



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Proteção sobre a sua vida afetiva; possibilidade de agradáveis novidades neste setor. Tendência à harmonia e o entendimento.

Touro • 21/04 a 20/05

Dia favorável para a vida profissional. Vai impressionar com força e objetividade. Sua capacidade de não abandonar um problema vai lhe trazer muita vantagem.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Momento favorável à realização concreta dos seus planos mais caros. Conclusão de algum empreendimento ou fim de uma fase importante. Você se sente mais livre.

Câncer • 21/06 a 21/07

Esta Lua vai lhe trazer força e bem estar. Você estará simpático porém responsável, considerando os limites dos outros, dos fatos e, principalmente, os seus.

Leão • 22/07 a 22/08

Você vê a ganância e o egoísmo que geram a miséria em qualquer parte do planeta. Pessoas que só almejam vantagens pessoais.

Virgem • 23/08 a 22/09

Momento positivo, tanto para a vida profissional como para a doméstica. Está desprendido e confiante, e aborda as questões por ângulo mais esperançoso.

Libra • 23/09 a 22/10

As questões sentimentais chegam a um limite e forçam solução. Ou vai ou racha: possibilidade de ruptura ou de promover uma reconciliação sem reservas.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Realização dos seus anseios mais caros, depois de muito trabalho e dedicação. Sucesso em todos os empreendimentos. A saúde começa a se recuperar.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Momento de paz e tranquilidade. No campo financeiro, caso você esteja precisando de empréstimo, as chances de consegui-lo aumentam. Procure relaxar.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Energia e segurança nas decisões. Pense o futuro, ou melhor, nos seus desejos para o futuro. Deixe a sua alma vagar por mundos desconhecidos.

Aquário • 21/01 a 19/02

Este dia está favorável às comunicações à popularidade. Mesmo assim, você deve tomar cuidado com gafes que podem ser cometidas pelo excesso de sinceridade.

Peixes • 20/02 a 20/03

Não está dando para confiar muito na sua cabeça, principalmente se ela acalenta sonhos de grandeza. Tudo é adquirido mediante trabalho duro.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

SUSANA VIEIRA DÁ MAIS UM FORA

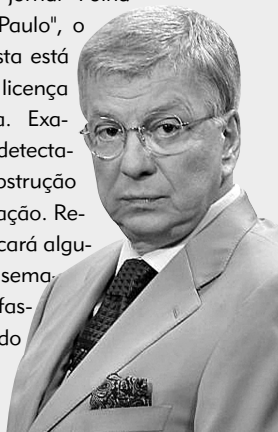
Gafe de **Susana Vieira** durante transmissão ao vivo do "Vídeo show" pegou mal dentro da Globo. Na emissora, o assunto continua fervendo. Circula até a informação de que a produção do programa "Estrelas" cancelou gravação que deveria acontecer com a artista como forma de retaliação.

Na última quarta-feira, Susana tirou o microfone da mão da apresentadora **Geovana Tominaga** e ainda disse: "Com licença, eu vou pegar o microfone dela. Sabe por que? Eu não tenho paciência para uma pessoa que está começando". A atriz se defendeu dizendo que tudo não passou de uma brincadeira.



LICENÇA MÉDICA

Renato Machado não comandou o telejornal "Bom Dia Brasil" na manhã de ontem. De acordo com o jornal "Folha de S. Paulo", o jornalista está de licença médica. Exames detectaram obstrução no coração. Renato ficará algumas semanas afastado do jornal global.



SUCESSO NA 'PLAYBOY'

A edição especial da "Playboy" com **Nana Gouvêa** fez tanto sucesso, que a revista teve que ser relançada. No mês que vem, nova tiragem do ensaio da atriz chega em determinadas bancas onde a revista foi esgotada. Isso pode ser um problema para a ex-BBB Francine. A publicação chegará às bancas no mesmo mês em que a "Playboy" publica as fotos de Fran.



Maísa fora do 'Programa Sílvio Santos'

Na última sexta-feira, a Vara da Infância e da Juventude da Comarca de Osasco revogou a licença de trabalho de **Maísa**, que não pode mais gravar o "Programa Sílvio Santos". Apesar de a apresentadora mirim continuar no comando de dois programas infantis no SBT, o fato de estar proibida de trabalhar com Sílvio deixou a menina entristecida. Por isso, de acordo com o jornal "Extra", Maísa terá o acompanhamento de um psicólogo.



RECEITA

SOPA DE LEGUMES COM MÚSCULO

Ingredientes

- 800g de músculo de boi cortado em pedaços de 2 a 3 cm
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picadinha
- 5 tomates bem maduros
- 1/4 de abóbora sem casca e picada
- 2 batatas descascadas e picadas
- 1 cenoura grande picada
- 1/4 de repolho picado
- 1/4 de acelga picada
- 300g de batata baroa
- 2 e 1/2 litros de água fervente
- 2 tabletes de caldo de legumes ou de carne
- cheiro verde picado
- sal a gosto

Modo de fazer

• Coloque três colheres de óleo, alho e cebola numa panela de pressão. Deixe esquentar bem em fogo forte e frite os pedaços de

músculo. Cubra com água e cozinhe até a carne ficar macia. Reserve.

Junte os demais legumes, menos o cheiro verde. Tampe a panela e deixe pegar pressão. Depois que começar a chiar, conte uns 35 minutos. Abra e verifique se está tudo bem cozido. Se estiver tudo bem cozido, acerte o sal e sirva com cheiro verde picadinho. Fica bom se polvilhar queijo ralado também.

