

Tráfego de veículos de transporte na fronteira China-Cazaquistão no porto de Baketu ultrapassa 30.000 viagens

Desde o início do verão, com um número crescente de veículos de mercadorias saindo do país de forma ordenada, o comércio de importação e exportação no porto de Baketu, localizado na fronteira entre a China e o Cazaquistão, na região de Tacheng, **copa gol bet** Xinjiang, tem se tornado cada vez mais dinâmico.

De acordo com as estatísticas do posto de controle de imigração de Baketu **copa gol bet** Xinjiang, no primeiro semestre de 2024, o tráfego de veículos de transporte no porto de Baketu ultrapassou 30.000 viagens, um aumento de 6,84% **copa gol bet** relação ao ano anterior.

Período	Número de viagens	Crescimento copa gol bet relação ao ano anterior
Primeiro semestre de 2024	30.000+	6,84%
Primeiro semestre de 2024 -	-	-

0 comentários

Bebidas personalizadas alegran a los teatros en Londres

No es común que una bebida en la barra de un teatro sea el punto culminante de una visita al teatro. La cerveza se vierte rápidamente en vasos de plástico curvos; el vino a menudo es una opción insatisfactoria de "rojo, blanco o espumoso"; y los precios pueden ser exorbitantes. Pero con la mayoría de las barras de teatro que abren aproximadamente 90 minutos antes del levantamiento del telón, es mucho tiempo para pasar sosteniendo un vaso mediocre de merlot.

No es así en la reciente renovación al aire libre de Fiddler on the Roof en el Regent's Park Open Air theatre de este verano, donde un Mojito Matchmaker (que incluye un palito de menta chocolate Matchmaker como palillo) y un Sunrise Sunset (una mezcla entre un Buck's Fizz y un Tequila Sunrise) están entre las bebidas disponibles. Tanto los cócteles toman su inspiración, y sus nombres, de canciones del espectáculo.

En el Savoy theatre de Londres, la adaptación escénica de Mean Girls trajo una colección de "Bebermos rosa" cócteles, incluidos un Sugar Punch, un Lychee Sour y un Pink Candy, que combina amaretto, almíbar de lychee, prosecco, purpurina comestible y algodón de azúcar. (Estos están disponibles todos los días, "no solo los miércoles", como indica el menú con un guiño conocedor a la película.) Incluso los espectáculos de larga duración como Wicked han ofrecido bebidas temáticas, con sus jarras de Pink Cocktail y Elixir Esmeralda.

A veces la conexión es evidente – véase el Doubtfire Daiquiri en Mrs Doubtfire el musical (Shaftesbury theatre). A veces, se requiere conocimiento del espectáculo en cuestión: el público en Operation Mincemeat (Fortune theatre), por ejemplo, puede ahora ordenar un sangría – no una bebida bespoke, sino un chiste de intervalo.

Tanith Lindon es jefa de bares, alimentos y eventos comerciales en el Regent's Park Open Air theatre y creadora de ese Mojito Matchmaker. Lindon dice: "Intento encontrar algo dentro de los temas de cada espectáculo para vincular el cóctel, a menudo con un juego de palabras divertido para atarlo. Por mucho, los cócteles de espectáculos más exitosos que hemos creado fueron para Legally Blonde. Ofrecimos un OMG&T, que era un ginebra rosa y tónica con un tufo de algodón de azúcar encima; y un Bend and Schnapps, que era otra deliciosa mezcla rosa. Tuvimos una audiencia increíblemente involucrada, en su mayoría femenina, que típicamente compran más cócteles, y los cócteles temáticos superaron con creces a cualquier otra bebida."

Quizás sea más fácil crear bebidas personalizadas en el West End, donde los espectáculos tienen residencia durante semanas si no son meses, en lugar de pequeños o teatros regionales, que a menudo alojan una producción durante un tiempo corto. Pero en el Bristol Old Vic, las bebidas personalizadas "son algo que siempre intentamos hacer con nuestros espectáculos", dice el jefe de hospitalidad y eventos del teatro, Ryan Garvey. Este año, crearon un Raspberry Fizz, nombrado después de uno de los números musicales en su producción de Starter for Ten. Para Gurt Haunted, un espectáculo que se representa cerca de Halloween, dice que planean ofrecer bebidas temáticas, "incluidos cócteles embriagados y que brillan en la oscuridad".

Las obras de teatro también reciben el tratamiento de cócteles personalizados. Este año, la adaptación escénica de la thriller de ciencia ficción Minority Report en el Lyric Hammersmith theatre en el oeste de Londres inspiró cócteles que incluyen una Dame Julia y una Precognition. Antes de eso, la producción de mayo/junio de la drama de los años 60 de Alice Childress, Wedding Band, estuvo acompañada por cócteles que incluyen Planters Punch, Dragoons Punch y Cherry Bounce.

Las pócimas de The National Theatre para los fanáticos de The Witches.

Pero con las entradas de teatro a menudo prohibitivamente caras, ¿los asistentes al teatro se abstendrán del gasto adicional de un cóctel personalizado? Paul Gallagher, director comercial en el Lyric Hammersmith, dice: "Cuando los clientes están pagando a veces precios relativamente bastante altos, a menudo están inclinados a continuar ese 'trato' de una noche en el teatro con compras adicionales. Los cócteles son un buen ejemplo de un agregado que es más especial que solo una cerveza o vino." Cuando el cóctel está temático y se empaqueta como parte de la experiencia, han encontrado que los espectadores teatrales están más inclinados a consentir.

Paddy Ratcliffe, jefe de bares en el National Theatre, dice que los cócteles personalizados no son adecuados para cada espectáculo. "Un elemento de narración es clave", dice. "El año pasado, tuvimos The Witches, que era apto para niños, y Formula 86 es algo que aparece en el espectáculo, por lo que creamos un mocktail para ellos. Es una poción púrpura, por lo que usamos limonada, jugo de arándano y jarabe de violeta. Para los adultos, tenían la oportunidad de 'picarlo' con vodka o ginebra. Fue increíblemente exitoso." El año pasado, también creó un cóctel llamado Sweet Caroline para James Graham's Dear England: "Realmente fue muy divertido, con jarabe de granada rojo derramado encima por esos colores de Inglaterra."

El Raspberry Fizz del Bristol Old Vic se nombró después de una de las canciones en Starter For Ten.

Naturalmente, las redes sociales también desempeñan su papel; los cócteles interesantes y [11bets](#) génicos son la comida ideal para Instagram – especialmente si vienen con un nombre de juego de palabras. "Estamos viviendo en un mundo en el que a la gente le gusta documentar las cosas interesantes que está haciendo", está de acuerdo Ratcliffe. "Cuando hacemos bebidas más coloridas, juguetonas, la gente está obteniendo [11bets](#) s de sí mismos bebiéndolo junto al cartel del espectáculo, o con sus entradas."

Por supuesto, algunos clientes siempre van a elegir una pinta en lugar de, por ejemplo, un Elixir Esmeralda – pero hay muchos que están dispuestos a dejarse seducir por algo un poco fuera de lo común. Los cócteles personalizados siempre se venden, dice Lindon, "pero ciertos grupos demográficos los compran en mayor cantidad ... un espectador de teatro más joven es más propenso a comprar un cóctel de champán que una copa de champán. Intento poner algo en el menú que pueda atraerlos lejos de su pinta o vaso de vino de la casa, y crear algo que no puedes conseguir en ningún otro teatro del West End."

A medida que comienza la temporada de teatro de otoño, ¿qué podría estar next en los menús de las barras de teatro? ¿Un Prospero's Storm (me imagino un giro en el clásico Dark'n'Stormy) para The Tempest en el Theatre Royal Drury Lane? ¿O The Devil Wears Grappa para la transferencia de la adaptación musical de la clásica de los 00s al West End? Si hay otra opción que no sea un flauta de prosecco tibio, estoy adentro.

Autor: symphonyinn.com

Assunto: copa gol bet

Palavras-chave: **copa gol bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-15