

Reino Unido está en una mejor situación de la que estaba hace 14 años, según Rishi Sunak

Rishi Sunak, primer ministro del Reino Unido, ha afirmado que el país se encuentra en una situación más próspera que la de hace 14 años, en medio de una defensa enérgica de los logros de su partido en el poder, a solo cuatro días de las elecciones.

En lo que sugieren las encuestas será su última entrevista de los domingos como primer ministro, Sunak defendió los logros de su partido desde 2010, afirmando que los problemas económicos recientes del país son el resultado de la pandemia y la guerra en Ucrania.

Un lugar mejor para vivir

Sunak le dijo a Laura Kuenssberg de la BBC: "[Este] es un lugar mejor para vivir que en 2010. Por supuesto, comprendo que los últimos años han sido difíciles para todos – tuvimos una pandemia global sin precedentes, seguida de una guerra en Ucrania que encareció las facturas de todos – y, por supuesto, eso ha sido difícil para todos."

Agregó: "Ha sido difícil, pero estamos en el camino correcto con la perspectiva de más recortes de impuestos por venir para dar a las personas más seguridad financiera y esa es la elección clave para las personas en esta elección, construyendo sobre el progreso que hemos logrado."

Reino Unido no ha perdido su estatus internacional desde el Brexit

Cuando se le preguntó si el Reino Unido había perdido parte de su estatus internacional desde el Brexit, Sunak dijo: "La gente está ansiosa por trabajar con nosotros porque respetan lo que hacemos. Simplemente rechazo eso por completo. Está completamente mal, este tipo de narrativa declinista que la gente tiene del Reino Unido, lo rechazo enérgicamente."

Las palabras de Sunak contrastan con la imagen relativamente sombría pintada por gran parte de los datos económicos sobre lo que le ha sucedido al Reino Unido desde 2010.

Indicador	Cambio desde 2010
Crecimiento	Nunca se ha recuperado a su tendencia previa a 2008, dejando a cada persona, en promedio, £10,900 peor
Salarios reales	Casi sin crecimiento desde 2010
Inversión empresarial	Bajo su nivel previo al Brexit

En las últimas semanas, sin embargo, ha habido mejores noticias económicas, con la inflación que cae al 2% y el crecimiento que comienza a repuntar una vez más. Sunak ha buscado construir su campaña en torno a esas primeras señales de recuperación, junto con advertencias sobre posibles aumentos de impuestos bajo un gobierno laborista.

José Pizarro: 'Eu quis espalhar a palavra sobre a comida espanhola no Reino Unido'

Quando José Pizarro chegou pela primeira vez ao Reino Unido **brabet login** 1999 com a missão de expandir seus horizontes culinários, ele encontrou um país **brabet login** um estado de ignorância **brabet login** relação à comida espanhola. "As pessoas confundiam o jamón ibérico

com o presunto de Parma", diz com um ar de repulsa. "Todo mundo achava que era tudo apenas patatas bravas e sangria. Eu gosto de patatas bravas e sangria, não se enganem, mas a Espanha é muito mais do que isso."

Felizmente, o público estava ansioso para aprender e Pizarro, que cresceu comendo a "comida simples, mas incrível" de **brabet login** mãe **brabet login** Extremadura, fez da divulgação da palavra **brabet login** missão. Ele trabalhou **brabet login** vários restaurantes espanhóis, incluindo o Brindisa, onde foi chef executivo. Em 2011, ele abriu dois restaurantes **brabet login** Bermondsey Street, sul de Londres: uma pequena tasca de tapas chamada José e o maior Pizarro, ambos sucessos retumbantes. Cinco restaurantes seguiram **brabet login** Londres, Esher e Abu Dhabi, todos templos para **brabet login** culinária natal, com mais por vir. À medida que isso acontecia, ele também promovia a comida espanhola na televisão, **brabet login** seis livros de receitas e **brabet login** festivais e palestras da indústria. Em março, **brabet login** reconhecimento a seus "serviços extraordinários à Espanha", Pizarro recebeu a cruz de oficial da Ordem Real de Isabel, a Católica da mão do embaixador espanhol **brabet login** Londres. (Sua mãe, presente aos 90 anos, estava "muito feliz" com tudo isso.)

Não está nada mal para um menino com problemas de concentração de uma pequena vila agrícola no oeste da Espanha. Pizarro admite que não era um aluno muito bom, incapaz de se concentrar **brabet login** alguma coisa por mais alguns minutos, a menos que se tratasse de comida ou animais. Ele estava à beira de se tornar um técnico dental **brabet login** Sevilha quando um curso de cozinha o desviou para a hospitalidade. Seus pais ficaram desapontados, mas Pizarro - que diz: "Eu tenho TDAH. Eu sou disléxico" - descobriu que as pressões das cozinhas, onde sempre há "tantas coisas acontecendo", o ajudavam a se concentrar.

Uma posição de chef de cozinha **brabet login** Madrid logo se seguiu e então **brabet login** mudança para Londres, onde ele floresceu há 25 anos. Diferentemente de muitos chefs que constroem impérios, ele ainda não fechou nenhum de seus restaurantes, apesar da Brexit, do Covid e de outras pressões. O que é a **brabet login** explicação? "Eu quero que as pessoas se divirtam, que saiam mais felizes do que quando entraram", diz. Também ajudou o fato de que ele opera sem investidores que lhe digam o que fazer - parte do financiamento para seus primeiros restaurantes veio da venda de suas ações no Brindisa; o restante veio de quatro outros parceiros comerciais, a quem ele comprou depois.

Mais tarde este verão, Pizarro abrirá um terceiro restaurante **brabet login** Bermondsey Street, chamado Lolo. Enquanto isso, ele escreve dois livros de receitas mais e hospeda turnês culinárias **brabet login brabet login** villa na Espanha do sul, a Iris Zahara. "Eu não durmo muito", admite. "É minha própria culpa. Mas estou feliz. O trem passa apenas uma vez, meu amigo, e definitivamente você tem que pegá-lo."

O esforço parece ter valido a pena, com Pizarro reconhecendo que as atitudes **brabet login** relação à comida espanhola mudaram no Reino Unido desde que começou a promovê-la há um quarto de século.

Tortilha de camarão pil pil

Uma tortilha espanhola verdadeira sempre é um pouco cremosa no centro, então retire-a do pão antes de estar completamente cozida.

Ser "" ""

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: brabet login

Palavras-chave: **brabet login - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-07