

American Airlines implementará medidas después de la remoción de pasajeros negros en vuelo de Phoenix a Nueva York

El CEO de American Airlines, Robert Isom, ha anunciado que la aerolínea -la más grande del mundo- implementará nuevas medidas, incluyendo un grupo asesor, después de que ocho pasajeros negros fueran retirados incorrectamente de un vuelo de Phoenix a Nueva York tras una queja por olor corporal.

La remoción causó indignación, y tres de los pasajeros involucrados en el incidente de enero -que no estaban sentados juntos y no se conocían- demandaron a la aerolínea. Dijeron en un comunicado que "American Airlines nos señaló por ser negros, nos avergonzó, y nos humilló".

En una nota a los empleados, Isom dijo que el trato a los pasajeros fue inaceptable y que la empresa "falló en nuestros compromisos y fallamos a nuestros clientes". También dijo que la aerolínea está comprometida a trabajar con la Asociación Nacional para el Avance de las Personas de Color, o NAACP, para "reconstruir la confianza".

"Estoy increíblemente decepcionado por lo que sucedió en ese vuelo y el fracaso de nuestros procedimientos", escribió Isom. "No cumplimos con nuestros compromisos y fallamos a nuestros clientes en esta situación."

La aerolínea dijo en un comunicado que está "sosteniendo a los involucrados responsables, incluidos los miembros del equipo fuera de servicio". La aerolínea también está actualizando su proceso para manejar las acusaciones de los clientes de discriminación o sesgo, así como los criterios para retirar pasajeros de un vuelo.

El grupo de derechos civiles había advertido previamente a los viajeros negros que evitaran a la aerolínea sobre "comportamiento discriminatorio" y "cultura corporativa de insensibilidad racial e incluso posible sesgo racial".

Esa advertencia de viaje de 2024 desde entonces ha sido levantada, pero el grupo ha advertido que podría ser reinstaurada si la aerolínea no entregaba una "respuesta rápida y decisiva" a la situación.

El jueves, el grupo dijo en un comunicado al Washington Post que "está complacido de ver que American Airlines ha dado los primeros pasos para forjar un camino hacia una experiencia más inclusiva para todos" pero notó que "desafortunadamente, no es raro que los consumidores negros experimenten racismo y discriminación a manos de las corporaciones".

Por separado, una conciliación de la demanda parece estar en proceso después de un reciente archivo de la corte que dijo que los demandantes y la aerolínea "han acordado participar en discusiones de conciliación".

Criando Deliciosos Doces Congelados **brasil 777** Casa

Na ausência de uma máquina para sorvete, a granita é a solução mais óbvia para satisfazer suas necessidades de sobremesas congeladas. "Isso é o mais fácil", diz Kitty Travers, dona da La Grotta Ices **brasil 777** Londres. "Tudo o que você precisa é uma bandeja e uma forquilha." Frutas como morangos sempre serão deliciosos na granita, mas Travers sugere sair do caminho trilhado e infundir um ou dois sacos de chá de jasmim **brasil 777** um simples xarope de açúcar, combinando-o com suco de abacaxi fresco. Alternativamente, "remoque almôndegas **brasil 777** água, depois moe com açúcar e casca de limão. Faça um xarope simples com grãos de café,

adicione às almôndegas trituradas e congele."

Semifreddo e Parfait

Meias sobremesas congeladas, como semifreddo e parfait, também ganham destaque nesse momento. "Semifreddo é fácil, pode ser aromatizado com frutas, nozes ou chocolate e, o mais importante, fornece a textura suave do sorvete, mesmo sem máquina", diz Sophia Brothers, fundadora da Nonna's Gelato no leste de Londres. "Bata a nata dupla até chegar a picos macios, então faça uma meringue italiana combinando açúcar e água e levando à ebulição." Uma vez que isso atinja 121°C, misture-o a claras de ovo batidas: "Em geral, a meringue italiana funciona melhor com o dobro de açúcar **brasil 777** relação às claras de ovo." Bata **brasil 777** velocidade média até que a meringue esfrie, então adicione a nata montada e qualquer purê de fruta ou paste de nozes que lhe aprouver. "Eu gosto de morangos batidos com sumo de uva-espina, diz Brothers, que congela seus semifreddos à noite e serve **brasil 777** bolinhas ou fatias.

Acessórios para Sorvete Comprado

Você poderia, claro, simplesmente accessorizar sorvete que já está **brasil 777** seu congelador. "Coloque-o entre seus biscoitos favoritos e, oh!, um sanduíche de sorvete fácil", diz Terri Mercieca, dona de sanduíches de sorvete e sorvete móvel Happy Endings, cujo primeiro livro do mesmo nome acaba de sair. Brothers dá um passo adiante com um choc ice caseiro que o leva de volta às "memórias da infância de chocolate escorrendo pelas minhas mãos". Sim, você vai precisar de moldes, mas choc ices não poderia ser mais simples de fazer e são muito personalizáveis. "Derreta o chocolate **brasil 777** uma tigela colocada sobre uma panela de água fervente, então pincele todos os moldes e coloque-os no frigorífico por 10 minutos." Espalhe o gelato (idealmente fresco, mas use o que tiver), embora ele esteja um pouco mole, para que seja moleável. "Você também pode adicionar diferentes sabores de sorvete, ou uma camada de biscoito ou esponja", adiciona Brothers. Pincele a base com mais chocolate derretido, então congele até ficar firme. "Desmolde e sirva com muita papa-calça!"

Outros Bons Acompanhamentos

Outras boas coisas para acompanhar o sorvete comprado são coberturas caseiras. "Macerar berries **brasil 777** um pouco de açúcar, ou fazer um brittle ou molho de caramelo", sugere Mercieca. Itens derramáveis também valem a pena explorar, como *affogato* (o clássico dessert italiano de expresso derramado sobre uma bolinha de baunilha), espíritos (como conhaque ou uísque) ou molho de chocolate. No entanto, às vezes "fruta fresca **brasil 777** baunilha gelada" é o suficiente para Mercieca, e Travers concorda plenamente: "Um sundae com licores complementares, chantilly para diluir o sabor e fruta fresca tem tudo."

O Toco Final

Para o toque final, faça-o **brasil 777** conserva, especialmente se o sorvete de chocolate estiver envolvido, diz Brothers: "Aqueça cerejas, açúcar, água e um pouco de suco de limão até ferver, então cozinhe até ficar parecido com xarope." Tire do fogo, adicione uma gota de extrato de amêndoa, então esfrie. "Mantenha no frigorífico, pronto para adicionar ao sorvete com uma colher de chantilly."

- Tem uma dilema culinária? Envie para [feasttheguardian](#)
- Descubra mais receitas de sobremesas dos seus cozinheiros favoritos na nova aplicação Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida.

Inicie **brasil 777** versão de teste gratuita hoje.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: brasil 777

Palavras-chave: **brasil 777 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-09