



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Você está inquieto. Talvez seja bom ter alguém por perto, apelando para o seu bom senso. Qualquer coisa pode ser a gota d'água no pote da sua paciência.

Touro • 21/04 a 20/05

Os astros darão um novo realce à sua auto-estima. Aproveite a oportunidade para olhar em volta e se encantar com as belezas que o mundo tem.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Seu dia pode trazer surpresa. Alguém que você não vê há tempos pode surgir e acrescentar uma novidade muito bem vinda ao seu programa de domingo.

Câncer • 21/06 a 21/07

As vibrações dirigem seu interesse para oração, diversão e arte. Muita imaginação e inspiração criadora; ligação direta com o mundo simbólico da alma.

Leão • 22/07 a 22/08

No meio do seu lazer podem surgir súbitos sentimentos de culpa; pensamentos de arrependimento que de vez em quando apertam seu coração.

Virgem • 23/08 a 22/09

Momento positivo para a vida afetiva. você optar pela família, desfrute do carinho e do afeto deles e dê do seu também.

Libra • 23/09 a 22/10

Dia favorável para visitas. Calor e bem-estar junto às pessoas queridas. A saúde melhora, e você se convence que precisa acabar com a vida sedentária.

Escorpião • 23/10 a 21/11

A boa vontade vai contagiar o ambiente. A falta de confiança entre as pessoas é uma das causas importantes de deterioração dos relacionamentos.

Sagitário • 22/11 a 21/12

A sua fé interior contrabalançará qualquer sentimento de insegurança material que possa surgir na sua mente, fazendo você olhar o lado otimista.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Hoje você vai acabar preferindo ficar sozinho, longe dos estímulos externos, de modo que possa curtir as suas manias. Aproveite para caminhar e meditar.

Aquário • 21/01 a 19/02

Nesta fase, o seu sucesso está dependendo da sua coragem de se desapegar de certos hábitos já ultrapassados.

Peixes • 20/02 a 20/03

Momento de sorte. Você se adapta bem a qualquer situação; hoje está mais seguro de si e das suas qualidades; e por isso mesmo menos defensivo e desconfiado.



EDUARDO NADDAR / DIVULGAÇÃO / TV GLOBO

Reginaldo Rossi
sortudo

Aretha Mello tem a mais difícil missão da "Dança dos Famosos". Se não bastasse ter que transformar Reginaldo Rossi num dançarino, ela ainda precisa fugir das cantadas do ídolo brega. "Ele dá em cima mesmo, faz declarações, mas fora dos ensaios me respeita muito", diz a carioca, de 22 anos, 43 a menos que seu aluno.

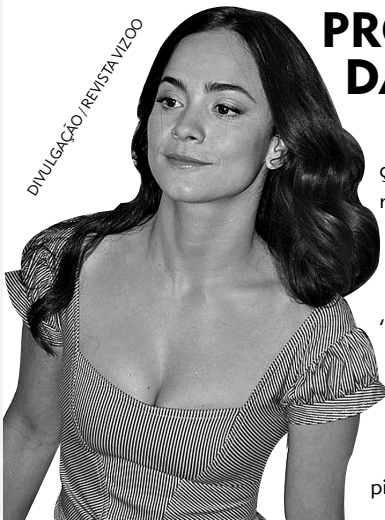
DIVULGAÇÃO / TV GLOBO

Tarado por
sobremesa

Xuxa foi à casa de **Murilo Benício** gravar o quadro "Papo X". No bate-papo, o ator revelou ser apaixonado por doces: "Se pudesse, comeria uma panela de brigadeiro no almoço e arroz com feijão de sobremesa".



DIVULGAÇÃO / REVISTA VÍZIO

PROCURA-SE UMA
DAMA DO LOTAÇÃO

A nova versão para os cinemas de "A dama do loteação" ainda não saiu do papel. O diretor Neville D'Almeida, o mesmo do original de 1978, tem uma lista de cinco nomes pensados para o papel principal, mas sabe que encontrará dificuldade para escalar a estrela do filme: "As atrizes no Brasil ficam peladas na 'Playboy', mas não querem fazer cena de sexo. Elas deveriam saber que a revista vai para a borracharia e o filme é para sempre". O nome de **Alice Braga**, sobrinha de Sônia Braga, estrela do primeiro filme, nem foi cogitado: "Não quero que pareça uma cópia. E hoje ninguém sabe mais quem é Sônia".

CLÁUDIA
FIGUEIREDO
SEM FRESCURA

claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

Mães são odiadas às vezes, ficam chatas, pegam no pé; mas é para o bem do filho, pode acreditar. Criança criada sem limite é adulto impertinente. Filho mimado é parceiro exigente. Legal mesmo é ser independente. O mundo ainda tem machistas porque suas mães os criam assim: delimitando universos para o que é do homem e o que é da mulher. Grande bobagem.

Mães são idolatradas para o resto da vida. Elas dão vida, dão sangue, dão o peito, dão beijos e dão afeto. Mães deveriam não ter culpa nunca, mas se sacrificam e se culpam o tempo inteiro, seja por não ter o tempo que gostaria para se dedicarem mais aos filhos ou por tê-los deixado sem videogame devido a alguma travessura.

Hoje não é dia de mãe ir pra cozinha. Para adoçar ainda mais o dia dela, que tal a sugestão de sobremesa mais embaixo nesta página. Paparique bem a sua mãe, porque apesar de tudo, ela é sua.

Mães são quase perfeitas. Às vezes falta uma cozinha ou outra e sobram outras tantas, mas mãe é tudo igual mesmo: um bando de mulheres capazes de matar ou morrer por suas crias. A você, mãe, feliz Dia das Mães.



RECEITA

TORTA MUSSE DE CHOCOLATE

É pra deixar qualquer mamãe de bom humor!

Ingredientes massa

- 1 colher de sopa de chocolate em pó solúvel
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 ovos

Ingredientes musse

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de água
- 1/2 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado
- raspas de chocolate para decorar
- 1 lata de creme de leite
- 3 claras

Modo de fazer a massa

• Bater os ovos até dobrarem de volume. Acrescentar o açúcar e continuar batendo até ficar bem fofo. Misturar delicadamente a farinha e o chocolate em pó. Despejar em forma de aro removível (25cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e assar em forno médio-alto (200 graus), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Aguardar esfriar e espalhar a mousse preparada. Levar à geladeira por quatro horas, antes de desenformar. Decorar com as raspas de chocolate e servir.

Modo de fazer o musse

• Colocar em uma panela o creme de leite com o chocolate picado e levar ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até obter um creme liso. À parte, hidratar a gelatina na água e aquecer em banho-maria até dissolver completamente. Misturar com o chocolate derretido e reservar. Bater as claras em ponto de neve, adicionar o açúcar e deixar bater até formar um merengue. Misturar delicadamente com o creme reservado e utilizar.

