

Jeremy Hunt continua a buscar objetivos económicos similares a los de Liz Truss, según grabaciones filtradas

El secretario del Tesoro, Jeremy Hunt, dijo que los ambiciosos objetivos económicos de Liz Truss eran una "buena cosa a la que aspirar" y que su desastroso mini presupuesto no había tenido un impacto en la economía, según dos grabaciones obtenidas por The Guardian.

El canciller fue grabado en una reunión de estudiantes donde dijo que estaba "tratando de lograr básicamente las mismas cosas" que la ex primera ministra, pero que lo estaba haciendo "de una manera más gradual".

En un signo de desesperación, el canciller, que lucha por retener su asiento en Surrey, le dijo a un evento de mítines local por separado: "Hablo esta noche como Jeremy Hunt", agregando: "No siempre voy a tomar la línea del gobierno".

Hunt elogió a Truss por "aceptar los errores que había cometido con buena gracia" y se negó reiteradamente a aceptar que sus planes habían dejado una huella a largo plazo en la economía. Cuando se le preguntó si pensaba que el país estaba actualmente luchando contra efectos negativos, dijo: "No, no creo que haya tenido un efecto. No creo que sea la causa principal."

El Partido Laborista dijo que las declaraciones mostraban que los Conservadores tenían una "adicción a los peligrosos trussonomics".

Contexto:

Jeremy Hunt asumió el cargo de canciller después de que Truss despidiera a Kwasi Kwarteng en un intento por salvar su primer ministerio siguiente al mini presupuesto, que propuso un paquete de recortes de impuestos de £45 mil millones que incluía un recorte del impuesto sobre la renta más alto.

Hunt revertió varias de las medidas clave en el presupuesto para estabilizar los mercados, lo que lo llevó a ser descrito como el primer ministro de facto del país, y Truss fue obligada a renunciar 10 días después el 20 de octubre de 2024.

Fecha	Evento	Descripción
23 de septiembre de 2024	Mini presupuesto	Liz Truss y Kwasi Kwarteng anuncian un paquete de recortes de impuestos de £45 mil millones.
14 de octubre de 2024	Truss despide a Kwarteng	Truss despide a Kwarteng en un intento por salvar su primer ministerio.
14 de octubre de 2024	Jeremy Hunt asume el cargo	Jeremy Hunt asume el cargo de canciller.
20 de octubre de 2024	Truss renuncia	Truss es forzada a renunciar como primera ministra.

La negativa de Hunt a reconocer el impacto que el mini presupuesto de Truss tuvo es

O nosso fogão de 1972: uma ligação com a Sophia Loren e a culinária italiana

Assim como mencionei antes, nosso fogão é um GasFire Cucina 800 de 1972, com quatro queimadores. Ele é a versão de quatro queimadores do modelo de cinco queimadores ilustrado no livro de Sophia Loren, "In the Kitchen with Love", publicado **x1 sportsbet** 1972, que

coincidentalmente é o ano **x1 sportsbet** que eu nasci, o que nos liga, a nós, nossos fogões, a cozinha e os livros de forma indivisível. No entanto, o modelo maior dela tinha uma disposição diferente de queimadores, além de um lério protetor para um termostato, enquanto o meu tem um tampo grande com pivô, que protege a parede; sendo branco, ele também é uma tela para salpicos, o que significa que Sophia e eu não estamos ligados **x1 sportsbet** limpar.

Tomate é o pior e o melhor, especialmente quando a salsa está fermentando bem: quase estável, mas de vez **x1 sportsbet** quando entra **x1 sportsbet** erupção **x1 sportsbet** um berrico de bolha que salpica como uma cena de crime à espera de análise de padrões. Hoje, havia também pimentões e batatas **x1 sportsbet** uma receita improvisada que exige que a tampa esteja ligada e desligada, causando flutuações de temperatura que incentivam salpicos. Vale a pena, no entanto, por essa espécie de veludo, verão de cozimento de verão e também porque sugeri fazer uma quantidade dupla, metade para ir com massa e o restante com ovos fritos ou fatias de fetal.

Dependendo de onde você estiver no sul da Itália, essa espécie de prato improvisado de verduras de verão (tomates, pimentões, berinjela, abobrinha) pode ser chamado de *ciambotta*, *cianfotta*, *ciambrotta* ou *giambotta*, todas as quais são suficientemente *onomatopéicas*. Essa versão é inspirada **x1 sportsbet** uma *ciambottella* de tomate, pimentão, cebola e batata que comi **x1 sportsbet** Avellino na Campania.

Se você estiver usando tomates frescos, quer 1kg de qualquer variedade (ou mistura de variedades) que pareça mais saborosa. Se eles forem tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente cortem-nos ao meio. Cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente; então, pode cortar grossamente a polpa. Se você estiver usando três latas de tomates de damasco, saboreie primeiro e, se gostar do sabor do suco, mantenha-o, caso contrário, esgote-o e esmague os tomates com as mãos ou um esmagador de batatas.

Ciambotta – pimentões, tomates e batatas grelhados (para duas refeições, com massa e com ovos ou queijo)

Serve 4

1kg tomates (uma mistura de variedades, se desejar), ou 3 x 400g latas de tomates de damasco

6-8 colheres de sopa de azeite de oliva

2 cebolas grandes, peladas e cortadas **x1 sportsbet** meias-lua fina

2 pimentões vermelhos, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **x1 sportsbet** tiras grossas

2 pimentões amarelos, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **x1 sportsbet** tiras grossas

Sal e pimenta preta

2 batatas grandes, peladas e cortadas **x1 sportsbet** quartos

2 alhos, pelados e deixados inteiros

1 pequeno pimento vermelho, ou um pizca de flocos de pimenta vermelha, ao gosto

1 pequeno punhado de manjeriço, folhas picadas (opcional)

Para servir

1a refeição: 500g de fusilli

2a refeição: ovos fritos ou cozidos ou fatias de fetal

Se você tiver tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente corte-os ao meio. Caso contrário, cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente. Cortar grossamente a polpa. (Ou use tomates **x1 sportsbet** conserva, esgotados, se preferir.)

Em uma grande frigideira ou panela com tampa, aqueça o azeite com a cebola e os pimentões, tempere com um pouco de sal e cozinhe, revolvendo, por cinco minutos. Cubra a frigideira e cozinhe por 10 minutos, neste momento as verduras irão abrandar e desabar um pouco. Adicione os tomates, batatas, alho, pimenta e outra pitada de sal, cubra novamente e cozinhe por 30 minutos, até que as batatas estejam tenras. Desmonte a tampa e cozinhe por mais cinco ou 10 minutos. Se **x1 sportsbet** qualquer momento a frigideira parecer seca, adicione um pouco de água; se parecer muito aquoso, continue cozinhando. O resultado final deve ser macio e cremoso. Tempere ao gosto e misture.

Divida o conteúdo da frigideira **x1 sportsbet** duas partes, uma um pouco maior que a outra. Enquanto ferve 400-500g de fusilli **x1 sportsbet** água salgada, aquecimento suavemente a porção menor, usando o dorso de uma colher de madeira para esmagar quaisquer pedaços maiores, e adicione um punhado de hortelã picada e alguns flocos de pimenta vermelha, se quiser. Adicione a massa cozida à frigideira, junto com um pouco da água de cozimento de massa para soltar, se achar necessário.

Agora que o tempo está quente, é uma boa ideia manter o restante da salsa no frigorífico até estar pronto para usá-lo. Aquecimento suavemente, rasgando **x1 sportsbet** hortelã picada e servir coberto com ovos fritos ou cozidos ou uma fatia grossa de fetal.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: **x1 sportsbet**

Palavras-chave: **x1 sportsbet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-24