

HORÓSCOPO

Por Naia Giannocaró



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

De 27/9
a 3/10

Áries - 21 de março a 20 de abril

Saber discernir a tarefa profissional para obter sucesso. Procure harmonizar-se com os colegas e familiares.

Touro - 21 de abril a 20 de maio

A falta de discernimento pode trazer obstáculos na profissão. Assuntos familiares deverão ser ouvidos com o coração.

Gêmeos - 21 de maio a 20 de junho

Triunfo na carreira profissional com alegria. Evite o desgaste nas novas amizades.

Câncer - 21 de junho a 20 de julho

O silêncio faz parte do seu sucesso. Evite o falatório. Use a sabedoria para lidar com os familiares.

Leão - 21 de julho a 22 de agosto

Cuidado com intrigas nos novos projetos de trabalho. Evite aborrecimentos na vida familiar.

Virgem - 23 de agosto a 22 de setembro

Oportunidade de expor novos pensamentos no trabalho. Momento de discernir as amizades com diplomacia.

Libra - 23 de setembro a 22 de outubro

Procure analisar as tarefas diárias no trabalho. Muita exigência familiar pode gerar discórdia.

Escorpião - 23 de outubro a 21 de novembro

Momento de expandir as ideias com serenidade. Boas atitudes trarão bons resultados na família.

Sagitário - 22 de novembro a 21 de dezembro

A caminho proposta de trabalho com sucesso. Momento de repensar nas atitudes familiares.

Capricórnio - 22 de dezembro a 21 de janeiro

Agir com cautela na atividade profissional para ter a colheita. Pensamentos negativos trarão obstáculos no dia a dia.

Aquário - 22 de janeiro a 19 de fevereiro

Procure manter-se em equilíbrio na atividade profissional. Momento de diálogo com os amigos mais próximos.

Peixes - 20 de fevereiro a 20 de março

Bons pensamentos e atitudes geram o autocontrole no trabalho. Momento de expor as novas ideias na família.

GPS

Sabe, o GPS é um aparelho que ajuda o motorista a sair do trânsito e encontrar a rua até chegar no seu destino.

Dispensar vai trazer dificuldades.

Há pessoas que estão na con-

tramão na caminhada espiritual procurando uma direção. Então, pare e olhe e se conecte com o Universo e o ser Maior. Saberás onde ir e sem pagar pedágio.

Tenha uma ótima semana!

Teatro Alfredo Mesquita

Espetáculo infantil "Heroínas na História" reconta a História do Brasil sob o olhar feminino

O espetáculo infantil "Heroínas na História", uma releitura divertida da história brasileira a partir da perspectiva feminina, entra em cartaz no Teatro Alfredo Mesquita de 5 e 26 de outubro, aos sábados e domingos, às 16 horas, na Zona Norte.

Com texto de Litta Mogoff e direção de Tato Fischer, a peça resgata ainda a contribuição de negros e indígenas, frequentemente esquecidos nas narrativas oficiais.

A trama gira em torno da boneca Li, que ao abrir um livro em branco com a ajuda de seu tablet mágico, o "Gugo", resgata do esquecimento cinco heroínas brasileiras: Maria Quitéria, Maria Felipa, Aracy de Carvalho, Vó Maria e Margarida Maria Alves. A proposta busca sensibilizar o público infantil para a importância do reconhecimento das mulheres como protagonistas da história.

Com a produção da Cia. Guarda Chuva, o espetáculo já foi premiado por sua sonoplastia, elenco e cenário. Thaix Coelho, responsável pela sonoplastia, utiliza



Foto: Divulgação

O espetáculo "Heroínas na História" apresenta-se como um importante passo para a formação de uma visão mais justa e igualitária

objetos inusitados e instrumentos que enriquecem a narrativa, tornando a experiência ainda mais cativante para as crianças. Vale a pena conferir!

Serviço:

Local: Avenida Santos Dumont, 1.770 - Santana, (a

400 m do Metrô Carandiru) Temporada: de 5 a 26 de outubro, aos sábados e domingos, às 16 horas.

Ingressos: R\$ 20 (inteira) e R\$ 10 (meia-entrada)

Vendas: Sympla ou na bilheteria do Teatro

Duração: 45 minutos

Classificação indicativa: Livre.



Guloseimas para Você



Foto: Divulgação

Para o encontro tão esperado do fim de semana a Adria traz uma deliciosa sugestão de massa. O Capellini à Carbonara vem combinado com bacon em cubos e temperos variados. A sugestão rende duas porções e para saber o passo a passo é só seguir as dicas abaixo!

Capellini à Carbonara

Ingredientes: 200 gramas de Capellini cozido, 30 gramas de bacon em cubos, 50 ml de creme de leite, 1 ovo, 50 gramas de cebola, ½ dente de alho picado, 40 gramas de manteiga, 10 gramas de salsa picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo: Em uma frigideira funda coloque a manteiga e frite a cebola até ficar levemente dourada,



em seguida adicione o alho e deixe dourar também, reserve. Em outra frigideira frite o bacon em um fio de azeite. Depois de frito, misture a cebola e o alho já fritos. Retorne ao fogo e adicione o creme de leite, deixe aquecer e adicione o Capellini, quando estiver bem quente, quebre o ovo em um ramequim para se certificar de ele não estar estragado, e depois

adicione à massa, para que ele cozinhe com o calor da massa, nesse momento já se pode desligar o fogo. Sirva ainda quente. Espalhe salsinha para dar vida ao prato.

Rendimento: 2 porções.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br.

Casa de David

CUIDAR FAZ BEM

DOE POR PIX

CHAVE PIX
61.957.627/0001-20

USAMOS
+ DE 50.000 UN
DE PRODUTOS DE HIGIENE MENSALMENTE

AJUDE A CASA DOANDO:
Fraldas geriátricas GG e outros itens de higiene básica • Sabonetes • Shampoo • Condicionadores • Barbadores descartáveis

Entregue suas doações durante o horário comercial, no Setor de Doação

Unidade São Paulo
Rod. Fernão Dias, KM 82 - São Paulo/SP

Unidade Atibaia
Estr. Mun. Juca Sanches, 1000 - Atibaia/SP



61 anos de Tradição

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

www.gazetazn.com.br