

betfair como ganhar dinheiro - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betfair como ganhar dinheiro

Antony Blinken toca música de Neil Young con una banda ucraniana en Kyiv

El secretario de Estado de EE.UU., Antony Blinken, tuvo un momento inesperado al final de un largo día en Kyiv, después de varias reuniones de alto nivel y declaraciones solemnes prometiendo la entrega rápida de ayuda militar estadounidense. Blinken subió al escenario y tocó una versión de Rockin' in the Free World de Neil Young con una banda de rock ucraniana.

Las imágenes, rápidamente compartidas en las redes sociales, dividieron opiniones en Ucrania, con algunos elogiándolas como un gesto de apoyo bienvenido y otros cuestionando los aspectos ópticos de actuar en un bar mientras la situación en la línea del frente es tan tensa.

Blinken subió al escenario en Barman Dictat, un conocido bar de estilo speakeasy en el centro de Kyiv, escondido en un sótano dentro de un patio, y se unió a la banda ucraniana 19.99.

"Sus soldados, sus ciudadanos, especialmente en el noreste, en Járkov, están sufriendo tremendamente", dijo Blinken antes de tocar. "Pero necesitan saber, ustedes necesitan saber, que los Estados Unidos están con ustedes, y tanto Estados Unidos como mucho del mundo están con ustedes, y están luchando no solo por una Ucrania libre, sino por un mundo libre. Y el mundo libre también está con ustedes", dijo Blinken.

La banda supo antes del evento que estarían actuando con Neil Young, dijo un miembro, pero se les pidió que guardaran el secreto. Solo al último momento se dieron cuenta de que su invitado sería el secretario de Estado.

"Estaba conectándose con los ojos, con nuestro líder de banda, conmigo ... Fue nuestro primer desempeño en el escenario, pero se sintió como si fuéramos una banda desde hace dos años", dijo el guitarrista Arsen Gorbach a Radio 4 el miércoles.

Gorbach dijo que la elección de la canción había sido de Blinken y describió el desempeño como "un punto muy importante de la historia ucraniana y la historia cultural".

Otros no estuvieron tan seguros, con una oleada de críticas en algunos círculos sobre la idoneidad de actuar en un bar mientras la situación en la línea del frente ha empeorado en los últimos días.

Una ofensiva rusa en la región de Járkov ha agravado una situación ya tensa, con las tropas ucranianas retirándose de varias aldeas y enfrentamientos intensos en torno a la ciudad de Vovchansk. El presidente ucraniano, Volodymyr Zelenskiy, canceló una visita a España más tarde esta semana, aparentemente para lidiar con la situación en casa.

"La región de Járkov está siendo borrada de la faz de la tierra, la gente está abandonando sus hogares, Járkov está bajo ataque de bombas aéreas. La región de Sumy se está preparando, y un alto funcionario estadounidense está cantando canciones en un bar de Kyiv", escribió el jefe de una ONG ucraniana en Facebook.

La canción, escrita en 1989 justo antes de la caída del Muro de Berlín, se ha convertido en un himno de la superación de la represión, aunque las letras están lejos de ser un elogio a EE. UU. y su misión de difundir la democracia.

" *Tenemos mil puntos de luz / Para el hombre sin techo / Tenemos una máquina de mano más amable y gentil* ", dice uno de los versos.

Rodolfo Guzmán: el chef que quiere convertir las algas en el

nuevo refrigerio de los niños chilenos

Rodolfo Guzmán produce una cápsula en forma de zanahoria de algas de uno de los estantes apretados en su cocina de pruebas en la capital chilena, Santiago: "Póngala en su lengua durante cinco segundos", instruye. Una explosión de sabor salado sigue.

"¡Imagínese que más niños coman cosas así!", dice, entusiasmado. "En lugar de bocadillos procesados como Pringles, podrían comer algo saludable y delicioso del mar."

Con 4,000 millas (6,400 km) de línea de costa, Chile es el mayor productor mundial de algas salvajes, cosechando 405,000 toneladas anualmente y aportando más de R\$100m (£79m) a la economía. La Corriente de Humboldt, que fluye a lo largo de la línea de costa, garantiza que el agua esté fría y rica en nutrientes: un clima ideal para una población marina próspera y diversa. Sin embargo, la mayoría de las algas de Chile se exportan a los mercados mundiales para su uso en industrias industriales y farmacéuticas, con su potencial gastronómico en gran parte sin explotar.

El potencial gastronómico de las algas chilenas

Guzmán está trabajando para cambiar eso. El chef famoso tiene su restaurante, Boragó, que figura con frecuencia entre los 50 mejores restaurantes del mundo. Su visión culinaria se inspira en los paisajes diversos e inexplorados de Chile, con ingredientes como flores silvestres del desierto, hongos del bosque y algas presentes en sus menús.

La "zanahoria del mar" es uno de sus favoritos actuales, un apodo cariñoso que le ha dado a un flotador de algas (un globo lleno de gas que permite que la alga flote a la superficie). Guzmán lo describe como una "bomba pura y natural de umami". "Hemos podido cristalizar aminoácidos, haciéndolo como un MSG natural", dice.

Conocido por su estilo experimental, Guzmán es obsesivo en su ambición de domar las texturas caprichosas de las algas y aprovechar su sabor único y salado. Su equipo de investigación incluye una división llamada Procesos Originales, que se enfoca en la innovación de cuatro ingredientes: hongos, plantas de rocas, animales marinos y algas.

El desafío de las algas

De todos los alimentos inusuales con los que ha trabajado, una alga en particular - el luga (*Sarcothalia crispata*) - ha resultado ser la más desafiante.

Con su textura gomosa y hoja, la textura resbaladiza y el sabor amargo inicialmente lo hicieron incomible. Sin embargo, su abundancia y apariencia etérea lo mantuvieron enganchado.

"Pasamos dos meses trabajando con el alga todos los días, repitiendo miles de experimentos."

Probó escaldarlo, deshidratarlo y cocinarlo sobre brasas, pero el sabor desagradable persistió.

Guzmán decidió sobre 10 experimentos finales, en los que finalmente encontró la respuesta: rociando una solución de kefir en el luga a medida que se cocinaba, equilibrando el pH de los alimentos mientras enriquecía el sabor.

En el menú de Boragó, el luga se BR como relleno de mini empanadas; una versión miniatura de un pastel salado relleno disfrutado en toda América del Sur.

Guzmán se refiere a su descubrimiento como un ejemplo potente. "Muestra cómo el conocimiento puede cambiar la realidad sobre los materiales y los ingredientes crus, y transformarlos en algo delicioso."

El apoyo de los ecologistas marinos

Julio Vasqu ez, un ec ologo marino en la Universidad Católica del Norte en Coquimbo, est  encantado con la ambición de Guzmán de llevar las algas a los paladares chilenos. Vasqu ez estima que hay más de 800 especies endémicas de algas en Chile. "Hay una variedad tremenda y todas son aptas para el consumo humano. Lo que falta son chefs audaces que puedan experimentar con este recurso."

Vasqu ez señala la industria de cultivo bien regulada de Chile, donde los pescadores locales y los colectores de algas pueden solicitar áreas de pesca exclusivas que van hasta 100 hectáreas (247 acres).

Guzmán tiene asociaciones con un equipo de más de 200 recolectores artesanales en todo el país, incluidos Gisella Olguín, quien recolecta algas en Bucalemu, una pequeña bahía en la costa central de Chile. Cada mañana, escala las costas rocosas del frío Oce no Pacífico de Chile, tijeras en mano, recortando, jalando y recolectando las algas varadas en la costa. Su pareja se viste con un traje de neopreno y se atreve a arrastrar algas en las playas.

Ellos normalmente recolectan *cochayuyo*, también conocido como *koyof*, que se consume en Chile y se exporta para uso industrial. Las solicitudes poco ortodoxas de Guzmán para algas inusuales inicialmente desconcertaron a Olguín. "Estaba como, ' por qué quieres cosas raras?  Nadie compra eso!'"

Ha trabajado con Guzmán durante más de un año, enviando zanahorias del mar, cochayuyo y plantas rocosas al restaurante semanalmente. Los ingredientes frescos se envían por autobús público a Santiago, donde son recogidos por el personal de Boragó en los bulliciosos terminales de la ciudad. Es una forma poco convencional pero efectiva de trabajar que salta a los intermediarios, resultando en un mejor pago para los colectores artesanales como Olguín. "Es muy justo", dice.

El valor cultural y nutricional de las algas

Olguín proviene de una familia de pescadores; creció comiendo algas como refrigerio en ensaladas o para sazonar. "Es un ingrediente ancestral", dice, refiriéndose al grupo indígena chileno Mapuche, quienes han comido algas durante miles de años.

Hoy en día, el consumo de algas es raro fuera de pequeñas comunidades costeras y poblaciones indígenas minoritarias. "No es un producto que se venda a gran escala", dice. "Esto se debe a que nunca se le ha dado la importancia y la relevancia que merece."

El gobierno ha lanzado una iniciativa para aumentar el consumo anual de mariscos en los próximos tres años, incluido un programa de alimentación escolar público llamado Desde el mar a tu escuela. Ha incorporado algas y mariscos en las comidas escolares.

El sueño de Guzmán de crear un refrigerio saludable de algas para niños no es sin precedente en Asia, donde las algas son un refrigerio común en el almuerzo, desde los tao kae noi de Tailandia hasta los nori senbei de Japón. Sin embargo, sus avances en algas aún no han influido en los patrones de alimentación más amplios fuera de los círculos de restaurantes de alta gama. Insiste en que el conocimiento debe venir primero, antes de la escala.

"Al final del día, somos un pequeño restaurante", dice. "Aún estamos tratando de figurar la próxima etapa para alimentar a más personas. Todo lo que sí es que sabe muy bien."

Informa es do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betfair como ganhar dinheiro

Palavras-chave: **betfair como ganhar dinheiro - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-03