

número da lotofácil

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: número da lotofácil

Resumo:

número da lotofácil : Depósito relâmpago! Faça um depósito em symphonyinn.com e desfrute de um bônus instantâneo para jogar mais!

NASCAR

em: NBC

NBC

Aberturas
tema
tema

"Fuel" por
Metallica
(2001 2003)
"Traz de volta
a luz do sol"
de Blake
Shelton (2024
2024)"Running
'down a
dream" by
Tom Petty
performed by
ZZ Ward
(2024 2024)
"The Well" Por
Marcus King
(2024 2024)
(2024)

País de:

de de United United

Origem Estados

origem

Original

Original

original

original Inglês

Original

língua

linguística

Com a **número da lotofácil** 1a vitória em **número da lotofácil** 12 de junho de 2024, Daniel Daniel
suezO primeiro piloto nascido no estrangeiro a vencer em **número da lotofácil** todas as três
séries nacionais da NASCAR, e o 35o piloto na história da Nascar a realizar este feito. feat.

conteúdo:

número da lotofácil

Rory McIlroy lidera el BR PGA Championship empatado con Robert MacIntyre

Rory McIlroy entregó una tarjeta de 66 golpes, cinco bajo par, en la primera ronda del BR PGA Championship en Valhalla. El norirlandés se ubica en la cima de la tabla de posiciones junto al escocés Robert MacIntyre.

Jugador	País	Ronda 1
Rory McIlroy	Irlanda del Norte	66, -5
Robert MacIntyre	Escocia	66, -5
Xander Schauffele	Estados Unidos	67, -4

McIlroy, de 35 años, mostró cautela durante su ronda y su putter lo mantuvo a flote. Un trío de birdies en los hoyos 5, 6 y 7 (hoyos 14, 15 y 16 en el recorrido) impulsaron su score. Su approach en el hoyo 18 le permitió salvar el par y finalizar con una tarjeta de 66 golpes.

El escocés Robert MacIntyre también entregó una tarjeta de 66 golpes y se ubica empatado en el primer lugar con McIlroy. MacIntyre pasó tres semanas en su hogar en Oban, Escocia, y afirmó que este descanso le permitió recargar energías y mejorar su juego.

Xander Schauffele se ubica en el tercer lugar, a un golpe de los líderes. El estadounidense firmó una tarjeta de 67 golpes y buscará su primer título en un major.

Tiger Woods terminó con una ronda de 72 golpes y se ubica en el puesto 83. El 15 veces campeón de majors lamentó su falta de competencia y admitió que necesita más rondas de torneo para mejorar su juego.

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 vía 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 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 ca phe muoi 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 un phin, 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: número da lotofácil

Palavras-chave: **número da lotofácil**

Data de lançamento de: 2024-09-04