



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Momento de sucesso. Você está realista e arrojado; só a vaidade podem levá-lo a cometer algum engano. Por isso, deixe os aplausos no espelho para depois.

Touro • 21/04 a 20/05

Você poderá estar muito teimoso, provocando mal-entendidos e até brigas. Não entre nessa, você sabe que quem provoca sempre encontra eco.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Excelente momento profissional. Você está mais ousado e confiante neste campo, mas não entrega responsabilidades totalmente nas mãos de outrem.

Câncer • 21/06 a 21/07

Cabeça firme e lúcida. Muita facilidade para o raciocínio e a articulação de idéias. Boa disposição geral e humor excelente.

Leão • 22/07 a 22/08

Pequenas mas significativas modificações no seu programa de hoje poderão trazer apreensão. Não se irrite: nestas horas é aconselhável confiar na vida.

Virgem • 23/08 a 22/09

Momento de atividade. Não se esqueça que o físico tem limites, e de vez em quando precisa descansar. Seu corpo não é seu escravo: cuide bem dele.

Libra • 23/09 a 22/10

Uma onda estranha pode lhe trazer uma necessidade de controlar tudo à sua volta. Não se impressione: é coisa passageira.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Bom momento para a sua vida profissional. Você está mais animado com o que estiver fazendo, mas sem tirar os olhos do alvo, da sua meta maior.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Hoje você poderá se sentir ansioso. A obsessão e o comportamento compulsivo poderão atacá-lo, e o melhor modo de combater é ligar o botão da simplicidade.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Hoje há uma tendência para ficar insatisfeito com tudo, e não adianta ninguém querer agradá-lo, pois você não vai nem prestar atenção.

Aquário • 21/01 a 19/02

Momento de bom humor. Você está contente; alegres pensamentos povoam a sua mente. Deve, mais uma vez, tomar cuidado com o que diz.

Peixes • 20/02 a 20/03

Use sua habilidade diplomática e o poder de persuasão para estabelecer relações positivas, em particular no trabalho, pois serão úteis para o seu futuro financeiro.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

ADRIANE GALISTEU NO CENTRAL

Chega esta semana a Juiz de Fora a comédia "Um casal aberto, ma non troppo", com **Adriane Galisteu** e **Leandro Hassum** na pele de um casal em crise. A peça tem direção do ator Otávio Müller. O texto, de Dario Fo e Franca Rame, conta histórias hilárias de um casal que vive uma relação aberta. O figurino é do estilista Alexandre Lódice, namorado de Galisteu. O espetáculo terá apresentação única, no próximo sábado, às 20h, no Cine-Theatro Central. Os ingressos custam R\$ 50 (estudantes e idosos pagam metade). Camarotes estão sendo vendidos a R\$ 350. Até amanhã,

haverá desconto especial de R\$ 10 para os ingressos. Informações: 3215-1400 e 3215-2414.



AS GÊMEAS NASCERAM

As filhas gêmeas da atriz **Bianca Rinaldi** nasceram na manhã de domingo, Dia das Mães, no Hospital Albert Einstein, em São Paulo. Sophia e Beatriz nasceram de parto cesariano. Bianca e o marido, Eduardo Menga, receberam visitas de parentes e amigos no hospital.

Cláudia Leite não vai cantar em JF

Em seu primeiro Dia das Mães com o filho, **Cláudia Leite** comemorou a recuperação de **Davi**, de 3 meses e meio. A cantora está há uma semana acompanhando o menino no Hospital Copa D'Or, onde ele foi internado com meningite bacteriana. Cláudia e o marido, Márcio Pedreira, receberam quase dez pessoas para um almoço. Estavam os avós da criança, três irmãos de Márcio e tias da cantora.

Segundo a assessoria de imprensa da cantora, Davi mantém os 8kg de antes de ficar doente e continua mamando de duas em duas horas. A alta do menino está prevista para amanhã. Apesar disso, a cantora cancelou o show que faria no próximo sábado, em Juiz de Fora. Cláudia será substituída pela dupla Victor & Leo. Segundo a organização do evento, não será necessário fazer a troca do ingresso. Quem preferir pode ter o dinheiro de volta.



SANDUÍCHE QUENTE DE PÃO SÍRIO

Ingredientes

- 20g de ricota
- 3 tomates cereja picados
- 2 colheres (chá) de azeite de oliva
- orégano
- sal
- 1 unidade de pão sírio
- 1 fatia de queijo

Modo de fazer

- Tempere os tomates e a ricota com o azeite, orégano e sal. Abra o pão sírio e coloque o queijo, a ricota e os tomates temperados. Feche o pão e leve ao forno elétrico por dois minutos, para aquecer o sanduíche. Sirva a seguir.



RECEITA

SEM FRESCURA

Por mais facilidades que o governo dê para incentivar o turismo dentro do País, o brasileiro ainda tem que economizar bastante na hora de passear pelo Brasil. Visitar uma cidade com apelo turístico faz com que todos os setores se mobilizem para conseguir faturar um a mais com os turistas. E nisso, o Rio de Janeiro tem PHD.

Para se ter ideia, o táxi sai da Rodoviária Novo Rio com valor fixo para o destino solicitado. Não se utiliza o taxímetro. É cobrada tarifa que depende do bairro para onde o passageiro está indo. É assim também nos aeroportos e nos shoppings centers da cidade. O taxista ainda pode cobrar por hora, no caso de um passeio pela Cidade Maravilhosa. Custo deste serviço: R\$ 60 a hora.

Para conhecer alguns pontos turísticos do Rio, o preço continua salgado. A viagem de bondinho para o Morro da Urca e o Pão de Açúcar custa R\$ 44 por pessoa. Idosos e crianças pagam meia e moradores do Rio também. O bondinho para o Corcovado, com direito a passeio pela Floresta da Tijuca custa R\$ 45, ou seja, 10% do salário mínimo. Se optar por ir de carro, táxi ou ônibus obrigatoriamente, o veículo deverá ficar estacionado bem antes do monumento. Deste ponto em diante, terá que pagar por serviço de van, o único automóvel autorizado a chegar aos pés do Cristo. O preço fica, em média, em R\$ 15 por pessoa.

A julgar por estes valores, o turista brasileiro vai continuar sem ver o Rio do alto, uma das mais belas vistas do mundo. A menos que ele esteja disposto a pagar R\$ 300 por pessoa para uma viagem de dez minutos de helicóptero. Na dúvida, um cartão-postal sai por R\$ 2.