

Estados Unidos derrota a Japón en el partido inaugural de los Juegos Olímpicos

A'ja Wilson anotó 24 puntos y Breanna Stewart agregó 22 para ayudar a los Estados Unidos a vencer a Japón 102-76 el lunes por la noche en el partido inaugural de ambos equipos en los Juegos Olímpicos.

Los Estados Unidos ahora tienen una racha invicta de 56 partidos en los Juegos Olímpicos que se remonta a los Juegos Olímpicos de Barcelona de 1992.

La última de esas victorias antes del lunes también fue contra Japón cuando ambos equipos jugaron por la medalla de oro en los Juegos Olímpicos de Tokio hace tres años. Los Estados Unidos se llevaron la victoria con un marcador de 90-75 para su séptimo oro consecutivo.

Estados Unidos continúa con su racha invicta

La victoria del lunes marcó el comienzo de la carrera de los Estados Unidos para mantener esa racha ganadora en marcha.

Japón, que estaba claramente en desventaja física en comparación con los Estados Unidos, intentó mantener el juego cerrado con tiros de tres desde el interior de la línea de tres puntos. Esto funcionó durante un tiempo: Japón solo estaba abajo 37-32 con tres minutos restantes en el primer medio. Los Estados Unidos anotaron 13 de los últimos 19 puntos antes del descanso para abrir una ventaja de dos dígitos.

Los Estados Unidos pusieron el juego fuera de alcance en el tercer cuarto. Chelsea Gray realizó pases hábiles a Wilson para anotaciones fáciles y Japón nunca representó una amenaza después de eso.

Actuación de Japón y Estados Unidos

Jugador	Puntos
Maki Takada (Japón)	24
Mai Yamamoto (Japón)	17
A'ja Wilson (EE. UU.)	24
Breanna Stewart (EE. UU.)	22

Japón anotó 15 triples, mientras que los Estados Unidos solo hicieron cuatro de sus 20 intentos de triples.

Regreso de Brittney Griner

Este fue el primer juego internacional de Brittney Griner desde que pasó tiempo en una prisión rusa en 2024 por posesión y contrabando de drogas. Jugar por su país era una idea remota en ese momento. Diez meses después, estaba libre después de un intercambio de prisioneros de alto perfil.

Ahora, 19 meses después, está vistiendo la camiseta de los Estados Unidos en los Juegos Olímpicos de París – su primer viaje al extranjero para jugar desde que regresó de Rusia.

Griner fue clave en el juego por la medalla de oro de 2024, anotando 30 puntos.

Fue la mayor cantidad de puntos anotados por un jugador estadounidense en un juego por la medalla de oro. Anotó 11 puntos y nueve rebotes el lunes. Con Wilson capturando 13, los Estados Unidos tuvieron una ventaja dominante de 56-27 en los tableros.

As frutas do verão: guloseimas púrpuras

Dentre todas as frutas de verão, são as ameixas nas quais eu me embriago. Não consigo me cansar de **cupom bet** pele carmesim e dourada e da carne doce e generosa. Seu suco, pegajoso como mel, é o melhor de todos para ter correndo pelo queixo (salvo, talvez, pela greengage perfeitamente madura, que é um prazer fugaz e um pesadelo para ser rastreada, mesmo para um fã de ameixas como eu).

As frutas também acabam na cozinha, servindo como base succulenta para uma torta cercada de açúcar, recheio de turnovers de massa folhada e camada do meio de uma trifle, entre bolo e creme de baunilha.

As ameixas também fazem um excelente chutney. Elas introduzem doçura para equilibrar as cebolas e vinagre, amaciar o pique das pimentas, dando uma textura sedosa ao molho. Eu fiz chutney de ameixas esta semana, picantes com pimentas e polvilhados com passas de uva e sementes de mostarda amarela. Eu adicionei alguns abricótes ao pote, adicionando uma nota ainda mais profunda de fruta (eu tenho o chutney **cupom bet** mente como acompanhamento para um queijo cheddar).

Mas há mais e essa é a conserva que será apanhada por pedaços irregulares de um poppadom partido, misturada ao arroz cozido e untada nas camadas de um sanduíche de presunto. Em outras palavras, um condimento versátil, dando seu calor frutado a inúmeras ocasiões.

Há alguns pudins de ameixas na mesa: uma ameixa tonta com creme e creme, bem como um impromptu dessert com migalhas de bolo e sorvete. Ambos foram feitos com um estufado de ameixas e especiarias que continha anis estrela e gengibre preservado picado. Não conheço nenhuma especiaria que se sinta tão à vontade na companhia de uma ameixa, seja **cupom bet** forma de gengibre **cupom bet** pó **cupom bet** bolo de ameixa ou como a adição quente e translúcida de gengibre preservado. O xarope do frasco é um ingrediente útil para ter **cupom bet** torno, também, para chorar sobre sorvete de baunilha ou para mexer **cupom bet** uma jarra de creme.

Ameixa e abricote chutney

O caráter de um chutney pode mudar ao longo do tempo. Eu gosto do calor fresco de um lote recém-feito, mas, ao longo de alguns meses, as notas mais quentes e picantes se amaciarão um pouco para produzir um chutney mais redondo. Eu esterilizo os frascos lavando-os bem, então verso água fervente neles do chaleira. Deixo esfriar, então descarto e seco os frascos com uma toalha limpa. Eles estão então prontos para encher. *Faz 3 x 250g frascos de geleia. Pronto **cupom bet** 2 horas.*

ameixas 450g
abricotes 350g
cebolas 350g
passas de uva 125g
açúcar mascavo claro 250g
pimenta 1 colher de chá picada
sal 1 colher de chá
sementes de mostarda amarela 2 colheres de chá
vinagre de maçã 150ml
vinagre de malte 150ml
bengala 1

Corte as ameixas e abricotes ao meio e retire as sementes. Coloque a fruta **cupom bet** uma panela de aço inoxidável ou esmaltada. Pele e corte as cebolas **cupom bet** pedaços grossos e adicione-os à fruta.

Tempere com passas de uva, açúcar mascavo, pimenta picada, sal e sementes de mostarda amarela. Coloque a panela sobre uma fonte de calor moderada, adicione os vinagres e bengala e leve à ebulição.

À medida que a mistura ferve, abaixe o calor para um leve cozimento, então cubra parcialmente com uma tampa e deixe cozinhar por uma hora ou mais, dando uma mistura ocasional para impedir que o chutney grude.

Quando tudo estiver macio, retire a bengala e sirva **cupom bet** frascos esterilizados e feche. O chutney será conservado **cupom bet** um local fresco por várias semanas, embora eu mantenha o meu no frigorífico.

Ameixas com migalhas de gengibre e sorvete

'Camadas de delícia': ameixas com migalhas de gengibre e sorvete. [grilles zebet](#)

Camadas de delícia aqui, com ameixas suaves cozidas suavemente e gentilmente especiadas com anis estrela e cravo-da-índia, migalhas de gengibre delicadas e sorvete de baunilha frio. Você poderia fazer seu próprio bolo de gengibre, claro, mas você não precisa: um bolo de gengibre comprado na loja também é bom aqui. *Serve 4. Pronto **cupom bet** 40 minutos*

Para a camada de ameixa:

ameixas 12, médio

açúcar de confeitado 80g

água 250ml

anis estrela 2 flores inteiras

cravo-da-índia 4

gengibre preservado 3 pedaços, **cupom bet** xarope

xarope do frasco de gengibre 4 colheres de sopa

Para terminar:

bolo de gengibre 250g (o mais escuro que puder encontrar)

sorvete de baunilha 250ml (4 colheres soltas)

Você também precisará 4 copos ou frascos pequenos de geleia

Limpe as ameixas, então divida-as ao meio do péisico até a ponta. Tire as sementes e coloque a fruta **cupom bet** uma panela de aço inoxidável ou esmaltada. Espolvoreie com açúcar, então coloque a água por cima. Desça as flores de anis estrela e os cravos e leve à ebulição. À medida que a mistura começa a ferver, abaixe o calor para um cozimento baixo. Corte o gengibre **cupom bet** pequenos pedaços e misture às ameixas, juntamente com o xarope de gengibre, então reserve.

Desfie o bolo de gengibre **cupom bet** migalhas grossas (é provavelmente melhor fazer isso à mão, para que você não os processe demais), então divida-os entre 4 copos, frascos ou tigelas. Sirva a fruta por cima das migalhas, juntamente com algum do caldo de cozimento, então coloque uma bola de sorvete **cupom bet** cada.

Ameixas cozidas **cupom bet** brioche

Toste 2 fatias grossas de brioche e, enquanto ainda quentes, sirva por cima o suco das ameixas cozidas, acima. Deixe o suco absorver no pão. Disponha alguns das ameixas cozidas sobre o pão, então passe por baixo de um grill quente por 4 ou 5 minutos até que as ameixas tenham começado a caramelizar. Olhe cuidadosamente, para que o brioche não queime, então transfira

para pratos e sirva com iogurte espesso, labneh ou buttermilk.

Siga Nigel no Instagram NigelSlater

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cupom bet

Palavras-chave: **cupom bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-18