

# bet maximum tradução - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bet maximum tradução

---

## Resumo:

**bet maximum tradução : Descubra a adrenalina das apostas em symphonyinn.com! Registre-se hoje e desbloqueie vantagens emocionantes com nosso bônus de boas-vindas!**

A Bet365 ganhou vários prêmios recentemente, incluindo Melhor Produto Desportivo Móvel 2024. Bookmaker do Ano 2024 e Melhor Operador de apostas Desportas. 2024. Com a Bet365 legal e disponível agora nos Estados Unidos, você tem uma chance de acessar um dos mais fortes do mundo. sport-book,...

Use bet365 resportsabook em { **bet maximum tradução** Ontario para apostar de {K 0} esportes Comreal real dinheirosJunte-se hoje, e faça apostas em { **bet maximum tradução** centenas de eventos esportivo a diferentes com este shportmbook on -line que é regulamentado. 100% legal.

---

## conteúdo:

## 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 Vasquéz, un ecólogo marino en la Universidad Católica del Norte en Coquimbo, está encantado con la ambición de Guzmán de llevar las algas a los paladares chilenos. Vasquéz 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."

Vasquéz 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 Olgúin, quien recolecta algas en Bucalemu, una pequeña bahía en la costa central de Chile. Cada mañana, escala las costas rocosas del frío Océano 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 Olgúin. "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 Olgúin. "Es muy justo", dice.

## El valor cultural y nutricional de las algas

Olgúin 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 sé es que sabe muy bien."

## **Fiona Burke: una voluntaria irlandesa que ayuda en los centros de migrantes en la frontera entre Estados Unidos y México**

Cuando se reanudaron los viajes después del primer bloqueo por la pandemia en 2024, Fiona Burke, de 60 años, abordó un avión hacia Austin, Texas. Ella fue una de las primeras voluntarias pos-Covid en llegar a un centro de detención de Inmigración y Aduanas de Estados Unidos (ICE) en la frontera entre Estados Unidos y México. "Estancada en casa durante el bloqueo y viendo imágenes de niños en jaulas, me sentí impulsada a ayudar", dice Burke.

Esta idea de ayudar a los demás, cree Burke, le fue inculcada desde una edad temprana, creciendo en Irlanda y asistiendo a una escuela católica. "No soy una católica practicante y he rebelado contra la iglesia de muchas maneras, pero las monjas tuvieron una influencia muy grande en mí, de manera subliminal. Siempre quise ayudar a las personas y nos dieron ese mensaje mucho", dice. Este concepto informó la primera carrera de Burke como maestra Montessori antes de pasar a un trabajo financiero más adelante en la vida.

Viajar siempre fue una fascinación. "Mi padre era un ingeniero marino y contaba historias de sus viajes por todo el mundo", dice Burke. Sin embargo, Burke no siempre tuvo el tiempo o el dinero para perseguir sus pasiones por viajar y hacer volunteering. "Cuando me jubilé y todos mis hijos se fueron de casa, de repente tuve esta nueva libertad", dice.

Ella y su esposo jugaron con la idea de mudarse al extranjero una vez que ambos se jubilaran. "Pensamos en comprar una casa en España, pero no teníamos suficiente dinero, así que decidimos quedarnos en Irlanda y ayudar a las personas aquí en su lugar", dice. Cuando llegó el Covid no mucho después, surgieron muchas oportunidades de voluntariado local y comenzó a ayudar en un centro de acogida para migrantes en Dublín. "Siempre he sido liberal en mis pensamientos, pero esto realmente me mostró cuán desesperados están los migrantes por conseguir trabajo, obtener una educación y encajar", dice.

Fue esta experiencia la que la inspiró a dirigirse a un centro de migrantes en la frontera entre Estados Unidos y México. Desde 2024, ha regresado a los centros en ambos lados de la frontera para volunteering durante aproximadamente cuatro meses cada invierno. "Es como trabajar en una estación de autobuses increíblemente concurrida, con un flujo interminable de pasajeros que llegan desde destinos de todo el mundo", dice. El trabajo es diferente de un día a otro, pero puede incluir cocinar, limpiar, distribuir ropa, escribir CV, tareas administrativas o brindar apoyo emocional. "No obtienes una descripción de trabajo y te capacitan en el trabajo. Solo tienes que meterte", dice.

Burke, ahora de 65 años, generalmente escucha sobre oportunidades de voluntariado a través del boca a boca y paga su propio camino, quedándose en alojamiento de estilo estudiantil barato con algunas comidas proporcionadas por los centros de migrantes. Los otros voluntarios suelen ser estudiantes, pero se ha sorprendido de encontrar a muchas personas de su edad, también. "En los EE. UU., el voluntariado a mi edad es normal. Incluso he conocido a personas que hacen voluntariado en sus 80s", dice.

## El trabajo de Burke en el lado mexicano de la frontera ha sido el más impactante

Ha encontrado su trabajo en el lado mexicano de la frontera el más impactante. "Presencí la vida diaria de muchas personas marginadas y el centro en sí estaba en alerta máxima con miembros del cártel y aquellos que huían del cártel que accedían a los servicios", dice. Sin embargo, como el centro en sí era muy seguro y bien administrado, nunca se sintió en peligro. "La seguridad y la gestión estaban constantemente en vigilancia en los puntos de entrada para posibles peligros", dice.

Tiende a viajar sin su esposo, lo que dice que puede ser solitario, pero ha encontrado que los beneficios del voluntariado superan con creces las desventajas. "Me siento privilegiada de hacerlo. Es una oportunidad increíble para observar la vida en otros lugares y la gente es inspiradora. Están luchando contra las probabilidades, pero a menudo son las personas más amorosas que conocerás", dice.

Cuando Burke regresa a su hogar en Shankill, un suburbio costero de Dublín, siempre se siente como si hubiera adquirido una perspectiva fresca. "Muchos de mis amigos no pueden entender mi voluntariado, pero me gusta sentir que estoy haciendo algo útil y sigo aprendiendo. Mi mayor lección ha sido que dónde naces es uno de los factores más definitorios de cómo jugará tu vida. Siento una gratitud enorme por vivir como europeo. Aunque está lejos de ser perfecto, la vida aquí es increíblemente fácil, algo que nunca doy por sentado", dice.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet maximum tradução

Palavras-chave: **bet maximum tradução - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-20