

Chelsea anuncia la contratación de Lucy Bronze y Manchester United firma a Elisabeth Terland

Chelsea ha confirmado la contratación de Lucy Bronze por dos años, completando su transferencia libre después de la conclusión de su contrato con Barcelona. La movida, revelada hace dos semanas por el Guardian, será una de las transferencias más destacadas en el fútbol femenino global este verano. La defensora derecha de Inglaterra de 32 años, cinco veces ganadora de la Champions League, manifestó su "emoción" por unirse a los campeones defensores de la Superliga Femenina Inglesa, diciendo: "Aún se siente un poco surreal saber que soy jugadora del Chelsea".

"Estoy realmente emocionada de estar de regreso en Inglaterra", dijo. "Mi familia está igualmente emocionada de asistir a más de mis juegos. Estoy emocionada de estar en Londres, ver lo que la capital tiene para ofrecer y estar en un club que es renombrado por ganar muchos trofeos".

Bronze es campeona de la Superliga Femenina Inglesa con Liverpool y Manchester City y tiene 125 caps con Inglaterra. Fue la Jugadora del Año de la FIFA en 2024 y ayudó a las Leonas a asegurar la clasificación automática para el Campeonato Europeo del próximo verano en Suecia.

El gerente general de Chelsea, Paul Green, dijo: "Lucy traerá liderazgo al grupo. Ella es una ganadora serial y una defensora versátil. Tiene mucha experiencia y una mentalidad ganadora que sentimos que encajará bien en el equipo".

Manchester United ha completado la contratación de la delantera noruega Elisabeth Terland por dos años, con la opción de un año más, como lo informó por primera vez el Guardian.

La delantera de 23 años fue la segunda goleadora conjunta en la WSL la temporada pasada con 13 goles. Dijo: "Estoy honrada de firmar con Manchester United y no puedo esperar a unirme al equipo. Después de experimentar a sus excelentes fanáticos desde el otro lado, realmente estoy deseando tenerlos de mi lado este temporada".

El entrenador de United, Marc Skinner, cuyo equipo ganó la Copa FA la temporada pasada, dijo: "Elisabeth es una jugadora joven que traerá una dinámica y energía frescas a nuestro equipo. Estamos encantados de que haya elegido convertirse en parte de nuestra familia de Manchester United y esperamos integrarla a nuestra plantilla".

A importância do saquê no mundo da gastronomia

Embora a comida japonesa seja popular todo o mundo, o saquê, uma bebida tradicional japonesa feita de arroz fermentado, ainda não alcançou o mesmo nível de popularidade. Isso pode ser devido à complexidade de sua classificação e à falta de informações em inglês nas embalagens. Além disso, muitas pessoas acham que o saquê deve ser servido quente, o que não é verdade para todos os tipos de saquê. No entanto, o saquê tem muito a oferecer, sendo suave, doce e versátil com uma variedade de pratos, não apenas com sushi.

O saquê é produzido removendo partes do revestimento do arroz e adicionando uma cultura chamada *Aspergillus oryzae* para converter o arroz açúcares fermentáveis. Sakes de melhor qualidade geralmente são rotulados como *ginjo* ou *daiginjo*, enquanto *junmai* indica que o saquê foi feito sem adição de álcool.

Felizmente, muitas produtoras de saquê estão fazendo esforços para tornar o saquê mais acessível, usando rótulos em inglês e produzindo saquê com menor teor alcoólico, o que o torna mais adequado para ser consumido com uma refeição.

Cinco saquês para experimentar

Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling Sake £15.06 (300ml) Master of Malt, £15.25 (300ml) EW Wines, £16.50 The Whisky Exchange, 7%. Brilhante, leve e de baixo teor alcoólico, ideal como aperitivo. Combina bem com tempura ou peixe e batatas fritas.

Kanpai Junmai Ginjo £21 (375ml), 14.5%. Produzido Bermondsey, um estilo mais rico e corpulento com um leve sabor de nata montada. Combina bem com frango assado ou até mesmo com bife.

Heavensake Junmai 12 Sake £30 (720ml) Threshers, £33 Averys e Laithwaites, 12%. Suave, seco, com um toque de caramelo salgado. Uma colaboração com Régis Camus de champagne Piper-Heidsieck. Combina bem com risoto de cogumelos.

Tatenokawa Shield Soube Wase Junmai Daiginjo £42 Tengu Sake, 15%. Feito com uma cepa única de arroz herança, este é um saquê fabulosamente complexo e delicioso – delicado, mas intenso. Combina bem com peixe grelhado ou lulas.

Dassai 39 Junmai Daiginjo £21.99 (300ml) London Sake Company, £40 (720ml) Hedonism Wines, 16%. Doce, cremoso, quase como uma piña colada. "Se você nunca provou saquê antes, isso pode ser um momento epifânico para você," diz Oliver Hilton-Johnson da importadora Tengu Sake. Combina bem com burrata.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: apostas on line no brasil

Palavras-chave: **apostas on line no brasil - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-27