

Alpinista queniano experiente morre e sherpa nepali ainda desaparecido após tentativa de subida ao Everest sem oxigênio suplementar

Um alpinista queniano experiente morreu à quarta-feira e os resgatadores ainda estão procurando o sherpa nepali que estava com ele, após a equipe ter tentado alcançar o cume do Everest sem oxigênio suplementar, de acordo com o governo nepalês e o seu empregador.

O corpo do montanhista de 40 anos, Joshua Cheruiyot Kirui, foi encontrado a cerca de 20 metros do cume do monte mais alto do mundo, disse um oficial do Departamento de Turismo do Nepal à **slot r**.

"Seu sherpa ainda está desaparecido e a agência de expedições ainda está procurando-o", disse o oficial Gautam Khim Lal por telefone, falando do pé do monte.

Kirui, um banqueiro com base **slot r** Nairóbi, e o guia nepali de 44 anos, Nawang Sherpa, foram relatados desaparecidos na quarta-feira, depois de perderem o contato por rádio. Uma equipe de resgate então começou a procurá-los **slot r** acampamentos e trilhas ao longo do expansivo monte, disse Gautam à **slot r**.

O corpo de Kirui foi descoberto na noite de quarta-feira, horário local no Nepal, a cerca de 28.970 pés (8.830 metros) acima do nível do mar.

Seu empregador, o KCB Bank, o descreveu como "um atleta apaixonado e montanhista", dizendo que ele era "o segundo queniano a jamais alcançar o cume do Everest" **slot r** uma postagem no X.

Kirui documentou **slot r** corajosa tentativa de escalar o pico do Everest sem oxigênio suplementar **slot r slot r** última postagem no Instagram. "Uma tentativa sem oxigênio traz suas próprias preparações e riscos, fisicamente meu corpo está pronto", escreveu, também listando os cuidados que estava tomando.

Ele listou os medicamentos que estava trazendo para qualquer doença ou gelo e disse que seu guia também carregaria uma garrafa de oxigênio de emergência.

"E então, após investimentos pesados fisicamente, mentalmente, tempo (essa expedição está levando mais de um mês de um banqueiro regular de 8 para 5), financeiramente (a quantidade de zeros necessários para fazer isso significa que declaro falência assim que piso de volta no Quênia) ... é agora a hora da verdade", escreveu.

Comentários de felicitações e desejos de boa sorte no post do Instagram logo foram substituídos por mensagens de condolências à medida que se espalhava a notícia de que seu corpo havia sido encontrado.

Kirui era apaixonado pela natureza, que corria ultramaratonas e escalava algumas das montanhas mais desafiadoras do mundo, de acordo com os colegas.

"Sua vontade indomável e paixão inquebrável pela montanhismo o levaram a conquistar os cenários mais impressionantes do mundo", escreveu o CEO do KCB Group, Paul Russo, sobre ele. "Susas recentes vitórias no Mt Manaslu e no Mt Everest são uma prova de seu espírito aventureiro e determinação."

O Everest, o pico mais alto da cordilheira do Himalaia, também é o mais alto do mundo, com 29.035 pés (8.850 metros) acima do nível do mar no limite entre o Nepal e o Tibete - uma região autônoma da China. Mais de 300 pessoas são conhecidas por terem morrido no monte.

A primavera é o melhor momento para escalar o Everest, embora alguns alpinistas possam

escalar na menos favorável estação

Receita de Massa com Molho de Pimentões Assados

Ferva uma panela grande e profunda d'água e adicione generosamente sal. Coloque 200g de **pappardelle** ou **spaghetti** e cozinhe por tempo sugerido no pacote - isso levará aproximadamente 8-9 minutos.

Enquanto a massa cozinha, escorra 150g de pimentões assados **slot r** conserva de seu caldo e coloque-os **slot r** uma jarra de liquidificador. Adicione 2 dentes de alho assado ou 2 colheres de sopa de pasta de alho assado, aproximadamente 10 folhas de **manjeriço** e 2 colheres de sopa de **salsa**.

Em uma frigideira seca e plana, dore 4 colheres de sopa de **pinhões** até ficarem dourados, agitando a frigideira de tempos **slot r** tempos. Adicione metade deles ao molho de pimentões e ervas e reserve o restante para uso posterior.

Corte 3 tomates médios ao meio, adicione-os ao liquidificador, então processe até formar uma massa grossa e espessa. Tempere com pimenta do reino preta.

Escorra a massa e deixe-a de molho no escurridero. Retorne a frigideira ao fogo, transfira a massa para a frigideira, escorra-a do liquidificador com uma espátula de borracha para não desperdiçar nenhuma massa, e deixe ferver por um minuto. Retorne a massa à frigideira. Misture 1 colher de sopa de **capres**, então divida entre 2 pratos de massa. Espalhe os pinhões restantes e um pouco de azeite de oliva por cima. *Bastante para 2. Pronto **slot r** 15 minutos*

Este molho de pimentões assados também é ótimo com gnocchi cozidos. Misture os gnocchi cozidos no molho e transfira para uma tigela pequena e resistente ao forno, polvilhe com queijo parmesão ralado e asse até ficar bem quente, com o queijo derretido começando a dourar.

A salsa de pimentões assados também funciona bem como acompanhamento para cordeiro grelhado ou atum.

Siga Nigel no Instagram [NigelSlater](#)

Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](#)

Assunto: slot r

Palavras-chave: **slot r - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-17