

PERSONALIDADES QUE LLEVARON UNA ALIMENTACIÓN VEGANA- Bob Barker

Robert William Barker (Darrington, Washington, 12 de Diciembre de 1923 – Hollywood, California, 26 de Agosto de 2023)

Actor y presentador estadounidense

Conocido por presentar The Price is Right desde 1972 hasta el 2007.

Permaneció por 21 años como presentador fijo de las transmisiones de los concursos Miss USA y Miss Universo.

En 1988 fue reemplazado por un desacuerdo que tuvo, referido a los derechos de los animales.

Ha conseguido 19 premios Emmy y en 2004 fue incluido en el salón de la fama de la Academia de Artes y Ciencias de la Televisión.

Bob Barker declino continuar siendo el presentador de los concursos de belleza después que los organizadores se rehusaron a remover los abrigos de pieles del paquete de premios otorgados a las ganadoras. Y eso era algo que él había exigido.

En Octubre del 2013, Bob Barker gastó aproximadamente 1 millón de dólares para rescatar a tres elefantes africanos del zoológico de Toronto y enviarlos a un santuario animal localizado en California. Argumentando su preocupación de tener grandes animales encerrados en los zoológicos.

“Eliminando la carne de tu dieta puedes mejorar la salud, mantener clara tu mente, y aumentar tu energía.

Escogiendo comida libre de carne, te ayuda a prevenir la enfermedad de Alzheimer y reducir los efectos del

envejecimiento.”

“Nunca es tarde para hacer una benigna e inteligente elección dejando el consumo de carne, manteniendo tu agudeza mental y evitando el sufrimiento innecesario a los animales.”

“Soy vegetariano, y creo que hay una alta probabilidad que de no haberlo hecho, no estaría trabajando ahora.

Me hice vegetariano hace 25 años, y lo hice por mi preocupación por los animales. Pero inmediatamente comencé a tener más energía y a sentirme mejor.”

– Bob Barker.

FUENTES

/>

CREMA IRLANDESA

Deliciosa bebida tipo Baileys

¡Sin lácteos!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml

- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharaditas de café instantáneo
- Pizca de sal

- 1/3 de taza de whisky
- 600 ml. leche vegetal (coco o almendras)

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

3 cucharaditas de café soluble en 50 ml de agua muy caliente. Apartamos.

una cacerola vertemos 60 ml de leche vegetal de su preferencia. Prendemos el fuego y agregamos 5 cucharadas de azúcar, disolvemos bien. Cuando la leche empiece a hervir, bajamos a fuego bajo y mezclamos de vez en vez durante 30 minutos. Apagamos el fuego y esperamos a que enfríe.

la leche al vaso de la licuadora, agregamos los 50 ml de café que ya tenemos, agregamos una cucharadita de esencia de vainilla, agregamos 1/3 de taza de whisky y una pizca de sal. Licuamos por un minuto. La pasamos a una botella de cristal. (Se conserva en refrigeración)

.

Ver video

@shaarshhcitruzz7423

Con todo respeto que guapa, linda y tierna se ve la Sra en este vídeo. Y él como siempre tan original y carismático para degustar las ricas recetas.

Felicidades !! Familia Cocina Vegan Fácil <

@haroldbekker

Me encantan los videos de Vegan Fácil llevo ya aproximadamente 5 años de vegano y gracias a este canal he podido extender mi gama alimenticia ,me siento genial hizo de perfecta salud piel soy optimista veo la vida con positivismo gracias me fascina el canal .

@teresanunez6162

Alfonso de mi corazón, no dejas de sorprenderme, que cosas más ricas de todo género hacen, ya tenemos un brindis vegano para despedir el año!!! <

@gabyhernandez3039

Mis hermanas no creen que se pueda hacer !! Les voy a demostrar que sí !! Muchísimas gracias , un abrazo