



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Tanto na vida afetiva como no campo social, convém deixar bem esclarecidos pontos obscuros vêm causando mal entendidos.

Touro • 21/04 a 20/05

Acordo nas relações íntimas. Facilidade em compreender e ser compreendido. Mesmo assim, secreta frustração pode acompanhá-lo. Calma.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Hora de aprender a ter paciência com pequenos atrasos e surpresas. Neste momento, não vai se afligir se tiver que adiar solução ou esperar por resposta.

Câncer • 21/06 a 21/07

Produtividade e competência nas resoluções da vida prática, o que funciona como calmante e estabilizador para você.

Leão • 22/07 a 22/08

Se você idealizar demais a pessoa amada e esperar demais dela, poderá ter uma decepção. Idealizar é também achar que tem direito de cobrar comportamentos.

Virgem • 23/08 a 22/09

Momento de intolerância, que pode deixar a pessoa amada ressentida. Para que isso não aconteça, pense no quanto seria ruim se ela não lhe quisesse mais.

Libra • 23/09 a 22/10

Emoções intensas, afetividade ligada à sexualidade. Boa possibilidade de êxito profissional, principalmente para quem lida com finanças.

Escorpião • 23/10 a 21/11

É esforço inútil tentar reprimir sentimentos e desejos: esta é a energia que o mantém vivo e o impulsiona a continuar vivo.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Saturno transita pelo alto do seu céu zodiacal, trazendo mais construtividade e praticidade para a sua vida. E isso é tudo o que precisa para fazer sucesso.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Instabilidade no ambiente de trabalho: alguns acontecimentos inesperados podem assustá-lo. Desconfortável sensação de insegurança.

Aquário • 21/01 a 19/02

Dia de calma e equilíbrio. Pensamento lógico e imaginação dirigida pela vontade. Observe também como a intuição não é nenhum mistério.

Peixes • 20/02 a 20/03

Você está exigente com a pessoa amada, o que pode causar nela muita ansiedade. Assim, a tendência é que ela revide com hostilidade.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

Desbravando o Velho Mundo

Em 2007, a cantora juizforana **Livia Lucas** decidiu viajar para Barcelona, onde mora hoje, e se arriscar no "Velho Mundo", mostrando sua música, suas propostas e para conhecer novas sonoridades. O resultado dessa viagem foi mais que surpreendente para uma cantora que chegou sozinha, sem nem mesmo dominar o castellano. Das primeiras canjas surgiram boas oportunidades de shows em bares e salas de concerto. Neste momento, ela está em Marseille no Sul da França, em mini turnê muito bem sucedida, promovendo o disco "Canto de casa". Ela participou do festival "Tambor e canto" e se apresentou, em Toulon, para a Associação Passarinho que ajuda crianças carentes do Rio de Janeiro.



CASAMENTO NO CASTELO

Eram 50 seguranças, seis cachorros e uma cerca viva de seis metros de altura para impedir o acesso da imprensa ao casamento de **Deborah Secco** e **Roger Flores**. Até mesmo a ponte que dá acesso ao Castelo Barão de Itaipava, na região serrana do Rio, foi interditada. Só atravessavam os carros dos convidados, que eram identificados com um adesivo exclusivo. O casamento estava marcado para as 17h. Os primeiros convidados famosos começaram a chegar às 16h30min, como Fernanda Paes Leme, Thiago Martins, Amanda Lee e Nalbert. Alguns chegaram a dormir no castelo e a mãe da noiva, Sílvia Secco, chegou ao local às 14h para se arrumar ao lado da filha. Juliana Paes chegou atrasada, por volta das 18h, porque ficou presa nas gravações de "Caminho das Índias" no Projac.

Papagaio também vai à praia



O ator **Mário Frias** curtiu a manhã de ontem na praia. O ator foi clicado nas areias da Barra da Tijuca, na Zona Oeste do Rio, acompanhado pela mulher, Juliana Camatti, e por seu papagaio, que acabou virando a sensação dos banhistas.

AMOR EM FOTOS

A atriz **Nívea Stelmann** e o namorado, **Thierry Figueira**, são tema de um ensaio fotográfico da revista "Criativa" deste mês. Nívea divulgou as fotos em um post no seu blog. "Ficaram lindas e já foram para os porta-retratos", escreveu a atriz.



SEM FRESCURA

Estamos na semana dos namorados e, por isso mesmo, o JF HOJE circula recheado de dicas para você presentear seu amor. Uma delas, com certeza, vai agradar em cheio. Basta que você conheça bem seu parceiro ou sua parceira.

Não há quem resista a um belo doce. Compre uma caixa de bombom para adoçar seu bem. É irresistível. Ou arranhe-lhe um hobbie, uma ideia criativa. Pense em cursos de fotografia, bijouteria, cozinha asiática, pintura, dança de salão.

Escolha um lugar romântico para comerem a dois e, lá, entregue aquele presente especial: um óculos de sol, uma roupa transada, aquele anel que ela tanto queria. Apimente a relação com uma lingerie estonteante ou produtos do sex shop. Mostre a ela ou a ele o quanto pode ser provocante.

Mostre que você sabe ser deliciosamente antiquado, romântico e surpreendente. Dê-lhe um cofre de mimos com produtos de beleza, loções e perfumes. Mostre que tem bom gosto para moda, acessórios, joias ou bijouterias. E claro, ofereça-lhe flores, de preferência aquelas que chegam inesperadamente.

Escreva-lhe bilhetinhos, demonstre seus sentimentos e termine a noite num confortável ninho de prazer, com direito a privacidade, massagem e beijos intermináveis de amor. Comemore seu Dia dos Namorados.

RECEITA



PASTEL DE ANGU

Ingredientes

- 1 litro de água
- 1/2kg de fubá de milho moído em moinho d'água (peneirado)
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 pitada de bicarbonato
- 1/2 copo (americano) de polvilho azedo (peneirado)
- Recheio a gosto (carne moída, frango, queijo, bacalhau e umbigo de banana).



Modo de fazer

- Coloque para ferver em uma panela, a água, o sal, e o óleo. Assim que estiver fervendo (borbulhando) coloque o bicarbonato e em seguida vá acrescentando fubá e vá mexendo rapidamente com uma colher de pau para não embolar. Deixe cozinhar um pouco.
- Depois tire do fogo e vire numa mesa (pedra), acrescente a massa o polvilho e o ovo. Sove a massa ainda quente, até ficar consistente. Enrole a massa em um pano de prato úmido e vá modelando os pastéis com as mãos e colocando o recheio de sua preferência. Frite em óleo bem quente e não mexa até que comece a dourar.
- Para não queimar as mãos enquanto estiver sovando a massa, use saquinhos de plástico nas mãos.