ZX-Spectrum “O computador”

Post(0241)+Vídeo

– De todos os computadores que passaram pela minha vida o primeiro a ter alma foi o ZX Spectrum. O ZX Spectrum foi lançado no Reino Unido em 1982 pela empresa Sinclair Research, sendo um dos computadores 8 bits mais populares da década. O bichinho tinha personalidade. No Brasil, ele foi vendido como TK-90X, pela Microdigital deixando de ser o Spectrum.
– Era necessário conecta-lo a um aparelho de TV que funcionava como monitor, e pasmem, a cores. Tinha uma memória interna de 64 kbytes, enorme para os padrões da época – ele fazia mágica – com direito até ao VU3D, uma espécie de 3D Studio com graves restrições orçamentárias, mas que fazia animações.
– Os jogos e programas eram acessados e gravados em fita cassete, em um gravador comum de som, pois não tinha HD. A linguagem era o Basic.
– Eu amava o Spectrum, mesmo torturando-o horas a fio e com um ventilador em cima. Ainda tenho o meu guardado em algum lugar lá em casa.
– O teclado do ZX Spectrum era uma maravilha de engenharia em sua época, igual à Apollo 11, mas hoje ninguém em sã consciência entraria naquela armadilha mortal, tinha 40

teclas, uns 8 shifts e 89.321 combinações. Você não digitava comandos, cada um deles era fruto de uma combinação de até 4 teclas.

– Agora o Spectrum está de volta, fisicamente. Existe em andamento um projeto um para criar um teclado Bluetooth para iPad com o formato e funcionalidade do original. O teclado será compatível com os emuladores e jogos da plataforma disponíveis na iTunes Store e futuramente no Google Play.
– Os saudosistas estão pulando de alegria, mas sinceramente não me animou.
– Entenda: eu amo o Spectrum, foi parte fundamental de minha juventude, aprendi a programar nele, mas como dizem o passado está no passado. Na época era maravilhoso um jogo com projeção isométrica ou um simulador de vôo espacial 3D, mas hoje? Não me vejo jogando nada assim.

-O projeto já conseguiu 50% das 60 mil libras esterlinas almejadas. Pelo visto há muito saudosista por aí. Prefiro que o Spectrum viva em minhas memórias, até o dia em que serão perdidas, como lágrimas na chuva, e não lágrimas de raiva tentando lembrar a combinação pro UDG de “ç”.

Texto de Carlos Cardoso / N.Geraldi – NG Canela – Janeiro de 2014

No vídeo abaixo pode-se ver o último modelo do ZX lançado>

A salada

Post (0240)

– Alimente-se de forma saudável neste verão uma boa salada é a dica.
– A salada é uma preparação culinária composta por vários alimentos diferentes, normalmente com cores contrastantes. A palavra salada vem do latim, referindo-se ao ingrediente principal do tempero – sal de cozinha – e que deve ser usado com moderação.
– Possui baixas calorias e fornece vitaminas, minerais e fibras, auxiliando o bom funcionamento do organismo. Contêm alto teor de água: hidrata o corpo.
– A salada mais comum se resume a alface e tomate com cenoura ralada, porem a regra para uma boa salada é misturar tudo o que tiver de fresco e leve com um bom azeite ou sumos naturais,
– Mas também não se pode jogar qualquer coisa na saladeira. Até para as folhas é necessário certo discernimento. Brócolis, couve e repolho são mais pesados do que as levíssimas alfaces, agrião, almeirão e rúcula.
– Uma boa salada começa na aquisição de ingredientes de qualidade.
– Ao comprar alface, couve, brócolis e demais folhosos, observe bem a cor e a textura. Devem estar bem verdinhos e vigorosos, descarte as murchas e amareladas.
– Nunca se deve escolher legumes graúdos demais. Sempre médios e pequenos. A cebola, por exemplo, as grandes demais geralmente apresentam o miolo estragado ou você não consegue usar de uma vez só, deixando sobras na geladeira. Assim vale

para batatas, cenouras, tomates e tudo mais.

– O passo mais importante para uma boa salada é a higienização das verduras e legumes.

A seguir – **para matar possíveis bactérias ou protozoários que podem causar moléstias –** as verduras devem ser bem lavadas, retirando-se toda terra, pedaços machucados da folha e larvas. Depois, deixe de molho em uma solução desinfetante por 15 minutos. A seguir, lave novamente em água corrente. O ideal é usar produtos especiais para limpeza desses alimentos, feitos com hipoclorito de sódio. Eles são encontrados em supermercados, farmácias e alguns postos de saúde, e a embalagem explica como usar: normalmente são algumas gotas por litro de água.

Para completar a limpeza mergulhe novamente as folhas por 15 minutos em uma solução de água com um pouco de sal. O sal dissolve a albumina que mantém ovos das bactérias que estão colados as folhas soltando-os. Lave tudo novamente.

– Lavar também bem todos os legumes. Procure usar o máximo de ingredientes crus. Você pode se preferir usar algo cozido na salada, como beterraba, vagem ou cenoura.
– Depois das verduras e legumes limpos e preparados, use sua criatividade para montar a salada. Se você vai fazer uma salada com mais de um tipo de folhas, disponha as folhas nas extremidades, como uma cama, em uma bandeja aberta. Você pode criar camadas de cores e folhas diferentes ou simplesmente misturá-las. No centro da bandeja coloque os demais legumes e verduras.
– Não se deve temperar uma salada folhosa antes de levar à mesa. Se o consumo não for imediatamente após o tempero, as folhas murcham e ficam com aspecto ruim. Uma boa opção é prepare um molhinho especial ou disponibilize a mesa azeite, sal, pimenta e limão. Assim cada um tempera a seu gosto.
– Use a criatividade e bom apetite!

Texto resultado de pesquisa na internet – Com contribuição de BH – NG Canela – Janeiro 2014