



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Momento positivo no que diz respeito à vida afetiva. Poderão ocorrer encontros e reconciliações, acabando com algum sofrimento ou desilusão.

Touro • 21/04 a 20/05

Controle sobre as emoções. Até nas situações mais dramáticas, conseguirá manter a cabeça fria. Tendência a ficar muito concentrado em todos os detalhes.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Momento de vigor. Está seguro dos pontos de vista, e com isso diminui a ansiedade e o nervosismo. Não é hora de grandes batalhas, mas vá preparando terreno.

Câncer • 21/06 a 21/07

Momento agradável, em que a mente tende a raciocinar com otimismo. Está receptivo a novas idéias sem, entretanto, mergulhar na fascinação.

Leão • 22/07 a 22/08

Disposição e entusiasmo. Você já acordou ativo e animado. Entretanto, procure não se desgastar muito, economize energia física e psíquica.

Virgem • 23/08 a 22/09

Você está fazendo uma varredura nos relacionamentos, eliminando os desgastantes ou sem futuro. Você escolhe para o seu convívio pessoas responsáveis.

Libra • 23/09 a 22/10

Tendência para o romantismo. Atração pelo sexo oposto. Está comunicativo e simpático, e as pessoas estarão tentadoras, cheias de encantos.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Proteção sobre a vida afetiva; possibilidade de acontecimentos agradáveis. Você está seguro, sua auto-estima está em alta.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Renovação na vida afetiva. Possibilidade de surgir novo romance ou amizade. Dinamismo, mas tendência à desatenção.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Se quer ajuda para resolver algum problema pode se preparar: talvez tenha que se submeter a condições não condizentes com seu desejo imediato.

Aquário • 21/01 a 19/02

Aconchego e carinho no plano afetivo. Calor e receptividade por parte do outro vão aumentar a sua auto-estima. A situação financeira tem melhorado.

Peixes • 20/02 a 20/03

Momento instável para os romances. Possibilidade de desentendimentos, dificuldade em aceitar as falhas do outro. Procure ser mais carinhoso e atencioso.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

é hoje



A ansiedade está presente dentro da Casa de Vidro do 'BBB 9'. Daniel, Emanuel, **Josiane** e Maíra estão contando as horas para conhecer a decisão do público. Por causa do feriado de São Sebastião, hoje, no Rio de Janeiro, o movimento no shopping pode ser até 70% maior do que o de uma terça-feira normal, o que deverá deixar os confinados ainda mais cansados.

MODA

O acessório que Josiane usa no braço virou moda no Via Parque Shopping. A irmã da cantora, Jeanne, e os amigos estão distribuindo elásticos trançados como o que Josy usa no braço em seus shows. "Há mais de um ano, ela sempre usa esse acessório, às vezes nos braços, às vezes nas pernas", diz Jeanne. Emocionada com a iniciativa da irmã e a receptividade do público, a mineira não conteve as lágrimas e chorou.

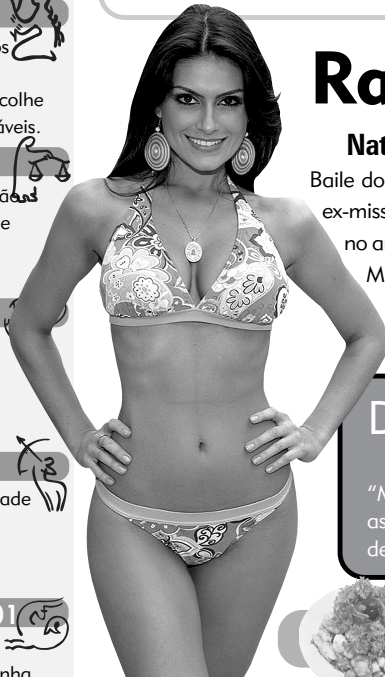


Rainha do Copa

Natália Guimarães foi convidada para ser a rainha do tradicional Baile do Copacabana Palace, que acontece no sábado de carnaval. A ex-miss vai receber o posto de sua amiga, Grazi Massafera, que brilhou no ano passado. No domingo de carnaval, a atriz e repórter do "Mais Moda", da Rede Record, volta à folia. Ela desfila, pelo segundo ano consecutivo, como rainha de bateria da Vila Isabel, a terceira escola a cruzar a avenida, no primeiro dia de apresentações.

DE VOLTA À SALA DE AULA

Luigi Baricelli, que atualmente é repórter especial do "Mais você", tem uma ocupação a mais neste ano: voltar para as salas de aula. Ano passado, Luigi começou a fazer faculdade de Letras. Este ano, porém, decidiu por Gestão Financeira.



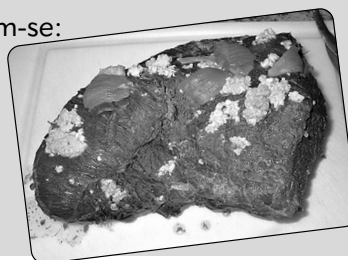
MAMINHA DE ALCATRA NA PRESSÃO

Ingredientes

- 1 ponta da alcatra (maminha da alcatra)

Para cada 1kg de carne colocam-se:

- 2 cebolas de cabeça (média a grande)
- pimentão amarelo, vermelho
- 6 tomates maduros
- 1 caldo de carne
- 1 copo de água
- 4 fatias de bacon
- 2 dentes de alho
- louro e noz moscada a gosto



Modo de fazer

- Colocar a carne na panela de pressão e, sobre ela, as cebolas picadas grossas, os tomates, os pimentões, o bacon, água e todos os outros temperos. Levar ao fogo e aguardar o cozimento por 20 minutos. Verifique o sal e volte ao cozimento por mais 25 minutos, em fogo baixo. Fatie a carne, coloque em uma travessa. Jogue o caldo que estava na panela sobre a carne e sirva com arroz branco.

RECEITA