

elevensport ~ Valores mínimos de saque para casas de apuestas: slotomanía gratis

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: elevensport

Chungdam: una nueva experiencia de barbacoa coreana en Londres

Chungdam, ubicado en 35-36 Greek St, London W1D 5DL. Reservas a través de WhatsApp: 07548 925 636, [city sporting](http://citysporting.com). Entrantes y acompañamientos £7.50 – £18.50; platos de barbacoa £13.50 – £68; arroz y fideos £14.50 – £16.50; postre £38. Vinos desde £35 por botella.

A veces resulta extraño cuando lo que alguna vez fue familiar se vuelve ajeno; cuando te mudas, por ejemplo, y lo que era tuyo de repente pertenece a alguien más. Después de que mis padres fallecieron, vendimos la casa familiar en el noroeste de Londres y los nuevos propietarios cortaron el magnífico castaño de Indias de la entrada, el gran árbol cuya copa había abarcado mi infancia. También pavimentaron el césped para crear más espacio de estacionamiento. Quise enojarme, pero supe que ya no era mío para enojarme. Debía reservar la ira para atrocidades más merecedoras. Más tarde, me dijeron que esta casa, en la que había pasado una adolescencia ruidosa y empapada de vodka, ahora era el hogar de monjes budistas y sus cuidadores. La casa se había ido con alguien más. Probablemente estaba sin alcohol.

Sentí el mismo desaliento sobre el edificio en la esquina de Greek y Romilly Streets en el Soho de Londres. Una vez fue el hogar de Y Ming, un restaurante chino del que he escrito en posiblemente detalles exasperantes. Era un cliente habitual allí y, durante muchos años, a menudo ni siquiera necesitaba abrir la puerta para ingresar. Me veían venir y la abrían para mí. Era mi lugar. A fines de 2024, cerró y lloré la gran mordida que se había quitado de mi psicogeografía de la ciudad. Eventualmente, noté que la fachada de jade verde había sido pintada de crema pálida. El edificio estaba avanzando con su vida. Tenía que seguir adelante, también.

Una nueva experiencia en Chungdam

En abril, abrió como un restaurante de barbacoa coreana llamado Chungdam, después del distrito Cheongdam-dong de Seúl, supuestamente famoso por sus restaurantes y bares. Obviamente, lo consideré muerto para mí. Pero luego miré el menú. Algo sobre su elegante tipo serif, y la concisión de la oferta, me atraía. Experiencias previas de barbacoa coreana, el ritual detallado de asar fragmentos de animal para ti en la mesa, me han llevado a considerarlo un asunto ruidoso, con codos sobre la mesa. Siempre está impulsado por una corriente subyacente de ansiedad de que, como un novato en el foxtrot o la recreación de la guerra civil, no lo estás haciendo bien. No hace mucho, revisé Jinseon en Coventry y allí usaban carbones reales que escupían y chisporroteaban que dejaban tu cabello oliendo a tu cena. Disfruté eso, pero Chungdam promete algo muy diferente. Y cumple con esa promesa.

'Nublan el aire sobre nuestra mesa con una intensa sazón': costilla corta. [abrir site de apuestas](#)

Si puedes entrar, eso es. La puerta, que una vez estuvo abierta para mí, ahora está, como una joyería de Bond Street, cerrada con llave. Quizás perciban mi desconcierto, porque se abre rápidamente. La política tiene sentido de inmediato. Siempre ha sido un espacio ajustado y, con el personal moviéndose rápidamente para atender a las parrillas, realmente no hay mucho espacio para que los hombres con barbas como yo andemos por ahí. Una puerta cerrada, combinada con una clientela casi por completo asiática que claramente sabe lo que está haciendo, puede resultar un poco intimidante. Una vez dentro, deja de serlo. De manera tranquila

y solícita, el personal te hace saber que están encantados de que hayas venido.

'Aromático y delicado': kimchi. [abrir site de apuestas](#)

Así que prendamos el plato eléctrico incrustado y vayamos directamente al plato principal. La lista de cortes para la barbacoa incluye filete y costilla wagyu, el Versace de la cámara frigorífica a precios igualmente llamativos. Está ahí para impresionarse a uno mismo. Estos pueden ser ignorados. Tenemos una porción de finas, rebanadas de hombro de cerdo ibérico con marmoleado de grasa por £18.50, que chisporrotean y se enroscan en la plancha. El suelo antes alfombrado ahora es un azulejo crema que combina con las paredes de oatmeal, porque la alfombra se volvería pegajosa con el tiempo a causa del humo flotante. Tenemos pastas saladas y dulces de ajo y chile con las que untar el cerdo, y lechuga crujiente para envolverlos. Lo mejor de todo, tenemos a nuestro mesero, quien se para discretamente a nuestro lado por unos minutos, haciendo gestos precisos y controlados, hasta que concluye que todo está como debe estar. Lo que podría haber sido una fuente de ansiedad ahora simplemente se ha convertido en la cena. Apretados, puños pálidos de enoki y gruesas hojas de repollo chino cremoso se agregan a la parrilla donde se tuestan y caramelizan.

Tenemos trozos sin hueso, sin piel de muslo de pollo salado, que toman un rápido carbón y finas rebanadas de costilla de res marinada en soja. Estos nublan el aire sobre nuestra mesa con una intensa sazón. Vivo para las nubes de sabor sobre mi mesa. Obviamente, esto es enorme diversión, pero a diferencia de experiencias previas de barbacoa coreana, también es de bajo mantenimiento, excepto por los palillos de metal resbaladizos, que desafían nuestra destreza. Lo logramos al final.

'Como si hubiera entrado en una noche de viernes en el quiosco': bistec Jeon. [abrir site de apuestas](#)

Todo esto viene ricamente acompañado. Su kimchi logra ser tanto picante como delicado, las rebanadas de col roja manchadas de carmín colapsadas unas sobre otras como las páginas abultadas de algún directorio telefónico húmedo. Hay un plato de sus propios encurtidos crujientes, que incluyen espárragos y tallos elásticos de bok choy, de pie. Tenemos una ensalada robusta de radicchio, cebollas de primavera y rábanos, con batoncitos perlados de calamar. A un lado hay una salsa de chile oscuro y profundo gochujang, el regalo fermentado, profundo en chile, de Corea al mundo. Tenemos una ensalada de cebollas tiernas, cortadas en juliana, rebozadas y luego friendas. Llega un arroz tibio en un tazón caliente con la promesa soleada de un huevo crudo y filetes de res marinados, todo lo cual se cocina contra el tazón caliente mientras se mezcla para nosotros.

Chungdam se promociona a sí mismo como una versión refinada de los bulliciosos lugares de parrilla de mesa que se encuentran a lo largo de Shaftesbury Avenue, y está

El sol está afuera, el fútbol está encendido, los jardines de cerveza están abarrotados y las rosadas tomas de palomas sin alcohol (el nuevo negroni) se muestran en Instagram, pero apuesto a que alguien en tu vida ha renunciado a beber. Quizás más de una persona. Conozco a muchos (si cuentas el "conocimiento" parasocial y no salgo mucho, así que no lo hago). La sobriedad está en todas partes; bajé dos ensayos sobre el tema la semana pasada.

La sobriedad es lo último en tendencias: apareció en una lista de "nuevos símbolos de estatus" en Grazia (aunque también lo hizo el vino naranja; contienen multitudes).

La curiosidad sobria

Siempre una adopción tardía, estoy experimentando ahora la "curiosidad sobria". No tengo un problema con la bebida: somos más que amigos de Facebook, pero ni siquiera Liz Taylor y Richard Burton. En mis años de formación bebiendo, tomaba antidepresivos que hacían que mis resacas fueran tan aterradoramente oscuras que me desanimaron de beber durante una década. Ahora disfruto de un martini sucia o una margarita (todos vehículos para la única sustancia de la que realmente tengo un problema: la sal), pero soy relativamente "toma o déjalo". Tomaré una bebida si salgo (lo cual sucede raramente) y mi esposo y yo tenemos una la mayoría de los viernes y sábados por la noche, pero no la extraño cuando no sucede.

Podría renunciar fácilmente. ¿Debo hacerlo? Un artículo sobre el "proceso profundamente personal" de decidir si beber o no en el New York Times cita un gran metaanálisis en 2024 que demostró un "aumento estadísticamente significativo del riesgo de mortalidad por cualquier causa" para las mujeres que bebían al menos dos bebidas al día o más, y para los hombres que consumían más de tres al día, lo que sugiere que es una obviedad. Pero, como explicó un investigador, expresado en términos de acortamiento de la vida, no es dramático: "Dos bebidas por semana, esa elección equivale a menos de una semana de vida promedio perdida". Aún así, es mejor dejar de fumar y los recién sobrios dicen que su piel está más clara y tienen más energía; como alguien con la dinámica espumosa de una de esas ranas que se asemeja a un aburrido aguacate, estoy tentada, pero ambivalente.

¿Por qué? No tengo un problema con la bebida, pero tengo un gran problema con compararme con los demás y, históricamente, con la negación de mí misma (un trastorno alimentario en mi veintena), y eso puede ser una combinación tóxica: cualquier cosa que tú puedas renunciar, yo puedo renunciar mejor. Temo que estoy considerando la sobriedad principalmente por miedo a perderme algo.

También me pregunto si la función social y ritual de la bebida a veces es más importante, para mí, que el pequeño beneficio para la salud incremental que obtendría al negarme a una bebida. Esas noches de los viernes, cuando mi esposo abre felizmente su sidra y me hago un martini que es 50% aceitunas, son un momento clave de comunicación de pareja (la investigación reciente sugiere que las parejas con hábitos de bebida similares pueden vivir más). También hay otras personas en mi vida con las que una bebida compartida ocasionalmente se siente significativa, también. Como una mascota de pandemia, no socializo bien — soy áspera, tiesa, ansiosa — y aunque el alcohol no me convierte en divertida y espontánea (no es una poción mágica), creo que a veces aceptar y participar en una experiencia compartida marca una diferencia.

El poder social y cultural de la bebida

La bebida y sus rituales aún tienen poder social y cultural — simplemente decir que no cambiará eso instantáneamente. A medida que continúa la investigación y se modifican las políticas, eso puede disminuir — sucedió (en gran medida) con los cigarrillos. Pero mientras tanto, mi respuesta a la pregunta del New York Times, "¿Vale la pena esa bebida para ti?" probablemente sea sí, a veces. Incluso desde una perspectiva de bienestar preocupada, una vida social saludable proporciona "efectos protectores de salud poderosos". Por supuesto, puedes tener "redes sociales saludables de conexión" sin alcohol — cientos de millones de personas lo hacen — pero es perjudicial ignorar cuántas aún están lubricadas por él.

Esta stuff realmente es profundamente personal: lo que decida cualquiera está bien y no es asunto nuestro (algo que sé que muchos no bebedores luchan por que los bebedores acepten). Solo soy consciente de que la parte más espinosa de reevaluar cómo tratamos el alcohol como sociedad puede ser nuestras relaciones individuales con él como animales sociales.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: elevensport

Palavras-chave: **elevensport ~ Valores mínimos de saque para casas de apostas: slotomanía gratis**

Data de lançamento de: 2024-11-02