

¡FELIZ DÍA A LAS MADRES DE TODAS LAS ESPECIES!

¡Este 10 de Mayo, queremos desearles un feliz día de la madre a todas las madres de este mundo!

¡SIN DISTINCIÓN!

Para la mayoría de las MADRES, cuidar de sus crías es una de las tareas más arduas de cualquier especie animal y forma parte de su instinto primario de supervivencia. Tanto los mamíferos como los insectos, o los reptiles y animales que viven en los océanos tienen distintas maneras de cuidar de sus crías. Hay algunos animales que cuidan a sus crías después de nacer. Así lo hacen las aves y los mamíferos; pero también cuidan a sus hijos algunos animales de otros grupos. Las abejas y las hormigas, por ejemplo, cuidan a sus larvas hasta que alcanzan el estado adulto. Los peces llamados tilapias llevan a sus crías en la boca hasta que alcanzan cierto tamaño. Los mamíferos son los animales que más cuidados proporcionan a sus crías. No solo las alimentan y las protegen de sus enemigos, sino que además les enseñan como encontrar comida, como evitar los peligros, etc. La leche materna es un alimento idóneo para las crías de los mamíferos. El caso de los marsupiales (como los canguros o las zarigüeyas) es muy curioso: a diferencia de los mamíferos placentarios que dan a luz cuando su cría está completamente desarrollada, los marsupiales dan a luz a sus crías cuando éstas aún son muy

débiles y pequeñas para después depositarlas en una bolsa que llevan en la parte delantera en donde terminarán de desarrollarse hasta valerse por sí mismos. En caso de los pingüinos es muy peculiar, pues ambos padres se turnan el cuidado de las crías en medio de un entorno complicado como es la Antártica el momento en que la hembra pone su huevo durante el invierno, se lo pasa de inmediato a su pareja con todo cuidado de no tocar el hielo, ya que esto es fatal para la cría. El pingüino coloca el huevo en una bolsa abdominal especial para ello en donde hará un proceso de incubación durante 64 días aproximadamente. Mientras tanto, la hembra inicia un largo viaje hacia el mar en busca de comida. UNA MADRE ES INCLUSO CAPAZ DE OFRECER SU VIDA CON TAL DE QUE SU DESCENDENCIA CONTINÚE ADELANTE EN EL ARDUO CAMINO DE LA SUPERVIVENCIA. FUENTE:

FUENTE:

JAMÓN YORK 100% VEGANO

¡Elabora esta deliciosa, receta en casa.

¡Te va a sorprender!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 g

- 225 g. champiñones
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo

- Aceite de oliva
- Cebolla en polvo
- 1 taza de tofu
- 1 taza de arroz cocido
- Sal
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika o pimentón
- 1/8 de cucharadita de pimienta en polvo
- 1 cucharada de agar agar
- 5 cucharadas de fécula de maíz
- 1 y 1/2 tazas de leche vegetal

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-En una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal. Agregamos 220 g de champiñones frescos, pelados y partidos en rebanadas con todo y tallo. Sofreímos por 40 segundos. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, un poco de cebolla en polvo y un poco de pimienta en polvo. Mezclamos. Cuando empiecen a soltar el agua, apagamos el fuego. Retiramos de la estufa y apartamos.

2-En una taza de 250 ml agregamos leche, agregamos $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal, agregamos un poco de pimienta en polvo y mezclamos.

3-Llenamos $\frac{1}{2}$ taza de leche, agregamos poco menos de cucharadita de sal, agregamos una cucharada de Agar agar, agregamos un poco de pimienta en polvo y revolvemos bien. Apartamos.

3-Pasamos los champiñones al vaso de la licuadora, con todo y el líquido que pudieran tener. Agregamos una taza de tofu partido en trozos, una taza de arroz cocido. Agregamos 1 y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta en polvo, 5 cucharadas soperas de fécula de maíz y una cucharadita de paprika o pimentón. Agregamos la taza completa de leche vegetal que tenemos condimentada. Encendemos la licuadora hasta mezclar todos los ingredientes (Si se atora un poco apagamos la licuadora y con ayuda de una palita de cocina empujamos la mezcla hacia abajo. Licuamos hasta que se integren bien los ingredientes.

4-Ponemos una olla en el fuego medio y vertemos la mezcla que tenemos en la licuadora. Mezclamos constantemente durante 5 minutos. Agregamos la $\frac{1}{2}$ taza de leche que contiene el agar agar y mezclamos bien de forma envolvente por 10 min. Apagamos el fuego y así de caliente como está, lo vertemos en un recipiente cilíndrico o cuadrado alto. Le damos unos pequeños golpes, para que se asiente la mezcla. Lo dejamos enfriar.

5-Cuando haya enfriado, lo sacamos de refrigerador y desmoldamos. Podemos cortar en rebanadas muy delgadas o gruesas

6-Presentamos.

VER VIDEO

@juliethquintero6039

Este es por lejos, el mejor canal de comida vegana que

he visto ♡

@Mariafarf

Cada Alternativa que minimice el sufrimiento animal ...
me parece genial

@alxstaleycobain

Ya lo hice y está muy parecido al cárnico, mis padres
no son veganos y me dijeron que se parece bastante, muy
buena receta 🗑️ 📄

@arantxayya2069

Son maravillosos. Ojalá existiera más gente como
ustedes, con esa empatía y ganas de mejorar el mundo