

Resumo: A Controvérsia **slots hilo** torno da Remuneração de Elon Musk na Tesla

A remuneração de Elon Musk, CEO da Tesla, tem sido objeto de controvérsia entre os acionistas. A Baillie Gifford, um grande investidor na empresa, defende que os acionistas devem aprovar o prêmio de R\$56 bilhões, enviando uma mensagem para o juiz de Delaware que cancelou o esquema **slots hilo** 2024. Por outro lado, o Fundo Soberano da Noruega, que se opôs ao plano **slots hilo** 2024, manteve **slots hilo** posição.

O Processo de Remuneração " Profundamente Flawed"

A juíza Kathaleen McCormick, da Delaware, questionou o processo de remuneração, considerando-o "profundamente flawed" e os termos "não inteiramente justos" para todos os acionistas. O juiz observou que os membros do conselho que negociaram com Musk tinham relações próximas com ele, o que pode ter influenciado a fixação do prêmio.

Membro do Conselho Relação com Musk

| | |
|-----------------|---|
| Ira Ehrenpreis | 15 anos de relacionamento de negócios |
| Antonio Gracias | Fez férias com a família de Musk |
| Todd Maron | Ex-advogado de divórcio de Musk e conselheiro geral |

Falta de Reflexão na Sala de Reuniões da Tesla

A falta de autocrítica no conselho da Tesla é preocupante. A juíza criticou a falta de um processo robusto e justo, mas o conselho não abordou essas questões. A presidente do conselho, Robyn Denholm, disse que o conselho "apoia esse pacote" e se sente "vindicada pelos eventos". Apesar da controvérsia, é provável que a remuneração seja aprovada **slots hilo** uma nova votação. No entanto, a falta de autocrítica e a relutância **slots hilo** abordar as questões levantadas pelo juiz são motivo de preocupação.

¿Hay algún uso para las sobras de masa para pasteles horneados?

Probablemente estemos hablando de recortes de una corteza de tarta horneada al ciegue, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya está horneando una tarta, agregue más textura espolvoreando esos hermosos y crujientes recortes de masa sobre la parte superior", dice Ruby Bhogal, autora de One Bake Two Ways. De lo contrario, rompalos (aún desea "un buen trozo", dice Bhogal), cepille con mantequilla derretida, espolvoree con azúcar morena y vuelva a hornear para dorarlos un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también podrías desplegarlos en trifies o encima de pasteles.

Los recortes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de helado en el refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de Sift (aunque es posible que deba guardar los recortes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en la Ottolenghi Test Kitchen, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos trozos de masa en una base de cheesecake. "También podrías poner la masa triturada en cualquier lugar donde pondrías un

crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para los recortes salados, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Picar groseramente la masa, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también podrías agregar nueces", dice. Eso traería una bienvenida crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Lamb, por otro lado, considera sus sobras un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cúbrelo con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate marinado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o una oblea, así en una tabla de quesos o, para el postre, con fresas maceradas y un poco de nata, o simplemente helado." Tener sobras crudas en tu congelador también es una bendición. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente desprende un poco y caliéntalo en tus manos", dice Lamb. Por supuesto, también podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la masa siempre es mejor. La masa sobrante tiene un buen juego de bocadillos, siempre y cuando no sigas enrollándola. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, así que apila cualquier sobra encima unas de otras, luego enróllalas y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Unta con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de umami, espolvorea con parmesano o gruyere, y quizás unas hierbas picadas, luego dóralas en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene la mira en palitos de queso - unta las suyas 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 un buen número de sobras, piensa en una tapa de pastel a cuadros. "Coloca las piezas de masa sobre el relleno de manera desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Píntalas con huevo, póngalas en el horno y se cocinarán de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, ojo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? ¡Comida mini!", exclama Bhogal, quien 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: slots hilo

Palavras-chave: **slots hilo - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-29