



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Hoje vê a vida pelo seu mais bonito. Vê que a solução dos conflitos não está nas partes conflitantes, mas na que precisa ser inventada: o acordo.

Touro • 21/04 a 20/05

O Lua em aspecto com o seu regente está mexendo fundo nas suas emoções, e você pode se surpreender com um estado de espírito um tanto instável e nervoso.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

De vez em quando, fica preocupado com coisas como a destruição dos animais selvagens e do meio ambiente... faça a sua parte não sendo conivente.

Câncer • 21/06 a 21/07

Astral geral positivo. vai enxergar qualquer estorvo a tempo de tomar providências necessárias. Este momento está trazendo mais estabilidade.

Leão • 22/07 a 22/08

O dia traz momentos felizes e outros nem tanto. O sucesso só virá se tudo tiver sido bem planejado. Não se deixe enganar pelas aparências.

Virgem • 23/08 a 22/09

Você começa o dia emotivo e busca a proximidade de pessoas. Questões do coração atraem a atenção, mas esse não é o momento indicado para resolvê-las.

Libra • 23/09 a 22/10

Um aspecto vindo da Lua lhe traz lucidez. Você deve procurar registrar para não esquecer o que descobrir agora, as coisas maravilhosas e também as dolorosas.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Vigor e carisma para a personalidade. Você se transforma num grande sedutor, e vai atrair gente interessante e capaz para ajudá-lo a realizar os seus objetivos.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Momento de paz e alegria para a alma. Está generoso e confiante, numa relação de amor com o mundo. Muitas idéias na cabeça e esperança no coração.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Aproveite o dia para relaxar. Como você agora vê, existem muitas possibilidades de solução onde parecia não haver nenhuma.

Aquário • 21/01 a 19/02

O dia favorece a vida social. Os grupos que freqüenta estarão receptivos, e você terá muitas alegrias com os seus amigos mais chegados.

Peixes • 20/02 a 20/03

Vênus em harmonia com o seu regente lhe traz calor e animação. Este é o momento ideal para aprimorar projetos com a colaboração de outras pessoas.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO



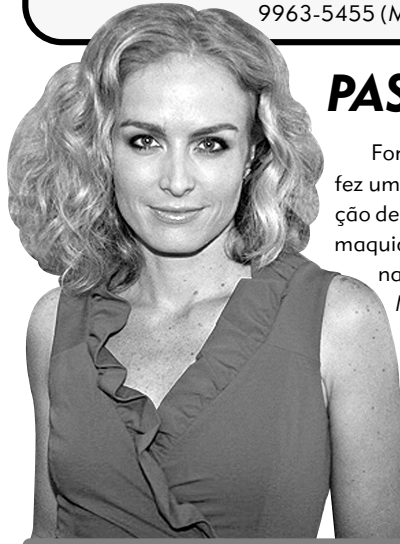
O MAIS SEXY DO ANO

Bastante cobiçado pelas mulheres, o jogador português **Cristiano Ronaldo** foi eleito o homem mais sexy do ano pela revista "Gay Times". A publicação voltada para o público homossexual destaca os atributos físicos que enlouquecem os gays, como a pele sempre bronzeada e seu gosto por usar shorts curtos e justos. Ai, ai. É mesmo de tirar o fôlego.

Novo empreendimento

Myrliane Leão e Maria Elisa Fellet abriram uma empresa de paisagismo, a **Girasole** (girassol em italiano). O escritório fica no Central Shopping, em frente ao Parque Halfeld, no segundo

piso. Myrliane está à frente da parte comercial e a produção fica por conta da talentosa paisagista Maria Elisa Fellet. Os telefones de contato são 3083-4919 / 9963-5455 (Myrliane) e 8404-6164 (Maria Elisa).



PASSAGEM RELÂMPAGO

Foram só cinco minutos. A apresentadora **Angélica** fez uma passagem relâmpago pelo lançamento da coleção de joias de Júlia Almeida. De vestido vermelho e bem maquiada, a apresentadora deixou claro que estava apenas dando uma forcinha para sua irmã, a empresária Márcia Marbá, uma das assessoras do evento. "Gosto muito de joias, mas vim porque a Márcia pediu. Vim pela minha irmã, é uma coisa de família, entende? Gosto de ganhar joias, acho tudo lindo, mas não sou de entrar numa loja e comprar, é raríssimo. O que me faz entrar num lugar e gastar, hoje em dia, é coisa de criança. Quando vejo, já estou dentro da loja", disse Angélica.



RECEITA

CORDON BLEU DE FRANGO

Ingredientes

- 4 filés de peito de frango desossado
- 1/2 frasco de molho para salada tipo Italiano (para marinar os filés)
- 4 fatias de queijo provolone
- 4 fatias de presunto
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de margarina

Modo de fazer

- Coloque os quatro filés numa tigela e

unte-os com o molho de salada para marinar. Deixe marinando por 30 minutos, para que o tempero penetre no frango. Faça uma abertura com faca de ponta no meio de cada file. Enrole uma fatia de queijo e uma fatia de presunto e enfie dentro do filé. Se precisar, feche as pontas com palitos de dente. Com os dedos, polvilhe bem a farinha sobre os filés. Tenha certeza de que cobriu todas as partes com a farinha e retire todo o excesso.



Em uma frigideira grande derreta a margarina. Coloque os filés na frigideira (de preferência frite individualmente). Deixe dourar de um lado. Vire o outro lado e deixe dourar. Em cerca de 20 minutos os filés estarão fritos.

SEM FRESCURA

É lamentável o que acontece com o rádiojornalismo na nossa cidade. O rádio de serviço está desaparecendo em Juiz de Fora. Depois de uma sacudida na cidade com a Panorama FM, com estúdios de vidro e programação AM dentro do FM, aos poucos as vozes vão se calando. Por força de contrato, a Rádio Panorama encerrou suas atividades em outubro de 2008. Em dezembro do mesmo ano, foi a vez da Rádio Solar mudar drasticamente sua programação. E agora a Rádio Energia (sucessora da Panorama) faz a mesma coisa. Agora, o locutor Léo de Oliveira, da Rádio Globo AM, será o porta-voz da massa em prestação de serviços e rádiojornalismo em Juiz de Fora.

Quem acompanhou as histórias das ondas do rádio juizforano sabe da concorrência saudável entre rádios como B-3 e Industrial; Solar e Nova Cidade; vividas em outros tempos. O profissional sentia-se motivado, havia investimentos técnicos e disputa amigável entre radialistas e jornalistas. Era um rádio vivo.

Hoje, aos poucos, as vozes se calam para dar espaço à música, na maioria das vezes, de gosto duvidoso. Enquanto em outras cidades brasileiras o rádio recebe cada vez mais investimentos e se inova, o que se vê na cidade é a decadência do rádio de serviço. Acorda Juiz de Fora.