

Cadetes de la Real Colina Militar de Canadá en competencias anuales

Todos los años, durante la primavera, los cadetes de primer año de la Real Colina Militar de Canadá en Kingston, Ontario, participan en una serie de competencias. Los desafíos y el curso de obstáculos tienen como objetivo poner a prueba su fuerza, resistencia y trabajo en equipo.

"Si no te importa mojarte un poco y no pisas ninguno de los contenedores de humo, puedes acercarte mucho a la acción", dice Elliot Ferguson, quien había capturado el evento anteriormente en su capacidad como fotógrafo de noticias y deportes.

[estudar roleta online](#) grafía de guerra y cercanía

El fotógrafo de guerra Robert Capa dijo una vez que si tus [estudar roleta online](#) grafías no son lo suficientemente buenas, no estás lo suficientemente cerca. Ferguson ha intentado seguir este principio todo lo que ha podido.

Un escenario lleno de acción y capas

Ferguson no pudo hablar con el cadete en primer plano de su encuadre, ya que el joven estaba claramente ocupado, pero lo considera el punto focal y el primero de una serie de capas. "A medida que miras más, notas a los dos cadetes sentados a su lado, luego a los cadetes detrás, luego a los cadetes de pie y, finalmente, a los espectadores y simpatizantes en el fondo. También me gusta que el humo cree una especie de cortina que aísla la escena."

Camaradería y espíritu de cuerpo

Ferguson describe los eventos como agotadores, pero insiste en que construyen efectivamente la camaradería y el espíritu de cuerpo. "Los cadetes se esfuerzan al máximo. Una versión más joven de mí probablemente habría disfrutado haciendo esto, pero ahora? Me hace sentir fuera de forma!"

Receitas fáceis com alho e cebolas: cebolas grelhadas com ovos e iogurte de manjeriço à tarragon (imagens destacadas no topo)

Explore a variedade da família aliaza com essa receita de cebolas grelhadas com ovos e iogurte de manjeriço à tarragon. As cebolas grelhadas são uma ótima opção para uma refeição rápida e saborosa. Este prato pode ser servido como um acompanhamento ou como prato principal.

Tempo de preparo:

20 minutos

Tempo de cozimento:

20 minutos

Rendimento:

4 porções como acompanhamento

Ingredientes:

- 2 cebolas brancas
- 4 cebolinhas grandes
- 2 Shallots grandes
- 150g de cebolinhas pequenas
- 60ml de azeite de oliva
- Sal marinho fino e pimenta preta
- 3 ovos ambiente
- 2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 150g de iogurte grego
- 1 dente de alho
- 25g de folhas de manjericão
- Folhas de manjericão extra para servir

Instruções:

1. Pré-aqueça uma chapa **mrjack bet baixar** fogo alto.
2. Em uma tigela grande, coloque as cebolas, adicione duas colheres de sopa de azeite e meio-chave de sal, mexa para untar.
3. Coloque cerca de um terço das cebolas na chapa **mrjack bet baixar** uma única camada e sem sobrecarregar a panela. Grelhe, voltando algumas vezes, por três a cinco minutos (dependendo do tamanho das cebolas), até que esteja bem cozido.
4. Enquanto a cebola cozinha, abra as ovas e coloque-as **mrjack bet baixar** uma tigela com água fervente. Cobre a panela, reduza o fogo para médio-alto e deixe cozinhar por sete minutos.
5. Escorra as ovas, passe-as por uma peneira fria, esfregue delicadamente para retirar a casca e retire os pedaços de casca.
6. Para a salsa, misture o restante do azeite, o vinagre, o suco de limão, o iogurte, o alho picado, o manjericão finamente picado, a pimenta e o sal.
7. Sirva as cebolas grelhadas com as ovas no topo. Espalhe o manjericão picado e sirva com uma boa quantidade de pimenta preta.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: mrjack bet baixar

Palavras-chave: **mrjack bet baixar** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-19