

## SUMÁRIO

“Pinchano” Prosa Fora

Para os Pititicos

Santos Padroeiros

Curiosidades

Conto

Adivinhas

Receitas Típicas

## Curiosidades

**Quadrilha:** Chegou ao Brasil com a vinda da Família Real Portuguesa em 1808.

Dança que começou nos salões que os ricos frequentavam e se popularizou com as festas juninas, principalmente nas comemorações dos dias de **Santo Antônio, São João e São Pedro.**



## Para os Pititicos

PULGA TOCA FLAUTA,  
PERERECA VIOLÃO;  
PIOLHO PEQUENINO  
TAMBÉM TOCA RABECÃO.

JÁ FOI CONVIDADA  
PARA O GRANDE FESTIVAL,  
NO ARRAIAL DA BICHARADA,  
ESTA ORQUESTRA SEM IGUAL.

LÁ VEM DONA PULGA  
VESTIDINHA DE BALÃO,  
DANDO O BRAÇO AO PIOLHO  
NA ENTRADA DO SALÃO.

ATÉ DONA TOUPEIRA  
AO FORRÓ COMPARECEU  
FOI TAMBÉM A PASMACEIRA  
QUE ELA QUASE ENLOUQUECEU!

GAMBÁ TODO “CHEIROSO”  
NO SALÃO APARECEU;  
FOI A CONTA; DESGOSTOSO,  
TODO MUNDO ESCAFEDEU!...



## Pinchano Prosa Fora

“Óia eu aqui trá veiz”.

Depois de um ano “vortei prá morde pinchá prosa fora com oceis”.

Uai! Até fiz um versinho.

Na verdade “to” feliz “morde tá chegano” 18 de junho, data da nossa festança no arraiá todo colorido com as bandeirinhas “tremelicano” pelo vento, as “criancinha” dançando e os “come e bebe” tão gostoso. E eu “to” é “memo” “esperano” a hora de “abraça” todo mundo, quero “dizê” os ‘home”, na esperança de arrumá um casório “pra eu.” A roupa é a mesma “pruquê é de gosto “gerar”.

“Tarveiz” eu mude os sapatos “pruquê” os útimo me dero um calo “desgramado”.

“Óia” vê se num “farta” viu e traz 1 litro de leite ou até “memo” 2 prá Entidade Beneficente Francisca Júlia. Desde já a gente agradece.

“Inté” lá, minha gente.

Nhá Barbina

## Santos Padroeiros

**Dia 13 é o dia de Santo Antônio,** nascido Fernando de Bulhões, o Santo casamenteiro. Por isso na véspera de seu dia é o dia dos namorados. Quem sonha em arrumar um marido, trata de amarrar o pobre Santo debaixo da cama com muitas fitas, e ele fica lá de castigo até cumprir a função de encontrar o marido encomendado.

**Dia 24 é o dia de São João.** Segundo a tradição, no seu dia, São João adormece, porque se ele enxergar as fogueiras que se acendem em sua homenagem, vai querer descer à Terra e o mundo todo vai pegar fogo.

**Dia 29 é o dia de São Pedro,** o porteiro do Céu. Padroeiro dos pescadores por ter sido ele mesmo pescador. Depois tornou-se pescador de almas.

## Conto

### *Santo Antônio casamenteiro*

Uma moça muito linda estava cansada de esperar por um noivo. Tendo perdido as esperanças, apegou-se a Santo Antônio.

Foi ao santeiro da cidade e comprou uma imagem do santo. Mandou benzê-la e colocou-a no oratório de sua casa, onde orava todos os dias e colocava flores e o dinheiro da promessa.

Os anos passaram e o noivo não aparecia.

Um dia, olhando-se no espelho, a moça percebeu que estava envelhecendo, pois as rugas já apareciam. Pôs-se a lamentar a ingratidão do santo. Pegou a imagem dele jogou-a pela janela. Nessa hora, passava um jovem cavalheiro, que recebeu a imagem em cheio na cabeça.

Pegou-a antes que quebrasse e foi procurar a dona.

A moça geniosa, por coincidência, veio recebê-lo. O cavalheiro apaixonou-se por ela e os dois acabaram se casando, por milagre do santo.

Depois disso, o santeiro nunca mais deixou de receber encomendas...



## Adivinhas

O que é que o boi faz quando o sol bate nele?

O que é uma coisa que se quebra ao falar?

O que é, o que é?

Verde e não é mata,  
Vermelho e não é guerra,  
Preto e não é carvão?

O que é que é meu e os outros é que tratam?

O que é que está no mato esticado e vem pra casa enrolado?

De Roma veio meu nome, coroadá eu nasci, duzentos filhos que tive, de encarnado vesti?



## Receitas Típicas

### Arroz Doce

**Ingredientes:** 1 xícara (chá) de arroz, água, uma pitada de sal, 2 litros de leite, açúcar a gosto, canela em pau, folhas tenras de laranja ou limão e canela em pó para polvilhar.

**Preparo:** Cozinhe o arroz com sal e água suficiente para cobri-lo.

Depois de seco, junte 1 litro de leite. Leve novamente ao fogo e, quando estiver secando, junte o restante do leite, o açúcar e as folhas de laranja ou limão. Mexa sem parar e, quando começar a engrossar, já está pronto.

Coloque numa vasilha e polvilhe com canela.

Quentinho é uma delícia, frio é divino!



### Doce de Batata doce

**Ingredientes:** 1 kg. de batata doce, 2<sup>1/2</sup> kg. de açúcar, 1/2 colher de chá de cravo em pó.

**Preparo:** Cozinhe as batatas com casca em água ligeiramente salgada. Depois de bem cozidas, retire a casa, amasse muito bem e passe pelo espremedor. Coloque numa panela, junte o açúcar e o cravo.

Cozinhe, misturando constantemente até aparecer o fundo da panela.

Uhm! Que doce mais doce!

