

real bets 365 com - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: real bets 365 com

Nova Zelândia: Surdos e deficientes visuais poderão desfrutar de legendas **real bets 365 com** braille **real bets 365 com** óperas

Fãs de ópera cegas e de baixa visão na Nova Zelândia serão as primeiras no mundo a terem acesso a legendas **real bets 365 com** braille durante as apresentações ao vivo, oferecendo uma experiência enriquecedora sem a interferência de descrições sonoras.

Companhias de ópera **real bets 365 com** todo o mundo costumam usar legendas – **real bets 365 com** que os líricos ou roteiros são traduzidos para outros idiomas e exibidos **real bets 365 com** telas durante uma apresentação ao vivo – para dar aos espectadores uma compreensão mais profunda do que está sendo dito ou cantado no palco, na hora.

Até agora, a opção primária para ouvintes com deficiência visual para entender o texto da ópera era através de descrições sonoras, o que pode interferir na música.

Tecnologia inovadora

O diretor geral da NZ Opera, Brad Cohen, desenvolveu a tecnologia junto com a **real bets 365 com** empresa contexts.live. Ela envia legendas **real bets 365 com** braille para a máquina de leitura braille pessoal de um usuário no mesmo momento **real bets 365 com** que o público sem deficiência visual está lendo as traduções **real bets 365 com** tela.

Cohen acredita que a tecnologia é uma primeira mundial e pode mudar a forma como os ouvintes com deficiência visual se conectam a uma apresentação.

"Para nós, isso é um passo realmente importante para nivelar o campo de jogo, dar a eles a mesma experiência e o mesmo texto que o restante do público está vendo," disse Cohen.

Acessibilidade para todos

Os usuários da tecnologia acessam o texto por meio de uma página da web **real bets 365 com** seu telefone, que então envia as palavras, linha por linha, para o leitor braille.

"A beleza da tecnologia que construímos é que ela tem muitas saídas, todas sincronizadas ao vivo com o que está acontecendo no palco," disse Cohen.

Isso significa que uma pessoa sem deficiência visual pode lê-lo na tela da ópera, uma pessoa com baixa visão pode lê-lo **real bets 365 com** texto grande **real bets 365 com** seu dispositivo e, ao mesmo tempo, uma pessoa cega pode estar ouvindo ou lendo **real bets 365 com** braille.

Cohen espera que a tecnologia seja adotada por outros no campo das apresentações ao vivo.

"Gostaríamos que as companhias de ópera a adotassem, mas vemos um grande potencial para conferências ou qualquer coisa **real bets 365 com** que haja um roteiro existente."

E todo elemento de esta receta soleada es esencial y le dará el mordisco perfecto: la lechuga crujiente, el arroz tostado y molido con sabor a nuez, las rábano agridulces encurtidos ... La única parte que sugiero cambiar es la proteína. Si no comes cerdo, puedes usar carne de pollo picada, gambas crudas picadas finamente o incluso un sustituto de carne vegetariana o tofu - todas funcionan bien. Perfecto para el entretenimiento de verano, idealmente con una cerveza fría en el jardín.

Cerdo Iarb con rábano alimón

Preparación **15 min**

Cocción **20 min**

Sirve **4**

4 rábanos , pelados y finamente cortados

2 cucharaditas de azúcar moreno suave

2 limas

1-2 chiles rojos , finamente cortados

Sal marina

2 cucharadas de arroz jazmín

2 cucharadas de aceite vegetal

2 chalotas , peladas y finamente cortadas

3 dientes de ajo , pelados y finamente picados

300g de carne de cerdo molida

2 lechugas pequeñas , hojas separadas, lavadas y secadas

½ manojo de cilantro fresco

2 cucharadas de salsa de pescado

½ manojo de menta fresca , hojas picadas y picadas groseramente

Coloque las rebanadas de rábano en un tazón con el azúcar, el jugo de una de las limas, los chiles picados y una pizca de sal, mézclelo todo y déjelo a un lado.

Ponga una sartén grande a fuego medio y tueste el arroz jazmín, revolviendo con frecuencia, durante cinco a ocho minutos, hasta que esté tostado, dorado y opaco por todos lados. Vierta en un mortero, deje enfriar y mole fino en polvo.

Vuelva a colocar la sartén en el fogón, agregue el aceite vegetal y fría las chalotas y el ajo durante dos a tres minutos. Agregue la carne de cerdo molida, dos cucharadas de agua y sazone ligeramente con sal, luego fríalo a fuego alto durante cinco a ocho minutos, desmenuzando la carne molida con una cuchara de madera a medida que avanza, hasta que esté muy ligeramente dorado y cocido.

Cuando la carne de cerdo esté lista, coloque las hojas de lechuga en un plato, y coloque las ramitas de cilantro junto a las hojas. Exprima el jugo de la lima restante sobre la mezcla de carne de cerdo, luego agregue la salsa de pescado, las hojas de menta picadas y el arroz tostado y molido. Vierta la carne de cerdo en un tazón grande y sirva con las hojas y los rábanos encurtidos a un lado.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: [real bets 365 com](https://realbets365.com)

Palavras-chave: [real bets 365 com](https://realbets365.com) - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-24