

Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Vênus no seu signo traz período de abundância para você. Mente clara e original, plena de novas idéias. Aumento da graça, carisma e criatividade.

Touro • 21/04 a 20/05

Se você ficar fechado em si mesmo poderá criar uma doença. Cante, dance, converse, brinque, para que tanta energia não se transforme em ansiedade.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Uma certa solidão poderá bater na sua porta. Por que não aproveite essa ocasião para se cuidar, sem ficar sempre esperando que alguém cuide de você?

Câncer • 21/06 a 21/07

Momento compensador no campo afetivo, principalmente se conheceu alguém. Prepare-se para aprender um pouco mais sobre o amor.

Leão • 22/07 a 22/08

O dia pode começar tenso, mas com o passar das horas, diminui a ansiedade e o nervosismo; uma onda de tranquilidade envolve sua alma. Cuide da saúde.

Virgem • 23/08 a 22/09

Tendência muito crítica. Sua paciência para com as pessoas lentas, preconceituosas e mesquinhas está menos do que mínima.

Libra • 23/09 a 22/10

Segurança nas ações. Pensamento firme e organizado, impedindo-o de se perder em fantasias. O dia favorece a tomada de decisões e iniciativas em geral.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Disposição mais afetuosa e generosa, agora você evita o excesso de conversa e racionalização nos relacionamentos mais íntimos.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Vênus entrou no seu setor de auto-estima e lazer. Agora, sem pressa, você se espreguiça, esquece as preocupações e vai se divertir.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Você está muito crítico consigo mesmo, assim parece que os outros é que estão lhe criticando. Faça o que puder e nada de pressa.

Aquário • 21/01 a 19/02

Marte no seu signo. Por um lado, cuidado para não exagerar no egocentrismo, mas por outro, muita coragem e autoconfiança.

Peixes • 20/02 a 20/03

Procure ambientes em que haja o mínimo de confusão e evite tumultos, para você poder refletir melhor sobre o que está se passando.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

Josy
vence o
'paredão'

A BBB juizforana **Josiane Oliveira** ganhou, em 2ª instância, em Belo Horizonte, a ação de cobrança movida pelo produtor e estudante de Direito Wanderlei (Lelei) Faini. Lelei cobrava na Justiça dinheiro por trabalhos que teriam sido realizados para a cantora. Pela decisão, Josy nada deve a Lelei.

E POR FALAR EM JOSY...

É só fazer calor e os confinados da casa do BBB correm para a piscina. Newton resolveu "dar uma mãozinha" para Josy. Mas, depois de passar protetor solar nas costas da namorada, o rapaz decidiu descer a mão mais um pouquinho e colocou-a no bumbum da sister. A loira não gostou e logo tirou a mão do rapaz, lançando-lhe um olhar fulminante. Eles podem estar juntos, mas Josy quer manter o respeito.

LA VEM MAIS UM FILHO

Depois de mais de um mês em Las Vegas (EUA), **Joana Prado** levou a família para passar as férias no Havaí. A loira, que está grávida de cinco meses de seu terceiro filho, contou a novidade e postou uma foto da viagem em seu blog.

'Eu sou quente'

Daniella Sarahyba fotografou super sexy para capa e recheio da revista "Maxim", que já está nas bancas. De biquíni, ela fez caras e bocas de tirar o fôlego dos cuecas de plantão. Isso, sem falar da entrevista, com certo tom picante. "Eu sou uma pessoa quente. Gosto de comida quente, banho quente, paixões quentes...", contou a carioca, de 24 anos, que não gosta de levar cantadas 'baratas'. "Odeio caras (...) que ficam caindo em cima de mim, achando que estão agradando".



SEM FRESCURA

Guardar tudo para si mesmo pode fazê-lo ficar doente. Emoções e sentimentos que são escondidos, reprimidos, acabam em doenças como: gastrite, úlcera, dores lombares, dor na coluna. Com o tempo a repressão dos sentimentos degenera até em câncer. Portanto, se não quiser adoecer, divida seus sentimentos com quem você confia.

O diálogo, a conversa, a troca são excelentes remédios para a alma. Sempre que possível, sorria. O riso desopila o fígado e provoca sensação de bem estar. Aceite-se. A rejeição a si mesmo faz com que sejamos monstros de nós mesmos. Os que não se aceitam são invejosos, ciumentos, imitadores, competitivos, destruidores.

Pare de se queixar e seja mais alegre. Abra um tempo para o lazer. "O bom humor nos salva das mãos do doutor". Sorria.

RECEITA

TORTA SALGADA DE MILHO VERDE

Ingredientes

- 2 latas de milho verde escorrido e lavado
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 8 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento
- 2 colheres (sopa) de queijo provolone ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 300g de lingüiça defumada cortada em cubos, frita (sem óleo) e passada na farinha de trigo
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de coentro picado
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada



Para decorar

- 300g de queijo cremoso (em bisnaga)
- 150g de tomate cereja ou pimentão vermelho
- salsa e cebolinha

Modo de fazer

- Num liquidificador, coloque o milho verde e o leite de coco e bata. Reserve.

Numa batedeira, coloque os ovos, o queijo parmesão e a manteiga e bata bem. Desligue a batedeira e acrescente, com auxílio de batedor de arame, a mistura de milho com leite de coco, a farinha de trigo com fermento, o queijo provolone, o fermento, a

lingüiça, o creme de leite, o coentro e a cebolinha picada.

Transfira para uma assadeira redonda (30cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por 30 minutos.

Depois de assar, desenforme fria e decore com queijo cremoso e tomate cereja ou pimentão vermelho, salsa e cebolinha.