

Una espadachina: Alexandra Ndolo, Kenia

Alexandra Ndolo celebra competir por Alemania en el Campeonato Mundial de Esgrima en Leipzig en 2024. [cassino baralhocassino baralho](#)

Uno de los logros más importantes en la carrera de Alexandra Ndolo ha sido ganar una medalla de plata para Alemania en el Campeonato Mundial de Esgrima en El Cairo en 2024. Pero cuando la hija de una madre polaca y un padre keniano miró hacia arriba y vio la bandera de Kenia colgando del techo del recinto para el atleta que no había ganado nada, tuvo un momento de revelación.

"Aunque [ese atleta keniano] no ganara y yo sí, vi esa bandera en [el campeonato celebrado] en el continente africano y de alguna manera me dio esta idea. Pensé, 'Tal vez tú puedas hacer algo de esto, y tus esfuerzos podrían ayudar a construir algo'".

Ndolo, de 37 años, quien dice sentirse alemana, polaca y keniana por igual, cambió su lealtad a Kenia en esgrima de espada dos meses después. El 27 de julio, será la primera esgrimista en representar al país en los Juegos Olímpicos, que se llevarán a cabo en París.

"Quiero una medalla. No estoy yendo solo a participar. Eso nunca ha sido mi estilo", dice. "Lo estoy haciendo más por la gente keniana que por mí mismo. Estoy tratando de hacerlo por todo el país y también para mostrar que los africanos son capaces".

Ndolo entrena en su departamento en Colonia, Alemania, durante el encierro en 2024. Aún entrena en la ciudad, pero compite por Kenia. [cassino baralhocassino baralho](#)

La participación de Ndolo en la esgrima keniana se remonta al final de 2014 cuando comenzó a donar equipos y ropa. Más tarde asistió a un par de conferencias internacionales en representación del país. En 2024, cofundó la Federación Keniana de Esgrima para aumentar la conciencia y habilitar a los atletas kenianos para competir en el escenario mundial.

Entonces llegó la pandemia y el progreso se detuvo. Ndolo sabía que para que la fundación obtuviera más financiamiento y reconocimiento, necesitaba un campeón. "Pensé, puedo esperar 14 años hasta que tengamos un campeón keniano de casa. O puedo cambiar y usar mi plataforma para hacer crecer el deporte e introducirlo en el país", dice.

Cuando anunció que competiría por Kenia, algunas personas estaban desconcertadas. No sabían qué era el deporte y por qué los atletas usaban trajes blancos. Algunos pensaron que se trataba de construir cercas.

Desde entonces, Ndolo ha continuado entrenando en su club en Colonia, visitando Kenia una vez al año. En su primera competencia representando a Kenia, se emocionó hasta las lágrimas cuando anunciaron su nombre. Ha visto crecer la conciencia y el reconocimiento del deporte, en gran parte debido a sus logros. Ha ganado el Campeonato Africano dos veces y se ha clasificado para los Juegos Olímpicos, generando cobertura mediática en el proceso.

También está orgullosa de que el entrenamiento de la federación haya mantenido a los niños alejados de la calle en un área más pobre de Nairobi. "Hemos tenido niños que vienen años después y nos dicen que les mantuvo alejados de problemas", dice Ndolo.

Aunque no tiene arrepentimientos, Ndolo ha tenido dos años frustrantes desde su cambio. Ha financiado casi en su totalidad los viajes a competencias en Canadá, Catar y China con poca ayuda de la Federación Keniana de Esgrima. Su campaña olímpica está siendo financiada por el Comité Olímpico Nacional del país.

Dice: "Creo que lo que realmente necesita cambiar es el hecho de que muchas federaciones africanas podrían ser mejor dirigidas, incluida la Federación Keniana de Esgrima. No hay mucha

transparencia".

Ndolo se siente orgullosa de representar al pueblo keniano. "Los kenianos apoyarán a cualquier campeón, cualquier esfuerzo, son tan entusiastas y es tan divertido", dice. "Es hermoso ver que puedo poner una sonrisa en la cara de la gente".

Palabras de Sarah Johnson

La cocina única de Túnez: un festín de sabores en el norte de África

La ubicación de Túnez en la punta norte de África, junto al Mediterráneo y cerca de Italia, hace que su cocina sea una maravillosa fusión de sabores. Tomemos, por ejemplo, el harissa, que se elabora tradicionalmente con chiles secados al sol y ahumados, machacados con comino y muchas otras especias, y luego empapados en aceite para obtener un condimento picante realmente brillante. Me encanta agregarlo a la fricasé tunecina, que es un sándwich hecho con pan frito profundamente, relleno de atún, aceitunas, huevos duros y papas. Aunque el harissa es quizás el ingrediente tunecino que más utilizo, la comida de este país abarca mucho más, y es un mundo de sabor del que no puedo dejar de explorar.

Houria con huevos y salsa de cilantro (imagen superior)

Este plato tunecino muy popular es básicamente una ensalada de zanahoria machacada, pero eso subestima lo que entrega en términos de sabor. El harissa es una constante, pero las guarniciones varían: los huevos duros funcionan muy bien, así como los trozos de queso feta ácido o el atún enlatado de buena calidad. Una vez hecho, el houria se mantendrá en la nevera durante un día o dos y, de hecho, mejorará en sabor, lo que le da un poco más de tiempo para experimentar.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **40 min**

Sirve **4-6**

Sal marina fina

1kg de zanahorias , recortadas, peladas y cortadas en trozos de 2-3 cm

1 cucharada de harissa roja

75ml de aceite de oliva

4 cucharaditas de vinagre de sidra

2 dientes pequeños de ajo , sin pelar y majados

1½ cucharadita de comino en polvo , molido groseramente en un mortero

2 huevos

2 cucharadas (5g) de hojas de cilantro picadas

10 aceitunas verdes sin hueso

Hervir una olla mediana de agua salada (agregue aproximadamente una cucharada de sal por cada litro de agua), agregar las zanahorias y hervir durante 30 minutos, hasta que estén cocidas y fáciles de desmenuzar. Escurrir, devolver a la olla y dejar que se sequen al vapor durante aproximadamente 10 minutos. Usando un machacador de papas o un tenedor, desmenuzar las zanahorias hasta obtener una pasta gruesa, luego incorporar la harissa, tres cucharadas de aceite, una cucharada de vinagre, media cucharadita de ajo, media cucharadita de comino en polvo y una cucharadita y tres cuartos de sal. Transferir a un tazón y dejar enfriar a temperatura ambiente (o, si lo está preparando con anticipación, cubrir y almacenar en el refrigerador).

Mientras tanto, hierva una pequeña olla de agua. Gentilmente coloque los huevos, hierva durante ocho minutos, luego escurra y enjuague bajo agua fría corriente hasta que estén fríos. Pelar los huevos y cortarlos en cuartos.

Ahora, para la salsa. En un tazón pequeño, mezcle las hojas de cilantro picadas con el vinagre restante, dos cucharadas de aceite, el diente de ajo restante y una cuarta cucharadita de sal. Para servir, transfiera la mezcla de zanahorias a un plato hondo y use la parte posterior de una cuchara grande para hacer un hueco en el medio. Decore con los trozos de huevo y las aceitunas, luego rocíe la salsa de cilantro por encima. Espolvoree el comino restante y sirva.

Pastelitos salados especiados tunecinos

Pastelitos salados especiados tunecinos de Yotam Ottolenghi.

Mi receta original para esto incluyó instrucciones sobre cómo hacer la pasta desde cero, pero hoy en día estoy mucho más inclinado simplemente a alcanzar algunas hojas de pasta filo. Si desea prescindir de la pasta por completo, el relleno es delicioso solo con arroz o trigo bulgur.

Tiempo de preparación **25 min**

Tiempo de cocción **35 min**

Sirve **8**

1 cebolla , pelada y cortada en cuartos (180g)

1 gran zanahoria , pelada y cortada en trozos (100g)

2 tallos de apio grandes , cortados en trozos (100g)

50g de tallos de cilantro fresco , hojas y tallos tiernos picados

6 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de coriandro molido

1½ cucharadas de pasta de tomate

2 cucharadas de harissa roja

1 tomate mediano , rallado groseramente (deseche la piel)

Sal marina fina

1 cucharada de jugo de limón

100g de atún enlatado (opcional)

30g de aceitunas negras sin hueso , picadas

4 hojas de pasta filo , cada una cortada en 2 rectángulos de 15cm x 20cm (es decir, 8 en total)

Coloque la cebolla, la zanahoria, el apio y el cilantro en una procesadora de alimentos y pulse hasta obtener una pasta gruesa.

Ponga la mitad del aceite en una sartén grande a fuego medio-alto, agregue la pasta de verduras y fría, revolviendo ocasionalmente, durante 15 minutos, hasta que las verduras estén suaves y no quede líquido en la sartén. Agregue las especias, la pasta de tomate, la harissa, el tomate rallado, una tercera parte de una cucharadita de sal y 90 ml de agua, cocine a fuego lento durante cinco minutos más, hasta que la pasta roja suave comience a caramelizarse, luego retire del fuego. Una vez que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente, incorpore el jugo de limón, el atún (si usa) y las aceitunas.

Coloque una hoja de pasta filo en una superficie enharinada y extienda 55 g de relleno sobre la mitad superior de la hoja de pasta rectangular, comenzando desde uno de los bordes cortos y manteniendo un borde claro de 1 cm todo alrededor hasta que la mitad de la pasta esté uniformemente cubierta. Cepille el borde con aceite, doble la pasta sin relleno sobre el relleno para envolverlo, luego presione suavemente los bordes para sellar (para hacer porciones más pequeñas, ponga el relleno en solo una tercera parte de la pasta, luego dóblela en tres, como una carta). Cepille la pasta por todas partes con más aceite, luego reserve y repita con la pasta y el relleno restantes.

Ponga dos cucharaditas de aceite en una sartén grande y no adherente a fuego medio. Una vez que esté caliente, fría dos o tres pasteles a la vez durante dos minutos por cada lado, hasta que estén dorados por todos lados, luego colóquelos en un horno a baja temperatura para mantenerlos calientes mientras fríe los pasteles restantes, agregando más aceite según sea

necesario. Sirva de inmediato mientras los pasteles aún estén calientes.

Descubra esta receta y muchas más de Yotam y sus chefs favoritos en la nueva aplicación Guardian Feast, con características inteligentes que hacen que la cocina diaria sea más fácil y divertida.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: judi sbobet88

Palavras-chave: **judi sbobet88 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-18