



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Marte no seu setor de karma e provações poderá lhe deixar um tanto confuso. Não volte atrás nas suas decisões; se necessário, mude o rumo depois.

Touro • 21/04 a 20/05

Hoje você está caseiro, sai e quer voltar logo para casa. Mas, como você é muito ativo, pode ser que trabalhe muito, só pelo hábito de não ficar parado.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Concentração de energia, aliada à facilidade para descarregá-la. Na vida íntima, procure saber o que está se passando com o seu par.

Câncer • 21/06 a 21/07

Momento de cautela, o que é muito bom se você tiver que enfrentar barras pesadas. Assim, controla a tendência a fazer tudo correndo.

Leão • 22/07 a 22/08

Pode haver excesso de otimismo e superestima. Baixe a bola e procure observar tudo com atenção, para não deixar passar falhas.

Virgem • 23/08 a 22/09

Possibilidade de conhecer pessoas com um estilo de vida bem diferente do seu, que lhe causará grande impacto e uma mudança significativa.

Libra • 23/09 a 22/10

Respeito nos relacionamentos íntimos fortalece a auto-estima, criando atmosfera de autoconfiança que se estende às outras áreas da sua vida.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Uma onda de entusiasmo recarrega suas baterias para enfrentar as agruras do cotidiano. Nas relações afetivas, atritos que levam a mudanças necessárias.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Dia produtivo para trabalho e estudos. Sua capacidade de concentração está em alta. Porém, não exija demais de si mesmo. Faça só o que for possível.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

A Lua entrando no seu signo vai influenciar os acontecimentos da vida profissional e na capacidade de tomar decisões.

Aquário • 21/01 a 19/02

Período importante na sua vida profissional. Cooperação e entrosamento. Não convém entrar em atrito com o que está estabelecido. Evite competições.

Peixes • 20/02 a 20/03

Seu dia deve correr tranquilo, pois você está extrovertido e sociável. No setor afetivo, muito aconchego, carinho e mútua compreensão.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

Viagens com dinheiro público

A Câmara do Deputados pagou passagem para os atores Kayky Brito, Sthefany Brito e Samara Felippo participarem do carnaval fora de época em Natal. Os bilhetes saíram da cota do deputado **Fábio Faria** (PMN-RN), dono do camarote Atlética, um dos mais concorridos do Carnaval por reunir o maior número de celebridades.

O deputado também usou a cota parlamentar para pagar sete viagens para a ex-namorada, **Adriane Galisteu**, e a

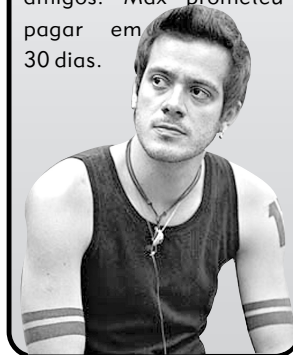
mãe dela, Emma Galisteu, entre 2007 e 2008. Um dos trechos pagos com recursos da Câmara transportou Emma de Miami (EUA) a Guarulhos, em janeiro do ano passado.

Fábio Faria comentou a reportagem publicada pelo site "Congresso em foco" sobre a emissão de passagens aéreas na conta da Câmara. Em nota oficial disse: "(...) as falhas pontuais já constatadas foram devida e prontamente corrigidas, com o consequente reembolso à Câmara (...)".



Max continua duro!

Enquanto o milhão não vem, o vencedor do "BBB 9", Max Porto, estaria tendo que se virar para se sustentar. A mãe de Francine, Vanda Piaia, teria feito empréstimo ao casal, que também está vivendo da doação de amigos. Max prometeu pagar em 30 dias.



GRAZI QUER ESTUDAR



De férias da telinha desde o término da novela "Negócio da China", Grazi Massafera tem planos de aproveitar o tempo para aprender inglês. Ela pretende viajar para Los Angeles (EUA), acompanhada do namorado Cauã Reymond, e ficar por lá longa temporada, só estudando. A ideia é passar três meses na cidade, frequentando bom curso e aprendendo a língua da maneira mais natural possível.

RECEITA



FRALDINHA COM ABACAXI NA MANTEIGA

Ingredientes

- 1 fraldinha limpa, com cerca de 1kg
- 5 fatias médias de abacaxi picadas
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média cortada em gomos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de sal grosso sal
- pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

- Ligue o forno na temperatura alta.

Lave a fraldinha, seque com toalha de papel e retire as aparas. Reserve.

Coloque no liquidificador o abacaxi, o alho, a cebola, o sal, a pimenta-do-reino e uma xícara de chá de água. Bata por dois minutos, espalhe numa assadeira e, por cima, disponha a fraldinha com a gordura voltada para baixo. Unte a carne com duas colheres de sopa de manteiga e polvilhe a superfície com o sal grosso. Leve ao forno por uma hora, ou até ficar com a superfície dourada. Retire do forno,



elimine o excesso de sal da carne e reserve.

Transfira o tempero da assadeira para uma panela, leve ao fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por dez minutos, ou até encorpar. Acerte o sal, se necessário, e retire do fogo.

• Montagem: corte a carne em tiras no sentido das fibras e coloque nos pratos. Se preferir, decore com cebolinha verde.

O destino do lixo recolhido em toda cidade é problema em vários municípios brasileiros. Em recente viagem que fiz, pude constatar que o mau cheiro proveniente de lixões ou aterros sanitários não é desvantagem só de Juiz de Fora. O problema existe e persiste também em outras localidades e não há quem o solucione a curto, médio ou longo prazo.

Mas o povo também tem sua parcela de culpa. Como é mau educado! É fácil encontrar lixo em qualquer espaço público: nas ruas, estradas, rios, montanhas, canais, vales, praias e no mar. As pessoas passam e deixam um rastro de sujeira, sem se importar com as consequências de seus atos.

Salvo algumas atitudes isoladas para reciclagem do lixo, ainda não estamos conscientes de que cada um de nós pode ajudar o planeta. O que você tem feito na sua casa? Como você separa o próprio lixo? Que destino dá a ele? Atitudes simples podem começar a mudar o mundo e esta mudança pode começar por você. Faça.