

# HORÓSCOPO

Por Naia Giannocaró



Naia Giannocaró  
Terapeuta Integrativa/Consteladora  
Atendimentos e Cursos  
Instagram: @naia.terapeuta  
WhatsApp: 011 96515-0414

De 20/9  
à 26/9

## Áries - 21 de março a 20 de abril

Momento de reciclagem na atividade profissional. Necessidade de argumentar assuntos afetivos.

## Touro - 21 de abril a 20 de maio

A falta de equilíbrio pode atrapalhar nos empreendimentos. A prudência na vida familiar trará bons resultados.

## Gêmeos - 21 de maio a 20 de junho

Pequenos obstáculos no campo profissional. Evite o excesso de cobrança na família.

## Câncer - 21 de junho a 20 de julho

Colocar em prática os aprendizados adquiridos na profissão. Use a intuição e sensibilidade nas atitudes familiares.

## Leão - 21 de julho a 22 de agosto

Cuidado com os colegas no ambiente de trabalho. Evite desgastes nos assuntos familiares.

## Virgem - 23 de agosto a 22 de setembro

Momento de repensar nas atividades profissionais. Momento de colheita na vida afetiva.

## Libra - 23 de setembro a 22 de outubro

Procure manter-se em silêncio nos seus projetos. Cautela nos pensamentos com amigos próximos.

## Escorpião - 23 de outubro a 21 de novembro

Momento de expor as ideias em prática no trabalho. Boas oportunidades de viagem com os familiares.

## Sagitário - 22 de novembro a 21 de dezembro

A caminho projetos inovadores com sucesso. Saber diferenciar as amizades. Cuidado com intrigas

## Capricórnio - 22 de dezembro a 21 de janeiro

A serenidade faz parte para a colheita no trabalho. Pensamentos positivos nos empreendimentos familiares.

## Aquário - 22 de janeiro a 19 de fevereiro

O jogo de cintura ajudará na decisão do trabalho. Momento de expor sentimentos com os familiares.

## Peixes - 20 de fevereiro a 20 de março

A falta de atitude poderá trazer desgosto na vida profissional. Cautela para ouvir os problemas familiares.

## Sozinhos abandonados

Quando estiveres sentindo abandonado, solitário, às vezes até sem amigos e familiares.

Vá ao encontro do seu interior, analisa com cuidado e muita cautela.

Acredite no trono de Deus, é o maior de todos.

Está olhando para você, expõe seus sentimentos. Se for companhia, ele nunca te deixará.

Tenha uma ótima semana!

## Impostômetro da ACSP atinge R\$ 2,5 trilhões, 46 dias antes do previsto

Foto: Divulgação



O Impostômetro está localizado no Centro Histórico de São Paulo, mas os cidadãos podem acompanhar no site: [www.impostometro.com.br](http://www.impostometro.com.br)

O Impostômetro da Associação Comercial de São Paulo (ACSP) registrou a impressionante marca de R\$ 2,5 trilhões em impostos arrecadados nesta quinta-feira (12), às 20h50. O painel que contabiliza impostos, taxas e contribuições pagos pelos brasileiros desde o início do ano, alcançou esse montante 46 dias mais cedo do que no ano passado, refletindo um aumento de 19,1% em relação ao mesmo período de 2023.

Segundo Ulisses Ruiz de Gamboa, economista da ACSP, o avanço pode ser atribuído à combinação de vários fatores, como o crescimento da atividade econômica, a elevação da renda e do emprego, além da influência da inflação e a reintegração do PIS e COFINS sobre os combustíveis. Ele explicou que o sistema tributário brasileiro é pesado sobre o consumo, o que faz com que, à medida que os preços sobem,

a arrecadação acompanha essa alta.

“Com a atividade econômica aquecida, é provável que continuemos antecipando resultados expressivos como esse”, acrescentou Ruiz de Gamboa. O Impostômetro está localizado no Centro Histórico de São Paulo, mas os cidadãos podem acompanhar os números em tempo real também pelo site oficial: [www.impostometro.com.br](http://www.impostometro.com.br).



## Guloseimas para Você



Foto: Divulgação

O palmito é um daqueles ingredientes que por onde passa, atrai uma legião de fãs. Ele é a escolha que combina com qualquer refeição: são saborosos, fáceis, rápidos e desmancham na boca! Entre as diversas opções encontramos receitas de risoto, esse prato em especial fica úmido e delicioso, causando uma explosão de sabores no paladar, sem dizer que é fácil de fazer.

### Risoto de Palmito

**Ingredientes:** 2 colheres de sopa de azeite de oliva, 1 cebola média picada, 2 dentes de alho picados, 1 xícara de arroz arbóreo (arroz para risoto), ½ xícara de vinho branco seco, 4 xícaras de caldo de legumes (mantido quente), 1 vidro de palmito em conserva, escorrido e picado em rodela, ½ xícara de queijo parmesão ralado, 2 colheres de sopa de manteiga, sal e pimenta-do-reino a gosto, salsinha picada para decorar.

**Modo de preparo:** Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva em fogo médio. Adicione a cebola e refogue até ficar transparente, cerca de 3 a 4 minutos. Adicione o alho picado



e refogue por mais 1 minuto. Acrescente o arroz arbóreo e mexa bem para que todos os grãos fiquem envoltos no azeite. Cozinhe por 2 minutos, mexendo sempre. Para deglazear com vinho: adicione o vinho branco e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até que o líquido evapore quase completamente. Comece a adicionar o caldo de legumes quente, uma concha de cada vez, mexendo sempre. Espere até que o líquido seja quase, totalmente, absorvido antes de adicionar a próxima concha. Repita esse processo até que o arroz esteja al dente, o que deve levar cerca de 18

a 20 minutos. Quando o arroz estiver quase no ponto, adicione o palmito picado e misture bem. Para finalizar o risoto: Retire a panela do fogo e adicione o queijo parmesão ralado e a manteiga. Mexa vigorosamente para incorporar e criar uma textura cremosa. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Sirva o risoto imediatamente, decorando com salsinha picada.

**Rendimento:** 8 porções.

\*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: [pauta@gazetazn.com.br](mailto:pauta@gazetazn.com.br).



61 anos de Tradição

sempre vigilante, sempre na primeira linha de combate, com independência e com lealdade.

[www.gazetazn.com.br](http://www.gazetazn.com.br)