hora do café da manhã, você encontra-o misturado com o manteiga servida ao lado dos croissants da Dram. Está também no menu de coquetéis atual, adicionando notas de caramelo a um número de rum Brugal. E é um dos ingredientes que a equipe está testando para o inverno seguinte.

O miso, que alguns dizem ter existido desde 200 a.C., foi aclamado como o sabor do verão, mencionado casualmente ofertas de sobremesa à moda, {sp}s do TikTok sobre alimentos e cozinhas de supermercado. Nas décadas de 2000, Nigel Slater escrevia ocasionalmente sobre uma tigela de sopa de miso ou um frasco que ele tinha no fundo do frigorífico. Mas para comprar qualquer um naquela época, você precisava ir a uma loja de alimentos japoneses ou, como a chef Emily Chia - recentemente na Sargasso Margate - se lembra, o tipo de loja de alimentos saudáveis onde você encontraria kombucha e couve-flor. "Agora, esses estão encontrados todos os lugares!"

O que é miso?

Técnicamente, o miso é uma pasta feita de feijão-de-soja fermentado com um tipo de mieldio chamado koji (também conhecido como *aspergillus oryzae*). O koji é usado para fazer todos os ingredientes básicos (sake, molho de soja ou shoyu, miso, vinagre de arroz) da washoku, a cozinha japonesa listada como Patrimônio Cultural Imaterial pela Unesco. O miso provavelmente foi importado do Japão para a China no século VI; no Japão: O Livro de Cozinha Vegetariana, Nancy Singleton Hachisu menciona o uso do miso pela primeira vez um guia imperial para governança e ética chamado Taih Code, promulgado no ano 701.

O Japão agora conta com mais de mil variedades de miso, e cada região é sinônimo de uma receita local: miso doce vermelho de Edo Tóquio (a cidade anteriormente conhecida como Edo) e miso doce branco Quioto. Na região de Chky, é escuro e amargo; Kyushu, é feito com cevada (mugi). Como diz Kazutoshi Endo, chef-patron da sushi Michelin-estrelada Endo at the Rotunda Londres, "miso é igual a cultura".

Como o miso é feito?

O miso vem uma paleta de amarelos, ocre, vermelhos, marrons e vermelhos-escuros, e sua textura e sabor variam muito. Para fazê-lo, você primeiro faz um koji misturando o iniciador de koji (ou koji-kin) com um substrato (geralmente arroz cozido a vapor, às vezes cevada) para inocular e crescer. Em seguida, mistura-se isso com feijão-de-soja cozido e muito sal, e deixa-se fermentar por pelo menos seis meses e, muitas vezes, um ano inteiro.

Desde que o chef René Redzepi começou a usar koji no Noma 2009, fermentadores restaurantes todos os lugares têm tomado o miso direções inesperadas. Como Yusheng Fu escreve no Lab Dispatch do Noma, o koji foi "a chave que desbloqueou tantas portas no mundo da fermentação", com o miso sendo "Porta 1".

Para puristas e reguladores oficiais de nomenclatura, o miso pode ser feito apenas de feijão-de-soja fermentado. A equipe do Noma, no entanto, abordou-o como um conceito e perguntou como eles poderiam abraçar a tradição sem apropriar a cultura. Eles acabaram com o "peaso", feito de ervilhas amarelas e contendo apenas 4% de sal (em comparação com os 12%-20% encontrados misos japoneses tradicionais).

No restaurante zero-resíduo de Londres Silo, o chefe de fermentação Ryan Walker me mostra todos os koji e misos andamento, um armário do tamanho do banheiro de mim. Em um barril de madeira aberto, ele tem uma mistura de feijão-de-soja, feijão-de-navy, feijão-de-fava, arroz e grão-de-bico pesada com uma pilha de rochas. Walker explica que a criação de miso é 95% anaeróbica, 5% aeróbica (sem e com oxigênio, respectivamente): você precisa impedir que as manchas de mofo se formem, mas também permitir que o carbono produzido escape. As fábricas tradicionais no Japão usam barris de cedro antigos de 2 metros de altura e rochas de 60 kg, empilhados um sobre o outro na fermentação abaixo.

Como o miso impulsiona o sabor?

"Quando você faz o próprio miso", diz o chef escocês Stuart Ralston, "é um perfil que não pode ser replicado." Ele BR suas próprias versões três de seus quatro restaurantes: Noto, Aizle e Tipo. Com a Escócia sendo mais um país de cevada do que um país de arroz, ele usou um koji de cevada para fermentar um miso de cevada. Ele mistura um miso de grão-de-chicpea, por outro lado, uma velouté clássica para peixe ou um glacê para alimentos quentes diretamente do churrasco. Como muitos chefs com quem falo, ele não necessariamente destaca o miso como um ingrediente primário um prato, porque seu principal propósito lá é intensificar o sabor. Ele também sempre mistura o miso woks e caldos para seus filhos casa.

Isso, na mente de Chung, é o que está finalmente entrando na consciência pública mais ampla: que o miso é o intensificador de sabor perfeito. Coisas realmente começaram a mudar 2024 quando Jamie Oliver untou o miso Tasty miso um pedaço de atum antes de assá-lo na TV. Oh meu Deus, Chung pensou, eu tenho dito para colocá-lo no atum há anos. Seu objetivo agora é que o público geral mantenha o miso no frigorífico como uma questão de costume, ao lado da ketchup.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: unibet ios

Palavras-chave: **unibet ios - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-26