

Primeiro turista espacial

Jiang Fang é o primeiro turista espacial chinês. É um homem de 30 anos, que vai pagar cerca de 82,3 mil euros pela viagem, integrada numa missão sub-orbital em 2007.



TAP negocia dívida da Varig

O presidente executivo da TAP, Fernando Pinto, esteve em Nova Iorque para evitar o arresto de alguns aviões da Varig. A TAP pretende introduzir 83,6 milhões de euros na companhia brasileira, em parte para pagar as dívidas.

Moçambique

Um paraíso onde se "vive a vida"

FILIPA ESTRELA
festrela@destak.pt

No sudeste de África, quilómetros depois do Cabo da Boa Esperança, está um país inteiro por descobrir. O local ideal para quem quer conhecer o que de mais puro ainda existe. Mas nem só de turismo se faz o esboço desta ex-colónia portuguesa. Para o actor António Feio, só quem nasceu em África é que a percebe bem.

BOA VIAGEM

>> **TAP.** Voo directo para Maputo, com um valor aproximado de 802 euros (com taxas), baseado numa simulação. Do Porto, com escala em Lisboa, a simulação apresenta o valor de 824 euros (com taxas). www.tap.pt.

>> **LAM.** Voo de Lisboa e do Porto para Maputo, desde mil euros (sem taxas), com as Linhas Aéreas de Moçambique. www.lam.co.mz



BOA NOITE

>> **HOTEL POLANA.** Situado na zona norte da cidade de Maputo, a dez minutos do centro da cidade e do Aeroporto Internacional de Mavalane, este hotel de cinco estrelas sobressai pelo seu estilo clássico e vista sobre a Baía de Maputo. Como serviços adicionais encontra casino, cabeleireiro, banco, agência de viagens, tabacaria, galeria de arte e aluguer de automóvel. Preços entre 163 e 360 euros por noite. Tel.: (+258) 1 491001.



A NÃO PERDER

>> Maputo

Conhecida outrora como Lourenço Marques, a capital moçambicana é uma das mais atractivas de África. A cidade está instalada num penhasco de onde se vê a Baía, se sente a sua atmosfera relaxante e os encantos proporcionados pelo contraste entre a vida urbana e rural. A cidade de Maputo, com artérias largas e arborizadas de acácias rubras e jacarandás de flor lilás, proporciona ao turista um sem-número de pontos de interesses históricos, culturais e paisagísticos, com os seus mercados coloridos e vida nocturna activa.

xa, pelas praias, como Wimbi, e pelos recifes de corais. A indústria turística já está a transformar o lugar com bares, restaurantes e outras estruturas, a preços acessíveis.

>> Arquipélago de Bazaruto

A ilha de Bazaruto é um bellissimo e inexplorado destino caracterizado pela sua fauna selvagem, a água turquesa e as praias idílicas. Está cuidadosamente protegida como reserva natural por ser dos locais mais bonitos e intocáveis do continente africano.

A impressionante beleza dos recifes de coral complementa este ecossistema subtropical, enriquecido pela abundância e rara beleza dos peixes tropicais. Este arquipélago é merecidamente conhecido como "a Pérola do oceano Índico". A Ilha de Bazaruto é um paraíso, principalmente para quem faz mergulho.



>> Pemba

Situada na costa a norte, Pemba está inserida numa baía grande detentora de uma atmosfera muito viva. Os visitantes descobrem esta cidade pela arquitectura interessante, em especial na Bai-

FICHA TÉCNICA

PAÍS: Moçambique
MOEDA: Metical de Moçambique
POPULAÇÃO: 18,8 milhões
ÁREA: 801,590 km² (mar e terra)



CUSTOS...

Refeição ligeira:
entre 1 e 4,1 euros
Refeição média:
entre 4,1 e 12,5 euros
Refeição de luxo:
mais de 12,5 euros
Alojamento barato:
entre 4,1 e 20,9 euros

Alojamento acessível:
entre 20,9 e 37,6 euros
Alojamento de alto nível:
entre 37,6 e 41,8 euros
Alojamento de luxo:
mais de 41,8 euros



FIM-DE-SEMANA

Teatro, Música, Cinema e outras artes

Prepare o seu fim-de-semana, todas as quintas-feiras, no Destak



Paladares típicos

Moçambique é conhecida também pelos seus sabores. Camarões com leite de coco, chima de arroz, matapá de abóbora e bolo Catembe são alguns deles.

Sabia que...

Dez anos depois da viagem de Vasco da Gama à Índia, em 1488, os portugueses estabeleceram-se em Quelimane, nas ilhas de Moçambique e Ibo. Este território dependeu do vice-rei de Goa até 1572.



Respira-se, cheira-se, sente-se as chuvas tropicais. É outro mundo, outra qualidade de vida.

ANTÓNIO FEIO

SOB O OLHAR DE...

...António Feio



Porque escolheu. Foi onde nasci.

O que comer. A galinha e o frango ao piripiri. Aconselho a ir mesmo ao próprio restaurante Piri-piri, se forem a Maputo. Há vários tipos de caril, como o caril à base de coco, que é ótimo. E depois têm os famosos camarões de Moçambique.

A visitar. Pemba, porque é uma baía extraordinária e é um futuro destino turístico, que se está a desenvolver, a criar condições de turismo de grande qualidade. Outro sítio a visitar é Bazaruto, porque é uma ilha paradisíaca. Tenho pena que Santa Carolina, que é uma outra ilha muito perto de Bazaruto, tenha sido deixada ao abandono. E há um sítio lindíssimo, a Ilha de Moçambique, onde passei os primeiros anos da minha vida.

Diferenças culturais. O povo moçambicano é um povo extraordinário. Só quem nasceu em África é que percebe e entende bem África. É o tempo, o espaço, tudo é grande, tudo tem uma dimensão que aqui não nos percebemos. Somos todos muito pequeninos e muito stressadinhos. Lá vive-se a vida. Respira-se, cheira-se, sentem-se as chuvas tropicais. É outro mundo, outra qualidade de vida.

Como definir. Quando penso em Moçambique penso muito nos cheiros.



O Segredo das Fantásticas Curas do Aloés

Extraordinários resultados na cura de: Asma, Cancro, Diabetes, Enfarte, Hepatite, Psoríase, Reumatismo, Úlceras, e mais 81 problemas de saúde



Pode criar o Aloés em sua casa, e ter sempre à mão, o remédio ideal para muitas maleitas.

Verão de 1989, Rio Grande do Sul. O Sr. João Mariani tem os dias contados. Os médicos acabam de lhe diagnosticar um cancro em fase terminal na próstata.

A família manda chamar o Padre para lhe administrar os últimos sacramentos. O Frei Romano, desolado com o triste estado em que encontra o seu paróquiano, decide tentar um último recurso: um remédio natural à base de Aloés. A família já não tem esperanças mas o Frei é persistente. O final feliz desta história é sobejamente conhecido por todos os que se interessam por esta fabulosa planta que é o Aloés. Com efeito, este caso e outros ainda mais dramáticos foram divulgados a nível mundial pela revista "Terra Santa" e pelo próprio Frei Romano Zago no seu famoso livro: "O Cancro tem Cura". Mas os prodigiosos poderes de cura do Aloés não se limitam ao cancro. Prova disso são as centenas de testemunhos que as P.P.S. receberam dos seus leitores relatando casos verídicos e pessoais de curas graças ao Aloés.

Novo em Portugal

Baseando-se, em parte, nesses testemunhos e nas últimas descobertas científicas a Dra.

Marie Lecardonnel escreveu o que é hoje considerado um marco na literatura sobre o Aloés: "O NOVO GUIA DO ALOÉS"

Neste livro prático vai encontrar tudo o que sempre quis saber sobre o Aloés assim como soluções concretas para mais de 80 problemas correntes de saúde. Por exemplo:

- A fórmula do Frei Romano que já curou milhares de cancros pelo mundo fora. (Pág. 74)
- Como é que o Dr. Collins conseguiu curar completamente queimaduras e dermatites graves sem deixar cicatrizes. (Pág. 27)
- Que planta é que um médico acrescentou ao Aloés para curar 5000 doentes com problemas de colesterol? (Pág. 100)
- Problemas digestivos? Veja o

que um cientista Japonês descobriu para regularizar a acidez gástrica. (Pág. 91)

- O "truque" para aumentar a eficácia do gel de Aloés em aplicações externas. (Pág. 78)
- Artrite, artrose, reumatismo? Uma solução simples para aliviar as dores. (Pág. 95)
- Um remédio à base de aloés e de um legume que se encontra na sua cozinha para tratar a asma. (Pág. 103)
- A receita para a conjuntivite. (Pág. 121)
- Para a obstrução basta misturar Aloés com... (Veja o quê na Pág. 205)
- Se tem diabetes mas não precisa de tomar insulina, veja como voltar a ter um teor de glucose normal (Pág. 129)
- A diarreia pode ser muito incomodativa. Uma solução eficaz: Aloés sob forma homeopática. Veja os detalhes e as dosagens na página 131.
- Como o Dr. Crewe trata o eczema com Aloés. (Pág. 143)
- Uma receita feita com Aloés e mais 2 frutos contra a hepatite. E ainda uma receita tradicional africana. (Pág. 177)
- Uma receita contra a gripe à base de Aloés. (Pág. 112)
- Segundo estudos clínicos, o Aloés seria mais eficaz do que as hormonas para combater a hipertrofia da próstata. Veja os detalhes na página 186.
- Psoríase. Afinal tem cura? Resultados espectaculares na página 214.
- Uma receita cubana contra a

tosse. (Pág. 228)

- O que deve fazer com as folhas de Aloés para curar a tuberculose. (Pág. 231)
- O que deve tomar antes das refeições para curar as úlceras de estômago. (Pág. 236)
- Como lutar contra o envelhecimento da sua pele. (Pág. 252)
- Como conservar os seus cabelos. (Pág. 267)
- E muito, muito mais...

Grátis para si: Se encomendar "O NOVO GUIA DO ALOÉS" nos próximos 5 dias, a Primavida, Lda. (Um dos maiores produtores em Portugal) oferece-lhe um magnífico jovem exemplar de Aloe Vera pronto a ser plantado. Além disso, para que possa comprovar imediatamente a eficácia do Aloés, receberá também um spray à base de sumo de Aloe vera que poderá utilizar para dores de garganta, queimaduras, picadas de insetos, etc. Mais ainda: juntaremos à sua encomenda o extraordinário livrinho: "Os 4 Protectors Naturais contra o Cancro - Como tornar o seu corpo invulnerável às doenças". Para poder beneficiar destas fantásticas ofertas não pode hesitar nem mais um segundo, envie hoje mesmo o cupão aqui abaixo! Nota: poderá guardar os brindes para si mesmo que decida devolver o livro.

Com a Garantia de:
Publicações de Prevenção de Saúde, Lda.
Rua Joaquim Pereira 751 - 9º - Apartado 13
2751-951 Cascais - Tel.: 21 484 88 50
Membro da Associação de Marketing Directo e da Associação Portuguesa de Editores e Livreiros

Recorte e envie para: P.P.S. Publicações de Prevenção de Saúde, Lda. - Apartado 13 - 2751-951 CASCAIS

- SIM! Eu também quero beneficiar dos fantásticos poderes do Aloés! Por favor, processem imediatamente a minha encomenda de um exemplar do livro "O Novo Guia do Aloés" pelo preço de € 23,99 (IVA e Portes incluídos).
- Junto o cheque N° _____, sobre _____ no valor de € 23,99
- Envio o vale postal N° _____, no valor de € 23,99
- Prefiro receber à cobrança (Nesse caso pagarei ao carteiro mais € 2,28 de despesas de cobrança)

NOME: _____ IDADE _____

MORADA: _____

LOCALIDADE: _____ C. POSTAL: _____ TELEFONE: _____

Os dados recolhidos são processados automaticamente e destinam-se ao envio do seu pedido, respectivo apoio administrativo, estatísticas e futura apresentação de novas propostas. O seu fornecimento é facultativo. Nos termos da lei, garantimos o direito de acesso e rectificação de qualquer dado que lhe diga respeito e que conste da nossa base de dados, assim como a recusa de cedência dos seus dados a terceiros, dirigindo-se aos nossos serviços.