



FAMOSOS

Nasceu! Pérola Faria anuncia nascimento do primeiro filho, Joaquim, com Mario Bregieira

Pérola Faria anunciou a chegada do bebê através das suas redes sociais nesta quinta-feira (11). A atriz precisou antecipar o parto devido a uma colestase gestacional

Nasceu Joaquim, filho da atriz Pérola Faria com o ator Mario Bregieira, nesta quarta-feira (10). O menino veio ao mundo pesando 2,990kg e medindo 47 cm, de parto cesariana, em um hospital em Botafogo, Zona Sul do Rio de Janeiro. Nas redes sociais a artista comemorou a chegada do pequeno. "Joaquim foi quem nos deu à luz e nos tornou pais. As 21h21 do dia 10/08/2022, nasceu nosso maior presente de Deus. E por um sinal Dele precisou vir antes ao mundo. Que saibamos ser exemplos e guiá-lo com muita sabedoria, paciência e amor", escreveu a atriz, que

brilhou na novela "Gênesis", nesta quinta-feira (11).

PÉROLA PRECISOU ADIANTAR O PARTO

Pérola precisou dar à luz com 38 semanas de gestação devido a uma colestase gestacional. A assessoria da atriz confirmou o fato ao "Gshow". "É meio assustador ler na internet, mas foi importante para que eu investigasse rápido. O quadro se manteve supercontrolado e fui ao hospital dois dias antes para ser monitorada. Achei importante falar sobre esse caso, pois os sintomas podem passar despercebidos e caso se complique os danos são irreversíveis para o bebê", contou a atriz, que desconfiou de endometriose antes de descobrir gravidez.



Karina Bacchi questiona ação de Giovanna Ewbank com mulher racista: 'Que exemplo está dando?'



Karina Bacchi criticou Giovanna Ewbank pela agressão contra uma

mulher branca, em Portugal, por ter proferido ofensas racistas contra

seus filhos, Titi e Bless. Karina Bacchi comentou sobre o episódio de racismo que os filhos de Giovanna Ewbank e Bruno Gagliasso sofreram em Portugal em seu podcast no YouTube. Apesar de não citar o nome do casal, a apresentadora exemplificou a história e afirmou não concordar com a atitude de Giovanna, que admitiu tapa em mulher após ofensas contra Titi e Bless.

"Essa semana eu tava conversando com amigas. Teve um caso que apareceu na mídia de uma mãe que parece que os filhos sofreram preconceito. Ela para defender os filhos, xingou muito aquela pessoa, cuspiu, bateu e todo mundo a favor daquela pessoa. 'Poxa, que máximo! Ela fez é pouco porque uma mãe leoa faz isso, tem que fazer isso para defender o filho'", iniciou.

Karina se mostrou contrariada por Ewbank ter sido exaltada por ter confrontado a mulher racista. A apresentadora foi apoiada por famosos depois da discussão com a portuguesa. "Eu concordo que a gente tem que defender os nossos filhos, mas eu não acredito que a defesa esteja em cuspir, em xingar, em bater, em agredir e o povo achando que a pessoa fez pouco".

Para Karina, a mãe precisa pensar no exemplo que deseja passar para o seu filho, independente da reação. "Eu acho que a gente tem que defender os nossos filhos, mas que exemplo a gente está dando nas nossas reações, na forma da gente reagir? Então, o mundo está aplaudindo isso e achando um máximo. Isso me choca também", comentou.

'De Férias Com o Ex Celebs' supera 'A Fazenda' e paga os maiores cachês do reality para Mirella e Lipe

As gravações da terceira temporada do "De Férias Com o Ex Celebs" já foram iniciadas no Caribe. Sem um elenco oficial, mas duas desistências na conta, uma de um ex-Fazenda que revelou um trauma após o confinamento, a MTV não poupou verbas para o cachê das celebridades e está pagando acima da média dos anônimos, mas, de acordo com Leo Dias, do Metrôpoles, Lipe Ribeiro e Mc Mirella estão faturando mais que todo mundo.

De acordo com o colunista, o cachê pago pela MTV é maior do que Lipe e Mirella receberam para formarem o elenco de "A Fazenda 12". Segundo Leo Dias, Mirella está recebendo R\$ 150 mil para reencontrar alguns ex-namorados, mesmo resolvendo expressar seu desejo de vetar Dynho Alves do reality da MTV. O cachê não foi maior porque a funkeira ficará confinada apenas por duas semanas

no reality da pegação.

Por outro lado, Lipe Ribeiro vai ganhar um pouco mais que a ex-colega de confinamento. O ex-Fazenda colocou um cheque de R\$ 200 mil no bolso e é a grande aposta da MTV para o elenco masculino após pedir pelo veto da ex-noiva no programa. Além de Yá Burihan, Lipe já se envolveu publicamente com Viuh Tube e Anitta.

BIL ARAÚJO ESTARÁ NO 'DE FÉRIAS COM O EX CELEBS'?

Depois do "BBB", "No Limite" e "A Fazenda", Bil Araújo foi sondado pela produção do "De Férias Com o Ex Celebs". De acordo com o colunista Fefito, do UOL, a emissora teve interesse em Bil Araújo para o programa que traz de volta algumas pessoas do passado. O elenco ainda não foi confirmado, nem a data de estreia, porém o colunista comunicou que a MTV não era a única interessada no modelo.



Publicidade
Ainda segundo informações, antes do término com Erika Schneider e ser visto com Larissa Tomásia, ex-BBB que sempre pede vaga em "A Fazenda", Bil Araújo

era um nome sondado para participar do "Power Couple Brasil", apresentado por Adriane Galisteu. Caso Bil tenha fechado com a MTV, este será o quarto reality que participa em dois anos.



Vinagre de maçã no cabelo? Saiba quais são os benefícios da prática

Pepino para diminuir o inchaço dos olhos e esfoliante de açúcar e mel são apenas algumas das receitas caseiras que utilizamos, mas tem outra prática utilizando um ingrediente presente em nossa cozinha que possui diversos benefícios: aplicar vinagre de maçã no cabelo. O vinagre de maçã pode ser usado desde combater cravos até desintoxicar a dieta, mas ele vai além, sendo um tratamento poderoso para os fios.

A versatilidade do ingrediente fez com que ele se destacasse nos cuidados com o cabelo, isso sem contar a acessibilidade e o custo benefício do produto. Se você está surpresa com o poder da aplicação do vinagre de maçã no cabelo, continue com a gente pois trazemos tudo o que você precisa saber sobre a prática.

Os benefícios

Aplicar o vinagre de maçã no cabelo possui diversos benefícios, mas todos eles possuem algo em comum: tornar o seu cabelo e o couro cabeludo mais saudável e mais bonito. Quando aplicado no couro cabeludo, o vinagre de maçã pode oferecer propriedades curativas para a região, isso porque o ingrediente possui propriedades antibacterianas e antifúngicas que ajudam a manter o pH da região equilibrado. Esse também é o motivo dele ser um ótimo aliado no tratamento da caspa.

Outro benefício da aplicação do vinagre de maçã no cabelo é o fato dele reduzir o desbotamento da cor. Quando usado nos cabelos tingidos, o ingrediente ajuda a fechar as cutículas, e assim mantém a vitalidade da cor. Além de fechar as cutículas, o vinagre ajuda a fortalecer e suavizar, deixando

o cabelo macio, forte e brilhante.

Mas se uma das suas grandes queixas é o frizz presente em seu cabelo, acredite, o vinagre de maçã também irá te ajudar. Uma vez que ele ajuda a suavizar o cabelo, ele é capaz também de manter o frizz sob controle, o que o torna um queridinho de quem possui cabelo cacheado e crespo.

Somando à lista de benefícios, temos a redução da perda de cabelo, que acontece graças a capacidade de equilibrar o pH do couro cabeludo e limpar o folículo capilar da sujeira. Isso nos leva ao último benefício da aplicação do vinagre de maçã no cabelo, a ajuda na limpeza, tirando o acúmulo de produtos presentes em nosso cabelo.

Como usar

O vinagre de maçã é levemente ácido, por isso, é recomendado dissolver o ingrediente com água, pois assim ele irá prolongar a vida útil da cor do cabelo tingido. Você pode testar diferentes diluições até encontrar a ideal para o seu cabelo, mas, em geral, você pode seguir as seguintes medidas:

- misture 500 ml de água com 100 ml vinagre em um borrifador;
- com o cabelo limpo, borrife pelo couro cabeludo, até que toda a cabeça esteja revestida;
- deixe agir por dois a cinco minutos e enxágue com água fria;
- siga seu tratamento com um condicionador leve e sua finalização de costume.

O tratamento pode ser realizado com o vinagre de maçã tradicional, aquele que encontramos no supermercado, mas caso você deseje potencializar, vale apostar em produtos capilares



que contenham o ingrediente. Abaixo separamos algumas opções que irão

te ajudar a conquistar fios ainda mais bonitos.

Como tirar mancha de base de maquiagem das roupas

Estar se maquiando e derrubar base ou corretivo na roupa ou no lençol é super frustrante e instantaneamente bate aquele desespero de ter estragado e manchado o item para sempre. Por conter óleo na composição e um pigmento super potente, esses produtos de beleza são super difíceis de serem completamente removidos de tecidos, mas acredite, existe um passo a passo simples e eficaz de como tirar a mancha de base das suas roupas.

Por mais que a gente tome todo cuidado do mundo, é muito comum sujar as roupas de maquiagem, ou você nunca foi colocar uma blusa depois de pronta e sujou toda a gola? Então, para te ajudarmos a aumentar a vida útil de suas peças e mantê-las perfeitas por mais tempo, continue aqui que nós te mostramos como tirar mancha de base e corretivo de todos os tipos

de tecido:

Como falamos anteriormente, por conter óleo na composição, a base é um dos produtos de maquiagem mais difíceis de serem removidos de peças de roupas e a grande maioria das pessoas acha que quando derruba algumas gotas de base ou corretivo em tecidos, é caso perdido. Mas, com um pouco de esforço é possível salvar seus itens. A melhor forma de como tirar manchas de base é com os seguintes ingredientes:

- 1 colher de café;
- 1 escova de dente;
- 1 detergente neutro;
- Sabão em pó OMO.

Comece usando a colher para remover o excesso de produto, tomando cuidado para não espalhar para outras áreas da peça, por isso

é importante usar uma colher de café pequena, e não uma de sopa. Em seguida, molhe a região e aplique algumas gotas de detergente neutro sob a área, espalhando e esfregando de leve com uma escova de dente macia, fazendo movimento circulares. Tome cuidado para não esfregar com força e danificar o tecido, principalmente se for um tecido delicado. Após o cuidado pontual com as áreas manchadas, lave a peça normalmente com um sabão em pó de qualidade, o OMO é ideal, porque além de remover as manchas de primeira, deixa um perfume super gostoso na roupa.

Com esse passo a passo de como tirar manchas de base parece fácil, né? Ah, mas atenção! É importante não demorar muito para fazer esse processo, com a mancha seca e absorvida pelo tecido, fica muito mais difícil removê-la! Então, corra para

a lavanderia assim que derrubar o produto na peça, suas chances de salvá-la serão muito maiores!

a mancha não saiu depois da lavagem?

Se depois de todo esse processo, a mancha de base ainda estiver lá, aposte em um pouco de água oxigenada ou vinagre branco para auxiliar na remoção. Nesse caso, tudo o que você precisa é umedecer a região com vinagre de vinho branco, esfregar com um pano, uma escovinha macia ou a escova de dente citada acima, até que a mancha saia completamente e, se necessário, acrescentar um pouco de água oxigenada, água e detergente líquido. Basta misturar os ingredientes e esfregar novamente. Depois, é só enxaguar a roupa e lavá-la normalmente depois.



DICAS

7 tendências de moda que nós sabemos que vão viralizar em 2023

Prever tendências de moda, beleza e comportamento, não é algo tão simples quanto parece. Imaginar um futuro, por mais próximo que ele seja, é desafiador, ainda mais quando pensamos na

volatilidade das coisas atualmente, onde tudo acontece e satura muito rápido. Mas é claro, existem formas de tornar a previsão mais palpável, principalmente quando falamos de moda.

Modéstia à parte, como grandes especialistas no assunto, de tanto assistirmos a desfiles e analisar looks do street style, nós conseguimos ver claramente quais tendências de moda irão viralizar

em 2023, e pode acreditar, porque a grande maioria de nossas previsões, acontecem. Então, se você quer se adiantar e já estar por dentro de todas elas, continue aqui:



Como uma resposta à febre do dopamine fashion e das roupas super coloridas, o ciclo natural das tendências indica que o all black vai voltar com tudo no próximo ano, principalmente durante as estações mais frias. É claro que os looks pretos nunca saíram de moda, e nem vão, mas em 2023 eles estarão mais em alta do que nunca.



O athleisure vai dar um passo à frente durante as próximas temporadas, aparecendo de forma mais significativa nos looks casuais. Então, mesmo que você não pratique esportes, aproveite essa onda do sporty! Para quem prioriza o conforto, essa tendência é perfeita.



Desde o desfile monocromático pink da Valentino, na temporada de Outono 2022, a cor saturada e poderosa se tornou uma das maiores tendências de moda da atualidade, isso, combinado com o novo filme da Barbie trouxe à tona o Barbiecore, o universo rosa e glamouroso da boneca mais famosa do mundo para a moda.



Depois do verde bandeira e do pink da Valentino, nossa aposta para a cor tendência de 2023, é o cerúleo, tonalidade fria e doce de azul. Cada vez mais nos deparamos com o tom nas passarelas e no street style, Kim Kardashian escolheu um modelo da Balenciaga azul cerúleo para o after do Oscar 2022, e outras marcas como Jacquemus e Tom Ford também lançaram peças e acessórios embedados na cor.



Uma das tendências de moda que mais apostamos para as próximas temporadas, é o paetê. Ele caminha lado a lado ao Barbiecore e com o mood preppy glamouroso que tanto usamos este ano. Em 2023, o estilo preferido serão as lantejoulas translúcidas, que misturam a tendência ultra feminina com o sexy do see through.



As regatas brancas, estilo tank top, já são febre no street style há alguns meses, mas, depois da última temporada das semanas de moda, vimos diversas casas de luxo apostando em uma versão do top, o que indica que no próximo ano ele se manterá firme e forte e até mais desejado do que anteriormente.



E para finalizar nossas apostas de tendências de moda para 2023, estamos colocando todas nossas fichas na volta do top tomara-que-caia. Já no final deste ano, com a chegada do verão, a blusa típica dos anos 2000 promete aparecer em grande quantidade, o que faz todo sentido, tendo em vista que estamos vivendo uma nova versão do Y2K.

4 nail arts para fazer com o carimbo de unha

Provavelmente você acompanhou o sucesso do carimbo de unhas há alguns meses atrás. Desde a sua primeira aparição nas redes sociais o acessório de manicure fez nossos olhos brilharem ao facilitar a criação da francesinha.

A nail art clássica, por muito tempo só era possível ser reproduzida quando íamos a salões de beleza, já que a gente nunca conseguia acertar o desenho, mas o acessório chegou para mudar o cenário. A verdade é que o carimbo de

unhas vai além de auxiliar na criação da unha francesinha, nos permitindo criar diversas nail arts, então reunimos algumas inspirações para te convencer de que o acessório é o seu próximo must have.

Vamos começar já com cin-

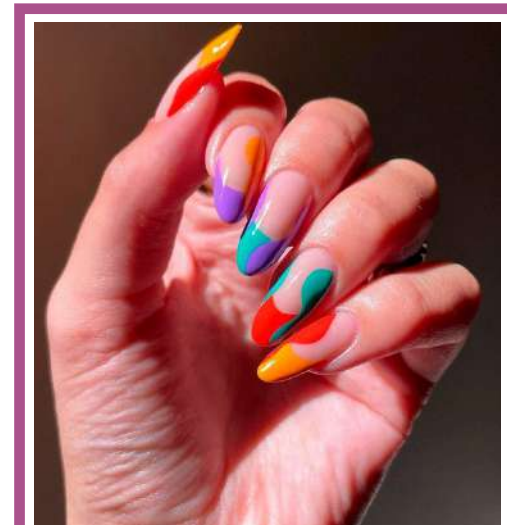
co opções diferentes de francesinhas feitas com carimbo de unha, para provar a versatilidade do acessório. Aplique o esmalte na ponta do carimbo e o posicione de diferentes maneiras na unha para criar desenhos diversos.



A facilidade que o carimbo oferece te permite ousar ainda mais na sua nail art, que tal apostar em uma francesinha colorida intercalando cores? Faça todos os dedos que você deseja que tenham a mesma cor de esmalte e depois é só passar uma fita adesiva no carimbo para que ele fique limpo para receber a nova cor.



Para deixar sua manicure ainda mais colorida, faça uma francesinha lateral utilizando duas cores no mesmo dedo. Basta posicionar o seu acessório de lado nas unhas, carimbar e então esperar uma cor secar e para depois partir para o segundo esmalte.



Combine a francesinha colorida com formas orgânicas para criar uma manicure divertida e alegre. As formas podem ser feitas com o pincel do frasco do esmalte ou até mesmo com um próprio para isso, como você achar mais fácil.



Para finalizar, uma ideia simples, mas ainda sim estilosa. Faça a nail art apenas em dois dedos e pinte o restante das unhas com a cor escolhida.



Bolinho de chuva: 3 receitas pra lá de deliciosas

Recheado da Ana Maria



Ingredientes

Recheio

400 g de chocolate meio amargo derretido
2 caixinhas de creme de leite (400 g)

Bolinho

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento químico
1 pitada de sal
3/4 de xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 ovos
1 e 3/4 de xícara (chá) de leite (420 ml)
Óleo para fritar
Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

Recheio

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite e leve à geladeira, de preferência de um dia para o outro (cerca de 12 horas).

2. Com uma colher pequena, distribua bolinhas do chocolate em uma fôrma ou bandeja e leve ao freezer por cerca de 20 minutos ou até endurecer.

Bolinho

1. Peneire a farinha com o fermento, o sal e o açúcar em uma tigela.

2. Junte a manteiga ou margarina e os ovos e vá acrescentando o leite aos poucos, enquanto mistura com um batedor de arame (fouet), até obter um creme fofo (um pouco mais líquido que o de bolo comum).

3. Para preparar os bolinhos, jogue bolinhas de chocolate endurecidas na massa, recolha com uma colher de sopa e coloque para fritar em óleo quente abundante até dourarem.

4. Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva polvilhados com açúcar e canela.

5. Sugestão: Você pode substituir o chocolate com creme de leite por doce de leite pastoso. Basta despejar pequenas porções em uma fôrma ou bandeja e levar ao freezer até endurecer.

De cenoura com calda de brigadeiro



Ingredientes

Massa

1 cenoura descascada e picada
1 ovo
1/2 colher (sopa) de óleo
1/3 de xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de leite (60 ml)
1 xícara (chá) de farinha de trigo
Açúcar com canela para polvilhar (opcional)
Brigadeiro mole
1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1/4 de xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Massa

1. No liquidificador, bata a cenoura com o ovo, o óleo, o açúcar e o leite até ficar homogêneo.

2. Transfira para uma tigela e incorpore a farinha e o fermento.

3. Com colher de sobremesa, pingue porções da massa em óleo quente abundante, em fogo médio, e frite por uns 3 minutos ou até dourarem.

4. Deixe escorrer sobre papel absorvente, envolva em açúcar com canela se desejar e sirva com o brigadeiro mole.

Brigadeiro mole

1. Leve o leite condensado com o chocolate e a manteiga ao fogo médio, mexendo sempre, até incorporar (uns 8 minutos).

2. Fora do fogo, incorpore o leite.

Com frutas cristalizadas

Ingredientes

Esponja

1 xícara (chá) de leite (120 ml)
5 g de fermento biológico seco
50 g de farinha de trigo
1 gema

Massa

25 g de uvas-passas claras
25 g de uvas-passas escuras
50 g de frutas cristalizadas
1/2 xícara (chá) de rum ouro
200 g de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de essência caseira (receita abaixo)
Óleo para fritar e açúcar de confeitaria para polvilhar

Essência caseira

2 colheres (sopa) de suco de limão
1/2 xícara (chá) de suco de laranja
Raspas de 2 laranjas
Raspas de 1 limão
1 xícara (chá) de rum ouro
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 pedaço de canela em pau
1 pitada de noz-moscada

Modo de preparo

Esponja

1. Misture metade do leite com o fermento e a farinha e deixe fermentar por 15 minutos.

2. Adicione a gema e o restante do leite, misture e reserve.

Massa

1. Misture as passas com as frutas cristalizadas e o rum e deixe hidratar por 15 minutos. Escorra e reserve as frutas.

2. Misture a farinha com o sal, abra uma cova no centro, despeje a esponja e a manteiga e mexa até ficar homogêneo.

3. Incorpore as frutas hidratadas e a essência e deixe crescer por 1 hora.

4. Com 2 colheres, passando de uma para outra, frite pequenas porções da massa em óleo não muito quente (160 a 170 °C) até dourarem.

5. Deixe escorrer sobre papel absorvente e polvilhe açúcar de confeitaria. Sirva mornos ou frios.

Essência caseira

1. Misture os ingredientes em uma panela.

2. Leve ao fogo bem baixo por cerca de 1 hora ou até reduzir bem. Deixe esfriar.

Opções de sobremesas para o Dia dos Pais

Pavê de queijo mascarpone

Ingredientes

• 2 pacotes de biscoito champanhe (300g)

• Fatias e raspas de casca de limão siciliano para decorar

Recheio de limão siciliano

• 1 xícara (chá) de suco de limão siciliano

• 2 xícaras (chá) de água

• 300g de açúcar

• 6 colheres (sopa) de maisena

• 8 gemas peneiradas

• 2 colheres (sopa) de manteiga

Creme de mascarpone

• 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado

• 4 colheres (sopa) de açúcar

• 1 colher (chá) de essência de baunilha

• 1/2 xícara (chá) de queijo mascarpone

Modo de preparo

Em primeiro lugar, para o recheio de limão siciliano, misture em uma panela o suco, 2/3 da água e o açúcar. Em seguida, leve ao fogo baixo e mexa até dissolver. Depois, dissolva a maisena na água restante e adicione à panela, mexendo até engrossar levemente. Deixe esfriar um pouco e adicione as gemas, aos poucos, mexendo com um batedor manual para não formar grumos. Junte a manteiga e misture. Deixe esfriar. Já para o creme de mascarpone, bata na batedeira o creme de leite com o açúcar até formar um chantilly. Depois, junte a essência de baunilha, o queijo mascarpone e bata rapidamente para misturar.

Em uma tigela de vidro redonda, faça uma camada com 1/3 do creme de mascarpone, uma camada com biscoito champanhe, uma camada com metade do creme de limão siciliano, outra camada de biscoito, outra camada com 1/3 do creme de mascarpone, outra

camada de biscoito, uma camada com o restante do creme de limão siciliano e finalize com o creme de mascarpone restante. Decore com raspas e fatias levemente torcidas de limão. Por fim, leve à geladeira por 4 horas e sirva.



Pavê de queijo mascarpone – Foto: Guia da Cozinha