

SUMÁRIO

Pinchando Prosa Fora

Simpatia dos Santos

Para os Pititicos

Santos Padroeiros

Receitas Típicas

Curiosidades

Origem da Fogueira

Curiosidades

Você sabia que

antigamente, os povos do hemisfério Norte festejavam a época da colheita, acendendo fogueiras para espantar os maus espíritos, cantando e dançando para seus deuses. Essas festas aconteciam em junho. Com a conversão dos povos ao catolicismo, os homenageados passaram a ser os santos festejados nesse mês, a saber: Santo Antônio (13 de junho), São João (24 de junho) e São Pedro (29 de junho) que da mesma forma, são comemorados com canto, dança e fogueira. As Festas Juninas foram trazidas para o Brasil pelos portugueses.

Origem da Fogueira

De origem europeia, as fogueiras joaninas fazem parte da antiga tradição pagã. A fogueira do dia 24 de junho tornou-se pouco a pouco, na Idade Média, um atributo da festa de São João, o santo celebrado nesse mesmo dia. Ainda hoje, a fogueira de São João é o traço comum que une todas as festas de São João europeias.

Uma lenda católica, cristianizando a fogueira pagã estival, afirma que o antigo costume de acender fogueiras no começo do verão europeu tinha as suas raízes num acordo feito pelas primas Maria e Isabel. Esta teria de fazer uma fogueira no cimo do monte, para avisar que estava prestes a nascer o seu filho (João Baptista) assim Maria iria em seu auxílio. O uso de balões e fogos de artifício durante o São João está relacionado com o tradicional uso da fogueira joanina e seus efeitos visuais.



Pinchando Prosa Fora

Olá, Pessoá! Já é hora de arrumá a fatiota pra festança do Arraiá do Cassiano que vai acontecê no dia 26 de junho. Num carece comprá nada novo, basta ponhá uns remendo nas carça e ponhá um chapéu de paia.

As muié que é mais cumpricado pode se achegá com os vestidos rodado e ponhá umas pintinha na cara pra móde ficá mais bunita.

Pode ponhá também uma água de chero pra móde fica mais perfumosa. De resto oceis carece de se achega com muita vontade de se esbardá. Até mais!



Nhá Barbina

Os Santos Padroeiros

São João Batista, nascido em 24 de junho é primo de Cristo e precursor do Messias. O catolicismo associou sua tradição à festa pagã da fogueira. Assim, segundo a lenda, Isabel, mãe de São João, teria anunciado o nascimento do filho à irmã, Maria, mãe de Jesus, acendendo uma fogueira em cima de um morro. A fogueira virou bom presságio. São João foi degolado por ter denunciado o adultério de Herodes com a cunhada Salomé.



exatamente onde hoje se ergue a Basílica do Vaticano, em Roma. Foi o primeiro papa. É objeto de devoção em Portugal.

Santo Antônio de Pádua morreu em 13 de junho, em Pádua, Itália, aos 36 anos. Nasceu em Lisboa, Portugal, em 1195. A tradição popular lhe atribui caráter brincalhão e a fama de ser um milagroso casamenteiro, venerado pelas moças solteiras. É o santo a quem se recorre para achar objetos perdidos. Conta-se que, um dia, o frei descobriu que um noviço havia fugido do mosteiro e levado com ele seus comentários sobre o Livro dos Salmos. Ele, então, rezou para o retorno de ambos. Em pouco tempo, o jovem arrependido voltou para a vida religiosa. No século XIII foi incorporado às comemorações juninas em Portugal e trazido pelos colonos para o Brasil.



São Pedro morreu em 29 de junho. O primeiro dos apóstolos. Segundo o Evangelho, era considerado um homem de temperamento impulsivo, mas leal, expansivo e generoso. Morreu crucificado

sete anos depois de Cristo. Acredita-se que seu corpo foi enterrado

sete anos depois de Cristo. Acredita-se que seu corpo foi enterrado

Superinteressante junho/95

Para os Pititicos

Capelinha de melão,
É de São João,
É de cravo, é de rosa,
É de manjericão.

São João está dormindo
Não me ouve não,
Acordai, acordai,
Acordai, João.



Cai, cai, balão, cai, cai, balão
Aqui na minha mão!

Não cai não, não cai não, não cai não.

Cai na rua do sabão!

Vem cá, Bidu, vem cá, vem cá Bidu!

Não vou lá, não vou lá

Tenho medo de apanhar.



Simpatia dos Santos

Santo Antônio

Na véspera do dia 13/6 escreva os nomes dos pretendentes em pedaços de papel, torça os papezinhos, coloque todos num prato d'água .

No dia seguinte o papel que aparecer aberto é o que tem o nome do futuro marido.

Na véspera do dia de Santo Antônio, pega-se um prato com água e uma vela (nova), acenda de costas para o prato, deixe a cera ir pingando quantas vezes for sua idade.

Então apague a vela e veja qual letra foi formada: será a inicial do nome do seu futuro marido.

Para saber como anda o amor, à meia-noite do dia 12 de junho, quebre um ovo dentro de um copo com água e o coloque no sereno.

No dia seguinte interprete o desenho que se formou. Se aparecer algo semelhante a um vestido de noiva, véu ou grinalda, o casamento está próximo.

São João Batista

Na véspera do dia 23/6 escreva o nome de três moços em três papezinhos e coloque-os embaixo do travesseiro.

Ao acordar no dia seguinte, pegue um dos três papezinhos sem olhar, onde estará escrito o nome do seu futuro marido.

À meia-noite do dia 23/6, pegue uma faca nova e espete numa bananeira. No dia seguinte, estará marcada a inicial do nome do seu futuro marido.

Simpatia para obter proteção e alegria. Numa bacia com água, junte cravos e folhas de alecrim e manjerição e deixe descansar.

No dia de São João, tome um banho e jogue a mistura no corpo, do pescoço para baixo, invocando a proteção dele. Enxugue-se apenas de leve.

Receitas Típicas

Canjica

Ingredientes

- 250g de canjica
- 1 canela em pau
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 coco duro e fresco ralado
- 1 punhado de cravo (sem a cabeça)
- 1 1/2 de leite de caixa
- 1 lata de leite condensado
- açúcar a gosto

Modo de preparo

Deixe a canjica de molho algumas horas. Lave a canjica, coloque na panela de pressão com cerca de 2 litros de água, deixe ferver, tampe e cozinhe durante 40 minutos. Retire a pressão e, com a panela no fogo baixo, coloque o coco, a canela, o cravo, o leite e o Açúcar. Cozinhe por cerca de 40 minutos ou até a canjica engrossar. Mexa algumas vezes

durante o cozimento para não grudar no fundo da panela.

Quentão

Ingredientes

- 1 litro de pinga
- 4 limões partidos
- 1 1/2 copo de água
- 4 cravos da índia
- 50 gr de gengibre em pedaços
- Canela em pedaços, açúcar a gosto

Modo de fazer

Deixe no fogo até ferver, abaixe o fogo e vá acrescentando mais água à mistura e mais pinga. Não apague o fogo, porque pinga requentada é muito ruim. Há quem ponha pimenta do reino na mistura.



Bolinho Caipira

Massa

1/2 kg de farinha de milho amarela
1 1/2 litro de água
1 tablete de caldo de carne
4 colheres de sopa de óleo de soja
2 colheres de sopa de farinha de mandioca crua

Recheio

400 gr de coxão-mole moído, cebola picada alho amassado, salsinha picada, cebolinha verde picada, sal, pimenta do reino branca. (Misture todos os ingredientes).

Modo de preparo da massa

Em uma vasilha, junte as farinhas e, com as mãos, misture-as até desmanchar todos os grumos. Adicione o óleo e reserve. Ferva a água com o tablete de caldo de carne. Junte as farinhas reservadas e misture bem, deixando cozinhar por 2 ou 3 minutos, mexendo sempre até obter uma massa macia, lisa e homogênea (como uma polenta).

Montagem

Separe uma pequena porção de massa e achate-a na palma da mão. Coloque um pouco de recheio e feche com a própria massa. Enrole enquanto a massa estiver morna. Frite-os com óleo quente, de maneira que cubra os bolinhos e depois de frito sirva-os quentes.

Bolo das Prendas

Ingredientes

1 xícara (chá) de margarina
1 lata de leite condensado
5 ovos (separar as gemas e bater as claras em neves)
raspa de limão
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de maisena
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer

Bata a margarina, em creme, com o leite condensado e as gemas. Acrescente as

raspas de limão e o sal. Misture o chocolate peneirado com a Maizena, a farinha e o fermento. Junte por último as claras em neve.

Embrulhe as prendas (aliança para casar, dedal e agulha para ficar "titia", moeda, para enriquecer...) em papel alumínio e "enterre" na massa. Asse em forma untada e enfarinhada e cubra com o creme de sua preferência.

Pé de Moleque

1 rapadura simples (500g)
1 lata de leite condensado
400g de amendoim torrado e moído
100g de amendoim torrado inteiro
Manteiga para untar
Farinha de mandioca para polvilhar

Modo de preparo

Quebre a rapadura o máximo possível. Coloque no refratário, cubra e leve ao microondas por 5 minutos. Adicione o leite condensado e leve ao microondas por mais 5 minutos. Adicione o amendoim moído.

Bata bem a massa com uma colher de pau até senti-la pesada e perder o brilho. Despeje numa forma untada e polvilhada com farinha de mandioca. Espalhe o amendoim inteiro apertando com a espátula. Deixe esfriar para cortar.

