

## Chile Investiga Presunto Crimen de Estado de Venezuela

El Gobierno del Presidente Nicolás Maduro ha sido acusado de una represión generalizada contra la oposición antes de su reelección más tarde este año.

Venezuela ha negado cualquier participación.

Los fiscales chilenos han implicado públicamente a la organización criminal venezolana más grande, el Tren de Aragua, en el delito. También han insinuado que creen que los culpables en el asesinato del opositor de 32 años Ronald Ojeda, quien buscó asilo en Chile después de protestar contra el gobierno de Maduro, estaban trabajando potencialmente en nombre del gobierno venezolano.

La política vocal de Ojeda, dijeron los fiscales, descartó especulaciones de que el grupo lo matara por su participación en actividades de pandillas callejeras ilegales. El Tren de Aragua nunca exigió un rescate. Ojeda fue asesinado justo después de ser secuestrado.

"Estamos hablando de una víctima que ha participado en acciones contra el gobierno venezolano", dijo Héctor Barros, el fiscal que lidera el caso.

Sumado a esto, dijo Barros, el descarte del cuerpo de Ojeda fue metódicamente horrible - algo inusual para el Tren de Aragua. El 1 de marzo, después de diez días de búsqueda frenética, las autoridades chilenas encontraron su cuerpo apretado dentro de una maleta, enterrado un metro bajo un edificio en los suburbios empobrecidos de Santiago, espolvoreado con polvo blanco de cal viva para acelerar la descomposición y cubierto con cemento.

La policía chilena detuvo a un venezolano de 17 años en relación con el caso. Exigieron que Venezuela cooperara en la investigación y prometieron buscar la extradición de los dos sospechosos restantes que huyeron a Venezuela. Una vez que Venezuela reciba la solicitud, el proceso se trasladará a los tribunales venezolanos, donde se determinará si los sospechosos pueden ser extraditados antes de que el poder judicial tome la decisión final.

Sin embargo, Venezuela no ha cooperado anteriormente con las solicitudes de extradición de Chile en otros casos criminales.

"Los ojos del mundo estarán atentos a cómo actúa (Venezuela)", dijo la ministra del Interior, Carolina Tohá, a los reporteros el viernes. "Vamos a garantizarlo." Dijo que Chile veía el crimen "con la mayor gravedad".

Ojeda, un exmiembro de las fuerzas militares venezolanas, escapó del cautiverio en 2024 y buscó refugio en Chile, que le concedió asilo el año pasado. Desde el exilio, continuó oponiéndose a Maduro en las redes sociales hasta su desaparición.

Las imágenes de las cámaras de seguridad a la temprana edad del 21 de febrero, la fecha del secuestro de Ojeda, muestran a tres hombres disfrazados de policías chilenos llevandoselo de su apartamento y metiéndolo en un vehículo.

Santiago retiró a su embajador en Caracas el jueves por el secuestro de Ojeda. Crecer las llamadas para que el gobierno corte relaciones con Venezuela después de que el ministro de Relaciones Exteriores, Yvan Gill, desestimara el Tren de Aragua y su alcance a través de América Latina como una "ficción creada por los medios internacionales."

La campaña a largo plazo para aplastar la disidencia ha atraído una crítica generalizada y tensado los esfuerzos de la administración de Biden para allanar el camino para Elecciones libres y justas en el país.

## Guia para preservar frutas do verão brasileiro e trazer o

## sabor do sol para o inverno

Todos nós queremos sentir o amor dos frutos de verão durante todo o ano, e a primeira forma de economizar nas despedidas é encher seu congelador com eles. "Saber que você tem um estoque de sol faz uma grande diferença, especialmente durante o inverno de escassez", diz Anna Higham, padeira e dona da Quince Bakery no norte de Londres. Atualmente, ela está focada **bet365 hoje** colocar o maior número possível de groselhas no congelador, prontas para geleia. "Adicionar groselhas a qualquer fruta macia que não tenha acidez ou pectina realmente ajudará com o sete", ela explica - um exemplo é a ruibarba do inverno. "Honestamente, ser capaz de fazer umas quantas xícaras de geleia **bet365 hoje** inverno a partir do armazenamento de frutas de verão traz esperança à **bet365 hoje** cozinha."

Higham também é grande **bet365 hoje** embalagem, seja pêssegos, groselhas negras ou damascos. O livro *Preservas do Rio Cottage* é uma excelente orientação, diz ela, e a ideia básica é empilhar frutas inteiras firmemente **bet365 hoje** frascos esterilizados, então fazer um xarope grosso para verter por cima. A quantidade de xarope grosso que deve ser (isto é, a proporção de açúcar à água) dependerá do tamanho e tipo de fruta. "Um pêssego, por exemplo, precisa de um xarope grosso, porque ele tem que penetrar **bet365 hoje** toda a fruta grande, enquanto as groselhas, sendo pequenas, precisam de um xarope mais leve." Você também pode brincar com o sabor do xarope - Higham frequentemente adiciona baunilha ou, se cerejas estiverem envolvidas, anis-estrelado ou pimenta preta. "Despeje o xarope quente sobre a fruta, encha até o topo, então selhe e coloque **bet365 hoje** um banho de água."

Restos de frutas como os tops de morangos, por outro lado, podem ser transformados **bet365 hoje** cordiais fáceis (frutas inteiras funcionam aqui também). "Coloque o que você tiver - 200-300g de fruta por litro de água como mínimo - deixe ferver, então deixe macerar durante a noite." No dia seguinte, esgote, adicione 20% do peso da fruta **bet365 hoje** açúcar e leve à ebulição; se precisar de um ácido, adicione uma colher de sopa de vinagre ou suco de limão: "Despeje isso **bet365 hoje** garrafas quentes, selhe e coloque **bet365 hoje** um banho de água. Leve à ebulição, desligue o fogo e deixe esfriar."

Mesmo se você não tiver quantidade suficiente de pêssegos, damascos ou cerejas para fazer cordial ou geleia, não se preocupe. Higham recomenda cortar qualquer pedaços e sobras, colocá-los **bet365 hoje** um frasco com um pouco de açúcar e um bom gole de conhaque. Coloque a tampa e deixe **bet365 hoje** algum lugar escuro para que tudo se conheça, dando uma batida no frasco de tempos **bet365 hoje** tempos. "Agora isso será delicioso quando o inverno chegar."

### Como congelar frutas

- Escolha frutas maduras, mas não sobre-maduras.
- Lave as frutas e seque-as completamente.
- Descarte frutas danificadas ou molhadas.
- Coloque as frutas **bet365 hoje** uma única camada **bet365 hoje** uma bandeja para assar e congele.
- Transfira as frutas congeladas para sacos plásticos ou recipientes herméticos.
- Marque a data no recipiente e congele por até 12 meses.

### Como fazer geleia

1. Lave as frutas e retire sementes ou cascas, se necessário.
2. Misture as frutas **bet365 hoje** uma panela grande com o açúcar e o suco de limão.
3. Leve a mistura à ebulição, mexendo ocasionalmente.

4. Cozinhe a mistura por 10-20 minutos, ou até que atinja o ponto de engrossamento desejado.
  5. Despeje a geleia quente **bet365 hoje** frascos esterilizados, deixando um pouco de espaço no topo.
  6. Selhe os frascos imediatamente e deixe esfriar à temperatura ambiente.
  7. Coloque os frascos no freezer por até 1 ano.
- 

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet365 hoje

Palavras-chave: **bet365 hoje - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-13