



Educação de Jovens e Adultos

Aos estudantes da
Educação de Jovens e Adultos (EJA).

**“Não há saber mais ou saber
menos: há saberes diferentes.”**

Paulo Freire

Sim, a pandemia da COVID-19 está sendo responsável pelo isolamento da população que, por sua vez, está preocupada com o cenário atual e os impactos disso no futuro. No entanto, em meio a essa quebra de rotina, para manter a harmonia do nosso sistema psicológico, é sempre importante que façamos coisas diferentes daquelas que fazemos rotineiramente. “A distração tem esta função: ajudar a trazer harmonia para nosso universo psicológico”. Outra recomendação é realizar diferentes atividades durante o dia. Sempre que possível, brinque com as crianças e ou com os animais de estimação.

Gravem vídeos, áudios ou escrevam sobre o que estão fazendo em casa com seus filhos e netos, troquem receitas ou transformem o que têm vivido em contos e poesias.

VAMOS APROFUNDAR UM POUCO MAIS SOBRE NOSSA CULTURA?

Estamos entrando no mês de junho, você sabe de onde vêm as festas juninas?

A origem dos festejos juninos, no Brasil, une jesuítas portugueses, costumes indígenas e caipiras, celebrando santos católicos e pratos com alimentos nativos, no entanto, a origem das comemorações nessa época do ano é anterior à era cristã.



Educação de Jovens e Adultos

Vários povos da Antiguidade aproveitavam a ocasião para organizar rituais em que pediam fartura nas colheitas – celtas, nórdicos, egípcios, hebreus. O curioso é que os índios que habitavam o Brasil, antes da chegada dos portugueses, também faziam rituais importantes em junho. Eles tinham várias celebrações ligadas à agricultura, com cantos, danças e muita comida. Com a chegada dos jesuítas portugueses, os costumes indígenas e o caráter religioso dos festejos juninos se fundiram.

É por isso que as festas oferecem uma variedade de pratos feitos com alimentos típicos dos nativos. Já a valorização da vida caipira nessas comemorações reflete a organização da sociedade brasileira até meados do século XX, quando 70% da população vivia no campo. Hoje, as grandes **festas juninas** se concentram no Nordeste.

A quadrilha tem origem francesa, nas contradanças de salão do século XVII. Em pares, os dançarinos faziam uma sequência coreografada de movimentos alegres. O estilo chegou ao Brasil no século XIX, trazido pelos nobres portugueses, e foi sendo adaptado até fazer sucesso nas festas juninas.

As músicas juninas variam de uma região para outra. No Nordeste, as composições do sanfoneiro pernambucano Luiz Gonzaga são as mais famosas. Já no Sudeste, compositores como João de Barro e Adalberto Ribeiro (“Capelinha de Melão”) e Lamartine Babo (“Isto é lá com Santo Antônio”).





Educação de Jovens e Adultos

COMIDAS TÍPICAS

A comida típica das festas é quase toda à base de grãos e raízes que nossos índios cultivavam, como milho, amendoim, batata-doce e mandioca. A colonização portuguesa adicionou novos ingredientes e hoje o cardápio ideal tem milho verde, bolo de fubá, pé de moleque, quentão, pipoca e outras gostosuras.

Como o mês de junho é a época da colheita do milho, grande parte dos doces, bolos e salgados, relacionados às festividades, são feitos deste alimento. Pamonha, curau de milho verde, milho cozido, canjica, cuscuz, bolo de milho são apenas alguns exemplos. Além das receitas com milho, também fazem parte do cardápio desta época: arroz-doce, bolo de amendoim, bolo de pinhão, bom-bocado, cocada, pé de moleque, quentão, vinho quente, batata-doce e muito mais.



Já a tradição de soltar fogos de artifício veio da China, região de onde teria surgido a manipulação da pólvora para a fabricação de fogos.

E a dança de fitas, de Portugal e Espanha.



Educação de Jovens e Adultos

MÚSICAS

Isso Aqui Tá Bom Demais (Dominginhos)

Olha, isso aqui tá muito bom
Isso aqui tá bom demais
Olha, quem tá fora quer entrar
Mas quem tá dentro não sai
Olha, isso aqui tá muito bom
Isso aqui tá bom demais
Olha, quem ta fora quer entrar
Mas quem tá dentro não sai
Vou me perder, me afogar no teu amor
Vou desfrutar, me lambuzar deste calor
Te agarrar pra descontar minha paixão
Aproveitar o gosto dessa animação
Olha, isso aqui tá muito bom
Isso aqui tá bom demais
Olha, quem ta fora quer entrar
Mas quem tá dentro não sai
Olha, isso aqui tá muito bom
Isso aqui tá bom demais
Olha, quem ta fora quer entrar
Mas quem tá dentro não sai
Vou me perder, me afogar no teu amor
Vou desfrutar, me lambuzar deste calor
Te agarrar pra descontar minha paixão
Aproveitar o gosto dessa animação

Composição: Dominginhos / Nando Cordel





Educação de Jovens e Adultos

MÚSICAS

Asa Branca (Luiz Gonzaga)

Quando olhei a terra ardendo
Qual fogueira de São João
Eu perguntei a Deus do céu, ai
Por que tamanha judiação
Eu perguntei a Deus do céu, ai
Por que tamanha judiação
Quando olhei a terra ardendo
Qual fogueira de São João
Eu perguntei a Deus do céu, ai
Por que tamanha judiação
Eu perguntei a Deus do céu, ai
Por que tamanha judiação
Que braseiro, que fornaia
Nem um pé de plantação
Por falta d'água perdi meu gado
Morreu de sede meu alazão
Por falta d'água perdi meu gado
Morreu de sede meu alazão
Inté mesmo a asa branca
Bateu asas do sertão
Entonce eu disse, adeus Rosinha
Guarda contigo meu coração
Entonce eu disse, adeus Rosinha
Guarda contigo meu coração
Hoje longe, muitas léguas
Numa triste solidão
Espero a chuva cair de novo
Pra mim voltar ai pro meu sertão
Espero a chuva cair de novo

Pra mim voltar ai pro meu sertão
Quando o verde dos teus olhos
Se espalhar na plantação
Eu te asseguro não chore não, viu
Que eu voltarei, viu
Meu coração
Eu te asseguro não chore não, viu
Que eu voltarei, viu
Meu coração

Compositores: Humberto Teixeira /
Luiz Gonzaga





Educação de Jovens e Adultos

Que tal colocar um forrozinho e ir para a cozinha fazer uma receita típica das festas juninas? Chame as pessoas que estão passando por essa quarentena com você! Dance, brinque, ria, cante alto, assovie, conte suas histórias.

CURAU DE MILHO VERDE

4 xícaras (chá) de milho verde fresco
3 xícaras (chá) de leite
1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho com o leite até que fique homogêneo. Peneire e coloque o caldo em uma panela. Acrescente o açúcar, o sal, misture e deixe cozinhar, mexendo sempre, no fogo médio até que engrosse.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO.

4 ovos
4 xícaras de leite
3 xícaras de açúcar
2 colheres de farinha de trigo
1 xícara e meia de fubá
2 colheres de margarina
100 g de queijo ralado
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador e bata por alguns segundos. Coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno quente de 30 a 40 minutos. Quando for tirar do forno, observe se ele está corado, pois ele fica meio mole, mas só sirva bem frio!



Fiquem bem! Se puderem, fiquem em casa!