

Ligas Premier adota VAR e tecnologia semiautomatizada de impedimento

Os clubes da Premier League votaram a favor de manter o Video Assistant Referees (VAR), anunciou a liga na quinta-feira.

O VAR tem sido objeto de grande escrutínio desde **pix7 bet home** introdução na Premier League na temporada 2024-20. Na última temporada, o VAR voltou a ser alvo de críticas ao longo da temporada, com os oficiais tomando decisões controversas e, muitas vezes, equivocadas ao utilizar o VAR.

A Premier League também afirmou que discutiu melhorias no funcionamento do VAR, incluindo "uma experiência de fãs aprimorada" de verificações VAR, "um treinamento mais robusto" para oficiais e "uma maior transparência e comunicação **pix7 bet home** torno" do sistema.

Na temporada 2024-25, a Premier League também introduzirá a tecnologia semiautomatizada de impedimento (SAOT), uma mudança acordada na reunião de acionistas **pix7 bet home** abril.

A SAOT já é usada na Liga dos Campeões e também foi usada na Copa do Mundo de 2024.

"A nova tecnologia será usada pela primeira vez na Premier League na próxima temporada e é previsto que a tecnologia esteja pronta para ser introduzida após uma das paradas internacionais de outono", disse a Premier League **pix7 bet home** um comunicado **pix7 bet home** abril sobre a introdução da SAOT.

De acordo com a Premier League, todas as alterações de regras e propostas comerciais e de transmissão principais exigem a aprovação de pelo menos dois terços dos votos, ou um mínimo de 14 dos 20 clubes da liga.

Segundo a , os 20 times votaram 19-1 a favor de manter o VAR, com apenas o Wolverhampton Wanderers a favor de removê-lo.

chegou a se aproximar da Premier League para confirmar esses relatos.

Os Wolves foram o clube da Premier League que apresentou a votação, irritado por uma série de decisões de arbitragem nesta temporada.

"Não há culpa a ser colocada – nós estamos todos procurando o melhor resultado possível para o futebol – e todos os interessados estão trabalhando duro para tentar fazer o sucesso da introdução de tecnologia adicional", disse o clube **pix7 bet home** um comunicado para o *em maio*.

"No entanto, após cinco temporadas de VAR na Premier League, é hora de um debate construtivo e crítico sobre seu futuro. Nossa posição é que o preço que estamos pagando por um pequeno aumento na precisão está **pix7 bet home** desacordo com o espírito de nosso jogo e, portanto, devemos removê-lo da temporada 2024/25 **pix7 bet home** diante."

Cada cada semana, en el día del mercado, llenamos nuestro tazón de fruta y, si alguna de ellas madura demasiado rápido, simplemente la cortamos y la congelamos para tener una base de postre lista en todo momento. Es mejor disponer las piezas de fruta en bandejas, dejando espacio entre ellas, para que no se congelen en un bloque sólido. Nuestra hija tiene una pequeña bowl de fruta congelada para postre la mayoría de las noches, pero cuando queremos algo más sofisticado, la trituramos hasta obtener un sorbete similar al helado suave y la decoramos con chocolate rallado, coco, semillas y/o mantequillas de frutos secos. Es mejor consumirlo inmediatamente, o al menos dentro de unas pocas horas de hacerlo, pero se conserva en el congelador hasta seis meses. Si se endurece y se vuelve hielo, córtalo, tritúralo de nuevo hasta que quede suave y congélalo en un molde para hielo para su fácil uso.

Sorbete de tazón de fruta

No estoy seguro de lo que más me gusta, el helado real o el fruta triturada congelada. Esta última ciertamente lleva menos culpa, porque está libre de edulcorantes y de toda la basura que se pone en la mayoría del helado comercial. Comido fresco del batidor, tiene una muy satisfactoria dulzura natural y textura cremosa, también.

Una fruta tropical mezclada triturada con yogur, leche o una alternativa vegetal es deliciosa y sin complicaciones, pero también es divertido para la familia ponerse sus gorros de chef y crear combinaciones interesantes con lo que tengan a mano. Algunas combinaciones favoritas de la familia que hemos probado en el pasado incluyen kiwi y aguacate con bebida de arroz moreno, mango y mandarina con yogur de coco, y mora y plátano con bebida de cáñamo.

Sirve para **2-4**

300g de fruta madura

150g de yogur , o leche o una alternativa vegetal

Para las decoraciones (todas opcionales)

Chocolate rallado

Coco rallado

Nueces y semillas

Mantequillas de frutos secos

Pela la fruta madura, si es necesario, luego corta las partes no comestibles (tallos, semillas y manchas). Corta el resto de la fruta en dados de 2 cm, luego extiéndela todo en una bandeja con espacio entre las piezas. Ponlo en el congelador hasta que esté congelado, luego transfíerelo a un recipiente, sella y guárdalo en el congelador hasta que lo necesites.

Para hacer el sorbete, tritura alrededor de 300g de fruta congelada con 150 ml de yogur (o leche o una alternativa vegetal) hasta que esté suave; agrega más líquido, si es necesario, y tritura hasta que la mezcla esté espesa, cremosa y como un helado suave en textura. Es posible que deba detener el batidor ocasionalmente y remover para asegurarse de que toda la fruta se procese.

Sirve inmediatamente, o congela hasta dos horas, revolviendo con un tenedor cada 30 minutos para mantener una textura suave. Disfrútalo tal cual, o decóralo con tu elección de ingredientes del almacén como chocolate rallado, coco rallado, mantequillas de frutos secos, semillas y más.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: pix7 bet home

Palavras-chave: **pix7 bet home - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-19