

El primer ministro de Eslovaquia, Robert Fico, está fuera de peligro inmediato pero permanece en cuidados intensivos

El primer ministro de Eslovaquia, Robert Fico, no corre peligro inmediato de muerte pero sigue en cuidados intensivos, cuatro días después de ser disparado por un hombre armado, informó el viceprimer ministro del país.

"Ha salido del peligro inmediato de muerte, pero su condición sigue siendo grave y requiere cuidados intensivos", dijo Robert Kaliák, el aliado político más cercano de Fico, a los periodistas. "Podemos considerar su condición estable con una perspectiva positiva", dijo Kaliák fuera del hospital en la ciudad central de Banská Bystrica, donde Fico está siendo tratado. Agregó: "Nos sentimos un poco más aliviados ahora".

Kaliák dijo que Fico permanecerá en el hospital de Banská Bystrica por el momento, agregando que su condición aún es demasiado grave para permitir que lo trasladen a un hospital en la capital, Bratislava.

Fico, de 59 años, fue disparado el miércoles mientras caminaba para saludar a los simpatizantes después de una reunión gubernamental en la ciudad minera de Handlová.

Kaliák dijo anteriormente que Fico había sufrido cuatro heridas de bala, dos leves, una de gravedad media y una grave.

El ministro del Interior de Eslovaquia, Matúš Šutaj-Eštok, dijo que si una de las balas "hubiera estado solo unos centímetros más arriba, habría alcanzado el hígado del primer ministro".

Fico fue operado durante cinco horas el miércoles y una segunda operación el viernes.

La persona sospechosa de haber disparado, identificada por los medios eslovacos como Juraj Cintula, un guardia de seguridad jubilado y poeta aficionado de 71 años, ha sido acusada de intento de asesinato premeditado y fue puesta bajo detención preventiva por un tribunal penal especial el sábado.

El tribunal especializado en delitos penales de Eslovaquia ordenó la detención del sospechoso después de que los fiscales dijeran que temían que pudiera huir o cometer más delitos, dijo un portavoz del tribunal.

El sospechoso puede apelar la orden de detención ante el tribunal supremo.

El palacio de justicia de Pezinok, una pequeña ciudad cerca de Bratislava, fue custodiado por oficiales que vestían pasamontañas y llevaban rifles. A los medios de comunicación no se les permitió ingresar y los reporteros fueron mantenidos detrás de una reja afuera.

Intento de asesinato sin precedentes en Europa

El tiroteo del miércoles fue el primer intento de asesinato importante contra un líder político europeo en más de 20 años, y ha provocado una condena internacional. Los analistas políticos y los legisladores dicen que ha expuesto un clima cada vez más febril y polarizado tanto en Eslovaquia como en Europa.

Fico, un político populista veterano, ha sido una figura divisiva en Eslovaquia y más allá durante mucho tiempo. Su regreso al poder el año pasado en una plataforma pro-Rusia, anti-EE. UU., provocó preocupaciones entre los miembros de la UE y la OTAN de que abandonaría el rumbo prooccidental de su país, particularmente en Ucrania.

Los periodistas en Eslovaquia han expresado su alarma por una reciente decisión gubernamental

5 que reemplazaría la radiodifusora pública del país y, dicen, la abriría a la influencia política. El movimiento de Fico para cerrar 5 una oficina de fiscal especial enfocada en la corrupción de alto nivel ha planteado la posibilidad de que la UE 5 congele parte del financiamiento asignado a Eslovaquia.

Una legislación que etiquetaría a los grupos de la sociedad civil que reciban más 5 de 5.000 euros (4.300 libras esterlinas) al año en financiamiento internacional como "organizaciones con apoyo extranjero" también ha desencadenado preocupaciones 5 en la UE y entre las ONG.

Al comienzo de la invasión a gran escala de Rusia en febrero de 2024, 5 Eslovaquia fue uno de los partidarios más firmes de Ucrania, pero Fico detuvo las entregas de armas a Ucrania cuando 5 regresó al poder, su cuarto mandato como primer ministro.

Agencia France-Presse, la Asociada de Prensa y Reuters contribuyeron a este informe

Biscotti Occhi di Bue: Deliciosos Bolinhos de Pera com Dois Corações

Imagine uma grande e bem arrumada clara de ovo frita com um tuorlo bem centralizado e extra-grande: essas são as proporções dos *biscotti occhi di bue*, bolinhos de olho que se sentam atrás de vitrines bares por toda a Itália. Pares claros de biscoitos curtos grudados com geleia, um buraco no biscoito superior exposto a um olho liso, laranja e grande. Às vezes, haverá pequenos biscoitos olho-de-boi também, talvez com bordas onduladas e um coração de morango de estilo "jammy dodger" vez de um olho. A Nutella também pode ser usada como recheio. Mas os olhos mais comuns são grandes e de pêssogo: um ciclopes de biscoito para o café da manhã.

Quando meu filho era pequeno e antes do dono vender para se tornar produtor musical, nós costumávamos ir para um bar no caminho de volta da estação de trem. Eu havia notado seus biscoitos, claro, mas nunca havia comido um até que meu filho implorou, como se sua vida dependesse disso, para ter um para o café da manhã. Grandes para um adulto, *biscotti occhi di bue* são enormes quando você tem quatro anos, abrumadores até mesmo, e ele o segurou na frente de seu rosto e ficou hipnotizado pelo geleia, todo o caminho casa. Estávamos de volta à cozinha quando, depois de muita olhada e puxada, ele finalmente mordeu seu café da manhã e descobriu que era mais biscoito do que geleia. O biscoito foi passado para mim e, sem pensar, comi com uma xícara de chá, o que foi muito agradável, mas não a coisa certa a fazer, porque meu filho então se lembrou que sua vida dependia do biscoito, e ele ficou de braços no chão, face abaixo e rígido, protesto. Ele nunca esqueceu disso, e nem eu, o que é por que eles são agora conhecidos como biscoitos de geleia furtados olho-de-boi: menores do que aqueles que você encontra uma barra, e com um buraco central feito usando o capacete de plástico de uma garrafa de leite.

Você vai precisar de cerca de 100g de geleia. Minha preferência é abrunhada ou cereja, mas a maioria dos sabores funciona – mais suave e mais gorduroso, melhor, para que ele se torne olhos lisos e brilhantes e atue como cola, selando firmemente os pares de biscoitos. Enquanto o geleia mole funcionará, se você quiser fazê-lo um pouco mais espesso, passe-o por um peneiro e deixe-o ferver e reduzir uma panela sobre uma chama média por alguns minutos. Uma palavra de aviso, no entanto, de alguém que transformou geleia lava vulcânica mais de uma ocasião: não perca de vista a panela de geleia, não mesmo por um segundo – você quer que ele engrossado, não caramelizado. Uma vez que o geleia é reduzido, deixe-o esfriar, então, usando um faca molhada água quente, espalhe-o na base do biscoito. Ao espalhar geleia nas bases, deixe uma margem de 1 cm torno (porque o geleia se espalhará), então sanduiche com um biscoito que tenha um buraco.

Algumas pessoas gostam de polvilhar *biscotti occhi di bue* com açúcar de confeiteiro antes de servir. Se você fizer isso, corte apenas os cantos, para que o olho de geleia brilhe, inexpressivo, para cima de você.

Biscotti Occhi di Bue: Receita

- Preparo: 20 minutos
- Resfriamento: 1 hora +
- Cozinhar: 12 minutos
- Produz: cerca de 15
- **125 g** de manteiga
- **100g de açúcar de confeiteiro**
- **1 clara de ovo**
- **1 colher de chá de essência de baunilha** (opcional)
- **250 g de "00" farinha de trigo**
- **Uma pitada de sal**
- **Uma colher (sopa) de leite** (opcional)
- **100g de geleia de sua escolha**
- **Açúcar de confeiteiro** , para polvilhar (opcional)

Em um tigela, bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até ficarem leves e esponjosos. Adicione a clara de ovo e a essência de baunilha, se estiver usando, e bata novamente, antes de adicionar a farinha e o sal e trazer tudo junto massa macia. Adicione um pouco de leite se a massa parecer precisar. Envolve a massa e armazene no frigorífico por pelo menos uma hora.

Aqueça o forno a 180C (160C ventilador)/350F/gás 4 e prepare uma bandeja para assar forrada com papel para assar. Trabalhando uma superfície em polvilhada com farinha, role a massa até ficar de 3-4 mm de espessura (não mais), então use um formato de 6-8 cm para formar biscoitos redondos. Conte-os (você deve ter cerca de 30), então, usando um formato menor ou o topo de uma garrafa, remova o centro da metade dos redondos. Transfira todas as rodinhas para a bandeja para assar – você pode precisar trabalhar lotes – e assar por 12 minutos ou até ficar ligeiramente dourado.

Deixe os biscoitos esfriarem completamente, antes de espalhar geleia nas bases, deixando uma margem de 1 cm, porque o geleia se espalhará. Torne cada rodinha gelificada com um biscoito com um "olho". Se quiser, polvilhe com açúcar de confeiteiro antes de servir.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: jogo b1bet

Palavras-chave: **jogo b1bet - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-08