



# BORA FESTEJAR

Roteiro de planejamento para  
**FESTA JUNINA**



**CHAMEX**

# VOCÊ SABIA?

As festas juninas são festas de origem europeia que se popularizaram em diferentes partes do mundo e, aqui no Brasil, apesar de terem sido trazidas pelos colonizadores, já fazem parte da cultura popular. Ao longo dos meses de junho e julho, são comemorados os dias de São João, Santo Antônio e São Pedro, e são realizadas Festas do Boi com distintas particularidades nos diferentes estados brasileiros. Também fazem parte dos ciclos juninos as festas de São Benedito, que acontecem em variados meses ao redor de todo o país.

Apesar da enorme diversidade de formatos das festas, algumas características são comuns a todas: danças, comilança e fogueiras!

Para este mês preparamos algumas dicas para que você possa se programar com antecedência e fazer uma linda festa com seus amigos/as e familiares. Nosso convite é que você aproveite esses festejos para fazer uma homenagem ao cotidiano da vida no campo. Em vez de pintar os dentes de preto ou usar roupas remendadas, você pode usar roupas bonitas, coloridas e bem caprichadas de quem está indo para uma importante festa para celebrar a natureza, a abundância, os ciclos e a vivência rural.

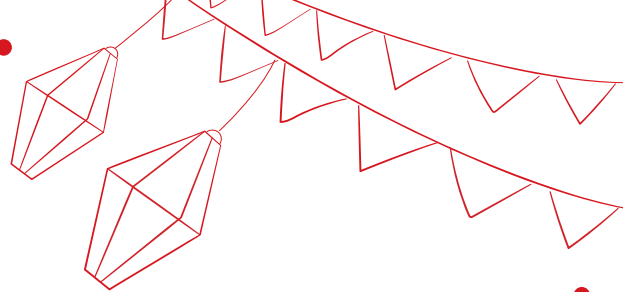
**Divirta-se muito no seu arraial!!**

## VAMOS PREPARAR NOSSA FESTA | PASSO A PASSO

### **PASSO 1:**

**A primeira coisa a fazer é pensar com antecedência o dia da festa.**

É importante considerar que ao longo dos meses de junho e julho acontecem muitas festas em escolas, clubes, igrejas e praças. Procure descobrir o calendário das festas que você e os/as convidados que faz questão que estejam na sua comemoração pretendem ir para já reservar a data!



Marque as datas que você já tem compromisso:

## Junho 2022

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ANOTAÇÕES

## Julho 2022

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

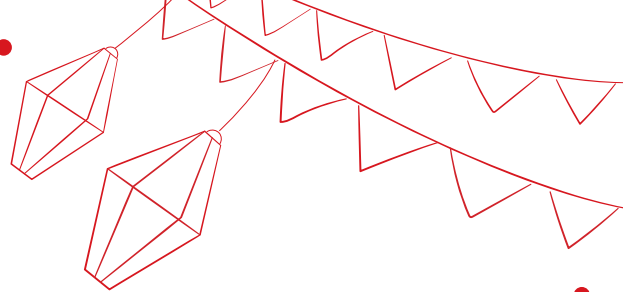
ANOTAÇÕES

# PASSO 2:

## Faça a lista de pessoas convidadas.

Aproveite imagens da internet e faça convites divertidos. Se quiser ser ainda mais criativo/a e aumentar o clima de festa na roça, você pode enviar cartas pelo correio, escritas à mão. Será uma surpresa e tanto para seus convidados/as! Uma dica: ao lado do nome das pessoas vá marcando C para quem já confirmou, N para quem não vem, ou ? para quem ainda não sabe. Você pode também fazer essa legenda usando diferentes cores.

1	<input type="checkbox"/>	21	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	22	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	23	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	24	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	25	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	26	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	27	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	28	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	29	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	30	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/>	31	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/>	32	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/>	33	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	34	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	35	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>	36	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	37	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/>	38	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>	39	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	40	<input type="checkbox"/>



## PASSO 3:

**Defina o lugar onde ocorrerá a festa e comece a pensar na decoração.**

Não podemos deixar de pensar nas bandeirinhas. Tente se organizar para confeccioná-las. Você pode usar **Chamex Colorido** ou aproveitar papéis que não teriam mais uso: vale revistas antigas, papel de rascunho, jornais velhos. Então é só cortar no formato que deseja e colar em fios de barbante. Como essa é uma festa muito relacionada aos ciclos da natureza, elementos como palha de milho, folhagens e sementes também podem nos ajudar a fazer uma decoração muito especial.

**LOCAL:**

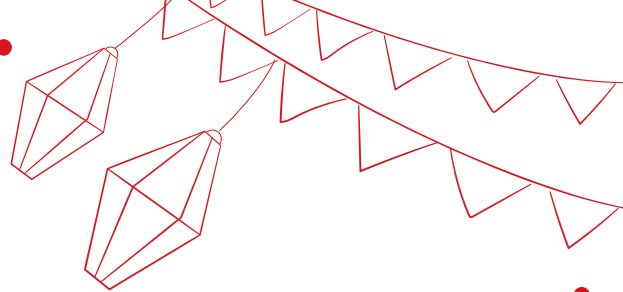
**ITENS PARA DECORAÇÃO:**



## PASSO 4:

**Se você tiver espaço para fazer uma fogueira, se organize com antecedência.**

Prepare o espaço para construí-la: organize banquinhos ou toras de madeira para que as pessoas sentem ao redor do fogo. Separe tudo o que for precisar para acendê-la e guarde longe da chuva e da umidade.



# PASSO 5:

**Faça a lista de bebidas e comidas e distribua entre todas as pessoas convidadas.**

Vamos lembrar que não faltar comida no dia é tão importante quanto não haver desperdício. Se sobrar muita comida, considere compartilhar as gostosuras com outras pessoas.

**Dica:** você pode definir se vai se responsabilizar pelos itens que serão necessários tais como pratos, copos, talheres, guardanapos, lixos para recicláveis, composteira ou descarte comum, ou, se cada convidado/a deverá levar junto com sua contribuição, o que for necessário para consumí-la.

## SALGADOS

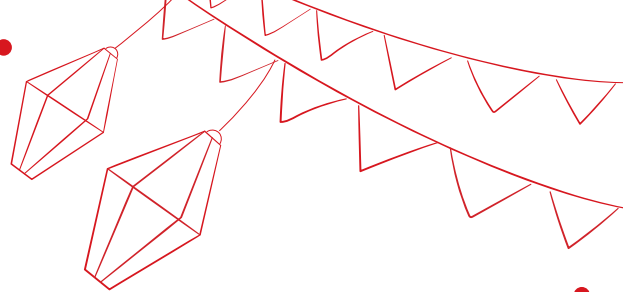
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....

## DOCES

<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....

## BEBIDAS

<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	.....



# PASSO 6:

## Defina as brincadeiras com antecedência.

É possível preparar parte delas antes da festa e deixar outras para que sejam feitas junto com os/as convidados/as. Ao decidir quais serão as brincadeiras, organize todos os materiais necessários e pense os espaços em que ocorrerão. Veja uma dica de como preparar uma divertida boca do palhaço com as crianças NA ATIVIDADE DESSE MÊS DO SITE DO CHAMEQUINHO (<https://www.chamequinho.com.br/>).

## SUGESTÕES DE BRINCADEIRAS:

Circule as brincadeiras que você escolher.

pescaria

corrida do saco

bingo

pula fogueira

argola

rabo do burro

boca do palhaço

quadrilha



**BRINCADEIRA:**

.....

materiais necessários:

.....  
.....  
.....

como fazer:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**BRINCADEIRA:**

.....

materiais necessários:

.....  
.....  
.....

como fazer:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**BRINCADEIRA:**

.....

materiais necessários:

.....  
.....  
.....

como fazer:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**BRINCADEIRA:**

.....

materiais necessários:

.....  
.....  
.....

como fazer:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....





## Lista de sugestões de comidas típicas e quantidades para uma festa com 20 pessoas

- 20** espigas de milho verde com palha para cozinhar
- 1** bolo de milho
- 1** bolo de fubá
- 1** bolo de macaxeira
- 30** unidades de pé de moleque
- 30** unidades de **paçoca de tabuleiro** ou de rolha
- 20** unidades de **sanduíche de jaca louca ou carne louca**,  
no pão francês
- 20** unidades de cachorro quente tradicional ou vegano
- 500g** de canjica de milho
- 1kg** de arroz doce
- 1** receita de cuzcuz paulista ou nordestino
- 20** mini pamonhas doces ou salgadas
- 30** unidades de **brigadeiro de milho verde**
- 4 lt** de chá de amendoim

**Dica:** se tiver crianças em casa, a depender das idades, você pode convidá-las para ajudar nas contas de quantidades e proporções, ajudar a preparar as receitas, a fazer a lista de itens e ir às compras.

Encontre a seguir, as receitas dos três itens em destaque na lista

# Receita 1

## PAÇOCA CASEIRA DE TABULEIRO



### Ingredientes:

**500g** de amendoim torrado e moído

**1 lata** de leite condensado

**1 pacote** de bolacha de maisena



### Modo de preparo:

Leve a bolacha de maisena ao liquidificador ou processador e triture.

Junte o leite condensado e o amendoim torrado e moído e misture até obter um creme homogêneo.

Coloque em uma forma retangular ou quadrada média e leve à geladeira por pelo menos uma hora.

Corte em quadradinhos e sirva.

# Receita 2

## BRIGADEIRO DE MILHO VERDE



### Ingredientes:

**1 lata** de leite condensado

**1 lata** de milho verde

**1 colher** de manteiga

coco ralado, queimado ou normal, para enrolar



### Modo de preparo:

Drene toda a água da lata de milho. Em seguida, leve o milho ao liquidificador junto com o leite condensado. A mistura resultante vai ficar cheia da fibra da casca do milho. Se não quiser a casca, peneire.

Uma dica é peneirar apenas parte da fibra para obter uma textura menos homogênea no brigadeiro.

Leve a mistura à panela com a manteiga e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a engrossar e desgrudar do fundo da panela, num ponto firme para enrolar.

Passa no coco ralado e sirva. Se desejar, você pode misturar uma colher de chá de canela ao coco.

# Receita 3

## SANDUÍCHE DE JACA OU CARNE LOUCA



### Ingredientes:

- **1 kg** de carne de jaca verde ou coxão duro, cozida e desfiada.
- **1 trio** de pimentões: um vermelho, um verde e um amarelo, só para dar um charme, se não achar, podem ser iguais
- **1** cebola roxa
- **4** dentes de alho
- coentro ou salsinha para temperar
- azeite
- sal a gosto
- **1 latinha** de extrato de tomate
- **1/2 xícara** de água
- **20** mini pães franceses



### Modo de preparo:

Refogue a cebola picada no azeite até murchar. Depois, acrescente o alho e, por fim, os pimentões picados. Refogue por três minutos e junte a carne de jaca ou coxão duro desfiada. Em seguida, junte o extrato de tomate e a água. Deixe cozinhar até o pimentão estar bem macio, acerte o sal. Desligue o fogo, junte o coentro ou salsinha, e tampe a panela por dez minutos.

Recheie generosamente os pães com a mistura e sirva a seguir.

**Dica:** Para obter a carne de jaca você precisa descascar uma jaca verde com luvas e uma faca untada com óleo (por causa do sumo pegajoso que ela solta). Depois de descascar, lave bem e cozinhe na panela de pressão por 20 minutos, após o início da pressão. Descarte o miolo e sementes e desfie o resto.