

ganhar dinheiro jogando dota - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: ganhar dinheiro jogando dota

Juiz federal do Alasca renuncia após relacionamento inapropriado com estagiária e ambiente de trabalho hostil

Um juiz federal do Alasca que renunciou abruptamente na semana passada criou um ambiente de trabalho hostil para seu pessoal e teve um relacionamento inapropriado com uma estagiária, disse um painel judicial dos EUA segunda-feira.

O conselho judicial do nono circuito repreendeu e admoestou publicamente o juiz distrital dos EUA Joshua Kindred, um indicado da Casa Branca de Donald Trump que apresentou sua renúncia de seu cargo vitalício na semana passada, depois de assumir o cargo 2024.

O conselho, uma ordem de 23 de maio feita pública segunda-feira, disse que havia solicitado sua renúncia ao mesmo tempo que referia seu caso ao órgão de política mais alto do poder judiciário federal para que pudesse certificar a matéria para o Congresso, que poderia então pesar a perseguição a um impeachment raro de um juiz federal.

"A justiça é confiada para se autogovernar e, fazendo isso, deve manter seus juízes federais aos mais altos padrões de integridade e imparcialidade", disse a chefe do circuito federal, Mary Murguia, um comunicado.

Kindred, de 46 anos, não respondeu às solicitações de comentários. Ele disse ao conselho que "o grande pecado aqui foi o fato de que durante este período de tempo eu tratava os meus estagiários como amigos vez de empregados", de acordo com a ordem de nove membros do painel de 30 páginas.

A ordem disse que uma investigação descobriu que Kindred criou um ambiente de trabalho hostil para os seus estagiários ao falar frequentemente com eles linguagem inapropriada e discutir sua vida sexual, suas relações e suas "visões desprezíveis" de colegas e figuras públicas.

Um comitê investigativo descobriu que Kindred teve um relacionamento "anormalmente próximo" com uma das estagiárias e que uma semana depois que ela começou um emprego uma promotoria, Kindred a convidou para beber, beijou

Mexican Cooking with Dried Hibiscus Flowers y Pollo Asado con Salsa de Tomate Ahumada y Jamaica

Las flores de Jamaica se usan con frecuencia en la cocina mexicana y las flores de jamaica secas son una de mis favoritas. Los pétalos tienen un sabor agrio, similar a la frambuesa, que recuerda un poco al sumac o el almíbar de granada, y funcionan maravillosamente en refrescos, cócteles y postres. También funcionan bien en platos salados como el pollo asado de hoy con salsa de tomate ahumada y jamaica, o pulled chicken en una salsa especiada. En cuanto al postre, imagina un pastel de café enrollado en un flan cremoso y caramelizado, lo que para mí es el cielo. Solo asegúrate de servirlo frío hasta el centro.

Pollo Asado con Salsa de Tomate Ahumada y Jamaica

Muslos de pollo crujientes con jugos pegajosos y una salsa rica y ahumada con matices de fruta. Las flores de jamaica secas se pueden encontrar fácilmente en la mayoría de los supermercados de Oriente Medio o en línea.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Sirve para: 4

2 grandes cebollas rojas

Sal y pimienta negra

3 cucharadas de aceite de oliva

Un pequeño manojo de tomillo fresco

6-8 muslos de pollo sin hueso y sin piel

1 cucharadita de especias de canela en polvo

Hierbas suaves – cilantro, eneldo o perejil – para servir

Para la salsa

2 cucharadas de aceite de oliva

6-7 tomates medianos

3 dientes de ajo , sin pelar

1-2 cucharadas de chipotle en adobo

Un palo de canela

50g de flores de jamaica secas

2-3 cucharaditas de azúcar morena en polvo o azúcar moreno

2 cucharaditas de vinagre de manzana

Precaliente el horno a 210C (190C ventilador)/410F/gas 6½. Corte una de las cebollas a la mitad, luego pele y corte en rodajas, y distribuya las rodajas en el fondo de una fuente para hornear. Condimente con sal, pimienta y una cucharada de aceite de oliva, luego esparza las ramas de tomillo. Frota los trozos de pollo por todos lados con las especias de canela en polvo, luego distribúyelos encima de las cebollas. Agregue mucha sal y pimienta y el resto del aceite de oliva, luego hornéelos durante 25-30 minutos, hasta que estén dorados y cocidos.

Mientras tanto, pele la segunda cebolla y córtela en gajos. Ponga una sartén ancha y pesada a fuego alto, luego tueste las rodajas de cebolla, los tomates y los ajos durante aproximadamente 10 minutos, hasta que el ajo esté tierno. Levante el ajo y déle a los tomates y las cebollas otros cinco o...

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: ganhar dinheiro jogando dota

Palavras-chave: **ganhar dinheiro jogando dota - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-02-18