



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Poucas palavras e muita ação. Procure manter os objetivos claros e pense de maneira estratégica. Com essa disposição, o trabalho avança.

Touro • 21/04 a 20/05

Momento de intensidade. Atenção para não cair em padrões de comportamento obsessivos nos quais seu bem estar fica na dependência do humor alheio.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Contrariedades na vida afetiva. Convém não ser reclamador com a pessoa amada ou exigir que ela mude. Eficiência e produtividade no trabalho.

Câncer • 21/06 a 21/07

Disposição benevolente e generosa. A vida afetiva passa por um momento positivo, de fácil entendimento e mútua compreensão.

Leão • 22/07 a 22/08

Sol e Mercúrio no setor de elevação social estão trazendo brilho especial para a vida. A ambição aumenta, sobretudo em relação à vida material.

Virgem • 23/08 a 22/09

A saúde chama atenção. O período é favorável para o tratamento de problemas do aparelho digestivo, decorrentes de estresse.

Libra • 23/09 a 22/10

Revolução na vida afetiva. Paixões, brigas, separações, dramáticas reconciliações. Prepare-se para surpresas neste setor.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Sentimentos misteriosos mexem com seu mundo psíquico. O trabalho está num daqueles dias chatos, assim como as pessoas com as quais tem que lidar.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Este momento traz um pouco de paz para a sua alma, sempre entregue à luta pelas suas metas. Agora você consegue não se machucar com a incompreensão alheia.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Dúvidas no amor, dúvidas na vida profissional. Para sair deste labirinto, encare as situações mais urgentes e resolva o que puder ser resolvido.

Aquário • 21/01 a 19/02

A vida afetiva passa por um momento calmo, de alegria e estabilidade. Nada de novo acontece. Aproveite para se dedicar ao trabalho com mais afinco.

Peixes • 20/02 a 20/03

Mente clara, cristalina. Utilize seu dia para tratar de assuntos que estiverem enrolados. Poucas vezes você esteve tão seguro e determinado quanto agora.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO



Encontro de gigantes

O Teatro Municipal, em São Paulo, será palco de um encontro de gigantes. **Hebe Camargo** se unirá a **Roberto Carlos** e fará uma apresentação inédita, ao lado do Rei. O



show, de acordo com a coluna de Mônica Bergamo, do jornal Folha de São Paulo, faz parte do projeto ItaúBrasil, que comemora os 50 anos de carreira do cantor. A diretora do espetáculo, Monique Gardenberg, quer que a apresentadora cante "Eu estou apaixonado por você". Nada mais apropriado, afinal Hebe já contou diversas vezes que é louca pelo Rei. O show de Roberto Carlos será ao lado de divas da MPB. Maria Bethânia e Marisa Monte já confirmaram presença.

O CASAMENTO AZEDOU?

A revista americana "In touch" anda dizendo que o casamento de **Brad Pitt** e **Angelina Jolie** não anda muito bem. Segundo a publicação, o ator foi visto embarcando sozinho para a França na semana passada. A "In touch" afirma ainda que amigos do casal disseram que Pitt quis passar um tempo longe de Angelina, aproveitando a deixa para checar algumas obras que estão em andamento no castelo que eles possuem em Marselha, na França. Ainda de acordo com a revista, o casal tem brigado tanto, que não está mais dormindo na mesma cama.

Desde 25 de fevereiro Pitt e Jolie não são vistos juntos.



De todos os tipos de pessoas que podem vir a trabalhar com você, o pior é o puxa-saco, que significa adular servilmente. O melhor exemplo de bajulador é o funcionário que, com o objetivo de ser o queridinho do chefe, crescer na empresa ou obter aumento no salário, concorda com tudo que o chefe diz e é o primeiro a rir daquelas piadinhas sem graça que ele conta.

Por existir muitos puxa-sacos, foi criada até uma data comemorativa para eles. Dia 13 de setembro é o Dia do Bajulador, com direito aos dez mandamentos do puxa-saco:

1. Quando o chefe chegar, seja o primeiro a dar bom dia, com um grande sorriso nos lábios.
2. Toda vez que seu chefe espirrar diga "saúde", não importa a quantidade de espirro.
3. Morra de rir das piadas que seu chefe conta, mesmo que seja a mais sem graça do mundo.
4. Cole um adesivo no carro com a seguinte frase: "Eu amo meu chefe".
5. Tente se parecer ao máximo com seu chefe.
6. Nunca saia do escritório antes dele.
7. Demonstre sempre muita eficiência.
8. Quando te passar uma tarefa, faça-a o mais rápido possível.
9. Se o chefe, por acaso, soltar um pum, finja que não ouviu e nem sentiu nada.
10. Seja sempre muito atencioso com seu chefe, demonstrando sempre muito carinho por sua pessoa.

Com certeza, você está rindo agora, se lembrando daquele cara que trabalha com você.

RECEITA



MASSA DE PIZZA EXTRA MACIA

Ingredientes

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo especial peneirada
- 30g de fermento biológico
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 3/4 de xícara de chá de leite morno
- 1 colher de café de sal ou massa de alho
- óleo de soja (cerca de 1/4 de xícara)
- farinha de trigo o quanto baste para dar liga à massa
- óleo para untar as assadeiras

Modo de fazer

- Prepare o fermento: em uma vasilha plástica funda, desmanche o fermento no

leite morno com as mãos, acrescente o açúcar e a colher de farinha de trigo. Cubra com um pano de prato limpo e leve ao forno desligado. Deixe descansar por meia hora.

- Depois, acrescente aos poucos a farinha e o sal, sovando bastante. Aos poucos, acrescente o óleo. Se necessário, acrescente leite morno aos pouquinhos ou farinha de trigo. Sove bem até a massa desgrudar das mãos e ficar bem lisinha. Ponha a massa novamente na vasilha, cubra com o pano, leve ao forno desligado e deixe por um hora mais ou menos.
- Tire a vasilha com a massa do forno, divida em duas partes, ou quantas quiser, estique a massa com um rolo e disponha a massa nas assadeiras.
- Espalhe somente o molho de tomate de sua preferência e leve as assadeiras ao



forno desligado por mais 40 minutos a uma hora. A massa crescerá novamente. Retire do forno as assadeiras com massa. Pré-aqueça o forno na temperatura máxima por 15 minutos. Leve uma assadeira de cada vez ao forno (a grade deve estar no alto e deixe de três a cinco minutos apenas. Retire imediatamente a assadeira do forno e a cubra com o recheio de sua preferência. Leve novamente ao forno e deixe somente até derreter os queijos (entre cinco e dez minutos) está pronta.

- A massa em regra fica grossa, crocante por fora e super macia por dentro.