



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

## HORÓSCOPO

## Áries • 21/03 a 20/04

Vida afetiva inquietada. Você poderá se desiludir ou causar desilusão. Parece que tudo está um pouco diferente do que você esperava.

## Touro • 21/04 a 20/05

Um aspecto de Plutão estimula suas emoções e interfere em todos os setores da sua vida; porém de maneira construtiva.

## Gêmeos • 21/05 a 20/06

Novidade e movimento na vida afetiva. Momento favorável para amizades, romances e contato social em geral. No trabalho, a criatividade aumenta.

## Câncer • 21/06 a 21/07

Hoje seu pensamento se volta para o transcendental, para tudo o que ultrapasse o conhecido e já estabelecido como verdadeiro e certo.

## Leão • 22/07 a 22/08

O dia traz alguns desafios para você. Você tem a impressão que a realização dos seus projetos está se perdendo em desvios e demoras. Essa onda já passa.

## Virgem • 23/08 a 22/09

Dificuldade em manter um relacionamento harmônico com pessoas em geral e as mais próximas em particular.

## Libra • 23/09 a 22/10

Momento favorável para a vida profissional em termos financeiros, mas talvez pessoalmente você não fique muito satisfeito.

## Escorpião • 23/10 a 21/11

Júpiter ainda transita pelo setor de bases, lar, raízes. Em família, a tendência é de diminuir o comportamento infantil das pessoas, inclusive o seu.

## Sagitário • 22/11 a 21/12

O trabalho pode estar um tanto cansativo, dando a você a sensação de estar malhando em ferro frio. É necessário manter-se coeso e perseverar.

## Capricórnio • 22/12 a 20/01

Mesmo com um pouco mais de trabalho e responsabilidade do que gostaria, será um prazer afastar um um os obstáculos que forem se colocando no seu caminho.

## Aquário • 21/01 a 19/02

Você está autoconfiante. Pensa grande e vislumbra novos caminhos. Fique atento apenas para não começar mil planos ao mesmo tempo.

## Peixes • 20/02 a 20/03

Se ponderou suas últimas atitudes não há motivos para se sentir culpado: você fez o melhor que podia. O importante é estar de acordo com o que sabe e acredita.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

## Malvino vai ser pai

Mesmo comprometido, Malvino Salvador vai ter um filho com uma amiga. O ator revelou que uma colega, que não é a sua atual namorada, a modelo Renata Westphal, está esperando um filho seu.

— Foi inesperado, fruto de uma coisa que aconteceu com uma amiga, mas estou muito feliz.

O ator disse que antes de começar a namorar Renata, se envolveu sexualmente com esta amiga e ela acabou engravidando. Malvino e a namorada Renata Westphal estão juntos desde janeiro deste ano e ele fez questão de contar tudo pra ela. A modelo catarinense mora na capital paulista, onde Malvino tem sido visto com frequência. O ator será protagonista de "Caras & Bocas", a próxima trama das 19h da Rede Globo.



## PREMIAÇÃO NACIONAL

A obra "A Cidade do Circo dos Dias Iguais" do juizforano Tarcízio Dalpra Jr. conquistou o primeiro lugar no concurso nacional de dramaturgia Prêmio Carlos Carvalho, que completou 20 anos em 2008. O texto foi escolhido entre 228 obras inscritas por dramaturgos residentes em 13 estados brasileiros e no Distrito Federal. Esta é a primeira vez que um autor mineiro conquista o prêmio. Esta mesma peça já tinha sido contemplada no Grande Prêmio Minas de Dramaturgia, recebido ontem por Dalpra Jr. na Academia Mineira de Letras. Ele é diretor da Produção Teatral Putz!, de Juiz de Fora.



## PONTO FINAL EM POLÊMICA

Nos últimos dias, a amizade entre Max e Flávio chegou a levantar boatos sobre a sexualidade da dupla. Mas logo após a eliminação do gaúcho, com 69% dos votos, ele fez questão de esclarecer:

— Eu não sou gay. Eu me relacionei com ele como faço com meus amigos. Até imaginei que isso (os comentários sobre sua sexualidade) fosse rolar. Mas que bom que estou aqui, para desfazer essa impressão — comemorou.



## SEM SUTIÃ

A juizforana e ex-BBB Josy Oliveira posou ontem para o site Paparazzo. Acompanhada da irmã Jeanne Oliveira, a cantora ficou à vontade diante das lentes de Marcos Serra Lima. Só se mostrou pouco tímida ao ser clicada com uma blusa, sem lingerie por baixo.

— Eu não tenho silicone e uso sutiã até para dormir. Sempre tive muito peito e minha mãe falava para eu dormir de sutiã para os seios não caírem. Sabe como é, né? Sabedoria popular... — disse Josi.



## RECEITA



## SUFLÊ DE PEIXE

## Ingredientes

• 4 colheres (sopa) de margarina; 1 cebola pequena picada; 2 dentes de alho amassados; 2 tomates médios sem pele e sem sementes picados; 150g de carne de peixe desfiada; 1 colher (chá) de sal; 1 colher (sopa) de pimentão vermelho picado; 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado; 5 colheres (sopa) de amido de milho; 1 ½ xícara (chá) de leite desnatado; 3 claras

## Modo de fazer

• Unte um refratário fundo (18 cm de diâmetro) e reserve.  
• Em uma panela, derreta a margarina em fogo médio e doure a cebola e o alho. Acrescente os tomates e refogue por 5 minutos. Junte o peixe desfiado, o sal, o pimentão e o cheiro-verde, misturando bem. Refogue por mais 5 minutos.  
• Dissolva o amido de milho no leite e junte ao refogado, mexendo sempre, até



engrossar. Retire e reserve.

• Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Bata as claras em neve, junte ao creme reservado, mexendo delicadamente de baixo para cima. Coloque a mistura no refratário reservado e leve ao forno por cerca de 30 minutos. Sirva em seguida.