

## El primer ministro eslovaco, Robert Fico, se encuentra en condición estable pero grave después de un intento de asesinato

Oficiales eslovacos han informado que el primer ministro Robert Fico se encuentra en condición estable pero grave después de un intento de asesinato. La junta de seguridad del país se reunirá para discutir lo que los funcionarios han descrito como el día más oscuro en la historia moderna de Eslovaquia.

Se dispararon al menos cinco tiros contra Fico, de 59 años, el miércoles mientras se reunía con un pequeño grupo de partidarios después de una reunión gubernamental en la ciudad de Handlová, al noreste de la capital, Bratislava.

Se ha arrestado a un sospechoso y el ministro del Interior, Matúš Šutaj Eštok, ha dicho que la investigación inicial apunta a "una motivación política clara" detrás del intento de asesinato.

Los medios locales han identificado al presunto tirador como Juraj C, de 71 años, de Levice en el centro sur de Eslovaquia. Se dice que es un exguardia de seguridad en un centro comercial, el autor de tres libros de poesía y que ha hablado en YouTube de su deseo de formar un movimiento político.

La salida de noticias Aktuality.sk cita al hijo del sospechoso como diciendo que su padre es el titular legal de una licencia de armas.

En un video no datado publicado en Facebook, un hombre -que se verificó como el presunto tirador- se ve diciendo: "No estoy de acuerdo con la política del gobierno".

### ¿Quién es Robert Fico?

Fico fue trasladado a un hospital en la ciudad de Banská Bystrica después del tiroteo. Horas más tarde, el ministro de Defensa, Robert Kaliák, dijo que los trabajadores médicos estaban "luchando por la vida" de Fico. Describió el tiroteo como un claro "ataque político".

El jueves por la mañana, la directora del hospital, Miriam Lapunikova, dijo que Fico había sido operado durante cinco horas con dos equipos para tratar múltiples heridas de bala. Los medios eslovacos informaron que Fico fue colocado en coma artificial después de la operación.

"En este momento, su condición está estabilizada pero es verdaderamente muy grave, estará en la unidad de cuidados intensivos", dijo Lapunikova.

Kaliák le dijo a los reporteros afuera del hospital: "Durante la noche, los médicos lograron estabilizar la condición del paciente. Desafortunadamente, su condición continúa siendo muy grave debido a la naturaleza compleja de las heridas, pero todos queremos creer firmemente que podremos manejar la situación".

El miércoles por la noche, el vice primer ministro, Tomáš Taraba, le dijo a la que Fico se esperaba que sobreviviera. "Fue gravemente herido, una bala le atravesó el estómago y la segunda le golpeó la articulación. Inmediatamente fue trasladado al hospital y luego a la operación".

Mientras los eslovacos se dirigían al trabajo el jueves, muchos aún procesaban la noticia. Mária Szabó, una tendera en Bratislava, dijo: "No tengo palabras para esto. Esto nunca debería haber sucedido en el siglo XXI, sin importar quién vote. Nuestro país está tomando un rumbo equivocado".

Fico, un político populista veterano, regresó al poder en elecciones el año pasado después de promesas de no enviar "otro tiro" a Ucrania, críticas a las sanciones objetivo Rusia y campañas contra los derechos LGBTQ+.

## La situación en Eslovaquia

Los primeros meses de su regreso han sido divisivos, con miles de personas que se han manifestado en todo el país en protesta por medidas que los críticos han advertido que amenazarán la libertad de prensa y la eliminación de un puesto de fiscal especial que se ocupa de delitos graves y corrupción.

Fico ha criticado enérgicamente a los medios de comunicación principales de Eslovaquia y se ha negado a hablar con algunas salidas, mientras que los miembros de su partido han atacado a los medios y las acciones de la oposición en los últimos meses.

Las tensiones se vieron agravadas por las recientes elecciones presidenciales en las que Fico consolidó su poder cuando su aliado Peter Pellegrini ganó.

Eštok, el ministro del Interior, dijo el miércoles que el país está "en el borde de una guerra civil", agregando: "Se están haciendo comentarios odiosos en las redes sociales hoy, así que por favor, pongámoslo fin de inmediato".

Gábor Czímer, un periodista político de la salida de noticias eslovaca Ujszo.com, le dijo a la Asociación de Prensa que el regreso de Fico al poder había dejado al descubierto cómo "la sociedad eslovaca está fuertemente dividida en dos campos" -uno que es amigable hacia Rusia y otro que empuja para conexiones más fuertes con la UE y el oeste.

"Al mismo tiempo, no podría imaginar que llevaría a la violencia física", dijo Czímer.

El tiroteo, el primer intento de asesinato importante de un líder político europeo en más de 20 años, envió ondas de choque a través de Europa, con líderes que vinculan la violencia con un clima político cada vez más febril y polarizado en el continente.

En Alemania, donde tres funcionarios electos fueron asaltados en menos de una semana, la canciller Olaf Scholz dijo que había quedado sin aliento por el tiroteo de Fico. "La violencia no debe tener lugar en la política europea", escribió en X.

M any comidas de lugares lejanos ahora están ampliamente disponibles en las costas del Reino Unido, desde el sushi hasta el curry, el té de burbujas hasta el hummus. Si estuviera a cargo de curar este menú internacional, incluiría el *bibim guksu* de Corea. Está hecho de fideos fríos sazonados con una salsa dulce, picante y ligeramente agria de gochujang y se decora con cualquier cosa crujiente y fresca. Además, apenas hay cocción involucrada, excepto en los fideos, lo que significa que es muy sencillo armarlo y es mucho más que la suma de sus partes al comerlo. Especialmente cuando se come en una manta de picnic bajo el sol.

## Ensalada de fideos fríos de estilo coreano

El gochujang, la pasta picante coreana de pimiento rojo dulce y ahumado, y el tofu ahumado están ampliamente disponibles en los supermercados mayoristas. En cuanto a las guarniciones, siéntase libre de reemplazar cualquiera de mis sugerencias con sus verduras de verano favoritas.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

Para el aderezo

**3 cucharadas de gochujang**

**4 cucharadas de vinagre de arroz**

**2 cucharadas de salsa de soya ligera**

**1 cucharada de agave oscuro**

### **3 cucharadas de aceite de sésamo**

Para los fideos

**Sal marina fina**

**250g de fideos soba**

**2 cucharadas de aceite de colza**

**150g de rábanos** , finamente rebanados

**200g de guisantes tiernos** , finamente rebanados

**150g de repollo morado** , finamente rebanado

**280g de tofu ahumado extra firme** (me gusta Taifun), cortado en palitos de ½ cm de largo

**4 cucharaditas de semillas de sésamo tostadas**

Coloque todos los ingredientes para el aderezo en un tazón grande y mezcle hasta que esté suave.

Para cocinar los fideos, traiga tres litros de agua a hervir a fuego alto, agregue una cucharada de sal y mezcle. Agregue los fideos, revuélvalos vigorosamente para que no se peguen, luego cocínelos según las instrucciones del paquete, revolviéndolos con un tenedor o tenazas para evitar que se peguen. Escurrir, enjuagar con agua fría hasta que esté realmente frío, luego rociar con un par de cucharadas de aceite y mezclar o revolver para engrasar.

Haga clic aquí o escanee para probar esta receta y muchas más en una prueba gratuita de la aplicación Feast.

Agregue los fideos fríos al tazón de aderezo, luego vuelque en un plato grande y arregle las verduras y el tofu en pequeños montones alrededor del exterior, y espolvoree generosamente con semillas de sésamo tostadas. Mezcle todo junto en la mesa, luego divida en cuatro boles individuales.

- El nuevo libro de Meera Sodha, *Dinner: 120 Vegan and Vegetarian Recipes for the Most Important Meal of the Day*, se publica en Fig Tree a £27. Para pedir una copia por £23.76, visite [guardianbookshop.com](http://guardianbookshop.com)

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)

Assunto: [sporting bet copa](http://sportingbet.com)

Palavras-chave: **[sporting bet copa](http://sportingbet.com) - [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-07-27