



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Momento de relaxamento e alívio. De vez em quando, a gente precisa mesmo de pausas. Com calma, conseguirá encontrar a saída.

Touro • 21/04 a 20/05

O período está apertado de dinheiro, mas você nem está ligando. Na relação com as pessoas, está se transformando e aprendendo a se comunicar melhor.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Neste momento, Netuno em aspecto tenso com o seu regente pode atrapalhar um pouco a sua vida social e criar atritos na vida afetiva.

Câncer • 21/06 a 21/07

Muita intuição e sensibilidade; disposição mais afetuosa e generosa, apesar de sujeita freqüentes mudanças de humor. Você está caprichoso e melindroso.

Leão • 22/07 a 22/08

Dia calmo e ameno. Produtividade e alta capacidade de realização concreta. Momento excelente para tratar de qualquer assunto financeiro.

Virgem • 23/08 a 22/09

Aconchego e carinho no plano afetivo. situação financeira tende a ir se equilibrando, não precisa ficar mesquinho com a economia.

Libra • 23/09 a 22/10

Rajada de acontecimentos rápidos e inesperados podem até deixá-lo nervoso. Mas após uns tombinhos, acerta o prumo e vai conseguir atingir objetivos.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Você está impaciente, e como resultado, poderá sofrer pequenos acidentes, como prender o dedo na gaveta ou dar uma topada no batente da porta.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Dê um jeito de tornar-se mais enérgico e ativo. Hoje, se você deseja algo, não adianta ficar parado, pensando; tem que sair da vida mansa e ir buscar.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Momento progressista no trabalho. Terá lucro com suas atividades. Se pretende passar um dia igual aos outros, pode se preparar para fatos inesperados.

Aquário • 21/01 a 19/02

Nostalgia. Só não pegue o barco das ilusões perdidas, nem fique catando na memória bons e maus acontecimentos, desde que tenham sido emocionantes.

Peixes • 20/02 a 20/03

Entusiasmo e otimismo. Correntes mornas envolvem o seu coração. Veja como a alegria e mais a simplicidade atraem a riqueza!

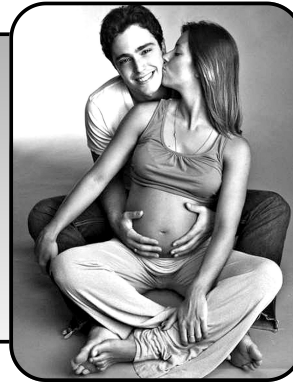


claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

IMAGEM PARA SEMPRE

Thiago Rodrigues quer deixar perpetuada para o filho Gabriel a imagem dele na barriga da mãe, a jornalista do Globo Esporte, **Cristiane Dias**. O ator pos-tou em seu diário virtual no BlogLog, na quarta-feira, uma foto dele com a mulher, grávida de oito meses. O retrato em preto e branco foi clicado por Nana Moraes.



RANI SENSUAL

A atriz **Brendha Haddad**, a Rani de "Caminho das Índias", é capa da revista "Maxim" deste mês. Nascida no Acre, ela fez ensaio sensual para a revista masculina e falou sobre sua cidade e como a fama tem transformado sua vida. Esse é seu primeiro papel em horário nobre. "Às vezes, eu vou ao supermercado do jeito que fico em casa, de shortinhos e sandália, e as pessoas começam a falar e comentar. Alguns veem, conversam, pegam no meu cabelo para saber se é de verdade. É meio estranho, de repente as pessoas começam a olhar e conversar com você na maior intimidade", diz.



Todos querem Viviane em pornô

A revista "Sexy Premium" divulgou, na edição deste mês, uma lista com as celebridades que os internautas mais desejam ver numa produção pornô. A votação foi feita pela produtora líder de mercado, a Sexxy World. A vencedora, pelo segundo ano consecutivo, foi **Viviane Araújo**. A segunda colocada foi Scheila Carvalho. A ex-BBB Priscila conquistou a terceira posição.



Lucélia ousada

Símbolo sexual dos anos 80, **Lucélia Santos** diz que posaria nua pela terceira vez se fosse convidada. A atriz revelou que malha bastante e bebe muita água para manter a forma. Lucélia, que ficou famosa na pele da escrava Isaura, da novela da Globo, disse que gostaria de fotografar no meio de uma queimada da Amazônia, como forma de denúncia.



Encarar o fogão todos os dias pode ser rotineiro, mas, ao mesmo tempo, prazeroso. Pensar no que se vai fazer, comprar tudo no mercado, descascar, picar, lavar, experimentar realmente é um exercício diário para cozinheiros. E haja criatividade.

Penso a arte culinária como um mago que mistura doses certas numa alquimia de sabores e pronto: está feita a receita que vai encantar as pessoas usando seus sentidos (a visão e o paladar). Não dizem que a gente começa a comer com os olhos?

Gosto sempre de experimentar e criar pratos novos, misturar doce com salgado, legumes, grãos e vegetais com derivados de leite, incrementar aquele arroz de feijão de todo dia com um toque especial; algo que seja bonito aos olhos e agradável ao paladar.

Não uso muito sal, mas abuso de outros temperos que dão sabor especial aos pratos e fazem muito bem à saúde: alho, ervas finas, cebola, noz moscada, salsinha e cebolinha, manjericao, hortelã, alecrim, orégano e outros tantos.

Além disso, gosto de receitas práticas, que não exijam horas na cozinha para prepará-las. Como sugestão, deixo a dica do meu livro recém-lançado (deixa eu fazer um comercial!!). Na página anterior você fica sabendo onde encontrá-lo. Lá estão reunidas as melhores receitas que experimentei na minha cozinha em anos dedicados à divulgação dos prazeres da boa gastronomia através das ondas do rádio e das páginas do JF HOJE.

RECEITA

PÃO DE CANELA

Ingredientes

- 1 copo de açúcar (se quiser bem doce use copo grande; pouco doce, utilize copo pequeno)
- uma pitada de sal
- 2 colheres de margarina
- 50g de fermento biológico
- 2 ovos
- canela
- 1 copo grande leite morno
- 1 copo pequeno de óleo

- 1 copo grande água morna
- 1,5kg de farinha de trigo

Modo de fazer

- Coloque o açúcar, os ovos, o fermento biológico, a margarina, pitada de sal, um pouco de canela para dar gosto à massa. Junte com o óleo, a água morna, o copo de leite. Misture tudo e acrescente a farinha aos poucos, até que a massa desgrude das mãos e da vasilha. Sove bem e deixe descansar por 40 minutos.



Abra a massa. Pincele a manteiga e recheie com a canela. Enrole a massa como rocambole. Deixe descansar novamente por 40 minutos. Pincele com um ovo para corar. Deixe assar por 20 minutos em média.