

Mikheil Saakashvili é condenado por abuso de poder en Georgia

El ex presidente georgiano Mikheil Saakashvili ha sido condenado por abusos de poder por ordenar la paliza a un diputado de la oposición y indultar a cuatro condenados por asesinato, según han dictaminado jueces de derechos humanos en Estrasburgo.

Saakashvili, que fue presidente de Georgia de 2004 a 2013, fue declarado culpable por el Tribunal Europeo de Derechos Humanos el jueves por no haber mostrado que había sido tratado injustamente en sus juicios en 2024.

El tribunal encontró testigos creíbles en ambos procedimientos y que su argumento de que el poder presidencial de clemencia era ilimitado "podría ser peligroso y alentar la corrupción".

El fallo del tribunal dice: "El deseo honesto de las autoridades era llevar al solicitante ante la justicia por sus malas acciones y ... en ausencia de pruebas suficientes en contrario, la acusación de una intención ulterior no está justificada".

Implicaciones y contexto adicionales

Dos de los siete jueces emitieron opiniones disidentes, pero el fallo será un revés para las esperanzas de Saakashvili de ser liberado de la cárcel en Georgia, donde ha estado detenido desde que regresó al país en 2024.

Saakashvili sigue siendo el candidato principal del Movimiento Nacional Unido, el partido que fundó y que hoy en día es el grupo de oposición más grande en el parlamento de Georgia. Lideró la revolución de las rosas no violenta que puso fin hace dos décadas a la administración del presidente Eduard Shevardnadze, ex ministro de Relaciones Exteriores soviético.

Para el final del mandato de Saakashvili en 2013, su administración era profundamente impopular, con partidos de oposición que afirmaban que se había vuelto autoritario.

Cuando fue elegido el nuevo gobierno, dirigido por políticos del partido Sueño Georgiano, que continúa gobernando el país, declaró que investigar las malas acciones del pasado sería una prioridad.

Antecedentes y detalles del caso

Saakashvili fue condenado en ausencia en 2024 por un ataque en julio de 2005 a un miembro del parlamento que fue sacado de su auto en un semáforo por seis hombres armados, que lo golpearon con los culatines de sus rifles. Saakashvili fue hallado responsable de haber ordenado a la policía antidisturbios que llevara a cabo el ataque en represalia por una ofensiva entrevista que el diputado había dado a un periódico sobre él y su esposa.

Fecha	Evento clave
2005, Julio	Ataque a un miembro del parlamento
2024	Condena en ausencia
2024	Detención en Georgia

Un ex orador del parlamento georgiano recordó al tribunal una conversación con Saakashvili después del ataque en la que supuestamente dijo: "¿No merece ser golpeado?"

Un segundo testigo clave, el jefe de la policía antidisturbios en ese momento, afirmó que el

presidente lo había agradecido calurosamente en un evento oficial por la "operación exitosa" contra el diputado.

El segundo conjunto de procedimientos ante el TEDH se refería a la concesión de indulto por parte de Saakashvili en 2008 a cuatro ex altos funcionarios del ministerio del Interior que habían sido condenados por asesinar a un joven por insultar a algunos de sus colegas en un café de Tbilisi. Fue condenado por abuso de poder, que fue confirmado en apelación.

El tribunal georgiano encontró que Saakashvili concedió el indulto porque estaba ansioso por el daño que podría causar la divulgación completa de todos los detalles a su equipo político.

Los jueces de Estrasburgo dictaminaron que "los cargos presentados en su contra habían sido graves y bien fundamentados, y que había habido un cuerpo significativo de evidencia directa y circunstancial concordante en su contra".

Duas Laranjas **kto cassino ao vivo** Espera

Duas laranjas tem sido deixadas no bolu de frutas há 24 dias de janeiro. Eu posso ser preciso, graças às [bwin freebet](#) s dos pêssegos de gemada que eu tomei **kto cassino ao vivo** 25 de janeiro, tendo comprado a fruta no dia anterior. Apenas metade das laranjas tornou-se gemada (que enchia 10 potes e tornava todas as superfícies da cozinha pegajosas), então no início havia cerca de duzia sentadas no tigela. Elas não são laranjas de amargor, nem tão-somente doces, o que explica por que elas foram consumidas tão devagar, observando outros frutos virem, saírem e sucumbirem à putrefação (algo que essas duas parecem imunes).

Eles apertaram, é claro, e, como todos os criaturas idosas, desenvolveram várias linhas finas e poros abertos, mas de outro modo permanecem **kto cassino ao vivo** excelente saúde laranja, enquanto o rico, cheiro de óleo do perfume é mais forte do que nunca. Na **kto cassino ao vivo** Livro de Frutas, Jane Grigson observa que a palavra "laranja" pode ser rastreada há 3.000 anos, até uma língua indiana antiga chamada Dravidian, e a palavra *naranga*, que significa "perfume dentro". O fruto e o nome migraram, primeiro para o persa e o árabe, depois para as línguas europeias; *narancs* em húngaro, *naranja* em espanhol, que se transformou no italiano *arancia* e no francês *narange*, e então perdeu seu "n", dando-nos laranja - tanto o fruto como a cor.

Duas laranjas são necessárias para a receita desta semana, que é inspirada no par de laranja com frango iraniano e siciliano, bem como **kto cassino ao vivo** uma receita engenhosa de Julia Drysdale (via Jane Grigson) que pede para que o pato seja espalhado primeiro com manteiga e depois com gemada, como torrada. Eu ainda não fiz isso: na receita de hoje, eu uso apenas uma colher de chá de gemada, junto com a raspagem de canela de laranja e limão e suco, alho e ervas, para fazer um marinada agudo, perfumado para coxas de frango. Eles são então assados até dourar e, graças ao açúcar na fruta suco e gemada, um pouco pegajosos.

Batatas cozidas a vapor vão bem com isso, assim como uma salada finamente cortada de rabanete e agrião (faça um adereço de frascos de jarro mexendo azeite, sal e suco de limão). Alternativamente, combine o seu cozido de frango com cozido, bem apertado com um garfo e misturado com cebolinhas fritadas, amêndoas **kto cassino ao vivo** lascas, datas **kto cassino ao vivo** lascas e mais raspas de laranja - uma idéia ousada e boa tirada do novo livro de Rosie Sykes, *Every Last Bite*. Laranjas de todas as idades são apropriadas, desde que estejam **kto cassino ao vivo** boa saúde.

Coxas de frango com laranja, limão, gemada e azeite de oliva

Serve 4

2 laranjas sem cera

1 limão sem cera

6 colheres de sopa azeite de oliva

2 alhos , picados, tritados gentilmente, assim quebrados, mas ainda inteiros

1 colher gênero de chá gemada de laranja amarga

1 ramo de orégano fresco , ou manjerona

1 ramo fresco de rosmarim

Sal e pimenta preta

8 coxas de frango com pele

1 colher de chá de cebolinha **kto cassino ao vivo** conserva (opcional)

100g azeitonas verdes gordas

Trabalhando sobre um tigela, raspas a casca de uma das laranjas e do limão, depois exprimir o suco deles. Adicione o azeite, alho, gemada, ervas, sal e pimenta, **kto cassino ao vivo** seguida, bati.

Adicione o frango, dar algumas voltas das peças para que eles sejam bem cobertos, depois cubra com um prato e coloque na geladeira para, pelo menos, quatro horas, e até 24.

Retire a tigela da geladeira pelo menos 30 minutos antes de querer cozinhar, e aqueça o forno a 200C (180C ventilado) / 390F / marcação do gás 6. Despeje o frango e **kto cassino ao vivo** marinada **kto cassino ao vivo** uma tigela de hornear, **kto cassino ao vivo** seguida, arranja o frango pele acima **kto cassino ao vivo** uma camada única. Cortar as fatias restantes de laranja e dar-lhes meio ao redor do frango, junto com os capares, se usar, e azeitonas. Assar por 45 minutos, até a pele do frango é escuro dourado e a casca de laranja caramelizada.

No final da cozimento, avalie o líquido; se quiser engrossá-lo, por **kto cassino ao vivo** uma frigideira, reduzir um pouco, **kto cassino ao vivo** seguida, acrescentar mais sal ou umas gotas açúcar ou vinagre, se necessário, antes de despejar de volta sobre o frango e servindo.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: kto cassino ao vivo

Palavras-chave: **kto cassino ao vivo** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-16