

Sumário

Pinchano prosa fora

Origem da festa junina

Poetando

Pros Pititicos

Conseios

Passatempo

Pinxano prosa fora

Ói nós aqui traveiz.

Eu intê já tô arrumano meus traje pra festança no arraiaí do Cassiano Ricardo. A gente vai se esbardá.

Tem muitas dança da criançada, muitos pai lambendo as cria, muita comida das boa e uma alegria só. Num diana ficá amuado e nem agora a festa, ara.

Eu tô vindo lá dos cafundó e bem animada prá festa, carregando meu emborná. Vô chegá meia escangaiada enriba da carruça do meu cumpade, que fica enfezado quando o burro empaca e qué andá de fasto.

Daí eu digo prele: home quá, finca o pé na estrada sô. Modequê ta quessa fuça? Num carece, num orna.

Bem, tá na hora de picá a mula.

Até lá pessoar, vô fazê boca de pito e continuá minha viage.

Intê.

Nhá Barbina

Origem da festa junina

Quem pensa que festa junina recebe esse nome apenas porque acontece no mês de junho sabe apenas metade da história. A comemoração, como hoje conhecemos, se originou nos países católicos da europa no século IV e era conhecida como festa joanina, em louvor a São João Batista. A celebração de caráter religioso, em que estão incluídos também São Pedro e Santo Antônio, é resquício da festa da colheita pagã. A fogueira, erguida para reverenciar a fertilidade da terra, ganhou o poder de espantar as pragas agrícolas na simbologia católica. Os balões, que colorem os céus em noite de arraial, também têm cunho religioso.

“Eles eram soltos para enviar pedidos aos santos”, explica o historiador Flávio Trovão.

Revista Nova Escola. São Paulo: Fundação Victor Civita, jun./jul. 2000. p.6.

Poetando

Festa dus intêriô

Marical Salaverry

Nóis qué convidá oceis prum rastapé qui vai contecê nu fim du meis...
vai de um tudo aqui tê...
tem muié bunita como quê...
também vai tê tudo di bão prá cumê...
todos vão se adeverti, cê vai vê...
tem churrasco, qui é prá mode u bucho enchê...
e pinga da boa prá tudo nós bebê...
adispois veim u sanfonero prá tocá...
prá mode nós dançá...
as muié nós pode garrá...
só num pode singracá...
carece di respeitá...
pruque si fizé farseta...
vacilô... vai casá...
Intão tá tudu convidadu... podi si achegá...
Festa caipira num teim hora di começá...
e meno inda di cabá...
vai durando inquanto nós guentá...
nóis gosta di vivê, di comê, di bebê, i di dançá...
vamu si achegando moçada...
qui as moça tá tudu arrupiada...
vai entrá sortera, i saí casada...
adispois, é só cuidá da fiarada...

Pros Pititicos



Festas Juninas:

Pra festa de São João,
Eu tenho que me arrumar!
Já fiz uma roupa nova,
Só falta escolher meu par...
Já escolhi, venha cá você!
Vamos dançá, esse balancê!

<http://ler-com-prazer.blogspot.com.br/2011/06/festas-juninas-poesias-trabalhos-e.html>



GALERIA DE PERSONAGENS



Conseios

Na noite de São João, em volta de uma fogueira, asse mio e batata doce e beba bastante quentão pra móde se esquentá.

Depois se junte aos outro na hora de erguê o mastro e pedi ajuda pro Santo, que a vida num tá facir.

Depois vá carçá o estômo cumas comidinha gostosa.

Aqui vai uma receita de cume qui fais um cuscuiz dos bão, sô!

Cuscuz caipira

Ingredientes

- 1 peito de frango
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 1 vidro de palmito picado
- 2 caldos de galinha
- 3 colheres de sopa de molho de tomate
- 1 cebola grande picada
- 5 dentes de alho amassados
- 1 folha de louro
- azeite, pimenta, orégano e sal a gosto
- salsa
- farinha amarela

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão refogue as cebolas, alho e o louro, coloque o peito sem a pele, o caldo de galinha, orégano, pimenta e deixe dourar um pouco, acrescentando água quente e deixe na pressão até cozinhar

2. Desfie o frango e volte com ele na mesma água do cozimento e adicione o milho, ervilha, palmito deixe levantar fervura e vá acrescentando aos poucos a farinha até o ponto de um mingau

3. Se ficou muito duro, coloque um pouco mais de água quente, pois ele é para comer de colher e tem que ficar mole; por último, adicione a salsa

4. Esta receita é muito tradicional nas festas juninas e quermesses do interior de São Paulo.

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/10232-cuscuz-caipira.html>



Quentão de pinga

Ingredientes

- › Serve: 6
- 1 1/2 xícara de açúcar cristal
- 1 1/2 xícara (360 mL) de água
- 4 colheres (sopa) de lascas de gengibre
- 2 limões em rodelas
- 1 laranja em rodelas
- 2 canelas em pau
- 4 cravos-da-índia
- 4 xícaras (960 mL) de pinga de boa qualidade

MODO DE PREPARO

- › Preparo: 5 minutos
- › Cozimento: 20 minutos
- › Pronto em: 25 minutos

1. Leve o açúcar e a água ao fogo, numa panela grande, em fogo médio, até o açúcar dissolver.

2. Junte o gengibre, os limões, a laranja, a canela e o cravo e deixe ferver.

3. Retire do fogo, acrescente a pinga e volte a panela ao fogo. Deixe ferver por alguns minutos.

4. Sirva quente.

<http://allrecipes.com.br/receita/2424/quent-o-de-pinga.aspx>



Passatempo

Dicionário caipires

Faça a correspondência da palavra com seu significado.

INTOJADO

GARRÔ

INHACA

FUÇÁ

FUÁ

ESGUEIO

ESTORVÁ

ESCANGAIADO

ABANCAR-SE

ACOITÁ

ATÉ NA ORÊIA

AVUADO

CHAMÊGO

CÓSCA

CAMPIÁ

MAU CHEIRO

ENCRENCA

DE LADO, DE RASPÃO

ATRAPALHAR

METIDO

PEGOU

MEXER

ESCONDER

REPLETO, CHEIO DE MAIS

ESTRAGADO

SENTAR-SE

DISTRAÍDO

PROCURAR

CÓCEGA

NAMORO

Caça-palavras

Procure no quadro abaixo seis palavras relacionadas à Festa Junina. Marque com um lápis e boa diversão!

F	Q	U	A	D	R	I	L	H	A	P
G	U	N	R	S	R	N	O	F	O	I
O	E	G	E	A	T	C	U	O	N	P
E	N	E	R	S	A	M	I	L	H	O
I	T	A	U	N	A	L	A	C	A	C
B	A	N	D	E	I	R	I	N	H	A
E	O	C	A	N	J	I	C	A	E	L

