

Claudia Sheinbaum, primera presidenta de México, promete un gobierno con enfoque de género

Claudia Sheinbaum parece estar en camino de consolidar su histórica victoria como la primera presidenta de México con una supermayoría en el congreso que le permitiría aprobar legislación y presupuestos sin oposición, e incluso cambiar la constitución sin necesidad de compromisos. Sheinbaum, una científica climática de 61 años y exalcaldesa de la Ciudad de México, ganó la presidencia con el 59.5% de los votos, según un recuento rápido de la autoridad electoral de México.

Durante la campaña, Sheinbaum se presentó como una candidata de continuidad, prometiendo mantener las políticas de su predecesor populista, Andrés Manuel López Obrador, conocido popularmente como Amlo, quien fundó el partido Morena en 2014 y forjó un vínculo con los votantes desencantados con la democracia.

Mujeres en el poder

Gracias en parte a una enmienda constitucional que estableció como objetivo la paridad de género en todas las carreras para cargos electos y nombramientos para los puestos superiores en el gobierno, las mujeres ahora ocupan la mitad de los escaños en el congreso de México y casi la mitad de los cargos en el gabinete, así como un tercio de las gobernaciones.

Los activistas esperan ver que este liderazgo femenino se traduzca en políticas.

En 2024, el tribunal supremo de México declaró inconstitucional la prohibición del aborto, pero esto ha sido lento en manifestarse en el acceso seguro y accesible al aborto a nivel estatal. Mientras tanto, la violencia de género continúa en aumento.

Aunque presidentas han sido electas en países de América Latina, la victoria de Sheinbaum la convierte en la primera mujer en liderar un país de América del Norte.

Desafíos pendientes

Sheinbaum enfrenta desafíos sustanciales, como la violencia, la corrupción y la impunidad que no mejoraron bajo Amlo, ya que los grupos del crimen organizado luchan por mantener el control de los territorios y los negocios locales.

"La seguridad y el despertar de víctimas, de dolor, de ira, sembrados en gran parte del país, son las partes más difíciles de la herencia que [Amlo] deja a Claudia", dijo Blanca Heredia, analista política.

Amlo también expandió ampliamente el papel del ejército en áreas típicamente reservadas para la sociedad civil, como la seguridad nacional e la construcción de infraestructura. "Gestionar al ejército requerirá una gran inteligencia de Sheinbaum, porque se les han dado muchas responsabilidades, muchos recursos", dijo Heredia.

"Otro tema pendiente es quizás la reconciliación nacional", dijo Vanessa Romero, analista política. "Estas elecciones fueron particularmente incendiarias, como si hubiera dos Méxicos y no se hablan entre sí".

¿Hay algún uso para los recortes de pastelería cocidos?

Probablemente estemos hablando de sobrantes de una corteza de tarta horneada al ciegas, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya estás horneando una tarta, agrega más textura espolvoreando esos crujientes recortes de pastelería por encima", dice Ruby Bhogal, autora de *One Bake Two Ways*. De lo contrario, rompe en trozos (todavía quieres "un buen trozo", dice Bhogal), pincela con mantequilla derretida, espolvorea con azúcar morena y vuelve a hornear para dorar un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también puedes usarlos en trifies o encima de pasteles.

Los sobrantes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de pastel de refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de *Sift* (aunque es posible que deba guardar sobrantes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en *Ottolenghi Test Kitchen*, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos pedazos de pastelería en una base de cheesecake. "También podrías poner la pastelería triturada en cualquier lugar donde pondrías un crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para las sobras saladas, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Pica groseramente la pastelería, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también puedes agregar nueces", dice. Eso traería una agradable crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Por otro lado, Lamb considera sus sobrantes un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cubre con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate macerado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o galleta". Tener sobrantes crudos en el congelador también es una ventaja. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente tócalos un poco y caliéntalos con las manos", dice Lamb. Por supuesto, podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la pastelería siempre es mejor. El sobrante de hojaldre tiene un buen juego de bocadillos, siempre que no sigas enrollándolo. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, por lo que apila cualquier sobrante encima del otro, luego enrolla y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Pincela con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de sabor umami, espolvorea con parmesano o gruyere y, opcionalmente, unas *herbas picadas*, luego dora en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene su mira en palitos de queso - unta los suyos con mostaza, harissa o pesto, así como queso (el feta es una buena opción), antes de retorcer y hornear. "Eso es genial para usar lo que sea que tengas en la nevera." Si estás en posesión de una cantidad decente de sobrantes, sin embargo, piensa en una tapa de pastel de parche. "Coloca las piezas de pastelería sobre el relleno lleno de una manera arty y desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Huevo y pincela, ponlo en el horno y se horneará de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, sin embargo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? La comida mini", exclama Bhogal, que rellena Nutella o Biscoff en el medio de trozos de masa de hojaldre, luego los enrolla en bolas y hornea. Pero ten cuidado: esos no serán un ejercicio de autocontrol.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: caça niquel bingo gratis

Palavras-chave: **caça niquel bingo gratis - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-14