

# sporting u19 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: sporting u19

---

## Oito membros da equipe canadense de patinação artística **sporting u19** pista curta entram com pedido de medalha de bronze no Tribunal Arbitral do Esporte

Pouco mais de um mês após a revisão dos resultados de uma competição de destaque nos Jogos Olímpicos de Inverno de Pequim de 2024 pela entidade mundial responsável pelo figurino skate, que retirou a medalha de ouro da Rússia e deu aos Estados Unidos uma vitória longamente atrasada, uma nova briga sobre o resultado eclodiu na segunda-feira.

Oito membros da equipe canadense que competiram na competição por equipe **sporting u19** Pequim entraram com um pedido no Tribunal Arbitral do Esporte para que eles recebam as medalhas de bronze no evento por equipe. O tribunal anunciou a submissão, mas não revelou detalhes.

Os canadenses, cujo pedido foi acompanhado pela federação e o comitê olímpico nacional de seu país, são esperados para argumentar que a federação global do esporte figurino skate errou quando revisou os resultados da competição **sporting u19** janeiro, depois que a patinadora russa Kamila Valieva, que participou, uma jovem prodígio adolescente, foi dada a uma proibição de quatro anos por doping.

### Os apelos podem mais uma vez atrasar a entrega das medalhas

O apelo, juntamente com outros três apresentados por interesses russos sobre os resultados, garantiu que uma controvérsia que já durava cerca de dois anos agora será estendida - complicando a entrega das medalhas a qualquer patinador até que seja resolvido definitivamente.

Os canadenses e outros alegaram que quando a união internacional de figurino skate, a ISU, apagou os pontos ganhos pela Sra. Valieva dos resultados, falhou **sporting u19** atualizar os pontos totais de atletas que competiram contra ela **sporting u19** ambas as ocasiões **sporting u19** que ela entrou no gelo.

Se o fizesse, a equipe do Canadá seria atualizada para o terceiro lugar no evento, empurrando a Rússia do pódio inteiramente.

### Özge Kalvo: uma chefe turca **sporting u19** Sydney

Özge Kalvo nunca pensou **sporting u19** ser uma chefe: "Meu plano original era ser médica e ou dentista."

Mas uma reunião casual com o chefe do programa de gastronomia na Universidade Yeditepe a convenceu a seguir **sporting u19** e paixão culinária e se matricular no curso de gastronomia de graduação.

"Essa é uma história típica, eu sempre cozinhei. Sempre com a minha mãe, minhas avós e os cafés da manhã de domingo com meu pai, e sempre aprendendo, sempre observando Ready, Steady, Cook, mesmo que não entendesse o inglês", diz Kalvo. Foi uma boa maneira de aprender.

Após concluir o curso, Kalvo trabalhou por dois anos no restaurante Gram **sporting u19** Istambul. Em 2024, como resultado de um festival cultural australiano de um ano na Turquia, um número de chefs e profissionais da indústria hostelaria australianos visitou o Gram, incluindo o chef Matt Stone, Joost Bakker (fundador do Future Food System) e Ross Close (fundador da empresa de vinhos Battle of the Wines). "Então fui até eles, disse: Quero trabalhar na Austrália."

Close convidou Kalvo para cozinhar **sporting u19** Melbourne para um evento que mostrava 9 vinhos turcos e australianos.

"Cozinhamos para 100 pessoas **sporting u19** três dias **sporting u19** uma cozinha de salão com nenhum equipamento. Foi 9 maravilhoso", diz Kalvo. "Me mudei para Sydney alguns meses depois."

Em Sydney, Kalvo trabalhou **sporting u19** restaurantes turcos modernos Efendy e Anason 9 antes de se juntar ao restaurante de madeira Ester **sporting u19** 2024.

"Ester foi um sonho. Foi minha escola verdadeira para cozinhar", 9 diz Kalvo. "Eles combinaram tantas cozinhas, estilos, ingredientes, técnicas e madeira. Foi tão divertido. Foi tão livre."

Para refeições do pessoal, 9 Kalvo servia sabores turcos, onde a proteína predominante - cordeiro - lhe rendeu o apelido afetuoso de "rainha do cordeiro". 9 Ela co-optou esse apelido carinhoso para dois jantares pop-up no Ester.

"Parece Ester, mas é turco", diz Kalvo. Ela colocou borek 9 de coração de almôndega de cordeiro com molho quente no menu, e arroz de frango mússel com whey fumegado e 9 sorvete de trigo fermentado - uma variação de midye dolma (mexilhões recheados turcos). Enquanto isso, para vegetarianos, ela fez "içli 9 köfte", bolinhos de massa recheados com cogumelos fermentados **sporting u19** vez da carne moída tradicional.

"Sempre há a pergunta: o que é 9 a história? O que quero que ele signifique?... Pode ser as receitas de minha avó, mas também é daqui, da 9 minha experiência", diz Kalvo sobre o processo de desenvolvimento de seus pratos.

Ela deixou o Ester **sporting u19** 2024 para assumir o 9 cargo de chefe de cozinha na Baba's Place **sporting u19** Marrickville, e seu projeto pop-up está **sporting u19** pausa - mas **sporting u19** 9 paixão não.

## Menemen de Özge Kalvo - receita

### (Imagem do topo)

O menemen de Kalvo é **sporting u19** própria brincadeira com o clássico prato 9 turco. Os ingredientes são semelhantes a shakshuka, no entanto, os ovos são batidos no fundo **sporting u19** vez de cozidos por 9 cima, o que significa que não é necessário transferir da fogão para forno.

"Eu gosto mais do lado do tomate, menos 9 ovos, com uma pequena quantidade de cebola, alho e pastirma turca [pastirma]", ela diz.

É uma receita simples e caseira projetada 9 para ser cozinhada rapidamente e compartilhada.

### Tempo de preparo:

10 min

### Tempo de cozimento:

15 min

### Serve para:

2

20g de manteiga sem sal

30ml de azeite de 9 oliva

1 cebola vermelha picada

1 pimentão amarelo banana picado

1 dente de alho picado

50g de pastirma (pastrami turco), sujuk ou chouriço

1 lata 9 de tomates picados ou 2 tomates maduros picados

4 ovos

1 colher de chá de pimenta aleppo

50g de feta

## 2 pães caseiros

Coloque uma frigideira média sobre fogo médio. Aquecer a manteiga e o óleo por cerca de um minuto, até que a manteiga tenha derretido e comece a ferver.

Adicione a cebola e refogue por três a quatro minutos, mexendo, até ficar macia e transparente.

Adicione o pimentão e refogue por mais três a quatro minutos até amaciar.

Adicione o alho, mexa e refogue por um minuto.

Adicione a pastirma e refogue por dois minutos até que a gordura tenha derretido.

Adicione os tomates, mexendo para incorporar.

Fervura por dois a três minutos, então tempere com sal e pimenta.

Enquanto os tomates ferverem, bata os ovos **sporting u19** em uma tigela grande.

Aumente o fogo da frigideira para alto. Adicione os ovos e misture-os ao molho de tomate, permitindo que eles cozam, e cozinhe por dois minutos. Retire a frigideira do fogo.

Espalhe a pimenta aleppo e desfie o feta sobre os ovos. Servir imediatamente na frigideira, com pão caseiro do lado para mergulhar.

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: sporting u19

Palavras-chave: **sporting u19 - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-08-15