



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

## HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Momento de muito idealismo, temperado com uma boa dose de realismo e sem o fantasma do pessimismo. Os sonhos são mantidos dentro do possível.

Touro • 21/04 a 20/05

Muita vitalidade; momento de crise e decisão para assuntos afetivos. Possibilidade de dar fim também a certas neuroses decorrentes de orgulho e medo.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Proteção sobre a vida afetiva. Tendência para a harmonia e a coerência, além de você estar mais atencioso com a pessoa amada.

Câncer • 21/06 a 21/07

Está generoso, mas lembre-se que também tem necessidades. Não exceda seus limites: se alguém lhe pedir ajuda não vá além do que pode dar.

Leão • 22/07 a 22/08

Você está animado e bem disposto. Grande capacidade de trabalho. Está mais disciplinado, mas também terá muito prazer em executar suas tarefas.

Virgem • 23/08 a 22/09

Dia particularmente atribulado para a vida afetiva. Você está com a cabeça em outras coisas e poderá ser frio e desagradável com as pessoas carentes.

Libra • 23/09 a 22/10

Plutão, o planeta das transformações, está no setor de tradição e raízes, traz acontecimentos às vezes brutais que vão fazer você repensar todos estes valores.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Agora você capta um significado de tudo o que acontece. Assim, ficará animado para testar novos meios de agir e caminhos diferentes.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Hoje você está mais vulnerável às armadilhas emocionais das pessoas mais íntimas. Fique atento para não sofrer por mágoas antigas a encardidas.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Plutão começando uma longa temporada no seu signo aumenta muito o seu magnetismo e vitalidade. Energia sexual abundante.

Aquário • 21/01 a 19/02

Durante o dia poderão ocorrer pequenos problemas, principalmente financeiros, e se você não se cuidar poderão ameaçar o seu equilíbrio mental.

Peixes • 20/02 a 20/03

O dia deve correr tranquilo e agradável. Aproveite para dar atenção ao ambiente onde você vive. Procure observar a paisagem, sempre procurando beleza.

FOTO: DIVULGAÇÃO / TEXTOS: CANALEXTRA



## Pra ser rainha tem que pagar

A Porto da Pedra já mandou avisar a **Valesca Popozuda**: se ela quiser continuar como rainha de bateria, vai ter que desembolsar R\$ 180 mil. No último carnaval, a funkeira pagou R\$ 150 mil à escola de São Gonçalo.



claudia.figueiredo@jfoje.com.br

Os brasileiros estão envelhecendo, mas o Brasil não está preparado para isto. Aqui existe preconceito principalmente com negros, pobres e idosos. Quem já passou de uma certa idade recebe críticas quando namora (se é mais novo, então), quando se veste de um jeito mais moderninho e até mesmo quando sai às ruas. "Só podia ser velho", dizem com desdém de quem nunca vai envelhecer.

Esta semana cheguei na rodoviária do Rio de Janeiro, que está em reforma, e deparei-me com uma parte que está pronta, com piso novo. Acredite: é um tipo de piso lisinho, aquele que se molhar escorrega fácil e ainda por cima estava sendo encerado. Está lindo, mas não está seguro. O certo seria investir em um piso não derrapante, rampas, corrimão, sinalizadores e iluminação adequada.

Existe um site que explica como deve ser o espaço físico para o idoso (<http://www.casaseguira.arq.br/>). As dicas devem ir além das residências e ocupar todo o espaço público. Se estamos envelhecendo, então que se criem condições de receber e cuidar dos nossos idosos. Acorda Brasil!

## WAGNER MOURA VIVE MARILYN MONROE NA TV

**Wagner Moura** se transformou em Wagner Moura numa paródia à loura mais famosa do cinema, Marilyn Monroe. A brincadeira foi feita na participação que o ator gravou na semana passada para o "Caseta & Planeta". Wagner encarnou também Lázaro Moura, indicado ao Oscar de Melhor Baiano, numa referência a seu amigo Lázaro Ramos. Neste quadro, ele ficou um pouco enciumado do amigo Wagner Ramos, que vivia com ele por todos os cantos.

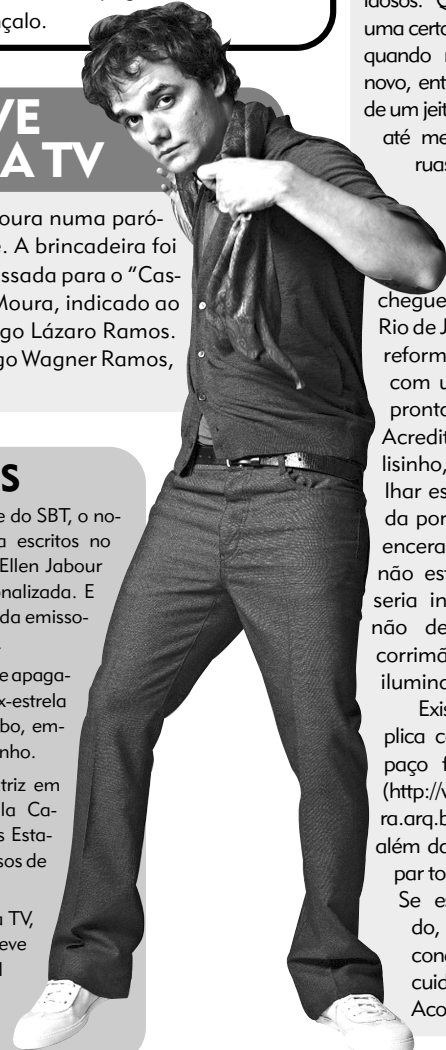
## Do fundo do baú

Calma, não é a Doutora Lorca após comer uma melancia. Na semana do Dia das Mães, aí está **Fabiana Karla**, grávida da segunda filha, Laura, em 1998. No ano seguinte, ele teria o caçula, Samuel. Aos 23 anos, a atriz do "Zorra" já era mãe de três.



## RÁPIDAS

- No estacionamento da sede do SBT, o nome dos artistas da emissora escritos no chão chama a atenção. Até Ellen Jabour tem sua vaga de carro personalizada. E Claudete Troiano, que já saiu da emissora, continua com seu nome lá.
- O curioso é ver o nome, quase apagado, de Serginho Groisman, ex-estrela da casa e atualmente na Globo, embaixo de onde está escrito Ratinho.
- Depois de estreitar como atriz em "Revelação", do SBT, Camila Camargo resolveu viajar para os Estados Unidos, onde procura cursos de interpretação.
- Sem convite para retornar à TV, a filha de Zezé Di Camargo deve batalhar por um novo papel nas emissoras quando estiver de volta. No SBT, Camila deixou uma boa impressão.



## RECEITA



## QUICHE DE QUEIJO

## Ingredientes da massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

## Ingredientes do recheio

- 2 xícaras (chá) de queijo prato ralado (200g)
- 2 xícaras (chá) de queijo minas frescal ralado (200g)
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado (160g)
- 4 ovos
- 1/2 lata de creme de leite

- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- orégano

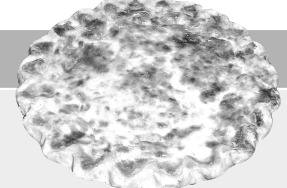
## Modo de fazer a massa

• Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o creme de leite, o sal e o fermento.

Misture-os com as pontas dos dedos e depois pegue a farinha aos poucos, até que fique toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos.

Cubra a massa com filme plástico e deixe descansar por cerca de 20 minutos na geladeira.

Abra a massa, forre uma forma de



aro removível (25cm de diâmetro) untada, fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200 graus), pré-aquecido, por cerca de 20 minutos.

## Modo de fazer o recheio

• Misture os queijos, os ovos, o creme de leite, a pimenta e a noz-moscada.

Despeje sobre a massa já assada, espalhe por cima um pouco de orégano e volte a torta ao forno médio (180 graus), por cerca de 20 minutos.

Sirva quente.