

A GAZETA DA ZONA NORTE

Por Naiá Giannocaro

HORÓSCOPO



Atendimento Personalizado (pessoal e empresarial)
Interpretação das cartas do Tarô, Runas, Numerologia,
Mapa Astral e Mapa Vocacional.
Atendimento e cursos de Tarô – on-line, através de vídeo
(whatsApp, Skype, Zoom)
Instagram: @naia.terapeuta / **Contato:** 11 - 96515-0414

De
8/10 a
14/10

Áries - 21 mar a 20 abr

A comunicação será o essencial para o triunfo. Viver com mais clareza nos assuntos amorosos.

Touro - 21 abr a 20 mai

A sinceridade mostrará o caminho profissional. O orgulho poderá atrapalhar nos negócios futuros.

Gêmeos - 21 mai a 20 jun

Usar a sensibilidade para superar os obstáculos no trabalho. Ótimo momento para lidar com a família.

Câncer - 21 jun a 20 jul

Permita-se o limite no campo profissional. Pode haver lentidão nos empreendimentos.

Leão - 21 jul a 22 ago

A capacidade mostrará as alianças na área profissional. O reconhecimento chegará no momento certo.

Virgem - 23 ago a 22 set

O otimismo deixará vencer na área profissional. Altas expectativas estão chegando com harmonia.

Libra - 23 set a 22 out

Algumas realizações podem causar frustrações. Boa ocasião para assumir responsabilidade na união.

Escorpião - 23 out a 21 nov

Seja protagonista de suas próprias escolhas. Importante resgatar aquilo que foi perdido.

Sagitário - 22 nov a 21 dez

Momento benéfico para organização no trabalho. Acontecimentos na vida social.

Capricórnio - 22 dez a 21 jan

Fique atento com gastos financeiros. Usufruir do tempo para descanso mental.

Aquário - 22 jan a 19 fev

Seu grande aprendizado será a paciência no trabalho. Espere o momento da colheita.

Peixes - 20 fev a 20 mar

Compartilhe as ideias nos projetos com harmonia. Não se preocupe em agradar a todos.

Salve Dia 12 de Outubro!!!

Dia de Nossa Senhora Aparecida e Dia das Crianças.

Oração a Nossa Senhora Aparecida

Ó, incomparável Senhora da Conceição Aparecida, Mãe de meu Deus, Rainha dos Anjos, Advogada dos pecadores, Refúgio e Consolação dos aflitos e atribulados, ó Virgem Santíssima;

Cheia de poder e bondade, lança sobre nós um olhar favorável, para que sejamos socorridos em todas as necessidades.

Lembra-vois, clementíssima Mãe Aparecida, que não se consta que de todos os que têm a vós recorrido, invocado vosso santíssimo nome e implorado vossa singular proteção, fosse por vós algum abandonado.

Animado com esta confiança a vós recorro: tomo-vos de hoje para sempre por minha Mãe, minha protetora, minha consolação e guia, minha esperança e minha luz na hora da morte.

Assim pois, Senhora, livrai-me de tudo o que possa ofender-vos e a vosso Filho meu Redentor e Senhor Jesus Cristo. Virgem bendita, preservai este vosso indigno servo, esta

casa e seus habitantes, da peste, fome, guerra, raios, tempestades e outros perigos e males que nos possam flagelar.

Soberana Senhora, dignai-vos dirigir-nos em todos os negócios espirituais e temporais; livrai-nos da tentação do demônio, para que, trilhando o caminho da virtude, pelos merecimentos da vossa puríssima Virgindade e do preciosíssimo Sangue de vosso Filho, vos possamos ver, amar e gozar na eterna glória, por todos os séculos dos séculos.

Amém

Moda & Beleza

Delineado Gatinho Vazado: aprenda o passo a passo do estilo que tomou conta dos olhares das famosas

Um verdadeiro clássico da maquiagem, capaz de transformar o olhar e mudar completamente o visual. Sim, estamos falando do delineado, que nunca sai de moda e está constantemente se reinventando e servindo como inspiração para outras versões - sejam elas mais modernas, gráficas ou coloridas. Mas ultimamente temos visto uma nova técnica tomando conta de muitos olhares por aí: o Gatinho Vazado. Famosas como Larissa Manoela, Lady Gaga, Manu Gavassi, entre tantas outras não vivem sem. A especialista em beleza, Priscila Miguel, também é fã e usuária assídua da técnica:

“Eu amo! Além de ser super estilosos e uma forma de variar e ter uma make surpreendente, ele é mais fácil de fazer. Existem algumas maneiras no modo de se fazer o delineado vazado e você pode escolher de acordo com o seu estilo.”

Priscila, criadora do projeto Parada de Beleza, onde percorre o mundo desbravando o universo da beleza, conta que um dos grandes motivos para o delineado Gatinho Vazado está em alta, é porque ele atende a todos os gostos:

“O design pode ser com as



Foto: Divulgação

pontas fechadas, abertas, para cima ou para baixo, o que consiste na nova técnica é o efeito vazado que fica no olho. Para as pessoas mais discretas, o efeito em preto ou até com sombras esfumada e ponta mais sutil funciona super bem, mas para quem é mais criativa, há uma infinidade de maneiras de ter o seu Gatinho Vazado, incluindo produtos coloridos.”

Para te ajudar a arrasar com a técnica por aí, a especialista elaborou um passo a passo para reproduzir este visual, com mais facilidade. Confira:

1- Antes de começar, saiba: A espessura do traço também muda o visual, um traço mais fino, deixa a make mais clean, mais leve, já os traços mais grossos, deixam o visual mais pesado;

2- Para começar o delineado, primeiro, prolongue a linha de

cílios inferior com o delineador, fazendo um traço que alongue a sua forma natural;

3- Em seguida, posicione a pontinha do delineador no centro da linha de cílios superior e faça um traço reto que vá de encontro à extremidade do desenhado no passo anterior;

4- No delineado gatinho comum, esta seria a hora de preencher o espaço vazio - mas, como o nome já indica, o traço vazado está pronto assim mesmo! A ideia do truque é não preencher o delineado por completo, deixando uma parte da pálpebra à mostra entre os dois riscos. Fora isso, não há muita regra e você pode usar a sua imaginação.

www.instagram.com/bypriscilamiguel
<https://paradadebeleza.com/>

Personagens da turma do Pinkfong ganham exposição no Centro Cultural Coreano no Brasil

Durante o mês de outubro, o Centro Cultural Coreano no Brasil estará com uma exposição gratuita e interativa sobre a turma do Pinkfong que faz sucesso no Brasil e também no mundo inteiro, o Baby Shark que faz parte da turma do Pinkfong, da empresa sul-coreana Smartstudy é um verdadeiro fenômeno, entre os pequenos e também com os adultos.

Com personagens carismáticos, visuais coloridos e músicas dançantes, a música do Baby Shark: “Baby Shark, doo, doo, doo, doo, doo, doo” se tornou um viral no YouTube no ano de 2019, batendo mais de 9 bilhões de visualizações no canal da empresa, sendo traduzida para mais de 5 línguas, entre elas: português, japonês e inglês, sendo a coreografia uma verdadeira febre na Coreia do Sul, onde bandas populares de K-pop como Red Velvet, Girls ‘Generation e Blackpink começaram a incorporar a canção em seus shows.

E exatamente por esse fascínio e sucesso do desenho, que o Centro Cultural Coreano no Brasil traz pela primeira vez uma exposição interativa e totalmente gratuita para a Avenida Paulista com todos os personagens dessa turminha.



Foto: Divulgação

Realizada durante o mês das crianças, exposição interativa contará com espaços recreativos, para entreter os pequenos e também os adultos

O evento que acontecerá especialmente no mês de outubro, para homenagear o mês das crianças, contará com diversas atrações, tais como: mural de fotos, vídeos diversos dos personagens, games on-line gratuitos, área para desenhos e muito mais.

Além disso, a exposição também contará com pessoas vestidas como os personagens em horários especiais, para ajudar os pequenos a entrarem ainda mais no grande universo de

Pinkfong, e os 1.500 visitantes que comparecerem primeiro à exposição ainda ganharão brindes exclusivos.

Uma ótima atração para crianças e para os adultos se divertirem muito, cantando e dançando juntamente com alguns dos personagens mais icônicos da atualidade.

O Centro Cultural Coreano - Avenida Paulista, 460 - São Paulo - Ingressos: <https://www.eventbrite.com.br/e/168772253353>

Teatro Alfredo Mesquita tem programação presencial para o mês de outubro

Aos sábados do mês de outubro, 9, 16, 23 e 30, às 21 horas, o Teatro apresenta a peça, *Drags de Novo no Alfredo*, a peça é presencial, com 50% da capacidade do Teatro, ou seja, lotação de 95 pessoas. Tem a duração de 90 minutos é livre e gratuita. Trata-se de uma noite de apresentações, com releituras interpretadas por outras drag queens, das melhores performances apresentadas nas edições do “Casilda! O Concurso Drag.

Seguindo todos os protocolos sanitários, distanciamento entre as poltronas, obrigatório o uso de máscaras pelo público, as recomendações da Secretaria Municipal de Saúde, a capacidade máxima dentro do Teatro será de 50%, ou seja, 95 pessoas, sentadas separadamente, em cadeiras já sinalizadas por nós.

Todos, público e funcionários do Teatro, deverão usar máscaras.

A espera para o início do espetáculo será feita ao lado de fora. Disponibilizaremos cadeiras para os mais velhos. A bilheteria é feita por nós, os espetáculos serão gratuitos, e abriremos uma hora antes de cada apresentação. Todos deverão apresentar atestado de vacinação, vale só a primeira dose



Foto: Divulgação

Releitura de apresentações interpretadas por outras drag queens

para os mais jovens. O Teatro Alfredo Mesquita está localizado na Avenida Santos Dumont,

1.770 - Santana. Facebook: teatroalfredomesquita - Instagram: @teatroalfredomesquita

Guloseimas para Você



Churrasco e até macarrão ganham toque especial com farofa

Um dos grandes segredos na preparação de um prato é encontrar o equilíbrio entre os sabores, afinal ninguém merece comida sem graça! E a farofa é um dos itens indispensáveis quando a intenção é transformar o sabor de um prato com um acompanhamento. Ela acrescenta crocância e combina com uma infinidade de receitas, desde churrasco até macarrão.

Já pensou que a farofa apimentada pode substituir o queijo ralado e garantir um toque todo especial no espaguete à bolonhesa? A dica é do influenciador João Diamante @joaodiamante, que em parceria com Yoki, marca de alimentos da General Mills, explica a receita no Instagram e a seguir:

No churrasco, uma das paixões dos brasileiros, a farofa, tem lugar garantido à mesa. A Chef Lígia Karazawa @ligiaka explica como preparar picanha na brasa acompanhada de Farofa Premium Tradicional Yoki. A linha Premium de farofas da marca também está disponível no sabor milho. Confira o passo a passo das receitas e compartilhe as delícias que preparou usando a hashtag #ReceitasYoki.

Espaguete à Bolonhesa com Farofa Apimentada

Ingredientes: 200g de espa-

guete, 100 ml de azeite extra virgem, 200g de carne moída, 1 cabeça de alho, 20g de cebola, canela em casca (1 unidade), 10g de aipo, 20g de alho poró, 20g de cenoura, 20g de extrato de tomate, sal refinado a gosto, pimenta branca moída Kitano a gosto, 3 litros de água filtrada, Farofa Premium Apimentada.

Preparo: em uma panela, coloque a água para ferver. Em uma frigideira, refogue o azeite com a carne, uma unidade da canela em casca, alho, cebola, alho poró, cenoura, sal, pimenta e extrato de tomate. Depois adicione a água quente no refogado para que se torne um molho consistente. Agora, em uma panela limpa, coloque um punhado de sal na água e deixe ferver. Coloque o macarrão. Lembrete: não é preciso colocar óleo na água. Depois refogue o macarrão com alho e azeite e deixe dourar na frigideira. Em seguida, adicione sal e pimenta e coloque para saltar. Distribua o molho sobre o macarrão. Antes de servir, polvilhe a farofa apimentada sobre o macarrão.

Churrasco de Picanha com Farofa

Ingredientes: 800 g de picanha, 400 g de Farofa Premium, 4 tomates, 4 pimentas jalapeños, 4 fatias de bacon, 2



Foto: Divulgação

milhos cozidos, 200 g de vagens finas, sal, azeite.

Preparo: salgue os dois lados da picanha e coloque na brasa. Corte o milho, as pimentas e os tomates para facilitar no manuseio na grelha. Pegue os pedaços de milho e os tomates e coloque na grelha. Se quiser, enrole a pimenta no bacon e prenda com palito. Troque os lados dos vegetais assim que começarem a dourar. Deixe a carne até o ponto desejado e tire todos os ingredientes da grelha. Agora é só montar, colocando os vegetais, a picanha grelhada e a farofa na tábua de churrasco. Ponha sal nobuamente na picanha e bom apetite! Para conferir receitas de Yoki, acesse o site: www.yoki.com.br/receitas/