



FAMOSOS

A Fazenda 2022: saiba quando o elenco oficial será confirmado pela Record

Após algumas especulações sobre o elenco oficial de "A Fazenda 14", que estreia no dia 13 de setembro, a emissora já tem data para divulgar o nome de todos os participantes. Depois de duas desistências, um humorista sendo excluído do elenco e Felipe Prior escolhendo outro evento, a Record vai revelar os vinte nomes no programa de pré-estreia, marcado para o dia 12 de setembro e será comandado por Rico Melquiades e Adriane Galisteu.

De acordo com Flávio Ricco, do R7, a Record vai apresentar outros quatro possíveis participantes e caberá ao público escolher apenas um para se juntar ao elenco na sede do programa, que passou por reforma após o "Power Couple Brasil". Segundo informações, os telespectadores também podem acompanhar a chegada dos outros participantes em Itaipericica da Serra no dia 12 de setembro.

O Paiol, que foi um formato criado para agradar o principal patrocina-

nador da época, será demolido para o início do Rancho do Fazendeiro a partir da segunda semana do programa. De acordo com Leo Dias, do Metrôpoles, o pré-confinamento acontecerá em breve.

A FAZENDA 14 NÃO TERÁ PARTICIPAÇÃO DE EX-BBB POLÊMICO

O perfil da Record na Europa compartilhou uma foto de uma sombra dando spoiler de um futuro participante do programa. Imediatamente, internautas apontaram

Arthur Picoli, que negou mais uma vez sua ida para o programa.

"Gente, entendam, se eu fosse para a Fazenda, eu ia falar. Não vou pra 'Fazenda' e não vou mais tocar no assunto. É engraçado, mano, porque toda hora eu sou jogado lá pra dentro, mas eu não vou. Real, eu não vou", explicou. "Houve proposta, mas não dá para ir. Tem uma marca aí que se a gente fechar na Copa do Mundo vai ser um 'boom' e eu estou bem confiante", completou.

Prestes a dar à luz, Viviane Araujo surpreende ao mostrar curiosidade de casamento com Guilherme Militão

Viviane Araujo está prestes a dar à luz Joaquim, seu primeiro filho com Guilherme Militão. Juntos desde 2019, os dois se casaram em setembro de 2021, em uma cerimônia intimista. Porém, como mostrou Vivi nesta quinta-feira (01), os dois se conheceram há mais de uma década.

Em um vídeo no Instagram, Viviane Araujo surpreendeu ao compartilhar um TBT com o marido. Na publicação, Viviane Araujo mostrou uma foto de Guilherme Militão tiedando ela, há doze anos. "Deus sabe de todas as coisas na vida da gente! E eu sou grata a ele por tudo q ele tem feito em minha vida!", escreveu a atriz na legenda do post.

"Doze anos se passaram depois

que tiramos essa foto totalmente despretensiosa, mas nosso destino, nosso amor, já estava escrito por Deus. E foi aí que Ele, exatamente no tempo d'Ele, transformou nossa vidas, nos abençoando com nosso bem maior: nosso filho Joaquim. Te amo, marido", narra Viviane Araujo no vídeo.

VIVIANE ARAUJO E GUILHERME MILITÃO PASSAM POR TREINAMENTO ESPECIAL

Na reta final da gravidez, Viviane Araujo mostrou os cuidados especiais que ela e Guilherme Militão estavam tendo para a chegada de Joaquim.

"Oi, meus amores! Como papais de primeira viagem, eu e Gui preci-



© Reprodução, Instagram/ @araujoviviane

samos de toda orientação possível, de profissionais capacitados para que possamos cuidar bem do nosso

Joaquim, antes mesmo do nascimento dele, e até os primeiros meses de vida", escreveu Vivi.



© Instagram, @virginiafonseca

Virginia Fonseca bota biquíni e exhibe barrigão aos 7 meses de gravidez

Grávida de 7 meses, Virginia Fonseca está esperando o nascimento de Maria Flor, fruto do seu relacionamento com o cantor Zé Felipe. A influenciadora compartilhou com o seus seguidores uma foto exibindo o seu barrigão. O momento foi postado em seus stories nesta quinta-feira (01). O casal está junto há dois anos e deve lançar um documentário em breve.

"Pronta para tomar um solzinho, e minha mãe segue na nebulização dela", escreveu a influenciadora. Na imagem, ela aparece no seu closet com a sua mãe ao fundo usando um biquíni lilás de cortinha e óculos escuros. Veja a foto na galeria!

VIRGINIA FONSECA PASSA MAL DURANTE A GRAVIDEZ

Virginia Fonseca passou por momentos delicados na segunda gravidez. Após sofrer com fortes crises de dor de

cabeça e passar um tempo internada, em tratamento, a mulher de Zé Felipe contou que sentiu muitas cólicas durante toda a madrugada. "Passando mal hoje, viu. Nossa...", contou, visivelmente abalada.

Virginia disse que além das cólicas, ela sentiu muitos enjoos. "Só dei conta de comer uma mexerica. Sabe quando tudo o que você pensa te dá ânsia? Vem um vômito aqui. O que é isso, gente", lamentou. E em seguida declarou que ficou de repouso com as pernas para cima.

Por ficar nessa situação, a youtuber chegou a receber o apoio de uma equipe médica, que foi até sua casa medicá-la. "Minha obstetra veio aqui em casa ver como está Maria Flor e trouxe duas enfermeiras para me dar soro, já que não estou conseguindo comer", avisou.



6 produtos antiqueda de cabelo para investir



A queda dos cabelos podem ocorrer por diversos fatores e para descobrir o real motivo é necessário buscar por um especialista, fazer alguns exames e entender como anda sua rotina. Fora isso, o mercado de beleza oferece algumas alternativas para auxiliar no controle efetivo. Os produtos antiqueda são algumas das opções, que variam e possuem vitaminas, sais e nutrientes que reconstruem e fortalecem o fio. De shampoo a máscara

de tratamento, vale apostar nessa lista que separamos como auxílio na hora de cuidar do cabelo em casa e ter resultados excelentes, vem ver!

• Shampoo

A higienização do fio é fundamental e o shampoo antiqueda é um dos produtos que precisam fazer parte da rotina de quem sente que a cada passada de pente perde mais cabelo.

Dentro do que eles oferecem como benefícios, encontramos Aminoácidos, ativos hidratantes como a Vitamina B3, Pró-Vitamina B5, Biotina, Acido hialurônico e outros que, assim como os citados, estimulam o crescimento e reduzem a queda. Apesar do resultado rápido e dos inúmeros benefícios, o produto não deve ser usado com frequência, pois, pode causar efeito contrário.

• Ampolas

As ampolas são o que há de mais tecnológico em relação a produtos antiqueda. Através de suas fórmulas elas cooperam para o crescimento dos fios, proporciona força, repõe nutrientes, ajusta desequilíbrios no couro cabeludo e tudo isso, com efeito rápido, pois, se trata de um tratamento intensivo.

• Óleo

Os óleos além de nutrir os fios e proporcionar umectação, eles ainda tratam do couro cabeludo, ajudando no crescimento do fio de forma íntegra e saudável, dando forma e deixando menos fragilizado, protegendo também dos fatores externos como

sol e poluição.

• Sérum

Já os séruns, proporcionam um super tratamento ao fio que ajuda a reduzir a queda, traz mais força e corpo pro fio. Um aliado perfeito da finalização, dos óleos e do cuidado diário.

• Máscara

As máscaras fazem parte de muitas rotinas capilares e dentro da categoria de produtos antiqueda é possível encontrar algumas que são desenvolvidas especialmente para selar as cutículas e tratar os cabelos frágeis, quebradiços e com queda e com baixo nutriente.

• Vitaminas

Talvez você já tenha escutado sobre elas, pois são polêmicas no universo da beleza. Porém, elas funcionam como auxiliares aos outros produtos antiqueda, ajudando a fortalecer, melhorar a condição do fio e trazer o brilho e a força novamente. Tudo isso através da ingestão diária junto às refeições.

Shot de imunidade: o que é, quais os benefícios e como preparar

Desde que descobrimos o poder dos shots matinais, somos fãs declaradas desse elixir mágico do bem-estar para a nossa saúde, principalmente quando falamos de shot de imunidade. Ricos em vitaminas e minerais, tomar shots de forma regular ajuda a melhorar o sistema de defesa do corpo e garante diversos outros benefícios à saúde.

Existem diversas combinações

de ingredientes que podem resultar em um poderoso shot que joga nossa imunidade pro alto, e tomá-los em horários específicos do dia podem aumentar o efeito no nosso organismo, como por exemplo, tomá-los logo pela manhã. Por isso, crie uma rotina para incluí-los em sua alimentação na hora certa, normalmente, os shots são feitos para serem tomados em jejum, pois a

absorção gástrica e intestinal é mais efetiva quando não há presença de alimentos no estômago e intestino. Quando falamos dos benefícios do shot de imunidade, o principal é equilibrar o organismo, mas há outros envolvidos, como estimular o sistema imunológico, purificar o fígado e regular o PH sanguíneo, entre outros. Além disso, eles ajudam a desinflamar o organismo, o

que causa um efeito dominó hiper positivo. E não se engane, eles são super simples de serem feitos, normalmente a base é composta por água ou limão e outros ingredientes são adicionados para dar um boost nos benefícios.

Abaixo, você encontra uma receita especial de shot de imunidade e outras curingas que você pode tomar todos os dias ao acordar.

Shot de gengibre

- 1 limão;
- 1/2 maçã;
- 1 colher de chá de gengibre em pó;
- 1 colher de chá de açafrão;
- 1 pitada de pimenta-caiena;
- 1 pitada de pimenta do reino.

Bata tudo no liquidificador e coloque em um copo pequeno para conseguir tomar tudo de uma vez, como um shot mesmo. Além de ser um baita boost de imunidade e vitamina, esse shot é super gostoso!



Shots de imunidade curingas:

- 1 limão + gengibre em pó
- 1 limão + extrato de própolis
- 1 limão + açafrão em pó
- 1 limão + canela + pimenta do reino

Outros ingredientes que podem ser adicionados no seu shot de imunidade: água de coco, melado de cana, espinafre, açaí, entre outros.



Benefícios da manteiga de karité na pele negra

Nossa pele, de forma geral, precisa de hidratação. Porém, quem tem a pele negra já deve ter escutado dos mais velhos que é importante hidratar o corpo para não "ficar cinza". Isso ocorre devido à tendência da pele negra - em alguns casos - ser mais seca e um dos grandes aliados para driblar esse efeito é o hidratante de manteiga de karité.

Se você não conhece esse ativo, saiba que ele é poderoso, conta com diversos benefícios curativos e é extraído das nozes de karité, originalmente oriundas da África Ocidental. Com alta concentração de vitaminas e ácidos graxos, a manteiga de karité é como um remédio natural que tem consistência leve, cheiro suave e é fácil de espalhar, além de acalmar e proporcionar à pele, brilho, maciez e uma série de outras coisas que vamos te contar a seguir.

São muitos os benefícios da manteiga de karité, porém os mais conhecidos e importantes são os ácidos graxos linoleico, palmítico, esteárico e

oleico - ingredientes que equilibram os óleos da sua pele. Além disso, o ativo contém também vitaminas A, E e F, que são antioxidantes e promovem a circulação e o crescimento saudável das células da pele.

Achou que acabou? Nada disso! Tem mais: a manteiga de karité ainda possui triglicérides, uma parte gordurosa da noz que nutre e condiciona sua pele, e ésteres de cetilo, uma parte cerosa que também condiciona a pele e bloqueia a umidade.

No Brasil, é comum encontrar outros ingredientes e ativos adicionados a essas manteigas, mas todos com ação calmante, clarificante e com poder hidratante.

Hidratação

Por possuir os ácidos que comentamos anteriormente, a manteiga de karité é altamente hidratante e seus ativos, além de serem rapidamente absorvidos, restauram a umidade da pele, logo, acabam com todo resseca-

mento e "acinzentamento".

Cura

Por ser totalmente absorvida, a manteiga de karité não deixa a pele oleosa e ainda possui propriedades ditas como anti-inflamatórias, antioxidantes, antibacterianas e anti fungicidas, devido aos seus nutrientes poderosos que ajudam na cura de hiperpigmentação e acne.

Tudo isso ao mesmo tempo em que é capaz de ativar um aumento de colágeno e renovação celular. E tem mais: a manteiga de karité pode ser uma proteção solar adicional, o que é maravilhoso.

Prevenção de danos ao cabelo

Se você deseja um cabelo forte e poderoso, a manteiga de karité é um dos produtos que precisa estar no seu box e necessário. Ela ainda ajuda nos tratamentos contra a caspa e restaura a umidade do couro cabeludo irritado e com ressecamentos.

Mas como usar a manteiga de karité?

Na pele, você pode aplicá-la diretamente e como é super fácil de espalhar, imediatamente se vê um iluminado poderoso e uma hidratação fora do comum. Uma dica importante é usar a manteiga de karité à noite, pois é quando o nosso corpo está mais propício a absorver produtos.

Já nos cabelos, ela pode ser usada como condicionante ou finalizador - nesse caso, o cabelo absorverá melhor o produto, que produz um óleo natural perfeito para os fios em forma de espirais.

Até o momento, nenhum estudo comprovou riscos do produto à pele ou ao cabelo, mas, devido a sua origem (a manteiga de karité é extraída das nozes), é essencial se atentar aos sintomas e mediante qualquer reação alérgica, procurar imediatamente um pronto atendimento ou dermatologista.

DICAS

4 looks com tule para você apostar na tendência

Que atire a primeira pedra quem nunca torceu o nariz para determinada tendência e meses depois estava completamente obcecada por ela, pois bem! Essa é a história da minha vida e a vítima da vez, mais recente, foram os looks com tule.

É incrível o quanto nos surpreendemos com os nossos próprios gostos e como ele pode mudar completamente em questão de dias, semanas ou meses. Digo isso porque assumo uma verdadeira metamorfose ambulante, que vive mudando de ideia sobre tudo - e

isso inclui o meu estilo pessoal. Meses atrás eu estava revirando os olhos para os looks de tule, mas hoje me encontro completamente apaixonada por eles.

Admito que incluir as roupas de tecido transparente no dia a dia não é lá uma tarefa muito fácil, ou

seja, algo simples e super prático, mas com alguns truques e combinações é mais que possível vencer a barreira da dificuldade e garantir produções pra lá de fashionistas. Abaixo te mostro cinco formas infalíveis de incluir o tule nos seus outfits, vem com a gente:



Começando com essa combinação que rendeu um dos looks com tule mais chiques que já vi, a calça estampada com top e blazer. A terceira peça com modelagem oversized é perfeita para equilibrar o visual e, de quebra, te deixa mais confortável em relação à tendência da calça transparente.



Para essa segunda opção, eu decidi combinar duas grandes tendências de uma vez: o colete de tricô + a calça de tule. A dupla garantiu um visual fashionista e super cool sem grandes esforços, além de ser uma ótima escolha para os dias de meia-estação.



Roupa transparente realmente não faz o seu estilo, ou você apenas não sabe como combinar de uma maneira que fique confortável? Para quem ainda está relutante quanto à tendência dos looks com tule, que tal começar usando um top estampado com sobreposição por cima da camisa de alfaiataria?



E por último, mas não menos importante, para quem já está mais do que adepta aos looks com tule, que tal vestir a tendência por inteira? Para driblar a transparência, vale apostar em um conjuntinho de top e hot pants por baixo.

Saiba tudo sobre o shampoo a seco

O Shampoo a seco é um dos produtos diferentes que mais tem sido inserido nas rotinas capilares. Além de prático, tem um valor super acessível, proporciona um volume poderoso, resolve questões como oleosidade e acúmulo de resíduos e ainda costuma contar com ótimas fragrâncias.

Seus benefícios vão além de um limpador em spray e apesar de não ser indicado para uso diário, ele tem ganhado cada vez mais adeptas que em dias corridos, precisam do recurso para manter o visual no dia! Separamos algumas informações sobre o queridinho e caso você ainda não tenha experimentado, tá na

hora de dá uma chance e inserir no seu dia a dia, vem ver!

Assim como muitos outros produtos, o shampoo a seco tem evoluído e ganhando diversas versões, como em pó e até espumas e assim como outros tipos comuns, ganham finalidades e tipos de fios, texturas diferentes em que são ideias de ser usado, por isso, na hora da compra é bom pesquisar o ideal para sua necessidade. Por exemplo, se você tem os fios crespos ou cacheados, um que contenha ingredientes hidratantes é excelente, enquanto se seus cabelos são finos, um que proporciona corpo, textura pode ser uma boa opção e por aí vai!

Sua principal finalidade é a absorção da oleosidade, como já dito, porém o aspecto limpo, a textura e a beleza que o shampoo a seco proporciona vai além das expectativas e se você é daquelas que pratica uma atividade física, ou até mesmo não está no mood cabelo molhado após lavagem é a solução perfeita para esses problemas. Ah, se você curte um styling aos finais de semana o produto também é um finalizador perfeito para deixar o penteado mais duradouro, com menos volume e aspecto extra brilhoso, pois deixa a raiz super natural e o fio com mais movimento.

Uma dica extra pra quem quer acordar com os fios prontos para

um dia poderoso é usá-lo antes de dormir. Quem já experimentou garante que o produto desempenha sua eficácia com mais facilidade e além de deixar os fios com uma textura incrível, o cabelo absorve todos os nutrientes e acorda maravilhoso!

Já sabemos que o produto não é um shampoo comum e que tão pouco o substituiu. A real é que se o uso do shampoo a seco for contínuo, sem a higienização apropriada, poderá causar danos ao couro cabeludo e aos fios, pois as partículas secas podem se acumular no decorrer do tempo e entupir os folículos, causando espinhas, acnes e outros problemas capilares, então fica o alerta.



Dicas Gastronômicas



4 receitas low carb baratas e fáceis para o jantar

Berinjela com creme de atum

Ingredientes

- 4 berinjelas médias
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 2 latas de atum escorrido
- 1 xícara (chá) de cream cheese
- 1 cebola picada
- 1 tomate sem sementes picado
- 1 xícara (chá) de azeitona preta picada
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado para polvilhar

Modo de preparo

Corte as berinjelas ao meio no sentido do comprimento. Regue com o azeite, coloque em uma fôrma grande, uma do lado da outra, e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Retire do forno e, com uma colher, retire a polpa das berinjelas e reserve.

Em uma tigela, misture o atum, o cream cheese, a cebola, o tomate, a azeitona, a polpa da berinjela reservada, sal e cheiro-verde. Divida essa mistura entre as metades das berinjelas, polvilhe com a mussarela e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.



Omelete de espinafre

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 xícara (chá) de espinafre picado
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 ovos

Modo de preparo

Em uma panela, em fogo médio, derreta metade da manteiga e refogue a cebola até murchar. Junte o espinafre e refogue por 3 minutos. Junte o requeijão, sal, pimenta e reserve. Bata os ovos com sal e pimenta. Unte uma frigideira antiaderente média com o restante da manteiga e leve ao fogo médio. Frite a mistura de ovos até dourar dos dois lados. Espalhe o recheio de espinafre e dobre ao meio. Se desejar, sirva com requeijão cremoso.



Pimentão recheado com carne moída

Ingredientes

- 4 pimentões vermelhos, amarelos e verdes
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 500g de carne moída
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 3 colheres (sopa) de azeitona verde picada
- 2 cenouras cozidas picadas
- 1 pão francês picado
- Oleo para untar

Modo de preparo

Com uma faca, corte as tampas dos pimentões e retire as sementes. Reserve.

Em uma panela, coloque o azeite, o alho e a cebola. Leve ao fogo médio e frite até dourar.

Adicione a carne moída, sal, pimenta e refogue por 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Retire do fogo, acrescente a salsa, as azeitonas, a cenoura, o pão umedecido em água e espremido e misture bem. Recheie os pimentões e feche com as tampas reservadas, prendendo com palitos. Disponha em uma fôrma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 25 minutos, virando na metade do tempo. Retire e sirva.



Espaguete de abobrinha com frango

Ingredientes

- 4 abobrinhas italianas firmes
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho picados
- Sal e manjeriço a gosto

Molho

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 5 tomates picados
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 cenoura ralada
- 300g de frango cozido e desfiado
- Sal e manjeriço a gosto

Modo de preparo

Leve uma panela com o azeite ao fogo médio e frite a cebola e o alho por 2 minutos. Adicione o tomate, a água, a cenoura e cozinhe em fogo baixo até dissolver o tomate e formar um molho. Junte o frango, sal, manjeriço e cozinhe por 5 minutos. Reserve. Corte as abobrinhas com um cortador de legumes em espiral, fazendo o espaguete. Aqueça uma frigideira com o azeite, em fogo médio, e refogue a abobrinha com o alho e sal rapidamente ou até ficar al dente. Transfira para uma travessa, regue com o molho, decore com manjeriço e sirva.

