



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Novas propostas de trabalho surgirão. Opções diferentes neste setor. Mas tome as suas decisões com cautela para não ser vítima de deslealdade ou traição.

Touro • 21/04 a 20/05

Sempre que possível, você procura ser sincero, de vez em quando é criticado por isso. Nem sempre você aceita de bom grado a história das mentiras necessárias.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Dia de cadência lenta, porém você não vai se irritar: permanecerá calmo e controlado. Dia favorável para preparar as coisas, deixar germinar as idéias.

Câncer • 21/06 a 21/07

Hoje você está de pavio curto, explodindo por qualquer coisa, mas também se divertindo com a mesma facilidade. Aproveite para reclamar com bom humor.

Leão • 22/07 a 22/08

Hoje poderá se sentir desconfiado. Portanto, siga os caminhos conhecidos e confiáveis. Até uma certa tendência para o retraimento pode aparecer.

Virgem • 23/08 a 22/09

Momento positivo para a vida profissional. Tranquilidade e recompensas neste setor. Porém, de um modo geral você poderá estar meio descuidado.

Libra • 23/09 a 22/10

Dia favorável para questões afetivas. Uma onda de encantamento invade a sua alma, banquete emocional. Por outro lado, boas possibilidades de conquistas.

Escorpião • 23/10 a 21/11

No campo afetivo ou reclamam da sua frieza ou o perseguem com ciúmes. Você está meio teimoso, e sai julgando o que e quem está certo.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Suas emoções encontram caminho para a superfície. Não se assustar com o que sente, por mais estranho que possa parecer.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

As vibrações deste momento levem-nos a descobrir mais sobre si mesmo e o mundo. Sua vida está excitante, e você deve aproveitar para extrair aprendizado.

Aquário • 21/01 a 19/02

Os astros estão aumentando a sua fé, a seja, diminuindo a necessidade de controlar as circunstâncias e as pessoas, porque não adianta, mesmo.

Peixes • 20/02 a 20/03

Você estará ardente e impetuoso; a alma apaixonada. Aproveite para fazer uma surpresa para a pessoa amada, mesmo que não seja do seu feitio.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

Música e jornalismo... De graça

Os Míopes, banda remanescente dos anos 90, toca hoje à noite, a partir das 20h, no encerramento da VIII Semana da Comunicação da Unipac, no Bar Tablado, em Santa Teresinha. Na ocasião acontece também o Encontro dos Ex-alunos de Jornalismo da instituição. Voltando à música... O grupo vai apresentar o espetáculo "A voz de Minas", em que canta composições de mineiros como Milton Nascimento, Lô Borges, 14 Bis, Beto Guedes, entre outros. A entrada é franca.



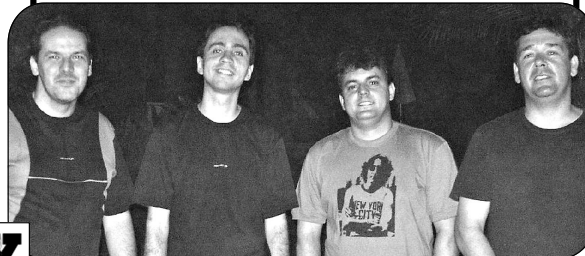
LITERATURA EM PIAU

Amanhã, em Piau, o escritor **José Arantes Mourão** lança o livro "Recordações de Piau", em que relembra fatos, pessoas e lugares de sua terra natal. A tarde de autógrafos está marcada para as 16h, no Grupo Escolar de Piau.



E MAIS MÚSICA

E hoje tem show da **Banda Lumiar**, a partir das 22h, no Bar do Edinho, no Bairro Santos Dumont. Com ritmos variados, o grupo volta aos palcos depois de ter sido muito aplaudido na noite de estreia.



Sem plástica e sem photoshop

Terceira colocada no "BBB 9", **Francine** é capa e recheio da edição deste mês da revista "Playboy" e avisa: "Vou mostrar meu lado mulherão". Ela garante que não há plástica nem photoshop no que os leitores da revista vão ver.

SEM FRESCURA

Muito se discute sobre as funções da tecnologia na vida moderna. Tá certo que muitas delas facilitam nosso dia-a-dia, mas também, quando cisam de parar do nada, fazer greve, dar pau, ou não obedecer nossos comandos, depois de xingar muito, só rezando e chamando um profissional gabaritado para resolver o problema. E aí, haja paciência. É preciso detectar o problema, trocar peça, testar a máquina, abrir a CPU. Isso pode demorar horas ou meses, depende do que houve.

Vivemos num mundo tecnológico, virtual, mas desconhecemos os procedimentos. Ligamos o computador, teclamos, mandamos e-mail, navegamos na internet, mas ao menor problema apresentado, ficamos de mãos atadas e com muita raiva daquela máquina. As tecnologias avançam numa progressão que muitos de nós não acompanhamos. "Para que tantos botões?", pergunta o leigo. Com certeza, há motivo. Nós é que não estamos preparados para tanta tecnologia.

RECEITA



BOLO DE IOGURTE

Ingredientes

- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 copos de óleo de milho
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de fazer

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje numa fôrma de 23cm de diâmetro (que tenha abertura no centro), untada e enfarinhada. Leve ao forno moderado (180 graus) pré-aquecido, por cerca de 40 minutos. Deixe amornar e desenforme.

