

Por Naia Giannocaro



Consultas: leitura de tarô, numerologia cabalística, runas, terapia com Florais Dr. Bach.
Cursos: Aprenda a ler e interpretar o Baralho de Tarô e as Runas.
Atendimento: Presencial ou Skype (pessoa física ou empresas).
Instagram: @naia.terapeuta
Contato: 11 - 96515-041428

De 30/4 a 6/5

**Áries - 21 mar a 20 abr**

Colocar amor no ambiente de trabalho trará bons resultados. O poder da conquista brilhará com satisfação.

**Câncer - 21 jun a 20 jul**

A atividade profissional dedicada com amor terá êxito. Descobertas de novos horizontes na vida familiar.

**Libra - 23 set a 22 out**

Aproveite todo o momento para estudos. Não deixe que pensamentos negativos invadam no amor.

**Capricórnio - 22 dez a 21 jan**

A estabilidade financeira chegará com sucesso. Perder a fé não chegará ao objetivo.

**Touro - 21 abr a 20 mai**

Cuidado com intrigas no ambiente profissional. A realização financeira chegará junto com a paciência.

**Leão - 21 jul a 22 ago**

Início de fase no trabalho com lucratividade. O otimismo ajudará resolver os conflitos familiares.

**Escorpião - 23 out a 21 nov**

O brilho da conquista chegará com harmonia. A transformação será necessária para o equilíbrio.

**Aquário - 22 jan a 19 fev**

Não deixar estagnadas as atividades profissionais. Possibilidade de estudos com ganhos financeiros.

**Gêmeos - 21 mai a 20 jun**

A razão prevalecerá em suas decisões. A intuição ajudará no convívio social.

**Virgem - 23 ago a 22 set**

A cobraça no trabalho mostrará a conquista profissional. Abrir a mente nas questões amorosas.

**Sagitário - 22 nov a 21 dez**

O bom senso mostrará a realização profissional. Saber discernir as amizades sinceras.

**Peixes - 20 fev a 20 mar**

Proposta de novo empreendimento na carreira. Necessidade de estudo para crescimento.

A Evolução dentro de você...

Durante a jornada da vida existe um processo no qual crescemos espiritualmente, buscando transformações necessárias para a evolução.

Às vezes é necessário passar por situações de sacrifício, frustrações e dificuldades para que haja a evolução do seu interior.

Enfrentar barreiras também faz parte gerando perspectivas e mudanças.

Seja paciente e persistente em tudo aquilo que queira almejar.

Não desista! Siga a vida com amor e sabedoria que o Universo espalhará muitas bênçãos em sua vida.

Tenham uma abençoada semana!



Moda & Beleza



Foto: Freepik

Confira dicas para deixar as unhas fortes e estimular o crescimento

Deixar as unhas crescerem nem sempre é uma tarefa fácil. Em alguns casos, fracas e quebradiças, elas acabam "lascando" nas pontas ou nos cantinhos, dificultando ainda mais o crescimento. Mas há uma boa notícia para quem sofre deste mal, segundo afirma Maria Lourdes Pinheiro, podóloga e coordenadora técnica da Doctor Feet.

Para a especialista, unhas fracas podem ser sintomas de alguns problemas de saúde, tais como: diabetes, disfunção hormonal, doenças do fígado, pulmão, coração e até estresse. "O ideal é cuidar das unhas com profissionais habilitados e, ao perceber que elas continuam quebrando com muita frequência, a dica é procurar um dermatologista e/ou nutricionista para checar se a causa é alimentar", alerta.

Se tudo estiver bem com a saúde, pequenas mudanças de hábitos são suficientes para deixar as unhas bonitas e saudáveis. Confira!



- Evite levar as mãos à boca, pois, além de favorecer infecções por vírus e bactérias, esse hábito a enfraquece e pode causar até a perda da unha;
- Invista em bases fortalecedoras e nutritivas que devem ser aplicadas sempre antes do esmalte;
- Faça as unhas com profissionais semanalmente, mas sem retirar totalmente as cutículas, já que elas ajudam na proteção contra doenças, como a micose, por exemplo;
- Não utilize produtos com formol, pois podem causar alergias;
- Aposte em alimentos ricos em vitamina C que fortalecem as unhas, a pele e, de quebra, favorecem o sistema imunológico;

- Mantenha as mãos e as cutículas sempre hidratadas;
- Use luvas para realizar tarefas domésticas a fim de protegê-las de produtos químicos;
- Remova o esmalte com produtos específicos e que não contenham acetona, pois o componente causa danos às unhas e resseca as cutículas;
- Atente-se aos prazos de validade de produtos como: esmaltes, bases e cremes para as mãos. Não use se estiverem vencidos;
- E, por último, mas não menos importante: deixe-a respirar removendo todo o esmalte pelo menos dois dias antes de uma nova aplicação.



Guloseimas para Você



Costelinha suína: a queridinha dos churrasqueiros

Com o isolamento social e o maior tempo dentro de casa, o que também cresceu foi o uso do carvão e das grelhas. Para se ter uma ideia, pesquisas sobre churrasco no Google triplicaram em 2020 e continuam crescendo em 2021, assim como as vendas de utensílios e de insumos para o tradicional churrasco na brasa.

Com o aumento do preço da carne bovina, que subiu mais de 35% entre janeiro de 2020 e fevereiro último, segundo pesquisa realizada pela Universidade de São Paulo (USP), os cortes suínos vêm ganhando cada vez mais espaço na grelha dos brasileiros.

Se antes a lista de cortes se resumia à carne bovina, com algumas pequenas exceções, como a linguça e o coração de frango, hoje a diversidade de cortes é muito maior: Corte tradicional em pratos chineses e nos Estados Unidos, com o famoso molho barbecue, a costelinha suína, que já era muito presente nos preparos ao forno, virou a queridinha dos churrasqueiros do Brasil. Para inspirar, a Alegria disponibiliza duas receitas especiais.

Costelinha ao molho barbecue

Ingredientes: 1 costelinha suína Alegria, sal, pimenta-do-reino, páprica, limão, alho, molho barbecue.

Molho Barbecue:

Ingredientes: 1/4 xícara de vinagre, 1/4 xícara de catchup, 1 cravo, 3 colheres de açúcar, 3

colheres de sobremesa de molho shoyu, 2 colheres de azeite, 1 alho batido, 1 cebola, 1 colher de sobremesa de suco de limão.

Modo de preparo:

Costelinha: Coloque a peça inteira em um recipiente e tempere com sal, alho, pimenta do reino, páprica e suco de limão. Deixe descansar por aproximadamente uma hora. Para assar, enrolar em papel alumínio e deixe na brasa por aproximadamente duas horas, virando-a após uma hora de churrasqueira. Desembrulhe a peça do alumínio e passe o molho barbecue na carne. Coloque na grelha novamente para dourar por cerca de 5 a 7 minutos em cada lado. Aproveite o que sobrou do molho para passar na carne já assada. Essa receita também pode ser feita no forno seguindo as mesmas instruções de preparo.

Modo de preparo do molho:

Refogue o alho e a cebola no óleo. Junte todos os outros ingredientes e espere incorporar. Bom apetite!

Costelinha suína com molho de goiabada picante

Ingredientes: 1 kg de costelinha suína Alegria, 3 limões Tahiti, 3 dentes de alho, 500g de goiabada cremosa, pimentas dedo de moça a gosto, 1 pitada de canela em pó.

Modo de preparo: Tempere a costelinha com o alho, o suco dos limões, e sal. Embrulhe em papel alumínio e coloque na churrasqueira por cerca de 1 hora na grelha alta. Assar as pimentas em forno baixo por 25 minutos. Depois, deixe esfriar e retire as sementes. Por fim, bata no mixer as pimentas com meio copo de água morna. Em uma panela, coloque a goiabada e leve ao fogo baixo até virar um creme bem liso. Misture a pasta das pimentas e uma pitada de canela. Quando o osso da costelinha estiver soltando, baixe a grelha e deixe dourar dos dois lados até o momento de servir. Passe o molho e pronto.

Foto: Divulgação



Pandemia já fez Turismo Brasileiro perder R\$ 65,6 bilhões

Divulgação

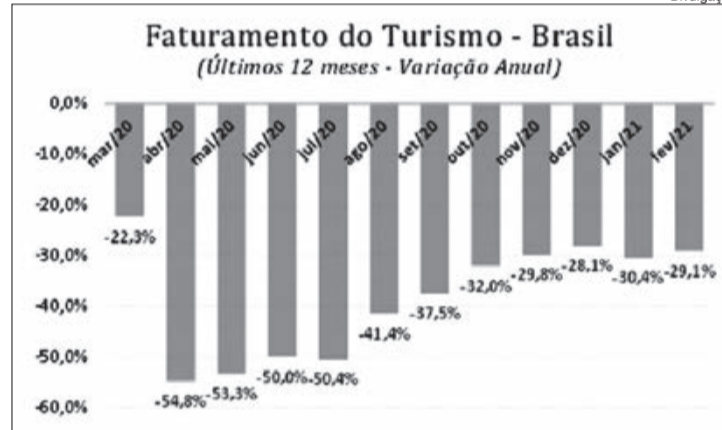
O setor de turismo está entre os mais afetados pela pandemia da Covid-19. De acordo com pesquisa da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo (FecomercioSP), até fevereiro deste ano, o prejuízo chega a R\$ 65,6 bilhões. O resultado é 38,1% menor do que o do mesmo período entre março de 2019 e fevereiro de 2020, o que significa que, em meio à crise, o setor perdeu mais de um terço do seu tamanho.

Além disso, a queda de 29,1% no faturamento de fevereiro último (R\$ 9,35 bilhões), fez com que o setor completasse um ano inteiro contabilizando resultados negativos a cada mês.

O pior período foi o segundo trimestre de 2020, quando o turismo nacional chegou a encalhar pela metade: -54,8% em abril; -53,3% em maio; -50% em junho; e -50,4% em julho. Dali em diante, apesar de seguir fechando no vermelho, as quedas tiveram patamares menores. Em dezembro de 2020 foi registrado o menor prejuízo, quando faturou 28,1% a menos do que no mesmo mês do ano anterior.

Principal impactado pelas medidas de isolamento social, o setor aéreo encabeça o desempenho negativo do período, perdendo mais da metade (59,6%) do seu faturamento. Só em fevereiro, a queda foi de 49,6%, ou seja, a metade do que o setor faturou em fevereiro de 2020, às vésperas da crise. Com uma queda na oferta de assentos – que chegou a 34,7% em fevereiro, segundo a Agência Nacional de Aviação Civil (Anac) –, a tendência é que os prejuízos do setor aéreo sigam sendo contabilizados nos próximos meses.

Depois das companhias aéreas, os serviços de alimentação e alojamento, como hotéis e pousadas, registraram a maior queda no faturamento desde o começo



da crise da Covid-19: -41,1%. Em fevereiro, a retração foi de 30,3%, num mês cuja taxa de ocupação de hotéis caiu 37,9%, segundo dados do Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (Fohb), integrante do Conselho de Turismo (CT) da FecomercioSP.

Em seguida, os setores turísticos que mais sofreram foram atividades culturais, recreativas e esportivas, que viu o faturamento cair 32,1% no período; empresas de transporte terrestre (14,2%); e as locadoras de veículos e agências de viagens (12,8%). Os números da pandemia evidenciam ainda um cenário crítico para um setor que vinha acumulando bons desempenhos: até 2019, a média de crescimento do faturamento anual foi de 1,8%. Em 2017, por exemplo, o turismo brasileiro fechou as receitas em R\$ 165,5 bilhões, sendo que, dois anos depois, faturou um total de R\$ 171,8 bilhões. O melhor ano da série histórica foi 2014, quando obteve R\$ 191,1 bilhões em faturamento.

Aprovação de lei para minimizar impactos é expectativa para o setor

Depois de ser aprovado, no Congresso, o Projeto de Lei

(PL) 5.638/2020 depende apenas da sanção do Executivo para entrar em vigor. Por meio dele, será criado o Programa Emergencial de Retomada do Setor de Eventos (Perse).

Por outro lado, os benefícios que constavam na Lei 14.046/2020 – que, entre outros pontos, dispensavam a necessidade de reembolso imediato de eventos ou viagens canceladas e estabelecia regras menos rígidas para remarcações e cancelamentos – não foram prorrogados. Na verdade, o governo decretou uma medida provisória (1.036/2021) postergando a ação até o fim de 2022, como defendia a FecomercioSP.

Por outro lado, o texto em via de aprovação prevê o parcelamento de débitos das empresas dos setores do turismo e de eventos com a Receita, com descontos nos pagamentos e o estabelecimento de alíquota zero para tributos como PIS/Pasep. Sem contar que, uma vez no Perse, as empresas serão enquadradas no Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Pronampe), em que poderão obter crédito com juros de 6% ao ano mais a taxa Selic, por exemplo.

Divulgação

Atividade	Faturamento real (R\$ mil) *	fev-21/ fev-20	acumulado no ano (%)	acumulado 12 meses (%)
Serviços de alojamento e alimentação	2.837.690	-30,3	-29,9	-41,1
Atividades culturais, recreativas e esportivas	750.578	-26,0	-27,6	-32,1
Locação de meios de transporte, agência de turismo, operadoras e outros serviços de turismo.	1.839.549	-4,7	-7,2	-12,8
Transporte terrestre - intermunicipal, interestadual e internacional; trens turísticos e similares	1.764.420	-8,2	-9,6	-14,2
Transporte aquaviário	29.442	-2,2	1,2	8,0
Transporte aéreo	2.128.017	-49,6	-47,7	-59,6
Total do Turismo	9.349.697	-29,1	-29,8	-38,1

(*) a preços de mar/21

AJUDE A CASA DE DAVID

A Casa de David é uma instituição que existe há mais de 50 anos na cidade de São Paulo que abriga deficientes intelectuais, deficientes físicos e autistas e em sua maioria abandonados pela família. Faça a sua doação.

Casa de David

Ajude a Casa de David
Conta Banco Santander
Ag: 0561 Cc: 13001255-7