



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Muita coisa acontecendo ao mesmo tempo. Novidades e também questões antigas retornando. Comunicações com tudo e com todos.

Touro • 21/04 a 20/05

A vida doméstica está requerendo atenção. Neste momento, as questões familiares mais escondidas estão vindo à tona. Aprenda a desistir e recomeçar.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Período favorável para amadurecimento. Observe e aceite as limitações naturais da vida, aprenda a usá-las a seu favor. É o começo da liberdade.

Câncer • 21/06 a 21/07

Dia positivo; longe estão inquietações e ansiedade. Você está podendo agir com mais liberdade. No campo financeiro tudo flui bem.

Leão • 22/07 a 22/08

Relaxamento e tolerância. Você está mais simpático e encantador, gerando um ambiente harmônico ao seu redor. Sucesso na vida amorosa.

Virgem • 23/08 a 22/09

Este momento traz dúvidas. Você pode perfeitamente parar um pouco para meditar sobre elas. Não precisa ter pressa, só aja quando tiver a conclusão.

Libra • 23/09 a 22/10

Se você deixou alguma obrigação pendente, é melhor cuidar disso hoje mesmo, senão o acúmulo de tarefas criaria um efeito bola de neve.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Facilidade de expressar sentimentos e pensamentos. Momento adequado para diálogo franco no casamento. A relação será encarada de forma mais séria.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Bons negócios à vista. Não deixe a afobação atrapalhar a semeadura agora e a colheita depois. O que decidir agora causará grande impacto no futuro.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Momento de reforço da auto-estima. Você se sentirá com garra para realizar muitas tarefas. Terá oportunidade de evidenciar a competência.

Aquário • 21/01 a 19/02

Com Urano na casa de posses o ideal dobrar a atenção ao movimentar seu patrimônio. Os resultados podem ser bons ou desastrosos.

Peixes • 20/02 a 20/03

Hoje está emotivo. Porém, a atenção está voltada para o que há de importante para ser resolvido e não vai se diluir em sonhos e ilusões que tirariam a sua objetividade.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

'Bafão'

O produtor juizforano e estudante de Direito Wanderlei (Lelei) Faini move, na Justiça de Juiz de Fora, dois processos contra a cantora e sister do BBB 9 **Josy Oliveira**. Segundo ele, Josy lhe deve cerca de R\$ 11 mil. Há dois anos, Lelei produziu shows da mineira e, diz o produtor, não recebeu o dinheiro. Lelei deve participar de programas da Rede TV! e Record para contar o 'bafão'.



Enquanto isso, no BBB 9...

Sempre que pode, Josy dá uma canjinha e mostra um pouco de sua voz, cantando dentro da casa do Big Brother. E fala-se que ela tem chamado atenção de produtores musicais e empresários do ramo. Segundo familiares da juizforana, já pintaram convites querendo contratá-la.



PLATEIA DE VIPS

Adriane Galisteu e Leandro Hassum apresentaram, na segunda-feira, sessão só para convidados do espetáculo "Um casal aberto, ma no troppo". Assistiram à peça, em cartaz no Teatro dos Quatro, no Rio, estrelas como Luana Piovani, acompanhada do namorado Felipe Simão; Thierry Figueira e Nivea Stelmann; Marcelo Serrado e Ana Ferraz; Dudu Azevedo; Rafaela Mandelli; Roberta Miranda; e Lúcio Mauro Filho.



NÃO FOI AO BAILE

A cantora **Sandy** faltou ao próprio baile de formatura, sábado, em Campinas. Ela descobriu que alguns colegas venderam convites (de R\$ 120 por até R\$ 500) para jornalistas. Para a artista, depois disso a festa "perdeu o sentido". Sandy formou-se em Letras na Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUC-Campinas).



SEM FRESCURA

Cozinhar é uma arte. Esta máxima é dita em todos os cantos do mundo. Eu cozinho muito bem e tenho preferência por receitas práticas, como você pode acompanhar aqui no JF HOJE. Porém, sempre achei que não levava muito jeito para a coisa, pois, aos 18 anos de idade, não sabia sequer fazer café. E mais: dizia que minha casa não teria cozinha. Hoje, sonho com uma cozinha enorme, com fogão e forno à lenha, para receber convidados.

Já de comer, sempre fui fã. Gosto de pratos exóticos, com sabores variados, e muita comida natural. Mas, aprendi a cozinhar só depois de passar um aperto danado numa viagem que fiz. Comecei pelo básico arroz com feijão. Hoje, preparo sushi e pratos mais requintados. Porém, penso que a grande arte da culinária é o aproveitamento de sobras, o não-desperdício.

Diante de quase um bilhão de pessoas que passam fome no mundo, é inconcebível jogar comida fora. Por isso, temos que reciclar, inclusive, o que nos sobra na geladeira. É sinal de inteligência, de competência e de solidariedade.

RECEITA



HAMBÚRGUER CASEIRO

Ingredientes

- 500g de carne bovina moída (pode ser patinho ou outra, de preferência sem muita gordura)
- 1 envelope de creme de cebola
- 1 ovo inteiro
- sal e pimenta a gosto



Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture com as mãos. Faça bolinhas do tamanho que desejar e, depois, amasse-as para dar a forma do

hambúrguer. Frite ou asse o bife, mas sem deixar por muito tempo, pois o ele fica duro e seco. O segredo da fritura é deixar no fogo alto. Se precisar, coloque mais margarina, fritando até formar uma casquinha.

MAIONESE DE ALHO CASEIRA SEM OVO

Ótima para acompanhar hambúrguer, sanduíche, salgadinhos e batata frita.

Ingredientes

- 3 dentes de alho picados
- leite
- óleo de cozinha
- cheiro verde



Modo de fazer

- Pique o alho e coloque no liquidificador. Depois, jogue o leite até que quase cubra o alho no liquidificador, deixando suas pontinhas de fora. Pique o cheiro verde o bastante para dar uma corzinha na maionese (ela ficará verdinha). Ligue o liquidificador e vá jogando o óleo até a mistura atingir a consistência de maionese.