

## Concertgebouw Orchestra Chefe Maestro dirigirá Orquesta Sinfónica de Chicago a partir de 2027

**El director finlandés Santtu-Matias Rouvali asumirá el cargo de director titular de la Orquesta Sinfónica de Chicago (CSO) a partir de la temporada 2027-28, después de que sus contratos en Noruega y Francia finalicen.**

Rouvali, de 31 años, será el director musical más joven de una orquesta importante de los EE. UU. desde que Gustavo Dudamel tenía 28 años cuando asumió el cargo en el Filarmónico de Los Ángeles en 2009.

El nombramiento de Rouvali fue anunciado el miércoles antes de su aparición programada con la CSO esta semana, que incluye la Novena Sinfonía de Shostakovich.

Rouvali se desempeñará como director musical designado inmediatamente y asumirá un mandato de cinco años a partir de la temporada 2027-28, dirigiendo un mínimo de 14 semanas por temporada.

El director finlandés tendrá grandes desafíos, ya que la CSO es conocida por su excelencia musical y su rica historia. Rouvali dijo en una entrevista con The Associated Press que lo que más le gusta de la CSO es que "todavía suena mucho como lo hacía con Reiner"

### Historia de la CSO

Fecha	Hecho histórico
-------	-----------------

### Cronología de eventos relevantes

1. Rouvali dirigió la CSO por primera vez en abril de 2024.
2. Alexander, presidente de la CSO, asistió al primer ensayo.
3. Rouvali regresó en febrero de 2024 para dirigir la Quinta Sinfonía de Mahler.
4. La CSO anunció el nombramiento de Rouvali como director musical en abril de 2024.

## Amor pelo wok: Frango, macadâmias e aspargos

O que mais amo neste wok é a rapidez com que tudo se junta. Ao mesmo tempo que você enxuga o arroz jasmim e o coloca cozinhando, as camarões estarão "velvetadas" (uma técnica chinesa que traz o fator de rebote para tudo, desde frutos do mar até carne grelhada) e o restante dos ingredientes estarão prontos para rolar.

Na Austrália, a temporada de aspargos acabou de começar - as varas estão aqui! Mas este é o tipo de wok que você quer fazer todo o ano, então para qualquer tempo que não seja a primavera, use brócolis ou florões de brócolis cortados pedaços do tamanho de garfos.

Conchelinhos seriam fantásticos também.

As camarões podem ser substituídas por outros frutos do mar. Não há macadâmias? Use castanhas. Se estiver usando nozes crus, tostá-las uma frigideira seca até ficarem douradas e retire-as antes de cozinhar as camarões. Mas para uma alternativa sem nozes, você pode tentar castanhas de água lata, esfregadas e cortadas pedaços - ou simplesmente pular a parte da noz.

## Ingredientes

- 250g de camarões descascados, com cascas ainda ligadas
- ¾ de colher de chá de bicarbonato de sódio
- Um dedo generoso de gengibre
- 2-3 alhos
- 2 colheres de sopa de molho de ostra
- 1 colher de chá de molho de soja claro
- 1 colher de chá de vinho de arroz shaoxing
- 1 colher de chá de óleo de gergelim
- 1 colher de chá de amido de milho
- 250ml de água, mais outros 250ml de água pé
- 2 colheres de sopa de óleo neutro
- 2 manojos de aspargos
- 6 cebolinhas
- 150g de macadâmias torradas
- Arroz jasmine cozido, para servir

## Instruções

1. Para "velvetar" as camarões, divida-as ao meio longitudinalmente e amasse o bicarbonato de sódio na carne, deixe descansar por 15 minutos.
2. Ralo metade do gengibre e todo o alho. Corte a outra metade do gengibre pedaços grossos e reserve.
3. Em uma tigela, bata todos os ingredientes ralados, gengibre pedaços, alho, molho de ostra, molho de soja, vinho de arroz, óleo de gergelim, amido de milho e 250ml de água até combinarem. Reserve como molho de wok.
4. Enxague as camarões sob a torneira e seque com papel toalha.
5. Aqueça uma colher de sopa de óleo neutro um wok ou frigideira grande até muito quente. Adicione as camarões e frite-as por 30 a 60 segundos, ou até que fiquem um pouco mais claras. Retire do wok e reserve.
6. Limpe o wok com papel toalha, então adicione e aqueça o óleo neutro restante.
7. Despeje as varas de aspargos e as cebolinhas no coador e no lava-louça, então encha com água quente da torneira. Escorra bem, então adicione ao wok quente e frite por dois minutos.
8. Despeje o molho de wok no wok quente e deixe ferver. Misture as camarões e nozes. A salsa deve quase instantaneamente se tornar lustrosa e sedosa. Se a água for absorvida muito rapidamente, adicione mais 250ml de água e misture para incorporar.
9. Sirva este wok coberto com cebolinha extra e tigelas de arroz jasmine cozido.

Este é um extrato editado de [betesporte deposito minimo](#) por Alice Zaslavsky, [cadastre e ganhe bônus para jogar slots](#) grafia de Ben Dearnley, publicado pela Murdoch Books na Austrália (AU R\$49,99) e no Reino Unido (£25), e disponível como Cozinha Melhor no Canadá e nos EUA,

publicado pela Appetite por Random House (US R\$35).

---

**Informações do documento:**

Autor: jandlglass.org

Assunto: site apostas politica

Palavras-chave: **site apostas politica - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-29