



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Dia favorável para o trabalho: as circunstâncias atuais favorecem suas boas intenções. Portas abertas e receptividade.

Touro • 21/04 a 20/05

Hoje você talvez se sinta meio entediado. É que o seu lado romântico está esperando por acontecimentos importantes e emocionantes.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

O momento poderá trazer desassossego. Você poderá ficar irritável e imprevisível. Hoje sua paz de espírito está dependendo da sua capacidade de ser desprendido.

Câncer • 21/06 a 21/07

Se alguém estiver precisando de apoio ou proteção, encontrará em você o ombro amigo. Seu coração se sentirá tocado com o sofrimento alheio.

Leão • 22/07 a 22/08

Este momento está lhe trazendo uma vibração calma. Você está mais simpático e encantador, gerando um ambiente harmônico ao seu redor.

Virgem • 23/08 a 22/09

Tendência para a introspecção e o silêncio. Neste momento você está ruminando as suas experiências mais recentes, boas e ruins. Aproveite para organizar ideias.

Libra • 23/09 a 22/10

O Sol transitando pelo seu signo pode transmitir uma mensagem muito importante: que não basta desculpar os erros dos outros.

Escorpião • 23/10 a 21/11

A Lua hoje está trazendo tranquilidade e paz para o seu cotidiano. Ela lhe ajudará a manter o equilíbrio emocional; dar a cada fato a verdadeira dimensão.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Aproveite o dia para ser mais tolerante com as pessoas. Isso não quer dizer que você deva engolir sapos, mas apenas compreender.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Vida afetiva agitada: é melhor parar um pouco para refletir. Não seja exigente, nem com o seu par nem com as outras pessoas, e não fique defensivo.

Aquário • 21/01 a 19/02

Sol e Lua vibram em harmonia com o seu signo. Sorte. Aproveite as correntes cósmicas do Sol, procure a luz, use branco, laranja, coisas douradas.

Peixes • 20/02 a 20/03

Você poderá estar um tanto tenso e inseguro. Seu comportamento o fará lembrar da sensação de inadequação da adolescência.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

Perfeita

Fernanda Lima deu à luz os gêmeos João e Francisco em abril de 2008 e, pouco mais de um ano depois, posou só de lingerie para a campanha de verão 2010 da Valisère. Com o corpo perfeito, resultado de alimentação muito saudável, que faz questão de seguir à risca, a modelo foi clicada pelo fotógrafo Jacques Dequeker. Apresentadora do programa "Amor e sexo", Fernanda posou para as fotos com os cabelos cuidadosamente bagunçados e uma maquiagem quase imperceptível, feitos por Max Weber.



Proibida de tocar guitarra

Rita Lee está proibida de tocar guitarra até dezembro. No final de agosto, ela passou por cirurgia para reparar tendão rompido, depois que sofreu acidente doméstico. A cantora escorregou e, ao se apoiar na mão direita, rompeu um tendão do ombro. Por conta disso, a roqueira teve que adiar os shows que faria na capital paulista, nos dias 9 e 10 de outubro, para 5 e 6 de março de 2010. A apresentação só será em março, porque a casa de shows não tinha agenda para dezembro. Um mês após a cirurgia, Rita segue com a fisioterapia e continua protegendo a região com uma tóia. E mesmo sem tocar guitarra, ela segue a agenda de shows. No dia 1º, estará em Criciúma, e, no dia 3, em Florianópolis, em Santa Catarina.

FETICHE E EROTISMO

Capa da edição de novembro da "Playboy", **Fernanda Young** passou os últimos dias 16 e 17 fotografando o ensaio sensual num casarão anos 40, no bairro nobre dos Jardins, Zona Sul de São Paulo. O fetiche e o erotismo imperaram no ensaio clicado por Bob Wolferson. Como em suas obras literárias, a ambiguidade dará o tom das fotos, que vão mostrar uma mulher que espera em casa por seu homem. Até ele chegar, a apresentadora do "Irritando Fernanda Young", do canal pago GNT, começa a imaginar o encontro com seu amor e inúmeras cenas de fetiche, prazer e erotismo passam por sua cabeça. São estas as cenas retratadas nas fotos. Para dar ainda mais sensualidade às imagens, a apresentadora usou e abusou dos corsets de Madame Sher Corsets, que ela já usa em seu semanal. O expert Duda Molinos assinou o make e cabelo.



SEM FRESCURA

Nos dias 30 e 31 de outubro, Curitiba vai sediar o IV Seminário Internacional de Radiojornalismo. A conferência de abertura terá como tema "Olhos da BBC, ouvidos do Mundo", os 75 anos do World Service da BBC e o rádio no mundo, hoje. A BBC, uma das maiores empresas de multimídia no planeta, continua sendo reconhecida como uma das mais importantes emissoras de rádio com alcance global. Por isso, o que vai ser discutido são os desafios do radiojornalismo na era das novas tecnologias e da distribuição digital de conteúdo.

Dois painéis vão discutir os objetivos do radiojornalismo. O rádio tem a vantagem da proximidade, de cobrir e tratar localmente da vida das pessoas, mas também a capacidade de tornar menor o mundo, aproximando culturas, pessoas, fatos e acontecimentos de qualquer lugar do planeta ao ouvinte. Profissionais de todos os lugares discutem como o rádio, local e global, pode produzir um jornalismo amplo e direto, próximo e distante ao mesmo tempo.

No segundo dia do evento, as concessões e o impacto sobre a produção jornalística serão o foco das discussões, além do papel das rádios públicas, educativas e culturais. O último painel apresenta casos de digitalização do rádio e da transmissão aos novos aparelhos.

Para fechar o encontro, será apresentada a conferência "A paixão pelo rádio", sentimento que parece contaminar todos aqueles que, um dia, tiveram um encontro com ele.



LASANHA SIMPLES

Ingredientes

- 1 pacote de lasanha
- 200g de queijo prato ou mozzarella
- 200g de presunto
- 500g de carne
- catchup

Modo de fazer

- Cozinhe a lasanha. Passe a carne crua

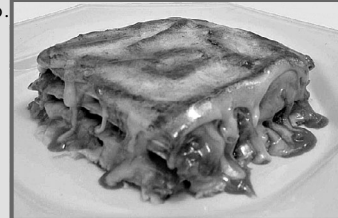
na máquina (ou utilize a carne já moída) com todos os temperos, refogue com óleo e manteiga e adicione água para cozinhar, deixando com um pouco de caldo.

Arrume numa forma ou pirex untado, da seguinte maneira:

- 1 camada de lasanha
- 1 camada de carne
- 1 camada de lasanha
- 1 camada de presunto
- 1 camada de lasanha
- 1 camada de queijo

- 1 camada de lasanha

Cubra esta última camada com catchup e leve ao forno para derreter o queijo.



RECEITA