

# bet e sport - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: bet e sport

---

## Resumo:

**bet e sport : Jogue como uma estrela em symphonyinn.com e brilhe com cada aposta vencedora!**

The New Zealand gambling scene is primarily land-based. There are six fantastic land-based casinos all across the country. Still, online gambling, horse race betting, and sports betting are legal in the country.

[bet e sport](#)

Lotto NZ and New Zealand Racing Board (TAB) are the only ways to gamble online in New Zealand that are controlled under New Zealand law. No New Zealand based companies are allowed to offer online 'casino' types of gambling like virtual poker or roulette.

[bet e sport](#)

---

## conteúdo:

### **Elon Musk podría dejar Tesla si no se aprueba su paquete de remuneración de R\$56 mil millones, advierte la presidenta**

La presidenta de Tesla, Robyn Denholm, ha planteado la posibilidad de que Elon Musk se separe de la empresa automotriz eléctrica si los accionistas no aprueban el paquete de remuneración de R\$56 mil millones del director ejecutivo, afirmando que hay "otros lugares" donde el emprendedor podría gastar su tiempo.

En una carta a los inversionistas, Denholm agregó que la votación de la próxima semana sobre el mayor acuerdo de remuneración en la historia de la historia corporativa de EE. UU. no se trata "obviamente del dinero" porque Musk seguiría siendo uno de las personas más ricas del planeta independientemente del resultado.

Denholm dijo que Musk podría alejarse de Tesla o pasar menos tiempo en la empresa si la votación del 13 de junio va en su contra. Los inversionistas aprobaron el paquete de remuneración original de R\$56 mil millones de Musk en 2024, pero fue anulado por un juez en enero, lo que obligó a la junta directiva a pedirle a los accionistas que lo ratificaran nuevamente.

### **Mantener a Elon Musk enfocado en Tesla**

"Lo que reconocimos en 2024 y seguimos reconociendo hoy es que una cosa que Elon ciertamente no tiene es tiempo ilimitado. Tampoco se enfrenta a una escasez de ideas y otros lugares donde puede marcar una diferencia increíble en el mundo", escribió Denholm. "Queremos esas ideas, esa energía y ese tiempo en Tesla, para su beneficio, nuestros propietarios. Pero eso requiere respeto recíproco".

Los otros intereses comerciales de Musk incluyen la empresa de cohetes SpaceX, la empresa de inteligencia artificial xAI y X, la plataforma de redes sociales. Algunos inversionistas de Tesla han expresado su preocupación por su capacidad para concentrarse en Tesla. El comportamiento de Musk en X, donde tiene más de 186 millones de seguidores, también ha molestado a un inversionista institucional en Tesla, Ross Gerber, quien dijo que ha "dañado definitivamente la marca de Tesla".

Denholm escribió en la carta a los accionistas, fechada el 5 de junio, que el propósito del acuerdo de 2024 era "mantener a Elon centrado en Tesla y motivado para lograr las ambiciones

incomparables de la empresa".

"Cumplir nuestra parte del trato, entonces, ratificando la decisión que todos tomamos en 2024, es más importante que nunca. Si Tesla quiere retener la atención de Elon y motivarlo a continuar dedicando su tiempo, energía, ambición y visión para obtener resultados comparables en el futuro, debemos mantener nuestra palabra", escribió.

Referéndose a la fortuna de Musk, Denholm agregó: "Esto no se trata obviamente del dinero. Todos sabemos que Elon es una de las personas más ricas del planeta, y seguiría siéndolo incluso si Tesla incumpliera el compromiso que hicimos en 2024".

Denholm dijo que el paquete, que incluye opciones para comprar acciones de Tesla, requiere que Musk espere cinco años antes de vender las acciones que recibe en el trato.

La fortuna de Musk asciende a R\$203 mil millones, según Bloomberg, lo que lo convierte en la tercera persona más rica del mundo.

El mes pasado, ISS, un importante asesor de proxy, recomendó a los accionistas que votaran en contra del paquete, calificándolo de excesivo. Glass Lewis, otro asesor de firmas, ha recomendado votar en contra. Bailie Gifford, un importante inversionista de Tesla, ha dicho que tiene la intención de apoyar el paquete, mientras que Calpers, el fondo de pensiones público de EE. UU. y un importante accionista entre los 25 principales, ha dicho que tiene la intención de votar en contra.

Self-saucing puddings are magical, and everyone should have a recipe ready. The transformation from a wet mixture (in which it is hard to see the potential) to a soft and irresistible pudding is amazing. I have tried many versions of them over time – some with dates and ricotta, others with apple and caramel, chocolate fudge and more. This one, with elderflower and lemon, is for citrus lovers. It is delightfully sour, and can be prepared quickly.

## Self-saucing elderflower and lemon pudding

I use a medium oval casserole dish of about 650ml capacity. The batter should fill it halfway up the side, so the liquid sits on top without spilling over.

Prep time: **20 min**

Cook time: **30 min**

Serves: **4-6**

**80g butter**, softened, plus extra for greasing

**80g golden caster sugar**

**Finely grated zest of 2 lemons** (use the juice in the sauce)

**2 eggs**

**100g plain flour**

**½ tsp baking powder**

**A pinch of salt**

**100g ricotta**

For the sauce

**Juice of 2 lemons** (you'll need 80ml)

**60g caster sugar**

**30ml elderflower cordial**

**15g cornflour**

Turn on the oven to 200C (180C fan)/390F/gas 6 and grease your baking dish (see recipe instructions).

In a bowl, mix the butter with the sugar and lemon zest until light and fluffy. Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Sift in the flour, baking powder and salt, then fold in gently until just combined. Fold through the ricotta, then spoon the batter into the greased dish and spread it out evenly.

Put the lemon juice, caster sugar, elderflower cordial and cornflour in 0 a small pan, put on a medium heat and stir until steaming. Pour the sauce over the top of the 0 batter, then put the dish on a baking tray to catch any drips. Transfer to the hot oven and bake 0 for 25-30 minutes, until the pudding is golden brown and set, and the sauce is bubbling around the edges. Remove, 0 leave to cool for a few minutes, then serve.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet e sport

Palavras-chave: **bet e sport - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-05