



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Momento positivo, você está mais calmo, e o contato com as pessoas vai ser muito gratificante. Também está evitando mudanças.

Touro • 21/04 a 20/05

Inteligência brilhante, bom senso. Você já sabe que não pode ter tudo o que quer de uma vez, então consegue abrir mão de alguns caminhos.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Pequena frustração na vida afetiva. Toda vez que isso acontece, você tende a ficar confuso e chateado, se sentindo inseguro e precisando de proteção.

Câncer • 21/06 a 21/07

Suas preocupações financeiras chegam ao fim: agora o dinheiro volta a aparecer. Também haverá grande melhora o astral no campo afetivo.

Leão • 22/07 a 22/08

Fique alerta no relacionamento com as pessoas. Você não é de ter segredos, e por isso, quando está mais frágil, fica sujeito a críticas íntimas demais.

Virgem • 23/08 a 22/09

Às vezes você faz sacrifícios em nome de algo maior que deseja alcançar, mas parece que nem sempre esse esforço é recompensado.

Libra • 23/09 a 22/10

Não fique guardando dentro de si opiniões e observações que podem ser úteis para o seu relacionamento com a pessoa amada.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Tendência a buscar satisfação imediata e garantida. Cuidado com a gula! A vida parece estar calma e controlada, sem atritos mas também sem alegrias.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Sua cabeça deve estar a mil. Procure por em prática suas idéias; agir perseverantemente e na mesma direção e malhar, para gastar energia.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Com as novas informações que chegam a toda hora, é você convencerá todo mundo que suas idéias e projetos são viáveis.

Aquário • 21/01 a 19/02

Disposição nervosa e impaciente. Está tentando controlar uma onda momentânea de rebeldia que poderá levá-lo a falar o que não deve.

Peixes • 20/02 a 20/03

Ratoeira na carteira. Se está tentado a gastar um pouco mais, pense duas vezes antes de fazê-lo. Não conte com aquilo que ainda não está em suas mãos.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO



Palhinha

O agente Sérgio Mattos deu uma palhinha da nova campanha da marca internacional C&A. Nas fotos publicadas em seu blog, a top **Isabeli Fontana** aparece ao lado do modelo Felipe Hulse, fotografados pelo fotógrafo brasileiro Jacques Dequeker

FREDERICO ROZARIO/DIVULGAÇÃO/TV GLOBO



MAYA e RAJ voltam para falar de sexo

Rodrigo Lombardi e **Juliana Paes** voltam a dividir o mesmo estúdio para falar de sexo. Eles estarão hoje no programa "Amor & sexo", apresentado por Fernanda Lima, revelando intimidades no "Strip quiz". Pela cara de Juliana, dá para ter uma noção do teor das perguntas.

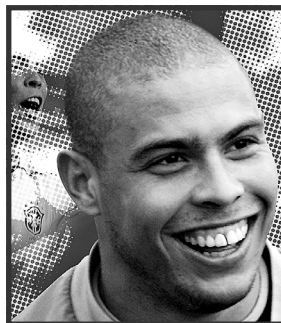
NAMORO assumido

Depois de um jantar a dois, divulgado ontem aqui na coluna, **Paola Oliveira** voltou a circular com Joaquim Lopes. A atriz foi com o ator à inauguração da loja de sapatos de Marcela Leitte, mulher do presidente de honra da escola de samba Grande Rio, Jayder Soares. O evento aconteceu no Leblon, Zona Sul carioca, e reuniu vários famosos. Desta vez, porém, a atriz, que é rainha de bateria da Grande Rio, não quis esconder ou disfarçar o namoro. Os dois chegaram abraçadinhos e assumiram a relação.

Paola é apontada como pivô da separação de Joaquim e Thaís Fersoza, cujo casamento acabou ainda na lua-de-mel.



MAIS UM NETO!



Dona Sônia, mãe do jogador **Ronaldo**, parece não se importar com a possibilidade de ter mais um neto. Desta vez, um suposto neto, filho de uma brasileira que mora em Cingapura. A moça, que se chama Michelle, diz que o jogador é pai de seu filho, fruto de um curto relacionamento em 2004. Dona Sônia disse que, se "for revelado que ele é mesmo o pai, ótimo. Mais um neto! Em coração de avó cabe todo mundo". Ronaldo recebeu a citação para responder o processo de investigação na quinta-feira passada e terá 15 dias para contestar ou concordar em fazer o teste de DNA.

Dona Sônia, mãe do jogador **Ronaldo**, parece não se importar com a possibilidade de ter mais um neto. Desta vez, um suposto neto, filho de uma brasileira que mora em Cingapura. A moça, que se chama Michelle, diz que o jogador é pai de seu filho, fruto de um curto relacionamento em 2004. Dona Sônia disse que, se "for revelado que ele é mesmo o pai, ótimo. Mais um neto! Em coração de avó cabe todo mundo". Ronaldo recebeu a citação para responder o processo de investigação na quinta-feira passada e terá 15 dias para contestar ou concordar em fazer o teste de DNA.

SEM FRESCURA

Profissionais do rádio se reuniram ontem, em São Paulo, para discutir o rádio na internet. Com a presença do rádio em multi-plataformas (sites, celular, TV), alguns questionamentos são inevitáveis. Como as emissoras estão distribuindo seus conteúdos? Como os comunicadores estão interagindo com os ouvintes, que agora ampliam seus pontos de contato por blogs, twitter, sms? Como mensurar a audiência nestes canais? Dirigido a profissionais do rádio, produtoras e agências de propaganda, o seminário "O rádio na internet" reuniu comunicadores, pesquisadores e especialistas em web para debater estas e outras questões atuais.

Há quem acredite na morte do veículo, mas, na verdade, ele se reinventa. Um recente estudo da Ipsos (especializada em estudos de hábitos de mídia e consumo), indica que o rádio pode ser o meio de melhor aderência à "multi-plataforma midiática": múltiplos formatos de entrega de conteúdo e das possibilidades de investimento publicitário. E isto torna-se um desafio para os profissionais, pois não há respostas prontas sobre o que fazer. Mas, certamente, é preciso testar as novidades, monitorar os resultados e estimular a criatividade.

RECEITA



ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

Ingredientes

- 500g de carne seca
- 1 kg de mandioca
- 1/2 cebola ralada
- cheiro-verde
- 1 copo de requeijão
- azeite; leite
- manteiga; sal

Modo de fazer

• De véspera, coloque a carne seca de molho e vá trocando a água para tirar o sal. Cozinhe a carne seca e, depois de cozida, retire a gordura e desfie em pedaços médios. Reserve. Cozinhe a mandioca até que fique bem macia. Faça um purê com pouco leite (para ressaltar o gosto da mandioca),



manteiga e sal. Numa panela, refogue a cebola no azeite. Adicione a carne seca, salsa e cebolinha, deixe apurar um pouco. Num pirex, coloque o purê de mandioca, por cima a carne seca e cubra com um copo de requeijão. Leve ao forno quente rapidamente para derreter o requeijão.