

betano e bom - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betano e bom

Sven-Gran Eriksson, primeiro gerente da Inglaterra no exterior e vencedor de várias honrarias ao nível do clube morreu aos 76 anos.

Eriksson revelou **betano e bom** janeiro de 2024 que havia sido diagnosticado com câncer terminal e provavelmente tinha "no melhor" cerca do ano para viver. Ele se afastou da **betano e bom** última função, como diretor esportivo na Karlstad (na Suécia), no mês passado por causa daquilo a qual ele descreveu naquele momento "problemas médicos sob investigação".

A morte de Eriksson foi confirmada por Bo Gustavson, o ex-agente do treinador da Lácio na Suécia através dos serviços públicos no Reino Unido. O agente Dean Eldredge disse que ele morreu **betano e bom** casa cercado pela família nesta segunda feira (horário local).

La popular bebida de moda en las redes sociales: café salado de estilo vietnamita

El café salado de estilo vietnamita se ha vuelto cada vez más popular en plataformas de redes sociales como TikTok. Consiste en personalizar tu pedido en Starbucks para que sepa a café helado vietnamita y, además, algunos usuarios comparten consejos para pedir una versión especializada de esta dulce bebida con cafeína conocida como "ca phe muoi" o café salado.

Se cree que un pequeño café sin florituras en la histórica ciudad de Hue, en Vietnam, es el creador de esta bebida popular, que se elabora mezclando leche condensada endulzada con una base de café vietnamita y se corona con nata salada. Se sirve caliente o frío.

El origen del café salado

Los copropietarios de Ca Phe Muoi, Ho Thi Thanh Huong y Tran Nguyen Huu Phong, le cuentan a Travel via correo electrónico que crearon el café salado en 2010 cuando abrieron su primer café Ca Phe Muoi en la calle 10 Nguyen Luong Bang. "Esta combinación de leche condensada, sal y café negro (crea una) mezcla cremosa que suaviza la amargura del café y equilibra la dulzura de la leche condensada".

El nombre del café y la bebida es revelador: "ca phe" significa café y "muoi" significa sal en vietnamita. "Esperábamos que este nombre atraería a la gente porque siempre piensan que el café negro solo se toma con azúcar o leche... creíamos que si queríamos abrir una cafetería teníamos que hacer algo un poco diferente para atraer a los clientes, y el sabor del café salado los mantendría con nosotros", dicen la pareja.

La estrategia surtió efecto. Los lugareños y los turistas comenzaron a visitarlos y les gustó lo que bebían.

"La gente de Hue tenía el hábito de tomar café negro con azúcar o leche condensada, por lo que el café salado era (considerado) una bebida extraña", añaden.

"Estamos muy agradecidos a nuestros primeros clientes, estaban dispuestos a probar esta bebida extraña y nos dieron su opinión, lo que nos permitió perfeccionar rápidamente los sabores".

La bebida se hizo conocida como una bebida especial que representa a la histórica Hue y los cafés de todo Vietnam comenzaron a servirla también.

"Después de los 2 años de Covid, el café salado parece ser una tendencia en todo Vietnam", dicen los fundadores de Ca Phe Muoi.

"En Hue, el café salado se ha convertido en una bebida diaria como el café negro o el café con leche, por lo que esta tendencia está trayendo más cambios a nuestro negocio".

Hoy en día, el café envasa su café salado para venderlo en otras ciudades de Vietnam.

Aunque el nombre pueda echar para atrás a la gente, los sabores realmente funcionan. La leche endulzada y la nata equilibran la amargura del café, y la sal realza la dulzura, similar a cómo un poco de sal en el caramelo salado hace que los sabores de caramelo sean más prominentes.

Incluso las sucursales de Starbucks en Vietnam se han unido a la ola del café salado, lanzando su propia versión de cà phê muối en mayo de este año.

Vietnam no es el único país que añade sal a su café. En 2024, un artículo de Bon Appetit sugirió que deberíamos añadir sal a nuestras infusiones para reducir un poco la amargura y potenciar los sabores, una tradición que se remonta cientos de años en países como Turquía, Hungría y Siberia.

Vietnam, que cultiva principalmente variedades robusta, es el segundo mayor exportador mundial de café después de Brasil. Las exportaciones de café de Vietnam han alcanzado los 2.900 millones de dólares en los cinco primeros meses de este año, lo que supone un aumento del 43,9% en el mismo periodo del año pasado, según el Consejo Internacional de Comercio.

Que el café salado se haya vuelto omnipresente en los cafés de Hue y una opción común en los menús de todo Vietnam no debería sorprender a nadie.

Introducido por los colonos franceses en la década de 1850, el café es extremadamente popular en todo el país. Los establecimientos de café van desde los pequeños mostradores con taburetes de plástico en la acera hasta los sofisticados cafés contemporáneos con tostadores en el local.

El café tradicional vietnamita se elabora en unphin, un dispositivo de filtrado metálico que se coloca sobre una taza o una olla. Mucha gente prefiere remover una cucharada o dos de leche condensada endulzada en el fuerte brebaje.

Y el café salado es solo una de varias bebidas de café vietnamitas distintivas que pueden sorprender a los que aún no las han probado.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano e bom

Palavras-chave: **betano e bom - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-03