

O CICLO DAS FESTAS JUNINAS

A large bonfire at night during a Junina festival, with colorful bunting flags hanging overhead and a crowd of people in the background.

ORIGENS,
TRADIÇÕES E
ALIMENTOS
TÍPICOS

The background of the image is a vibrant, out-of-focus scene of a festival or fair at night. It features multiple strings of colorful bunting flags in shades of yellow, red, and purple. The scene is illuminated by warm, glowing lights, creating a bokeh effect with soft, circular light spots. The overall atmosphere is celebratory and festive.

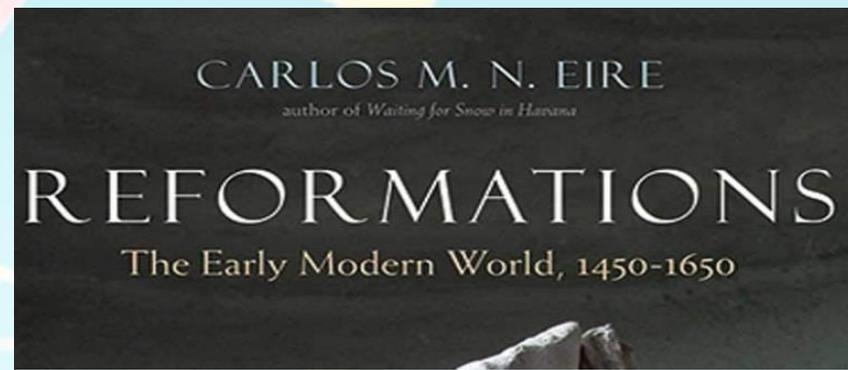
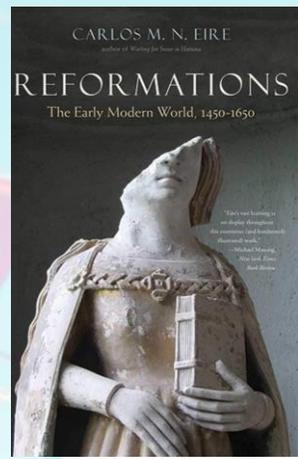
*A
importância
dos rituais*

Rituais são uma janela muito especial que nos mostra a alma de qualquer cultura. Antropólogos e etnógrafos sabem disso desde muito tempo e alguns historiadores também. Rituais expressam e confirmam os mitos de uma sociedade através de comportamentos simbólicos: eles interpretam, materializam e realizam crenças, dando aos participantes a possibilidade de alcançar a fé como eles a retratam.

Rituais são uma espécie de círculos perfeitos, servindo tanto de modelos de fé quanto de modelos de crenças quanto de modelos para essas crenças. Além disso os rituais são multissensoriais, eles criam pontes entre dimensões: eles tentam impor ordem em um universo aparentemente desordenado, doloroso e indiferente, eles tentam tornar o mundo de como ele é em um mundo como ele deveria ser, fusionando o imaginado e o real em uma visão unificada.

**Como disse um
antropólogo:**

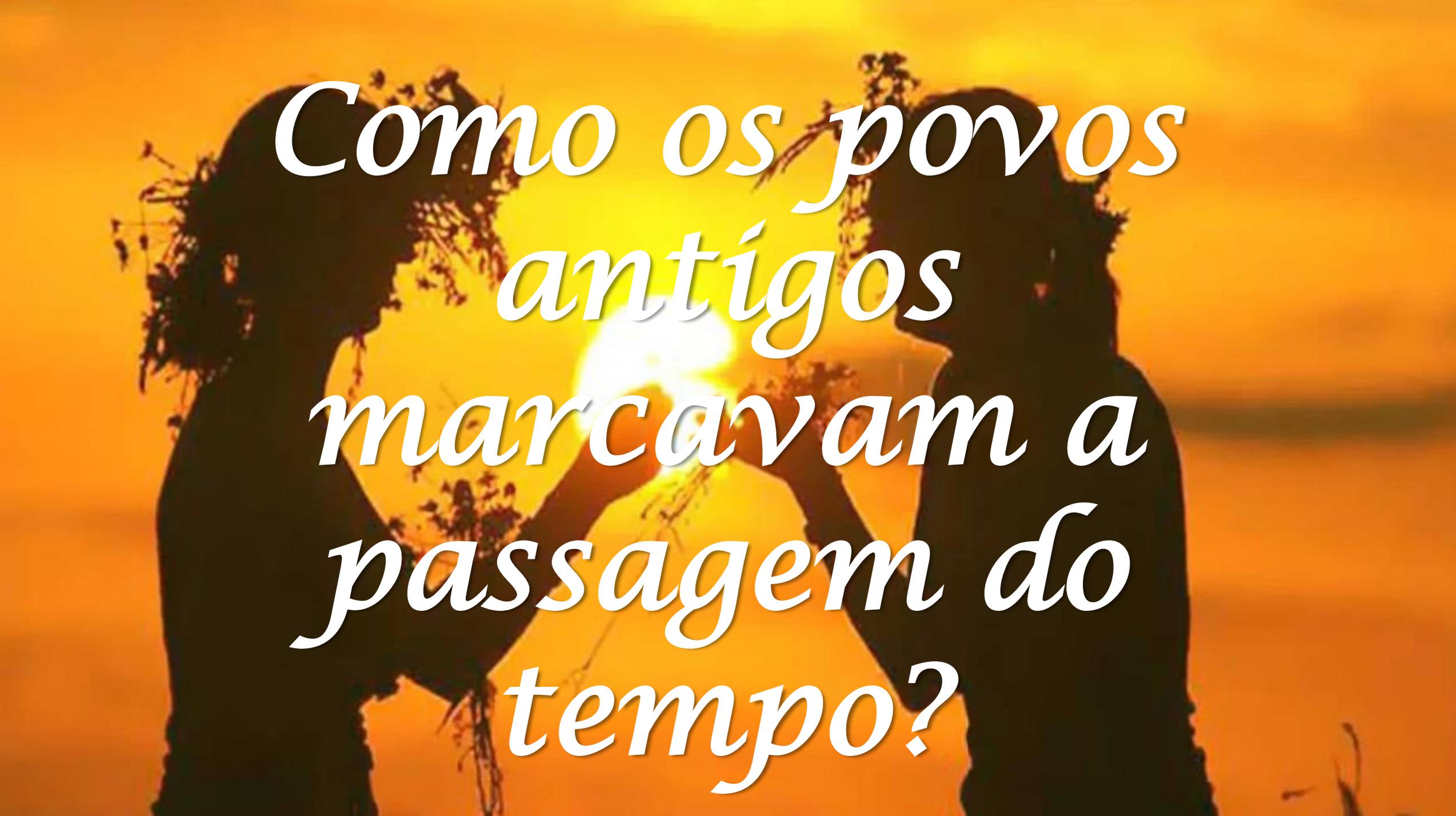
**rituais falam no
modo subjuntivo.**



Rituals are a very special window on to the soul of any culture. Anthropologists and ethnographers have known this for a long time, and some historians too. Rituals express and confirm a society's myths through symbolic behavior: they enact, materialize, and realize beliefs, giving participants a chance to attain faith as they portray it. Rituals are perfect circles of sorts, serving both as models of beliefs and models for those beliefs. Moreover, rituals are multidimensional, attempts to bridge dimensions: they seek to impose order on a seemingly disorderly, painful, and indifferent universe, to turn the world as it is into the world as it should be, to fuse together the imagined and the real into a unified vision. As one anthropologist has put it, rituals speak in the subjunctive mood.³

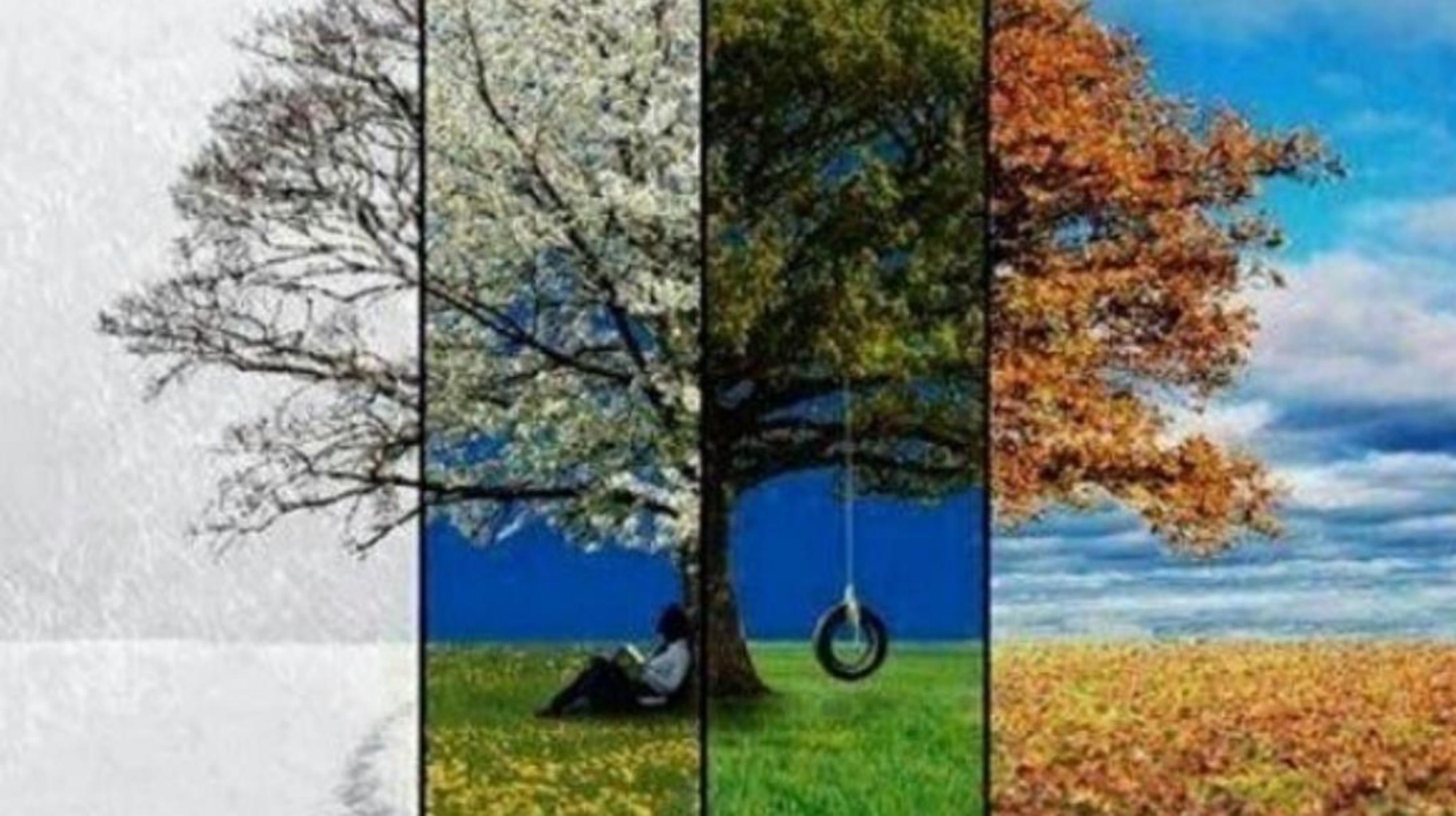


**Rituais nos
ajudam a
visualizar a
passagem do
tempo.**

The image features a warm, golden sunset background. In the foreground, the dark silhouettes of two people are shown from the chest up, facing each other and holding hands. The sun is positioned between them, creating a bright, glowing effect. The overall mood is romantic and nostalgic.

*Como os povos
antigos
marcavam a
passagem do
tempo?*







O que a *Planta.vc* já
apresentou sobre os
RITOS E FESTAS E
FESTIVAIS.

A winter scene featuring a dense forest of evergreen trees heavily laden with snow. The sky is a clear, bright blue, and numerous small, white snowflakes are falling from above, creating a soft, hazy atmosphere. The overall color palette is dominated by blues and whites, evoking a sense of cold and tranquility.

NATAL

Uma História Muito Especial

PÁSCOA E
OS RITOS
DA
PRIMAVERA





*As tradições e
rítos das
Festas Junínas*













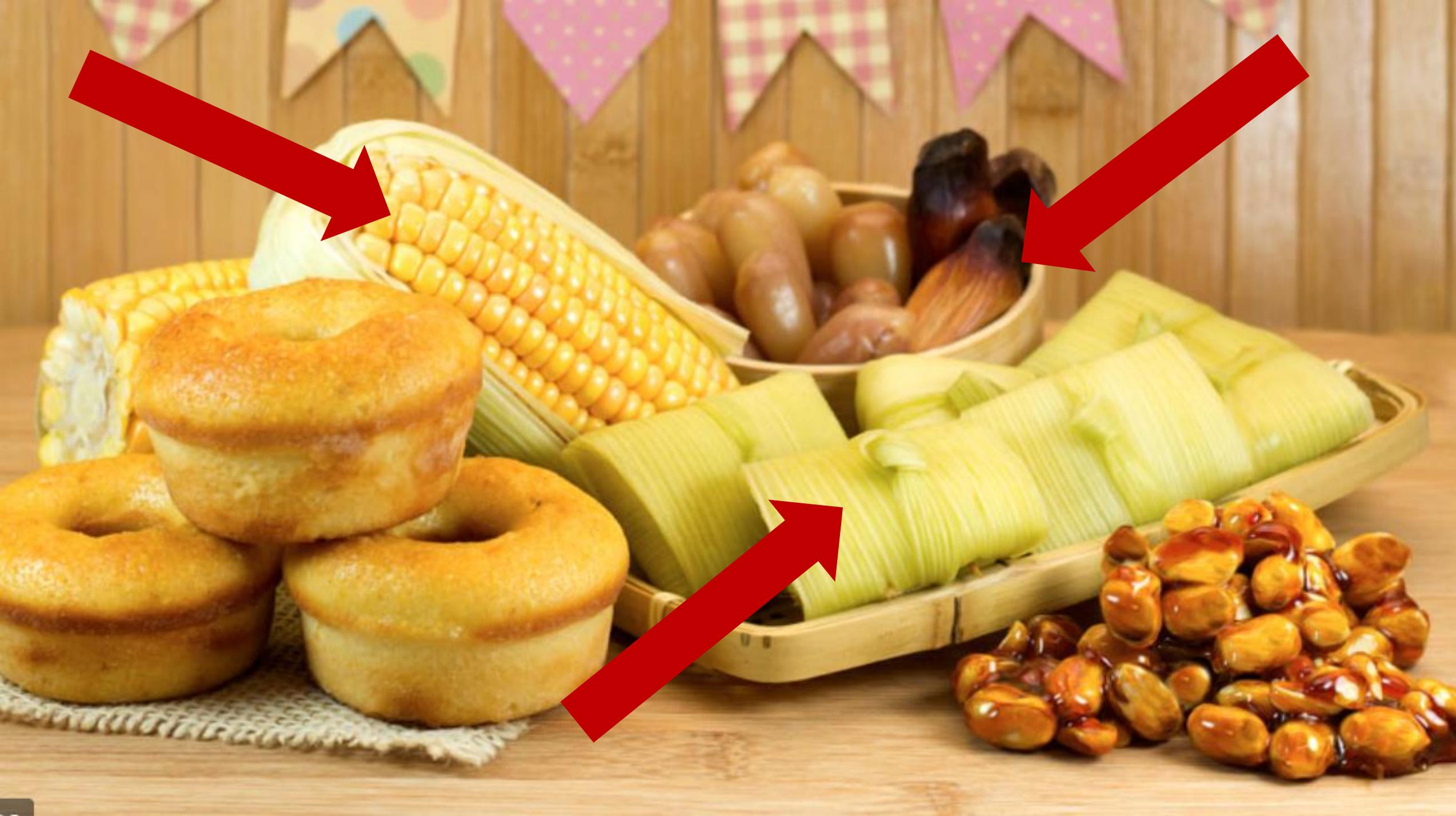












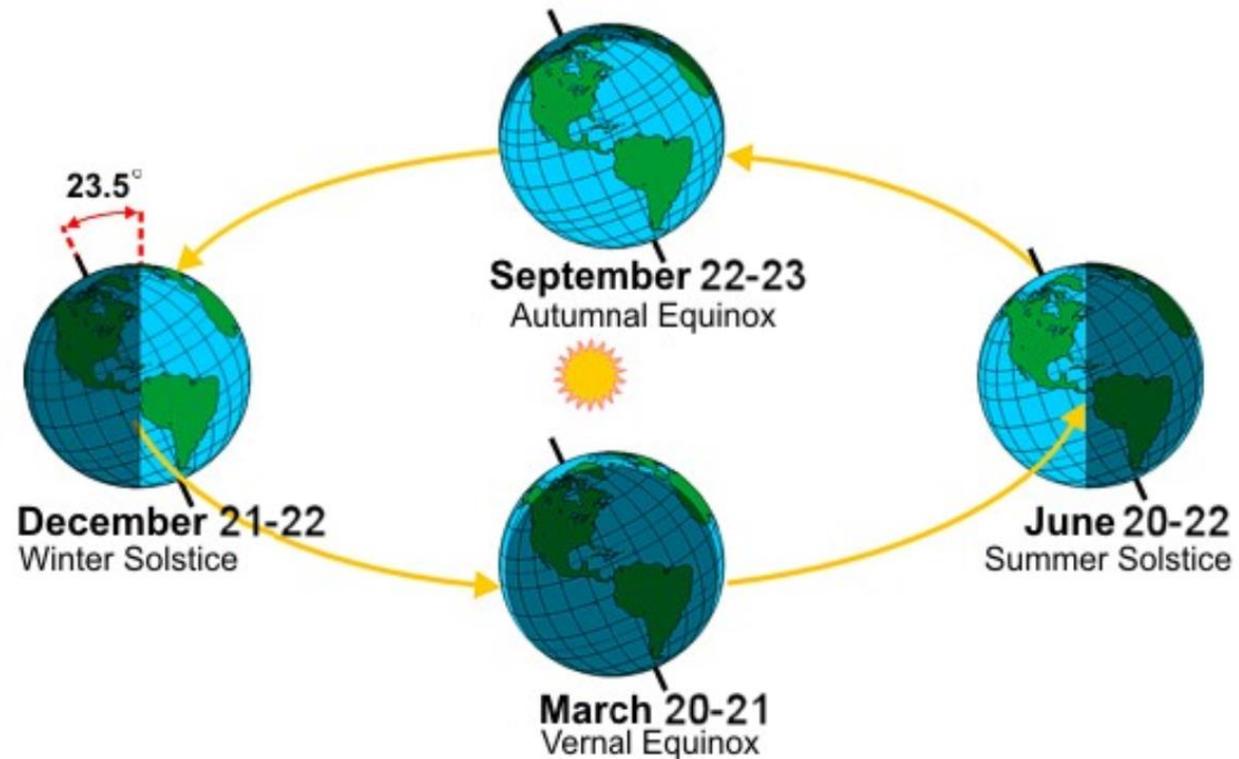
E para terminar:

**São João e Festas Juninas
acontecem só no Brasil
ou acontecem também
em outros lugares?**



*Onde e
quanto tudo
começou?*

E, como sempre, tudo começou no HEMISFÉRIO NORTE e com as posições do sol em relação à terra.



As celebrações do SOLSTÍCIO DE VERÃO são um costume GLOBAL

Os CELTAS, os NORSEMEN e os ESLAVOS acreditavam que haviam 3 “noites dos espíritos” durante o ano, nas quais a magia abundava e o Outro Mundo ficava mais próximo de nós. Essas noites eram:

- ❑ O Halloween
- ❑ A véspera do 1º de Maio
- ❑ A véspera do Solstício de Verão

Eles acreditavam que, nessa terceira noite, mais que em qualquer outra, as fadas estariam mais ativas e o futuro poderia ser desvendado. Como o Sol está no auge do seu poder ele faz com que as plantas, pedras e cristais também aumentem seu nível de energia.

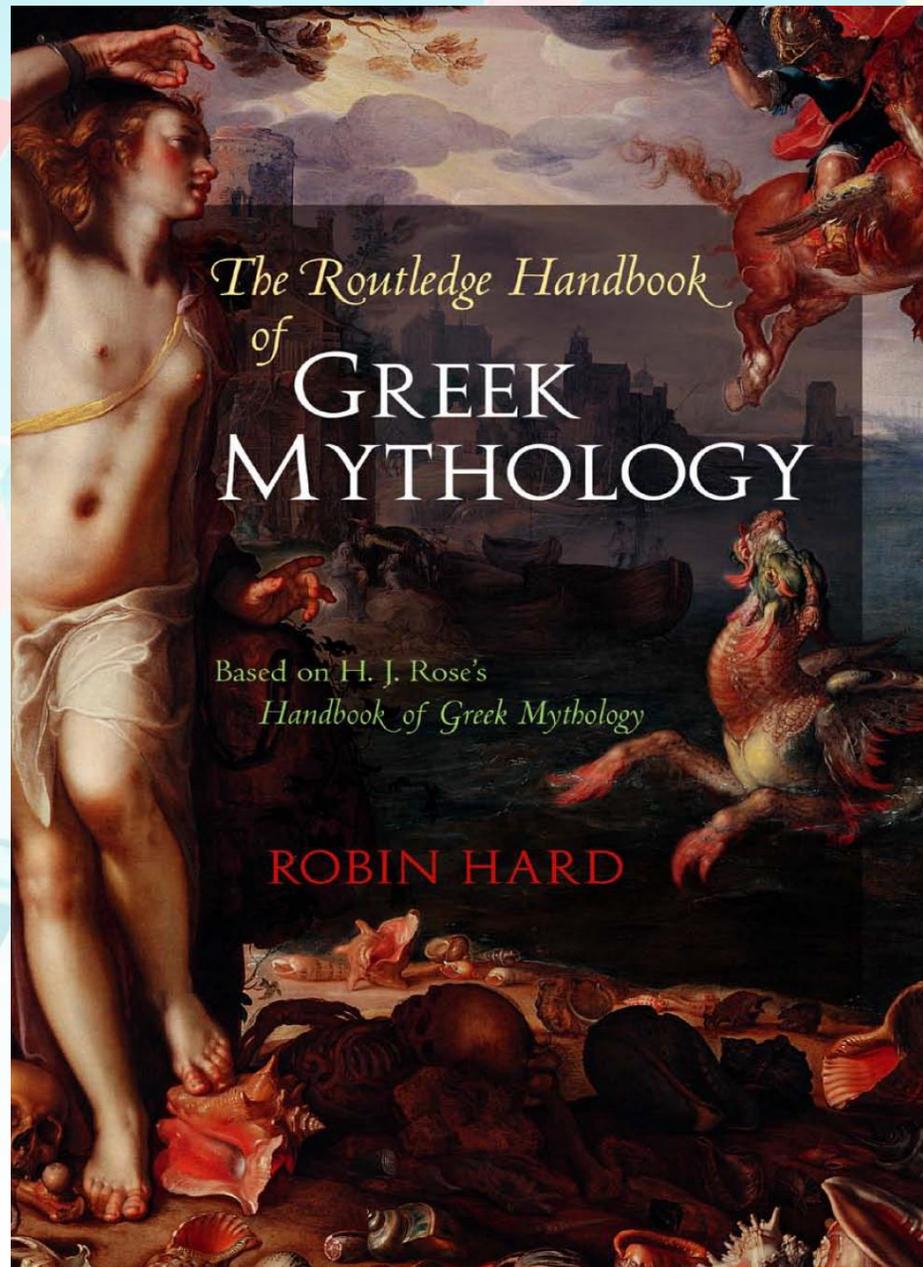
AVALON, a terra da eterna juventude, ONDE SEMPRE É VERÃO, a morte não existe e a juventude é eterna, estaria mais próxima.

Os frios, escuros e deprimentes dias de inverno estão longe, o tempo é luminoso e o verão e o crescimento estão presentes. Naturalmente as pessoas se sentem mais alegres e querem passar mais tempo ao ar livre.

Os cultivos já foram plantados e estão crescendo bem e os animais já procriaram e os pequenos nasceram e também estão crescendo. Há comida, bebida e há também tempo livre para se reunir com os demais membros da comunidade e celebrar e, eventualmente, encontrar um parceiro.

O VERÃO É UM TEMPO NATURAL DE CELEBRAÇÃO



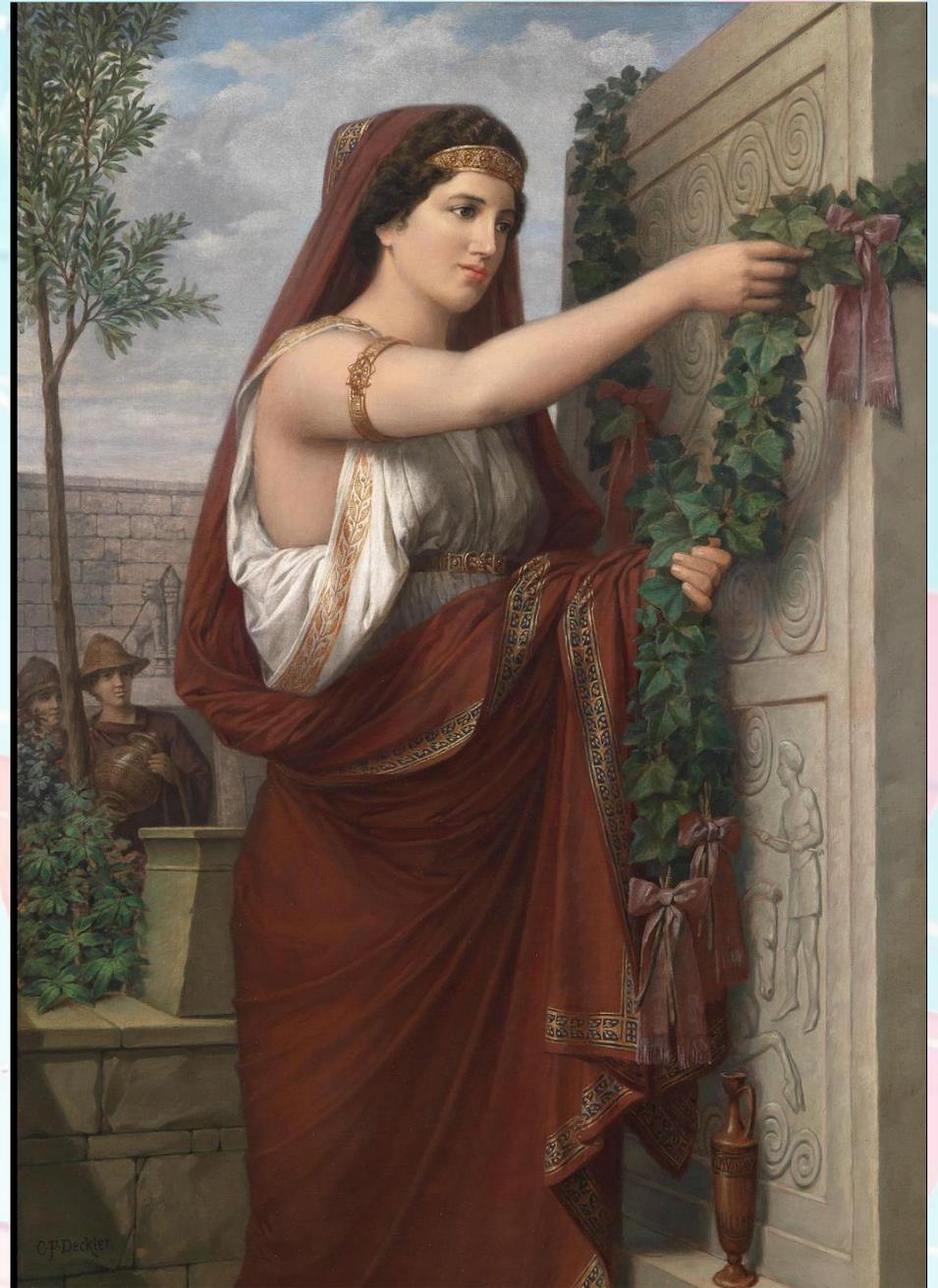


Roman and European Mythologies

COMPILED BY
YVES BONNEFOY



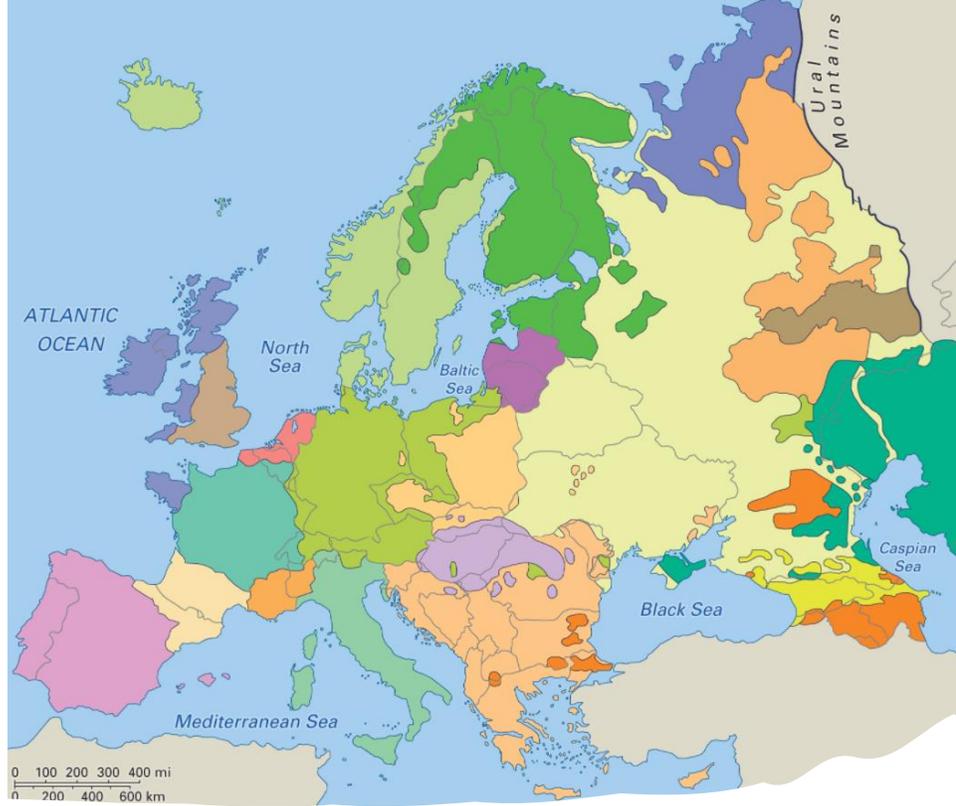
TRANSLATED UNDER THE DIRECTION OF
WENDY DONIGER



Gregos e romanos: menos celebrações porque o clima é mais quente.

Para eles o “meio do verão” – MIDSUMMER – acontece antes em termos meteorológicos.

Mas mesmo assim haviam festas ligadas aos deuses do TEMPO (KRONOS) e da FERTIDIDADE (HERA, VESTAIS).



Vikings, Norsemen

BRITANNI

Belgi

Elveti

G A L L I

PANNONI

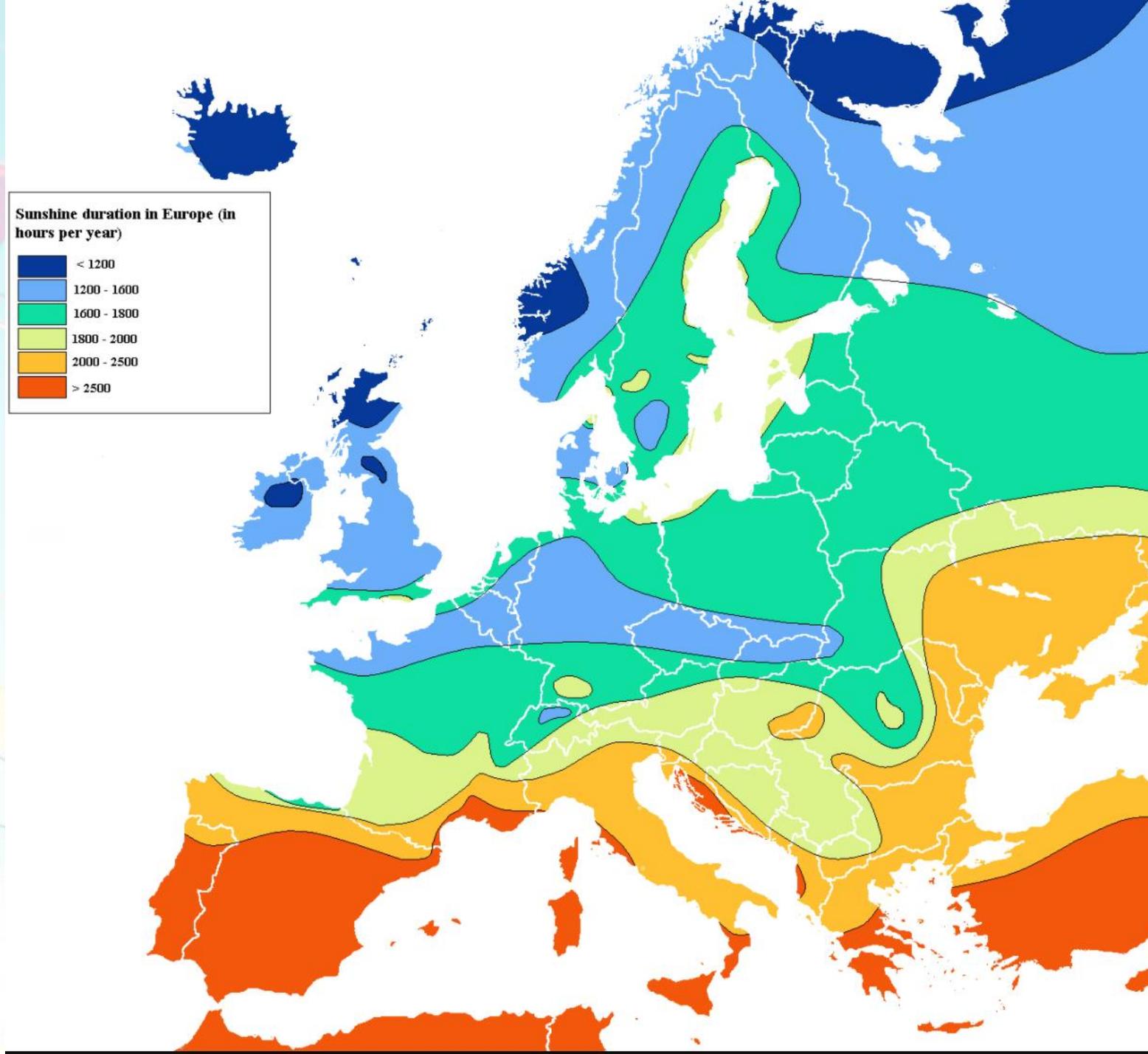
Cisalpini

Senoni

CELTIBERI

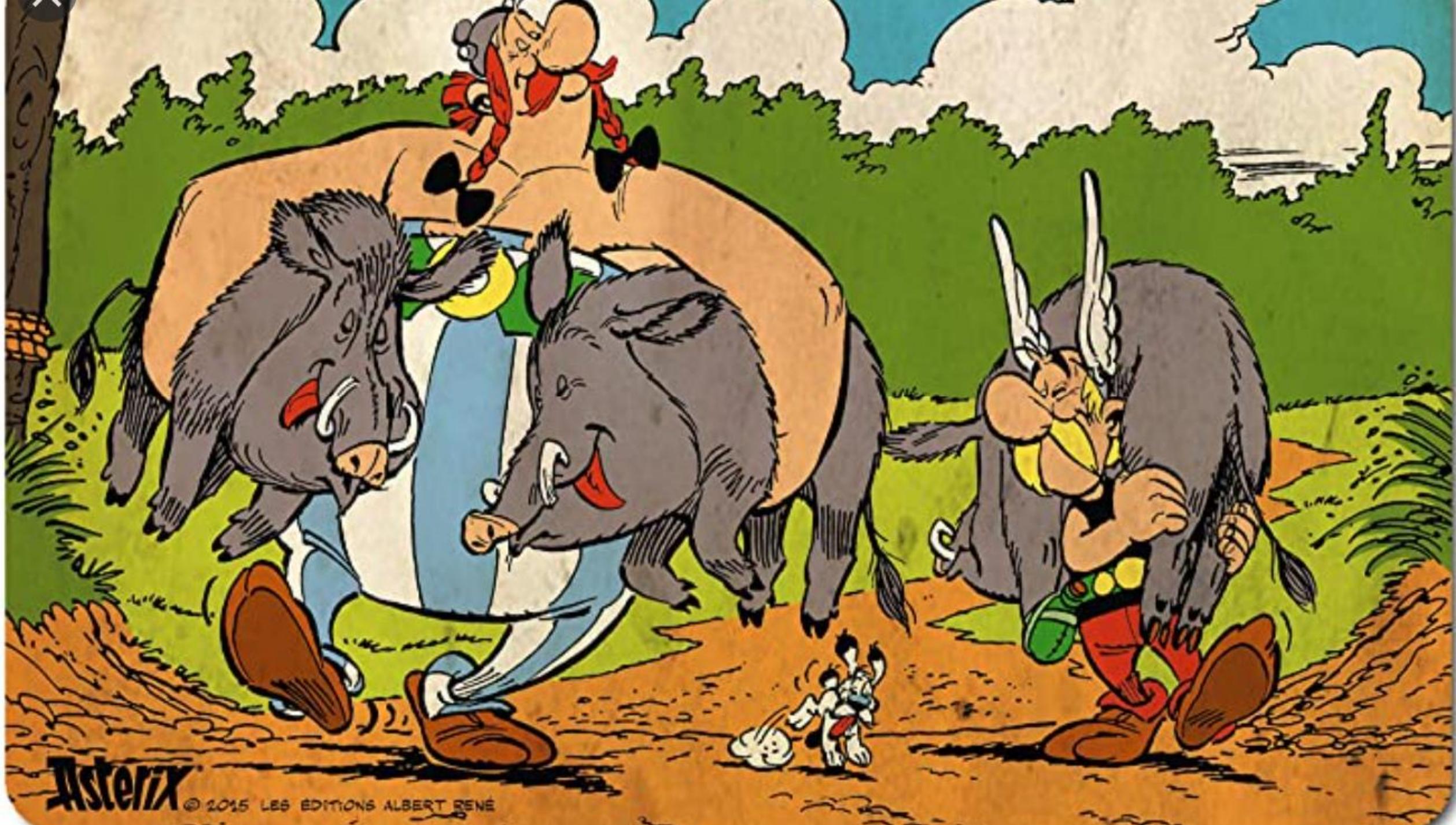
Celtas

GALATI



Os povos do Hemisfério Norte sonhavam – e sonham – com o retorno do Sol e do calor.

Por isso as celebrações das estações do ano eram tão mais marcantes nas regiões habitadas pelos povos GERMÂNICOS, pelos VIKINGS e pelos CELTAS.



THE ENCYCLOPEDIA

CELTIC MYTHOLOGY AND FOLKLORE

PATRICIA MONAGHAN



MYTHS AND SYMBOLS IN PAGAN EUROPE

EARLY SCANDINAVIAN AND CELTIC RELIGION

H. R. Ellis Davidson

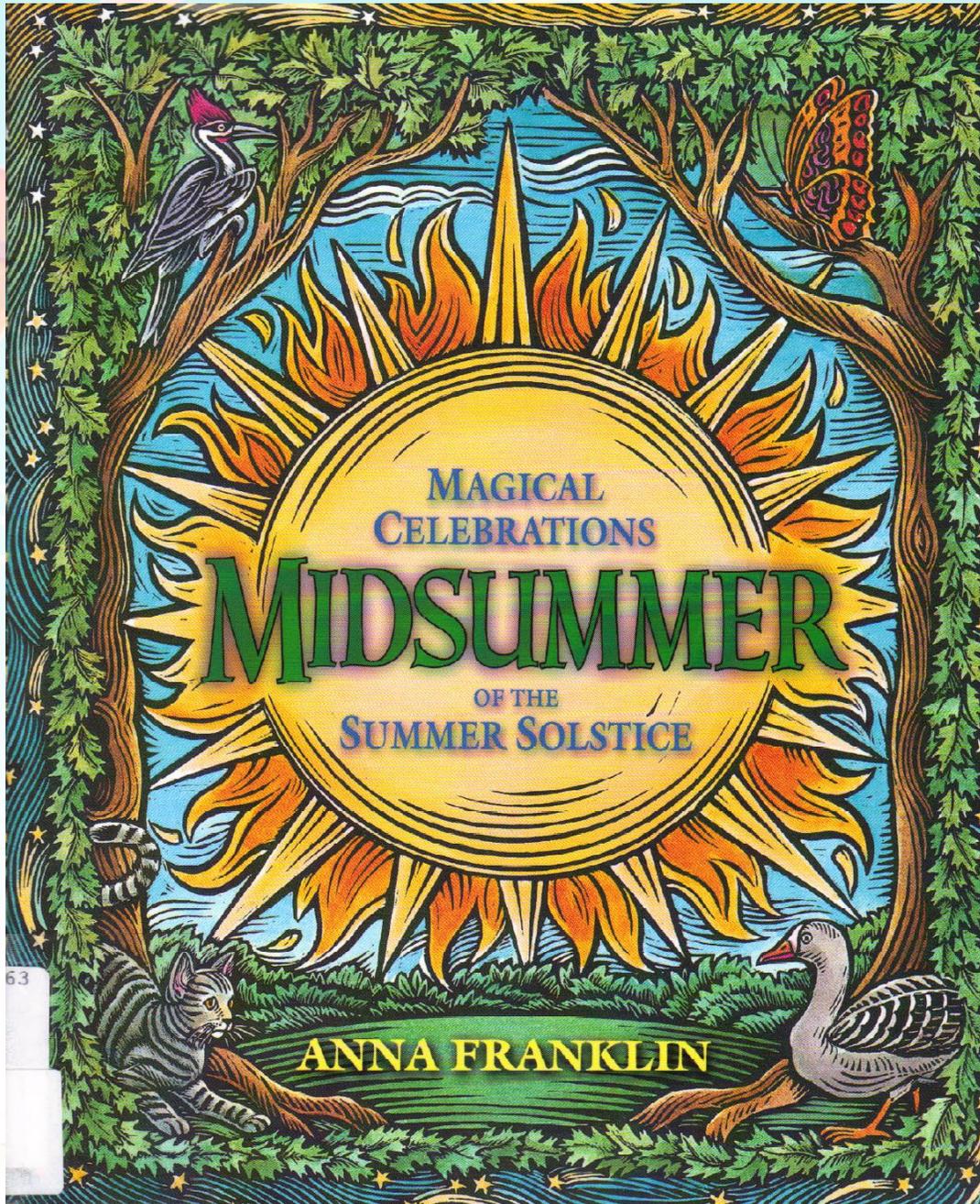


H. R. ELLIS DAVIDSON

GODS AND MYTHS OF NORTHERN EUROPE

'A mythology is the comment of one particular age
or civilization on the mysteries of human existence
and the human mind...'





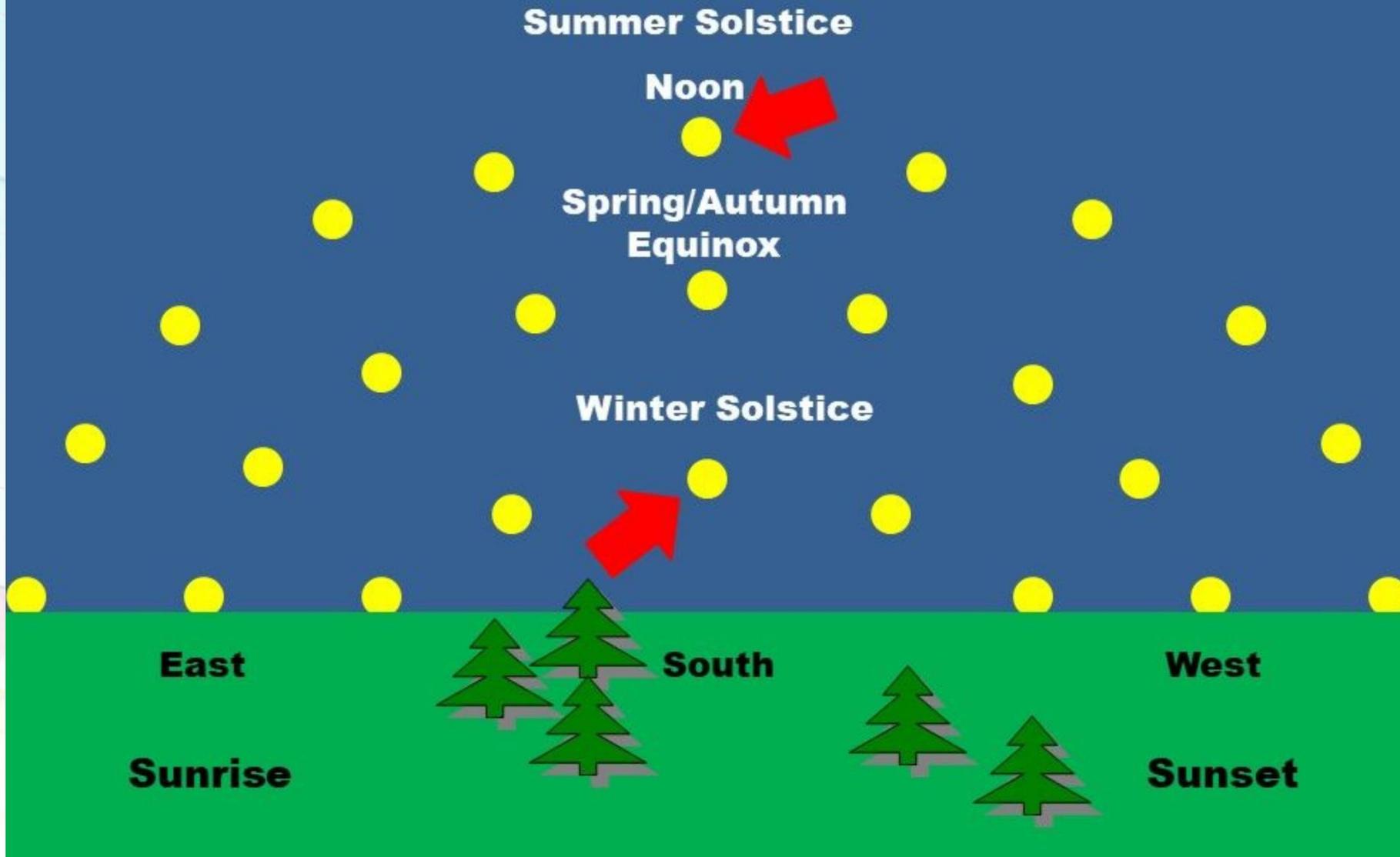
63

Caçadores e coletores e os primeiros povos agrícolas se guiavam pelas estações do ano e não por relógios.

Não havia horas e minutos, mas dias e estações.

O ritmo da Natureza controlava o trabalho e os dias dos povos antigos.

Changing Position of the Sun



Vernal Equinox

Winter Solstice

Summer Solstice

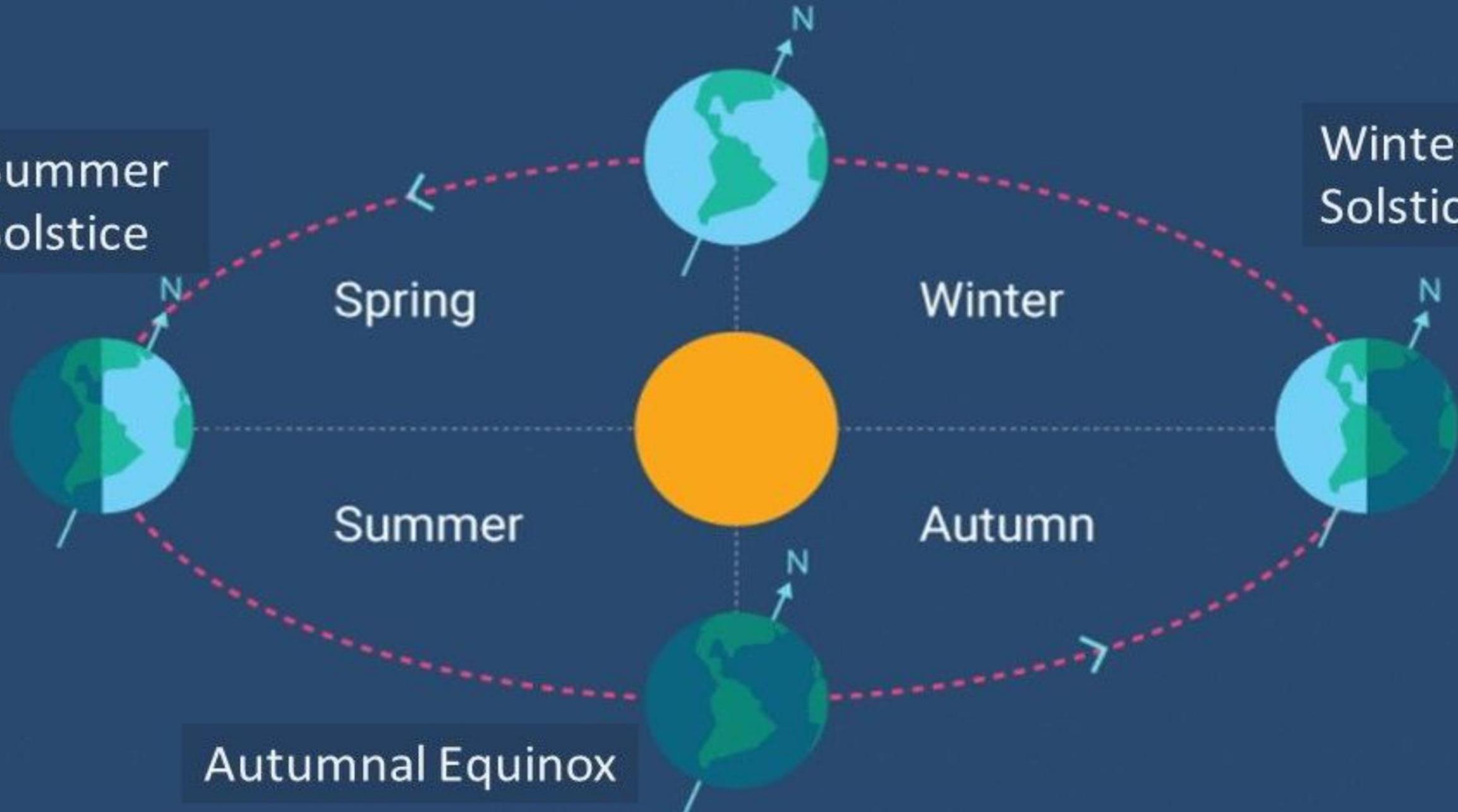
Spring

Winter

Summer

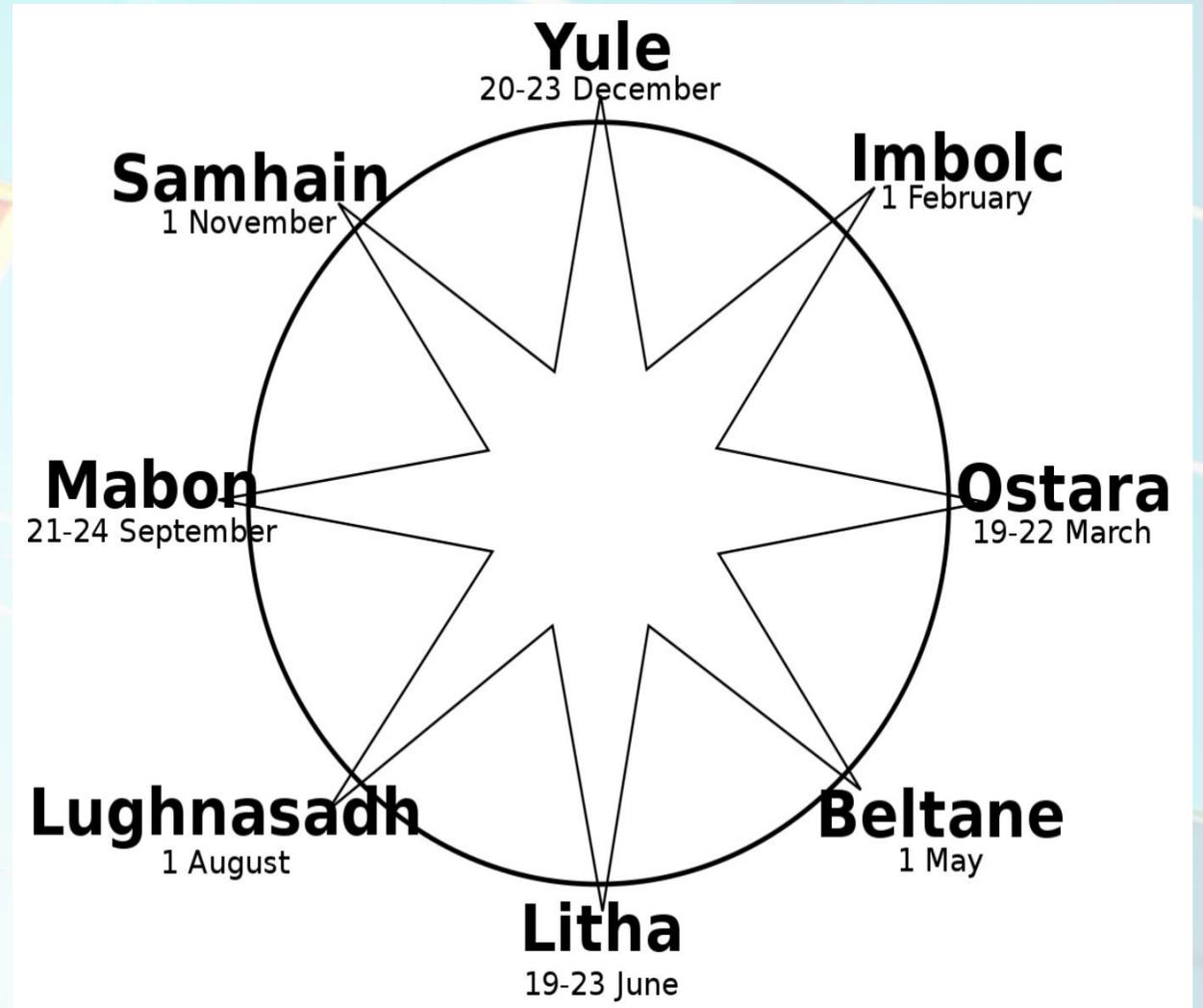
Autumn

Autumnal Equinox





Antigos festivais GAÉLICOS (GÁLIA, WALES, UK)



**Páscoa, Mayday, "Whitsunday",
Pentecoste, Shavuot, Tirgan ...**

**As celebrações da VERÃO dão
continuidade de certa forma às
celebrações do PRIMAVERA.**

**O BEM venceu o MAL e é preciso
celebrar!**

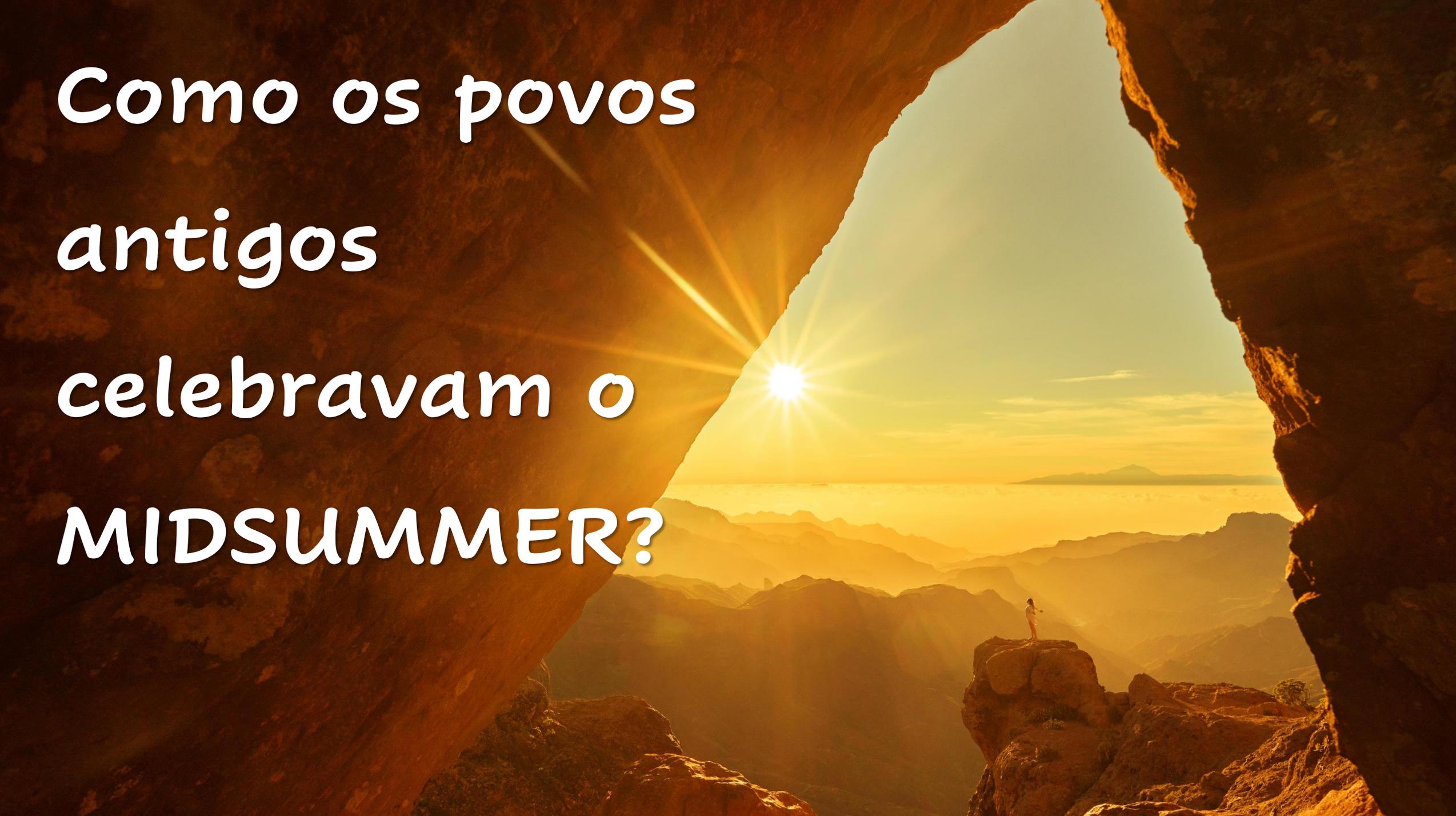
Stonehenge no Solstício de Inverno

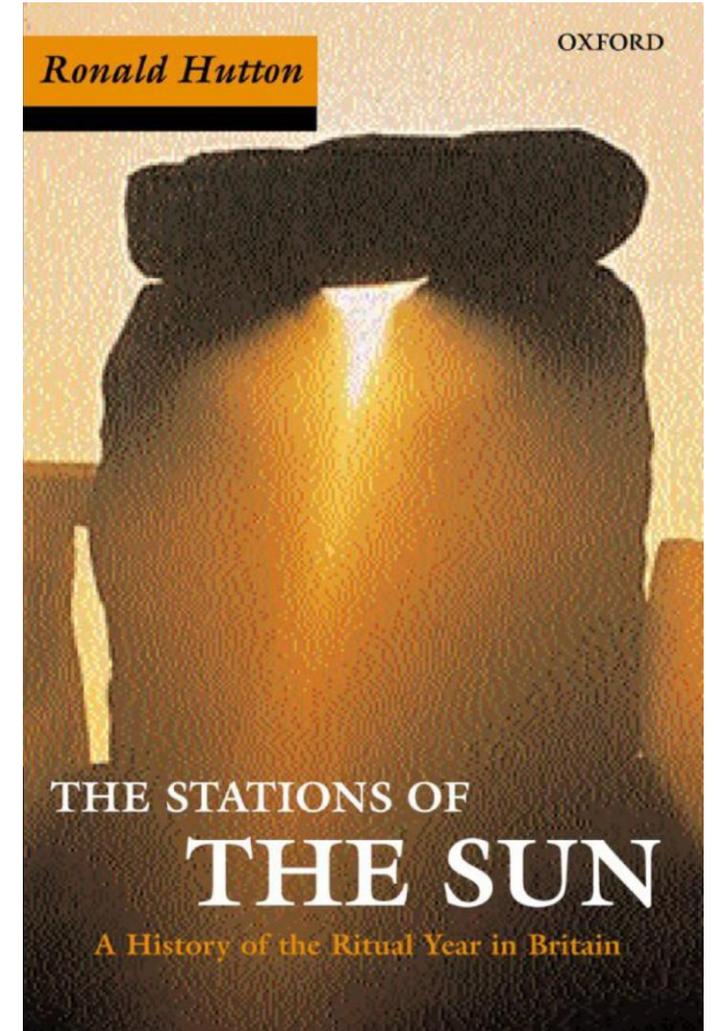
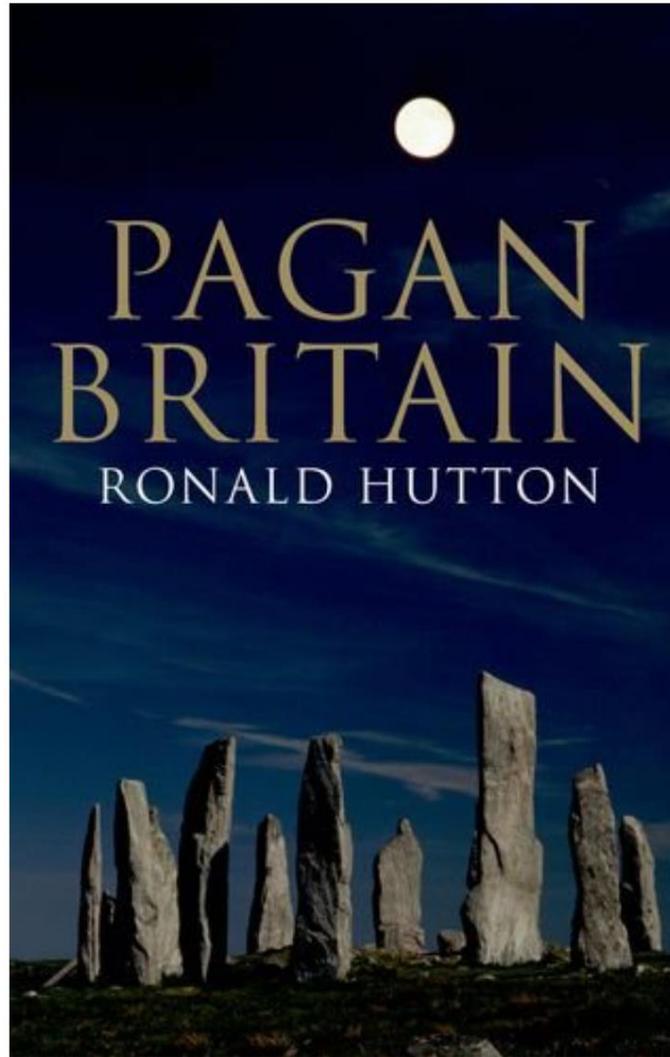
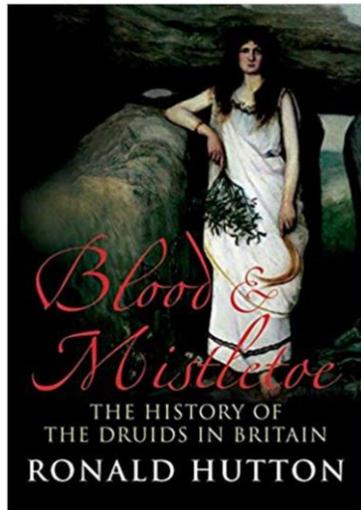
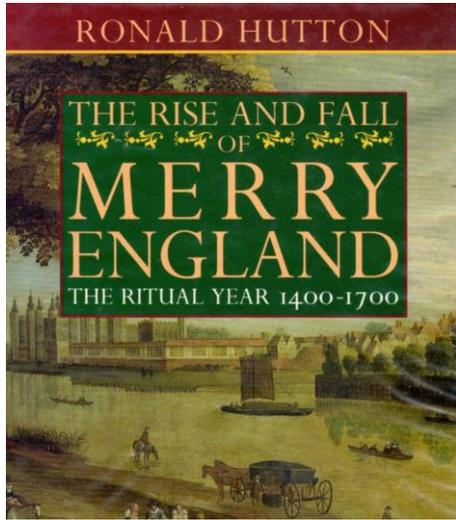


Stonehenge no Solstício de Verão



Como os povos
antigos
celebravam o
MIDSUMMER?





A SUPER LUNA DA PRIMAVERA

FULL FLOWER MOON



THE OLD
FARMER'S ALMANAC

E DEPOIS DA LUA DAS FLORES ... AS ABELHAS
COLETAM O PÓLEN E FAZEM ... O MEL!

Então vem ... A LUA DE MEL !

Para os Celtas o mel era símbolo de fertilidade.

No casamento: os noivos tomavam MEAD, um tipo de bebida fermentada feita com mel

Os casamentos em geral aconteciam nessa época do ano, quando as plantações estavam crescendo mas ainda não era tempo de colheitas: as pessoas podiam se reunir para festejar ... e encontrar pares para se casar!

As tradições celtas continuam nos casamentos irlandeses!

Irish Wedding Traditions



...and how to incorporate them into your wedding











THE MIDSUMMER FIRES

IN the fourth-century *Acts* of the martyr St Vincent is a description of how the pagans of Aquitaine, south-western France, celebrated a festival by rolling a flaming wheel downhill to a river. The charred pieces were then reassembled in the temple of a sky god.

¹ The time of the festival was not specified, but just over a thousand years later a monk of Winchcombe, on the Cotswold Edge of Gloucestershire, referred again to the rolling of the wheel, and ascribed it to Midsummer Eve, the evening before the Christian Feast of St John the Baptist upon 24 June.

² In the sixteenth century the Protestant writer Thomas Naogeorgus described it in detail, implying that it was common in northern Europe on that night.







Les feux de la Saint-Jean en Bretagne







Magickal Herbs for the Summer Solstice



YARROW

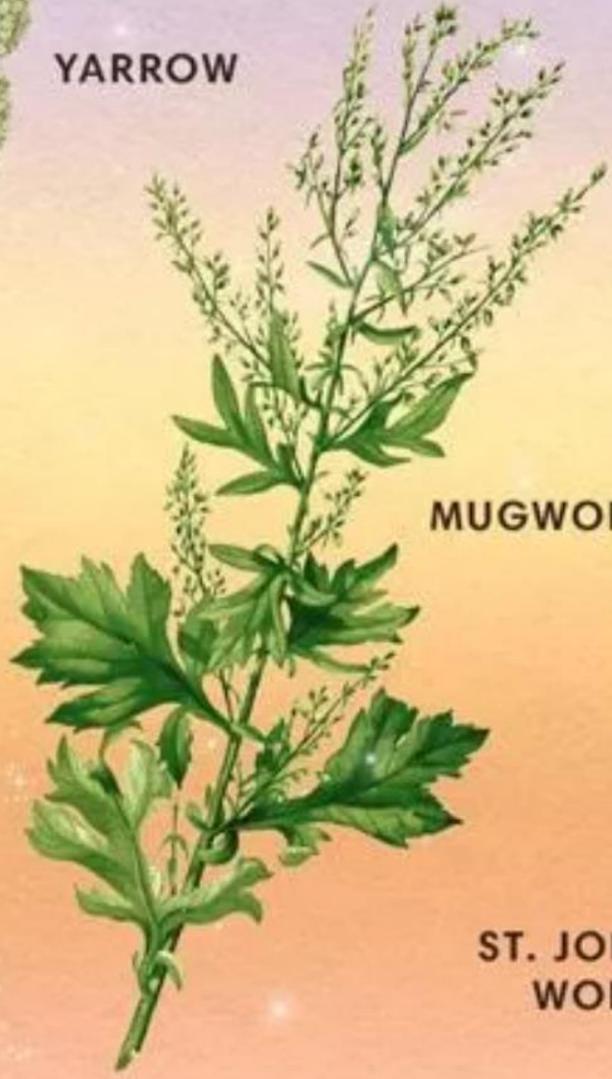
SUNFLOWER



MULLEIN



MUGWORT



ST. JOHN'S WORT



Litha

SUMMER SOLSTICE





MEAD 101

GRAPES
GIVE US
WINE

HOPS
GIVE US
BEER

APPLES
GIVE US
CIDER

HONEY
GIVES US
MONKS MEAD

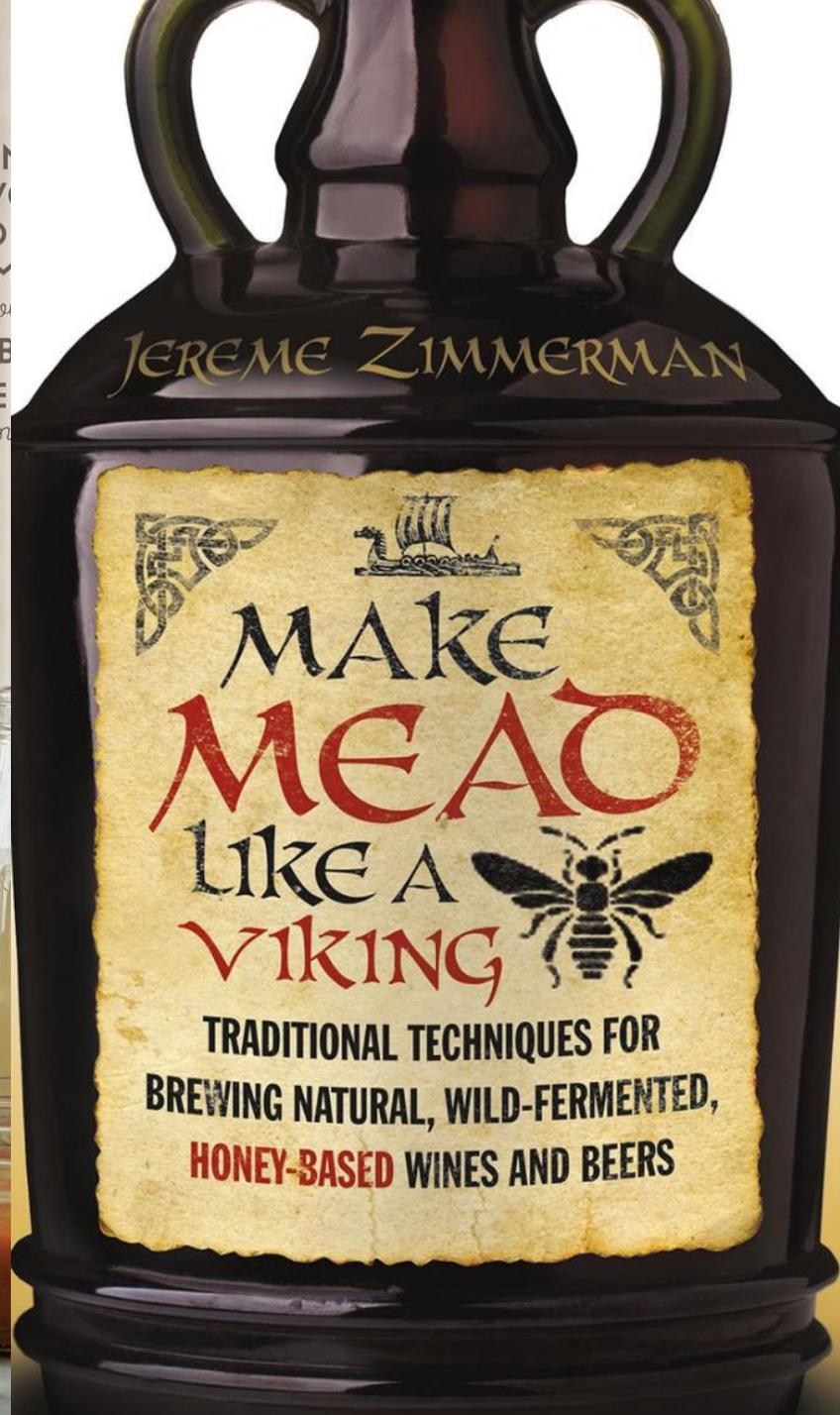


KOMBUCHA, KEFIR, AND BEYOND

A FUN
FLAV
GUID
FERM
your o
PROB
BEVE
at hom



1/306
ALEX LEWIN & RAQUEL GUAJARDO



MAKE MEAD Like A VIKING



TRADITIONAL TECHNIQUES FOR
BREWING NATURAL, WILD-FERMENTED,
HONEY-BASED WINES AND BEERS

JEREME ZIMMERMAN

Chelsea Green Publishing
White Plains, New York

◀ MEAD

Mead is certainly among the oldest alcoholic beverages, dating back to around 9000 BCE by some estimates. It is also one of the easiest to brew. This recipe is for a wild mead, meaning that there is no added yeast.

One part honey to four parts water, by weight, is a good starting point. Once you've made it a few times, try varying the ratio if you like. A bit more honey will result in a stronger and/or sweeter mead.

If you add spices, herbs, and roots, then your mead becomes a variation known as metheglin, which has the same root as *medicine*. Meads enhanced with medicinal plants have been used as medicines for a long time.

YIELD: 1 GALLON (4 L)

2 pounds (1 kg) raw honey

4 quarts (4 L) filtered water

Finely chopped herbs, spices, fruit peels, dried edible flowers, or other flavorings of your choice, such as bay leaves, rosemary, ginger, citrus peels, turmeric, etc. (optional)

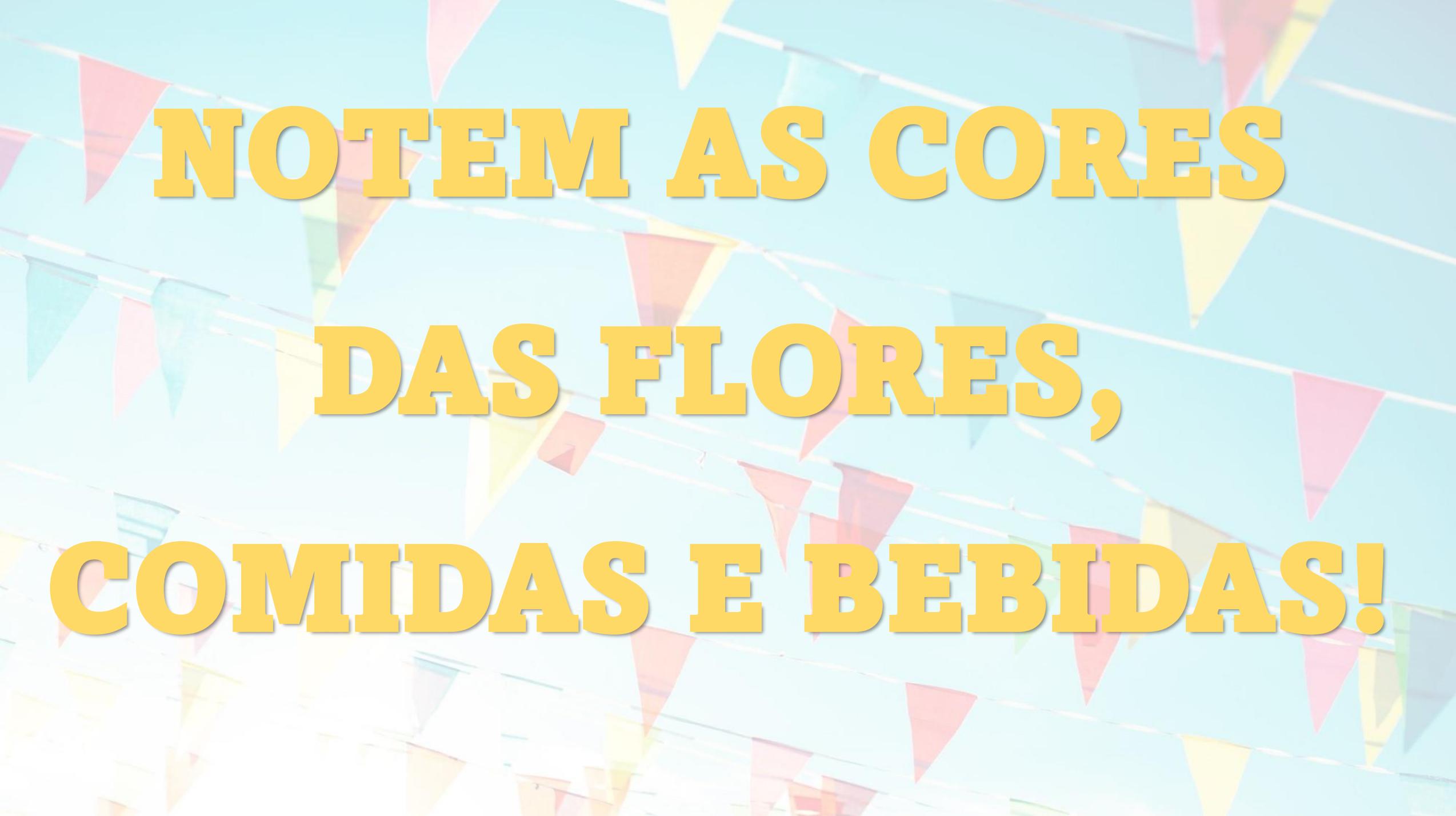
Dissolve the honey in the water. Pour into a large ceramic or wide mouth glass vessel. Add the herbs (if using) and stir. Cover the vessel with a clean cloth or kitchen towel and secure it with a rubber band. Write the date on a piece of masking tape on the outside of the jar.

Let it sit at room temperature. Stir vigorously 3 times a day.

There will be bubbling action during the first week. Once the bubbling action begins to die down, strain and transfer to a jug or jugs and close with an airlock. Leave for 2 to 4 weeks, depending on temperature, or much longer. For a young mead, drink it when there are no more bubbles. The longer you wait after that, the more alcohol it will contain and the less sweet it will be. If you ferment it long enough, the honey flavor will recede into the background, and it will start to taste almost like dry white wine.

Os ritos e tradições antigas:

1. Fogo = purificador, alimentava o sol já do solstício para frente o sol só diminui de força
2. Pular a fogueira é ser purificado
3. Guardavam os tições e cinzas como “remédio” e poção mágica
4. Passavam uma tocha sobre os animais para evitar doenças
5. Espalhar cinzas na terra para ter boa colheita
6. Véspera do solstício: colher ervas === medicamentos === NOITE DAS BRUXAS = o poder do orvalho
7. Banhos de rio, riacho, cachoeira = purificação pela água === igreja mais tarde associa com o batismo
8. Dançar e cantar ao redor do fogo
9. Tudo o que é de cor amarela intensa ou vermelha intensa = representação do sol como comida
10. MEAD = bebida a base de mel ==== quentão!
11. O casamento caipira: era a época em que os pagãos se uniam (depois do plantio, antes da colheita)
12. Pedras = são Pedro = local provável de sacrifícios humanos === mais tarde a Igreja usurpa todos esses locais e os transforma em locais de devoção dos santos ou constrói igrejas (água = lourdes, fátima, etc)
13. Antes sacrifícios humanos, mais tarde ANIMAIS === touro ==== BUMBA-MEU-BOI!
14. A roda de fogo descendo a ladeira (ou mais tarde, queijos!)
15. Um mastro ou troco decorado ao redor do qual dançavam === MAYPOLE ... É O PAU DE SEBO HOJE ! A antiga decoração de flores, ramos e guirlandas (como na árvore de Natal) se converteu no estandarte com os 3 santos



**NOTEM AS CORES
DAS FLORES,
COMIDAS E BEBIDAS!**

SHAKESPEARE

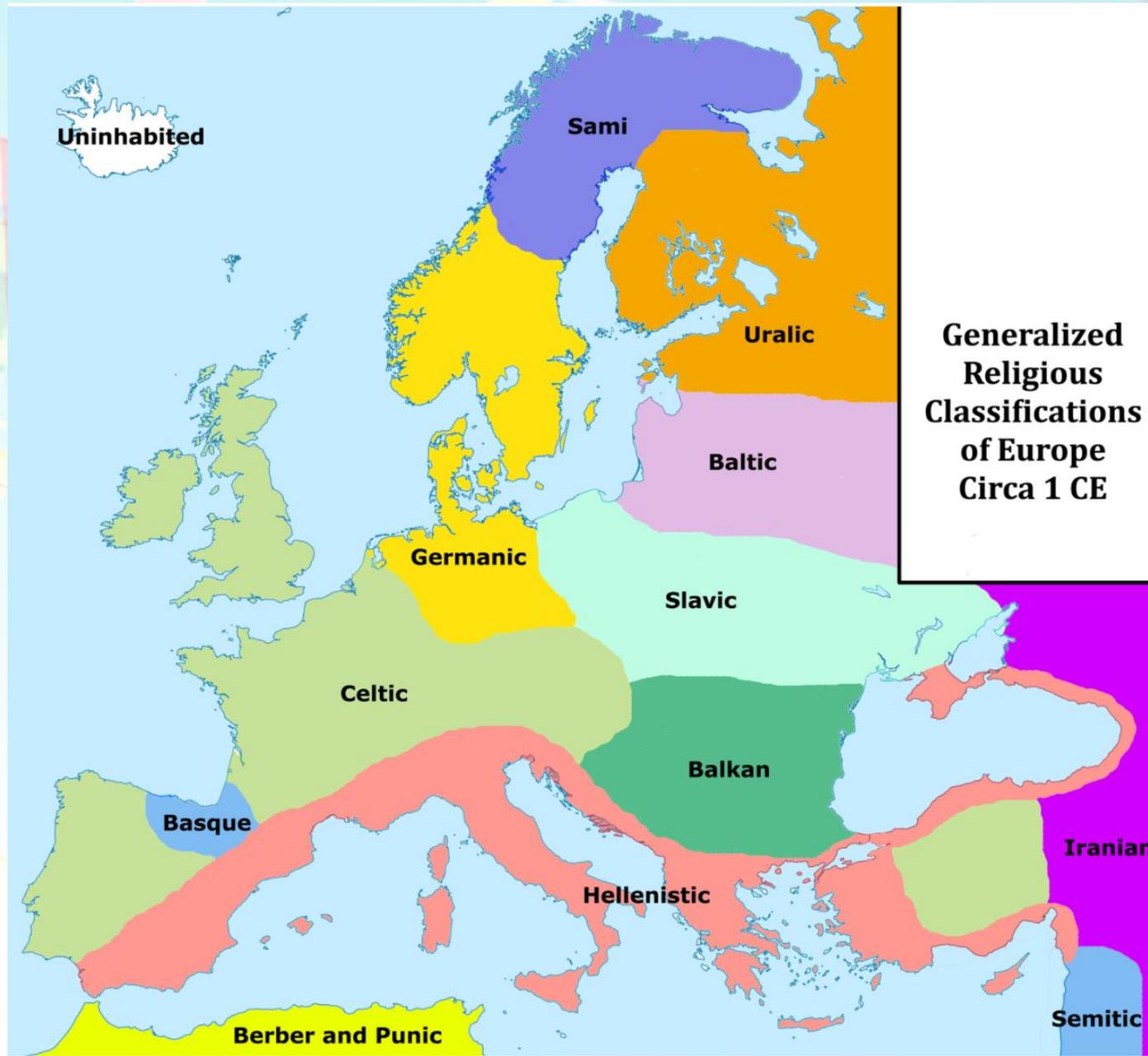
SONHO DE UMA NOITE DE VERÃO

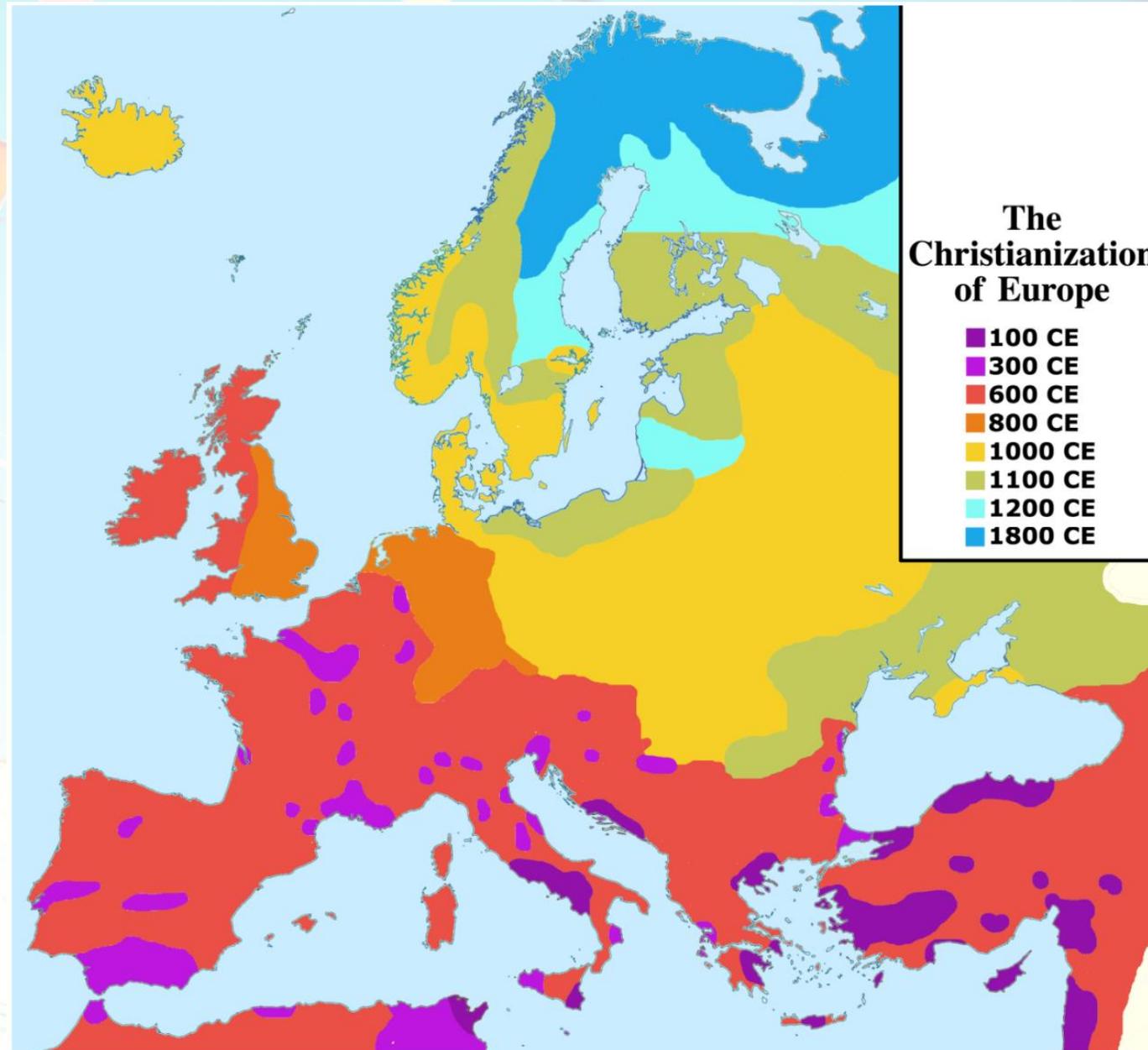




**Mas por que a Igreja Católica
associou São João ao SOLSTÍCIO
DE VERÃO, 24 de junho?**

**E por que São Pedro no dia 29 de
junho?**





Timeline for the Christianization of Europe

- 390: Roman emperors outlaw pagan practices
- 450: St. Patrick completes his missionary work in Ireland
- 500: Franks convert to Roman Christianity
- 597-700: Anglo-Saxons convert to Christianity
- 664: Northumbrian King chooses Roman Christianity
- 700-1000: Christian missionaries convert remaining tribes (Saxons, Frisians) across Germany
- 1000: Christianity adopted across Scandinavia

Quanto mais um povo demorou em ser cristianizado, mais ele preservou suas antigas crenças e tradições.

Muitas das tradições que chegaram até nós tem suas origens básicas no pré-cristianismo mas sofreram também muitas influências no período medieval.

Durante a Idade Média até a Época Moderna basicamente todas as tradições que temos hoje se consolidaram.



¹⁰ In the northern half of the continent the festival was generally the most important one of the whole year.

¹¹ It was frequently celebrated in two instalments, upon the eve of the feast of St John, and upon that of the joint one of two other major saints, Peter and Paul, placed five days later upon the 28th. This system afforded an opportunity both to repeat especially effective festivities and to cancel one set in case of bad weather.



13 de Junho Santo Antônio de Pádua



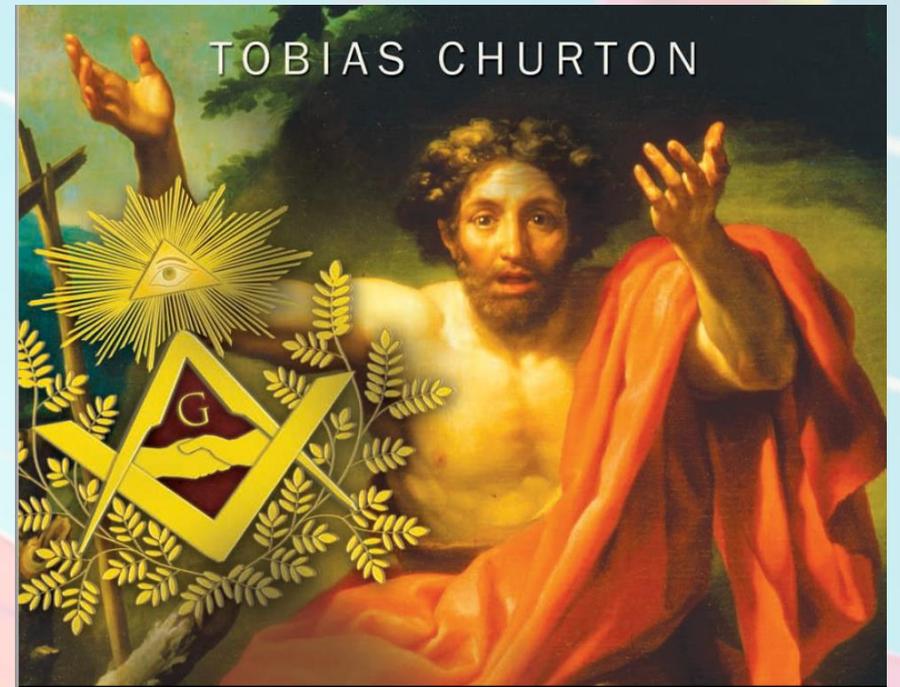
O
CASAMENTEIRO

DEUSAS E DEUSES DA FERTILIDADE => RITOS DA PRIMAVERA E COMEÇO DO VERÃO





Jacob Burckhardt
*Del paganismo
al cristianismo*



TOBIAS CHURTON

THE MYSTERIES OF
JOHN THE
BAPTIST

HIS LEGACY IN GNOSTICISM,
PAGANISM, AND FREEMASONRY

POR QUE DIA 24 DE JUNHO FOI ESCOLHIDO PARA SER O DIA DE SÃO JOÃO?

Segundo a Igreja : São João nasceu no dia 24 de junho, 6 meses antes de Jesus. Lembrar que segundo os Evangelhos, Maria visitou sua prima Isabel que estava grávida de São João ... e a Igreja colocou como fato que Isabel estava grávida de 3 meses ... e assim o nascimento de São João coincidiria com uma das mais importantes celebrações pagãs.

Mas ... A Igreja NÃO CELEBRAVA O NASCIMENTO, MAS MORTE DOS SANTOS!

Então, do mesmo jeito que aconteceu com o nascimento de Jesus, a Igreja associou uma festa importante dos povos pagãos a uma festa cristã: nesse caso, o São João.

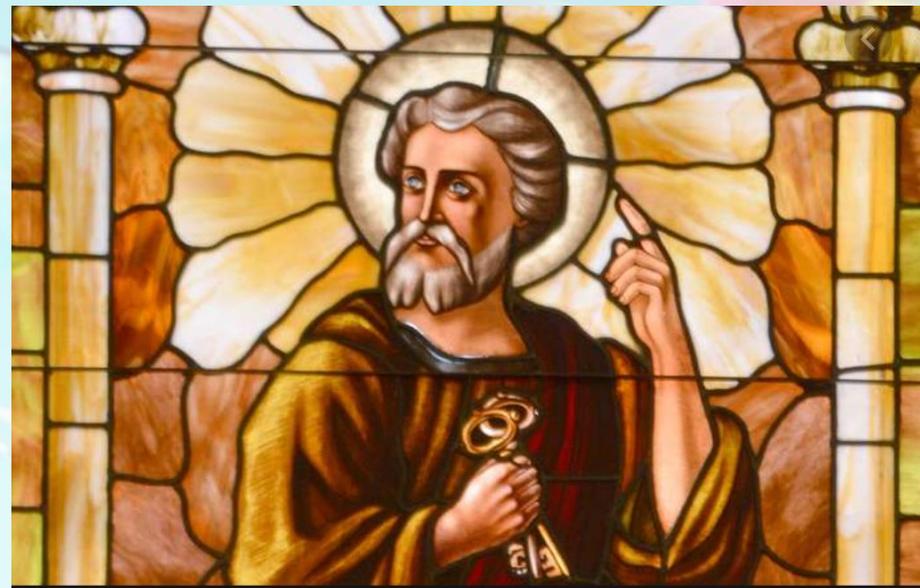
NOTA: OS GAÉLICOS E CELTAS E DEMAIS POVO NÓRDICOS CONTAVAM OS DIAS NÃO COMEÇANDO PELA MANHÃ MAS PELA NOITE. NÃO CELEBRAVAM O DIA MAS A NOITE! ENTÃO POR ISSO A VÉSPERA É TÃO IMPORTANTE: VÉSPERA DE PÁSCOA, VÉSPERA DE NATAL, ETC...



São João = 24 de junho

- Deserto => SOL
- Mel => FERTILIDADE
- Animais selvagens
- Imagem antiga é mais como um "selvagem"
- Mais próximo à imagem dos deuses pagãos
- O Cordeiro faz alusão a Jesus, o Cordeiro de Deus => MAS ERA TAMBÉM O PERÍODO DA TOSA DOS CARNEIROS!

São Pedro ⇒ 29 de junho



Pois também eu te digo que tu és Pedro, e sobre esta **pedra** edificarei a minha igreja, e as portas do inferno não prevalecerão contra ela;

E eu te darei **as chaves** do reino dos céus; e tudo o que ligares na terra será ligado nos céus, e tudo o que desligares na terra será desligado nos céus.

Mateus 16:18,19

A letter addressed in 601 by Pope Gregory the Great to Abbot Mellitus, giving him instructions to be handed on to Augustine of Canterbury, throws a vivid light on the process by which heathen sacrificial feasts were turned into Christian festivals. “Because,” the Pope says of the Anglo-Saxons, “they are wont to slay many oxen in sacrifices to demons, some solemnity should be put in the place of this, so that on the day of the dedication of the churches, or the nativities of the holy martyrs whose relics are placed there, they may make for themselves tabernacles of branches of trees around those churches which have been changed from heathen temples, and may celebrate the solemnity with religious feasting. Nor let them now sacrifice animals to the Devil, but to the praise of God kill animals for their own eating, and render thanks to the Giver of all for their abundance; so that while some outward joys are retained for them, they may more readily respond to inward joys. For from obdurate minds it is undoubtedly impossible to cut off everything at once, because he who strives to ascend to the highest place rises by degrees or steps and not by leaps.”{46}

Divination at Midsummer

Midsummer is a time for magic and divination, when the Sidhe and the spirits are abroad. The twelfth-century Christian mystic Bartholomew Iscanus declared, “He who at the feast of St. John the Baptist does any work of sorcery to seek out the future shall do penance for fifteen days.”¹³ Young girls would use the magic of the season to divine their future husbands. According to one charm, a girl should circle three times around the church as midnight strikes saying:

Capelinha de melão

Emilinha Borba

Capelinha de melão, é de São João

É de cravo, é de rosa

É de manjericão

Apanhei rosas pelos caminhos

As mensageiras do meu amor

Tu me fizeste, com seus espinhos

Uma coroa de dor

Capelinha de melão, é de São João

É de cravo, é de rosa

É de manjericão

Mandei-te cravos, tu não ligaste

E nem lhes deste nenhum valor

Com duros cravos, tu me pregaste

Na cruz do teu falso amor

Capelinha de melão, é de São João

É de cravo, é de rosa

É de...



Capelinha de Melão é de São João
É de Cravo, é de Rosa, é de Manjericão

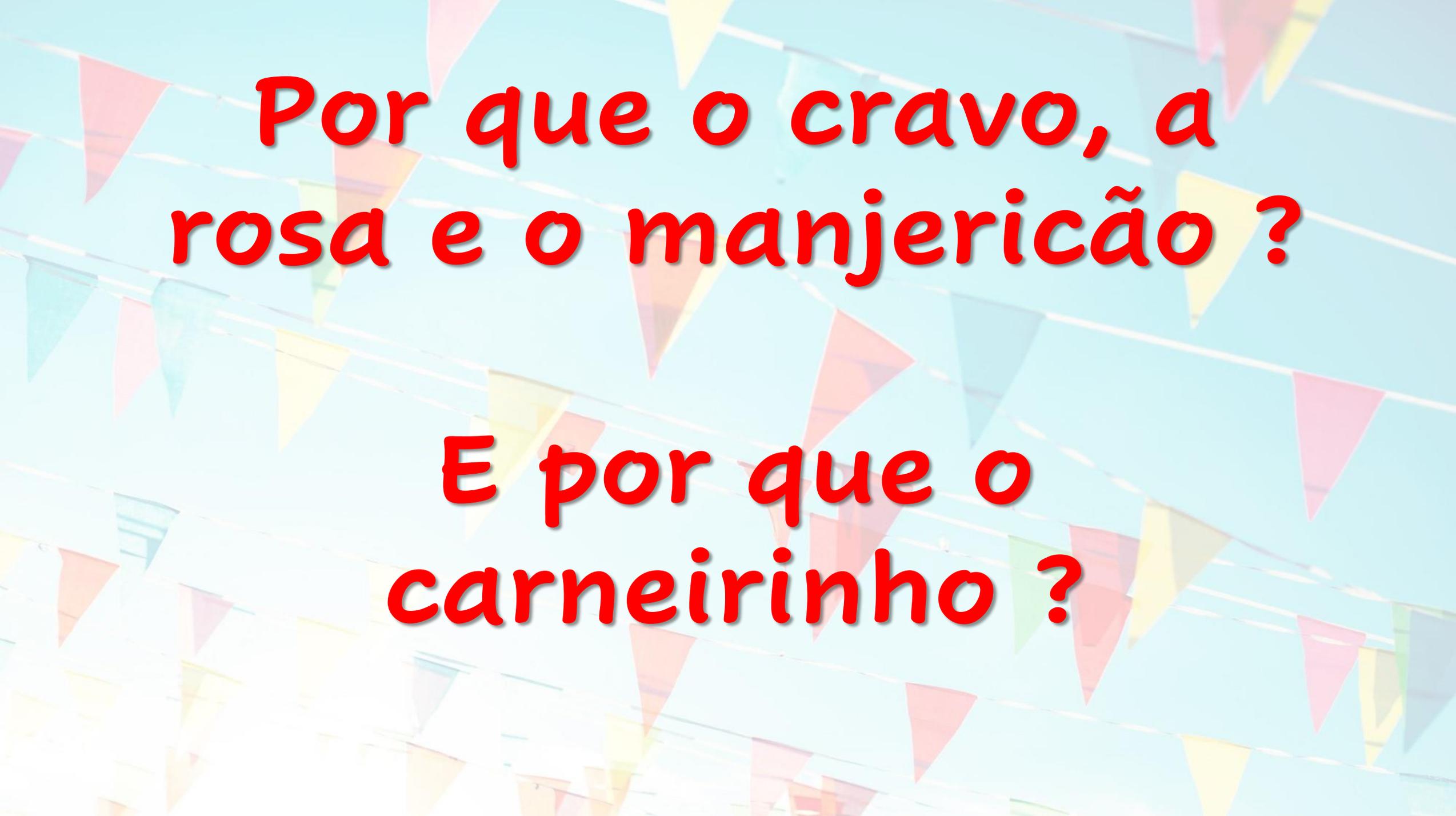
São João está dormindo
Não acorda, não!
Acordai, acordai, acordai, João!

(**Braguinha**)

Segundo Câmara Cascudo, o termo capelinha de melão designa um “grupo de foliões dos festejos populares sanjoanenses, ornados de capelas de folhagens, marchando em grupos em demanda do milagroso banho, e de volta em animadoras passeatas. É portanto, um folguedo popular em um pequeno povoado. Em Portugal “capela pode ser uma coroa de flores ou folhas. Como na canção a coroa pode ser de cravo, de rosa ou de manjerição. Em Caraúbas “a capela” é uma pequena coroa de flores feitas com flores do melão-são-caetano, que eram usados como ornamento nesses folguedos”.



Por que
não
podemos
acordar
São João
no dia da
sua festa ?



**Por que o cravo, a
rosa e o manjericão ?**

**E por que o
carneirinho ?**





**O pau de sebo e o roubo
das decorações no
passado**



A campfire with several logs is burning brightly on a sandy beach. The background shows a sunset over the ocean with a low mountain range in the distance. The sky is filled with warm orange and yellow light from the setting sun.

A FOGUEIRA

e os

FOGOS DE

ARTIFÍCIO

FOGO ⇒ DUAS FUNÇÕES

- ✓ “Fortalecer” o sol
- ✓ **PURIFICAÇÃO** ⇒ **ESSA É A QUE PERMANECE ATÉ HOJE ENTRE NÓS:**
 - ❑ Saltar a fogueira;
 - ❑ Guardar as brasas e cinzas da fogueira;
 - ❑ Purificar os animais com uma tocha (Peru, Bolívia, Colômbia ...);
 - ❑ Espalhar as cinzas da fogueira nos campos para obter boas colheitas;
 - ❑ Acender fogos nos 4 cantos do campo (antigo) para mandar embora os “demônios” e maus espíritos

SALTAR A FOGUEIRA JUNTO COM OUTRA PESSOA, DE MÃOS DADAS, CRIAÇA LAÇOS: É O “COMPADRAZCO”, VIRAR COMPADRES.

The monks

thought it their duty to strip any traces of Paganism from what they wrote, transforming Pagan gods and goddesses into ordinary men and women, heroes, and even Christian saints. We have to carefully unravel real Pagan myths and traditions from the knotted tangle of the whole. Fortunately, a good indicator of what actually took place is the survival of ancient folklore customs in the Celtic countries. From these we can guess at some of the older festivals that lie behind them. Prevalent among these is the celebration of Midsummer, with bonfires on tops of hills and cairns. These hilltop fires are a central part of this celebration in many parts of the world, a symbolic encouraging of the fire of the sun with "little brother" bonfire, lit on a hill, and therefore in a place as near to the sky as possible.



The Germanic tribes marked the summer solstice with huge bonfires to salute the victory of the sun over darkness and death. With the Christianization of the area it became the Feast of St. John or Johannisnacht (“John’s Night”). On St. John’s Eve in Bavaria fires were lit on the mountains



The first record in Ireland is from New Ross, a town of English settlers, on St Peter's Eve 1305, when the inhabitants 'stayed up at night and made fire in the streets'. Later in that century a monk of Lilleshall, in Shropshire, wrote that 'In the worship of St John, men waken at even, and maken three manner of fires: one is clean bones and no wood, and is called a bonfire; another is of clean wood and no bones, and is called a wakefire, for men sitteth and wake by it; the third is made of bones and wood, and is called St John's fire.

A tradição foi mantida pelos católicos, que dedicaram uma forma de fogueira diferente para cada santo: a quadrada é de Santo Antônio; a redonda de São João; e a triangular de São Pedro.



A quadrilha e a decoração

https://www.youtube.com/watch?v=VSD37PF2_Dw



QUADRILLE DU QUÉBEC – NOTAR A MUDANÇA DE VESTUÁRIO COM RELAÇÃO À NOBREZA!

<https://www.youtube.com/watch?v=tQsF6An2vPI>



Há quadrilhas em todos os países de influência francesa e inglesa, ex-colônias, principalmente onde onde escravos.

<https://www.youtube.com/watch?v=lz7L5cWSeqU>





**“Calleur” ⇒ do inglês, caller (aquele que chama, o que grita)
⇒ é o equivalente ao puxador de quadrilha.**

<https://www.youtube.com/watch?v=oGNDlinnobw>



TUR BALANCÊ ANAVAN ANARRIÊ



<https://www.youtube.com/watch?v=2C2GP9hL1U>



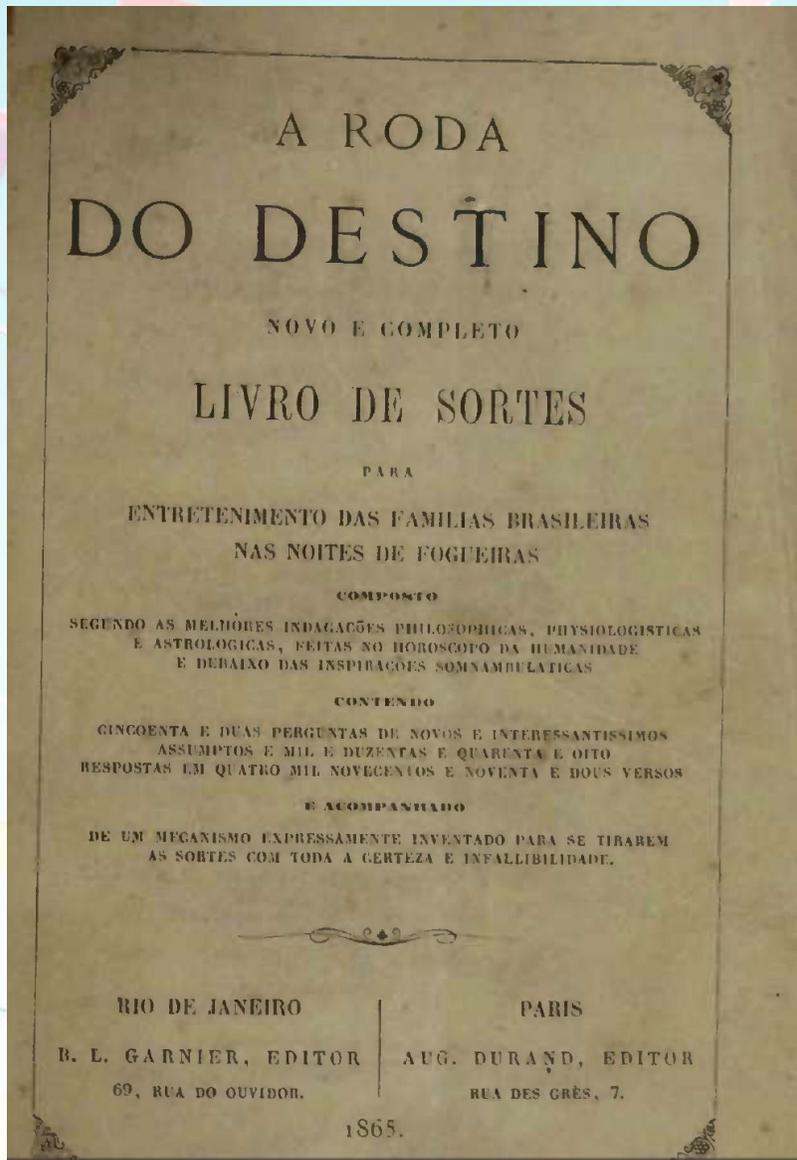
**SORTES E
ADIVINHAÇÕES**

SORTES E ADIVINHAÇÕES

- ❖ Em geral para as moças solteiras saberem se vão se casar e quem será o noivo (SANTO ANTÔNIO!)
- ❖ Previsão do futuro: viagens, morte ...
- ❖ **SEMPRE** feitas na **VÉSPERA DO DIA DO SANTO!** Como vimos anteriormente, é na passagem da noite para o dia que os seres mágicos e as forças ocultas aparecem!

ALGUMAS SORTES COMUNS ATÉ HOJE:

- Enfiar uma faca virgem no pé de bananeira que não deu cacho: as manchas na faca indicam o que vai acontecer com a pessoa (casamento, trabalho, viagens, morte ...);
- Clara de ovo no copo: o formato da clara vai indicar o futuro;
- Papezinhos com os nomes dos pretendentes amarrados nos cantos do lençol: o que estiver mais perto ao acordar é o nome do pretendente;
- Colocar os quadradinhos de papel com os nomes dos pretendentes num copo d'água: o que abrir é o nome do pretendente;
- Aliança amarrada com um fio sobre um copo d'água: o número de vezes que a aliança bate no copo é o número de anos ou meses para realizar o pedido.





As comidas e bebidas do São João no Brasil e no mundo

SÃO JOÃO DO CARNEIRINHO

Luiz Gonzaga / Guio De Moraes

Eu prantei meu mio todo no dia de São José
Se me ajuda a providença, vamos ter mio a grané
Vou cuiê, pelos meus carco, 20 espiga em cada pé
(Pelos carco, vou cuiê 20 espiga em cada pé)
Ai São João, São João do Carneirinho
Você é tão bonzinho
Fale com São José
Fale lá com São José, peça pra ele me ajudar
Peça pro meu mio dar
20 espiga em cada pé
Eu prantei meu mio todo no dia de São José
Se me ajudar, a providença, vamos ter mio a grané
Vou cuiê, pelos meus carco, 20 espiga em cada pé
(Pelos carco, vou cuiê 20 espiga em cada pé)

São José ⇨ 19 de março



Ai São João, São João do Carneirinho
Você é tão bonzinho
Fale com São José
Fale lá com São José, peça pra ele me ajudar
Peça pro meu mio dar
20 espiga em cada pé
Ai São João, São João do Carneirinho
Você é tão bonzinho
Fale com São José
Fale lá com São José, peça pra ele me ajudar
Peça pro meu mio dar
20 espiga em cada pé



TRADICIONALMENTE TEMOS ESSES ALIMENTOS ... MAS COMIDA
TAMBÉM EVOLUI!

BOLO ⇒ REDONDO, DOURADO
⇒ SOL

ALIMENTOS PREPARADOS NAS BRASAS, NA
FOQUEIRA OU NO FORNO:

- ✓ Batata doce
- ✓ Amendoim (paçoca e pé de moleque)
- ✓ Pipoca
- ✓ Pinhão
- ✓ Milho-verde assado
- ✓ Roletes de cana

ALIMENTOS AMARELOS OU DOURADOS:

- ❖ MILHO
- ❖ ABÓBORA
- ❖ BATATA-DOCE

**DERIVADOS DO
MILHO**

- Pamonha
- Curau
- Canjica
- Mungunzá (Salgado e doce)
- Bolo de milho
- Pipoca
- Milho na espiga
- Sorvete de milho verde





















PLAQUINHAS PARA COMIDAS

FESTA JUVENINA

- BOLOS
- PIPOCA
- PE DE MOLEQUE
- CACHORRO QUENTE
E MUITOS OUTROS!

www.fazendoanossafesta.com.br COPYRIGHT ®

PLAQUINHA
DE PIPOCA

PIPOCA

BOLO

CACHORRO
QUENTE

PE DE
MOLEQUE

COCADA





Macarrones – aletria doce



As we have to start somewhere, we approach the Mediterranean and go to Mallorca to ask Andoni Sarriegi, editor of the *Gourmets* magazine and author of the **Ajo Negro** blog about the celebrations in his land. “Where there are more dishes related to this festivity is in Menorca. These days veal dumplings with tomato sauce and peppers are prepared there, a recipe that has replaced a medieval formula with hazelnut sauce”. As for the sweet section, Sarriegi points out that “as a typical dessert of this celebration, there is the famous and ancient *menjar blanc* in its sweet version: flavored milk and mixed with corn or rice flour”.

In Ibiza and Formentera, the *Sant Joan macarrons* are typical, a dessert that, according to Sarriegi, is like rice pudding but substituting this cereal for a kind of curly noodles,





Coca de Sant Joan. WIKIMEDIA COMMONS

Andorra: boiled wine and broth

The celebrations in Andorra are, in some way, within the Catalan sphere, although they present interesting differences. The chef and writer Antonio Jesús Gras, who lives in the Principality, recounts how the gastronomic tradition of the festival has focused on drinking *vi bullit* since the 23rd : for each liter of wine 200 grams of sugar, some wefts of cinnamon, skin orange and lemon, 3 or 4 cloves of aromas, nutmeg and some pieces of dried apricots. "This becomes *cremat* when a couple of cups of coffee are added to it when it starts to boil."

Things got even more serious on the 24th in the town of Sispony, where a good broth was made by putting the best of the house in the pot. "Then came what had been boiled in that broth: lamb or beef, seasonal salad with ham, sausage and bringuera, the most noble sausage. It had giblets, rinds, blood, eggs, salt and pepper, and four hours of cooking. It continued with a chicken in *cocotte* with plums, pine nuts and spring onions. For dessert, the coca, accompanied by cream or sugared almonds ".





Alicante: coca with tuna

Returning to the south, we stop in the province of Alicante, from where Gregory Rome (**Restaurante Brel, El Campello**), finalist in the latest edition of the Madridfusión Revelation Chef contest, points out that in El Campello family and friends gather on the beach with baskets of food and boards to make a bonfire to celebrate the solstice. "The typical food is the *coca amb tonyina* that the mothers or grandmothers prepared in advance, something good, easy, cheap and for the whole family. It is also typical to eat figs, since the season begins on those dates." to the liquid section Gregory highlights that "the traditional drink on 23 and 24 is the dove, which consists of dry anise and water."

ESPANHA

And don't forget to try the traditional delicacies typical of this day: "cachelos" (baked potatoes) with grilled sardines, downed with some "**Queimada**", a potion (punch) of Orujo (a Galician distilled liquor) with fruits and lots of sugar prepared in a cauldron (or a hollow pumpkin) while chanting a spell. It'll definitely transport you back to another time, if not the ambiance, the amount of alcohol! (50+% alc)



Mouchos, curuxas, sapos e bruxas.

**Demos, trasgos e diaños,
espíritos das neboadas veigas.**

**Corvos, píntegas e meigas:
feitizos das menciñeiras.**

**Podres cañotas furadas,
fogar dos vermes e alimañas.**

Lume das **Santas Compañas,
mal de ollo, negros meigallos,
cheiro dos mortos, tronos e raios.**

**Ouveo do can, pregón da morte;
fuciño do sátiro e pé do coello.**

**Pecadora lingua da mala muller
casada cun home vello.**

**Averno de Satán e Belcebú,
lume dos cadáveres ardentes,
corpos mutilados dos indecentes,
peidos dos infernais cus,
muxido da mar embravecida.**

**Barriga inútil da muller solteira,
falar dos gatos que andan á xaneira,
guedella porca da cabra mal parida.**

**Con este fol levantarei
as chamas deste lume
que asemella ao do Inferno,
e fuxirán as bruxas
a cabalo das súas vasoiras,
índose bañar na praia
das areas gordas.**

**¡Oíde, oíde! os ruxidos
que dan as que non poden
deixar de queimarse no augardente
quedando así purificadas.**

**E cando este beberaxe
baixe polas nosas gorxas,
quedaremos libres dos males
da nosa alma e de todo embruxamento.**

**Forzas do ar, terra, mar e lume,
a vós fago esta chamada:
se é verdade que tendes máis poder
que a humana xente,
eiquí e agora, facede que os espíritos
dos amigos que están fóra,
participen con nós desta Queimada.**

Andalusia: sardines, ham, San Juan casserole and pericones

We finish the tour of the Mediterranean coast in the south, in Malaga, where Rafa Sánchez, chef in **Konün** points out that San Juan begins in the afternoon, long before the sun sets. "People move to the different nearby beaches and start preparing the moragas, barbecues that are prepared on the beach. Said barbecues cannot be made with fire directly in the sand as in the past, but with their own container for it (or using the barbecues that the municipalities put on some beaches) ".

If there is a sardine-loving territory in the south, that is Malaga, so the typical meal of the night of San Juan could not be other than "sardines on the barbecue, the star dish that night. "In some places, the City Council puts boats filled with sand where you can make your own skewers, although that is already a pro level. It is common to make cubes of sangria where with a saucepan you set up a *self-service* ".



From Malaga we go to the province of Granada, where the EFE journalist Pilar Martín is from. She tells us that, in Granada, where people live most strongly is in the town of Lanjarón, as well as in others on the Costa Tropical, such as Motril, Almuñecar or Salobreña. "Lanjarón celebrates its patron saint festivities on this holiday, which are called del Agua y del Jamón. After taking a dip, the participants are presented with a tasting of Granada ham dishes." Not far away, in the fishing villages of the coast Granada, for the night of San Juan the **Cazuela** de San Juan is prepared , "a dessert of Nasrid origin with the pumpkin as the protagonist."

In Navas de San Juan, already in Jaén, the most typical are the sweets: the mantecados and, above all, the pericones. That, according to Carmen Martínez, from the **Carmina en la Cocina** blog , has been made since 1945 with the Pastry Pastry recipe, based on flour, eggs, extra virgin olive oil and sugar.



Fiesta del agua en Lanjaron



CAZUELA DE SAN JUÁN



PERICONES DE NAVAS DE SAN JUAN

- Es el dulce típico por excelencia de Navas de San Juan, siendo elaborado con productos cien por cien naturales: huevos frescos, harina, azúcar y aceite de oliva virgen extra.
- Ingredientes:
 - 1 vaso de aceite
 - Una docena de huevos
 - 1/2 kilo de azúcar
 - 1 kilo de harina de repostería
- Calienta aceite de oliva en una sartén. Una vez ahumado, se aparta y se deja enfriar.
- Separa las claras y las yemas de 6 huevos.
- Montas las 6 claras con el medio kilo de azúcar hasta que se haga un merengue y lo reservas.
- Calienta el horno a 150 grados encendiendo tanto la parte de arriba como la de abajo.
- Mezcla el aceite ya frío, junto con las 6 yemas que ha quedado y los otros 6 huevos enteros con la harina que admita, hasta que hagas una pasta que puedas manejar bien.
- Con las manos untadas de harina, se hacen bolas con esa masa y se extienden de forma alargada, o en forma de rosco. Coloca la masa en una placa de horno untada con aceite. Mételes en el horno hasta que se doren (unos 20/25 minutos).
- Una vez dorada la pasta, se recubre con las claras y el azúcar a punto de nieve y se mete en el horno a muy pocos grados, lo justo para que se seque, y con cuidado de que no se queme.
- Una vez sacados del horno, se cubren con más merengue y se dejan enfriar.

Basque Country: cider and zurracapote

In the Basque Country the celebration also has its importance and, as in many other areas, it is closely linked to rituals related to the rural world and the change of season. Xabier de la Maza, founder of **The Loaf**, talks about what the party is like in San Sebastián: “As in other cities and towns, the night of San Juan in Donostia is linked to fire. In all the squares of the neighborhoods, as well as on the beaches, bonfires are usually lit. In Donostia, the most relevant activity is the one that takes place with the blessing of the tree (ash tree) in the Plaza de la Constitución, on the 23rd in the afternoon.”.

Gastronomically, however, Xabier does not find a tradition that is related to the festival.

In other areas of the Basque Country where San Juan is one of the main festivals, there are gastronomic traditions. In Tolosa (Guipúzcoa), for example, it is customary for gastronomic societies to prepare food to share with the participants in the different parades. And for a few years, in addition, a cider sample has been held in which, along with the drink, rations of cod and chorizo with cider are distributed. In Laguardia (Álava), there is no party in San Juan without zurracapote, that drink of the sangria family that Laguardia people share with family, friends and participants in the party (and that people from La Rioja also love with passion).



Albacete: gazpachadas

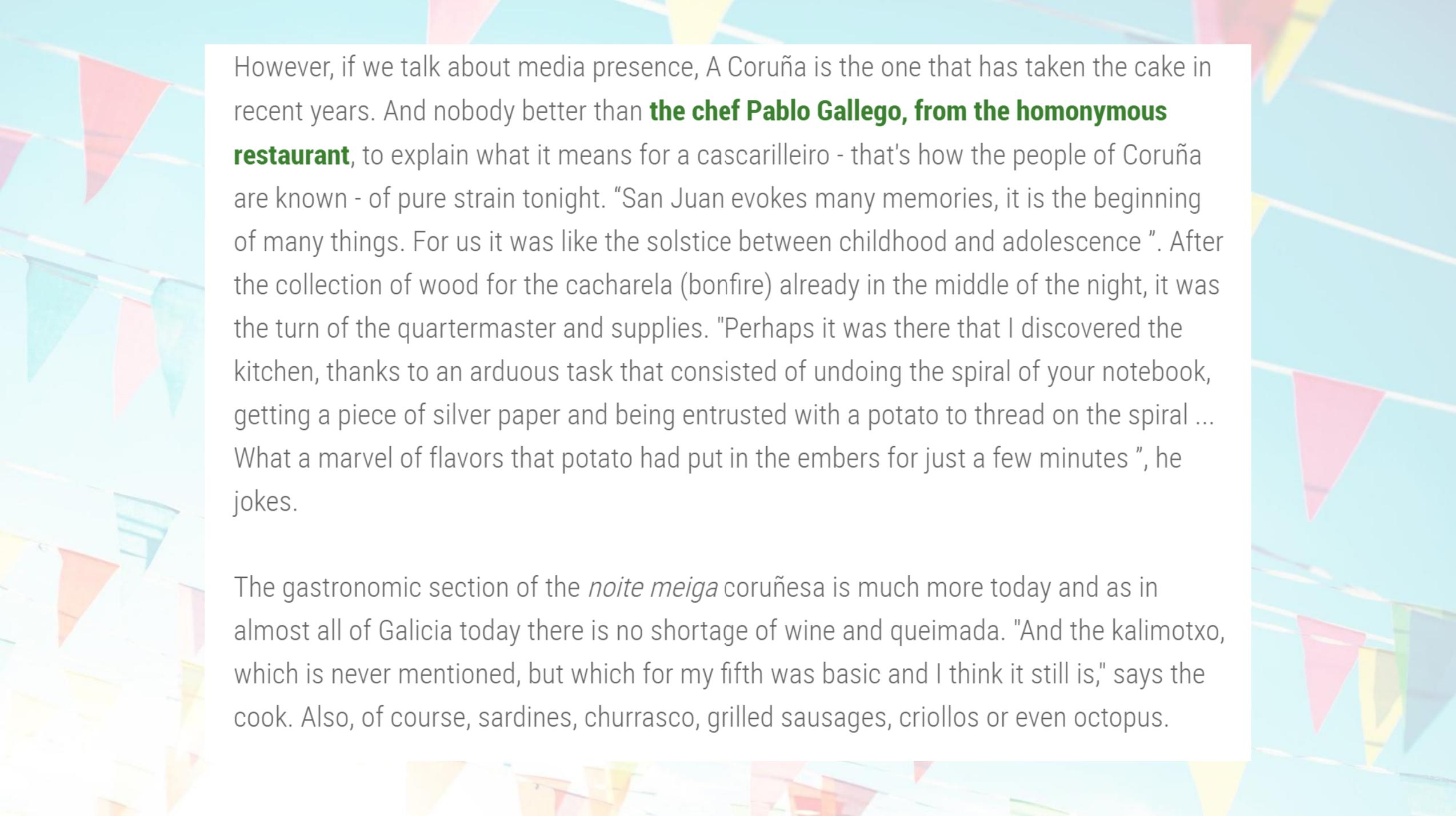
In Castilla-La Mancha, San Juan is the patron saint of Albacete. **Mamen Juan** tells us that in the feast of this saint, the most characteristic are surely the drinks, "cuerva y paloma". "And also" the popular gazpachadas that are usually made that day. "



Galicia: 'sardiñadas', queimadas, threads with wine and mussels

In Galicia we have also dragged our love for the San Xoán festivities for a long time. In 1760, the priest of the Ourense village of Abruciños wrote that “on the eve of San Juan at dusk they bring a pipe (a barrel) of wine to the field, gathering young men and women there with bagpipes and drums and other unworthy incentives with which they spend and they spend all night offending God all the time. And there we continue, two and a half centuries later, fans of incentives and giving everything until the sun rises and beyond.

The gastronomic part, of course, has its importance. Along with sardiñadas and queimadas, which until the seventies were less common, some distinctive celebrations are held in the estuaries. In Poio (Pontevedra) the festivities begin eating rosca with red wine and in Serres (Muros, A Coruña) they end them with a great popular mussel.



However, if we talk about media presence, A Coruña is the one that has taken the cake in recent years. And nobody better than **the chef Pablo Gallego, from the homonymous restaurant**, to explain what it means for a cascarilleiro - that's how the people of Coruña are known - of pure strain tonight. "San Juan evokes many memories, it is the beginning of many things. For us it was like the solstice between childhood and adolescence ". After the collection of wood for the cacharela (bonfire) already in the middle of the night, it was the turn of the quartermaster and supplies. "Perhaps it was there that I discovered the kitchen, thanks to an arduous task that consisted of undoing the spiral of your notebook, getting a piece of silver paper and being entrusted with a potato to thread on the spiral ... What a marvel of flavors that potato had put in the embers for just a few minutes ", he jokes.

The gastronomic section of the *noite meiga* coruñesa is much more today and as in almost all of Galicia today there is no shortage of wine and queimada. "And the kalimotxo, which is never mentioned, but which for my fifth was basic and I think it still is," says the cook. Also, of course, sardines, churrasco, grilled sausages, criollos or even octopus.

PORTUGAL

Portugal: sardines, chorizo and leek strokes

On the other side of the border, in Portugal, we are still in sardine territory, although there the importance of the celebration of San Juan is somewhat blurred. In fact, the Portuguese take this celebration at least as seriously as it is done in Spain so, taking advantage of the fact that on June 13 in San Antonio, on 23 San Juan and on 29 San Pedro, who is going to settle for one day? or two parties being able to have the whole month? That is, in summary, what happens in the Portuguese June, known as the month of Popular Saints, and although each city has its biggest festival - for example Lisbon is centered in San Antonio and Porto in San Juan - the festivals, the celebrations, popular marches and, yes, also feasts follow one another throughout those four weeks.

But let's go to the North, a territory that, with the permission of Évora, is the epicenter of the San Juan, the festivities of San Juan in the neighboring country. The gourmet **Virgilio Gómes** highlights that the attention in Porto is taken by "the sardines or the grilled chorizo with bread, which are accompanied with salads, especially roasted peppers. On the 24th there is also a tradition of eating lamb or young lamb roasted in the oven".

ITÁLIA

La notte delle streghe:

in una notte magica, non possono certo mancare le streghe che, come vuole la leggenda, pare si radunino attorno ad un *grande noce* di Benevento, in cerca delle erbe che aumentano i loro poteri magici, ma vengono spaventate dal rumore dei festeggiamenti, che, con canti, balli e falò accesi, servono proprio ad allontanare loro ed altri spiriti maligni.

Proprio durante questa notte, si raccolgono le noci verdi, ancora acerbe, che servono per preparare **il Nocino**, chiamato anche **il liquore delle streghe**.

Quindi, il 24 giugno si raccolgono le noci (possibilmente da mani femminili), si tagliano in 4 parti e si lasciano in infusione con l'alcol e aromi (chiodi di garofano e cannella) fino alla notte di san Lorenzo (10 agosto). Dopo di che, si filtrano noci e aromi e si aggiunge lo sciroppo di acqua e zucchero all'infuso rimasto. Si lascia riposare un mese e si imbottiglia. E' pronto per la vigilia di Ognissanti.

Un ottimo digestivo, a conclusione di una cena abbondante, tipica di occasioni speciali, come questa.





©Mariangela Raquso

ITÁLIA

La notte delle lumache:

questa di san Giovanni è una festa di pace, armonia e felicità, ricca di pensieri e propositi positivi per l'avvenire. L'opposto di quello che, nel Medioevo, simboleggiavano le lumache che, con le loro corna, venivano identificate col diavolo, rappresentando così la discordia e, perciò dovevano essere, in qualsiasi modo, eliminate.

“Per ogni corna di lumaca mangiata la notte di San Giovanni una sventura era scongiurata”.

Ecco perché **le lumache di san Giovanni** è diventato il piatto tipico della festa, soprattutto nel Centro Italia. Cotte, non a caso, con un soffritto di aglio e cipolla e condite con salsa di pomodoro e mentuccia, maggiorana, origano e prezzemolo, a sottolineare l'importanza dei benefici magici di queste erbe.



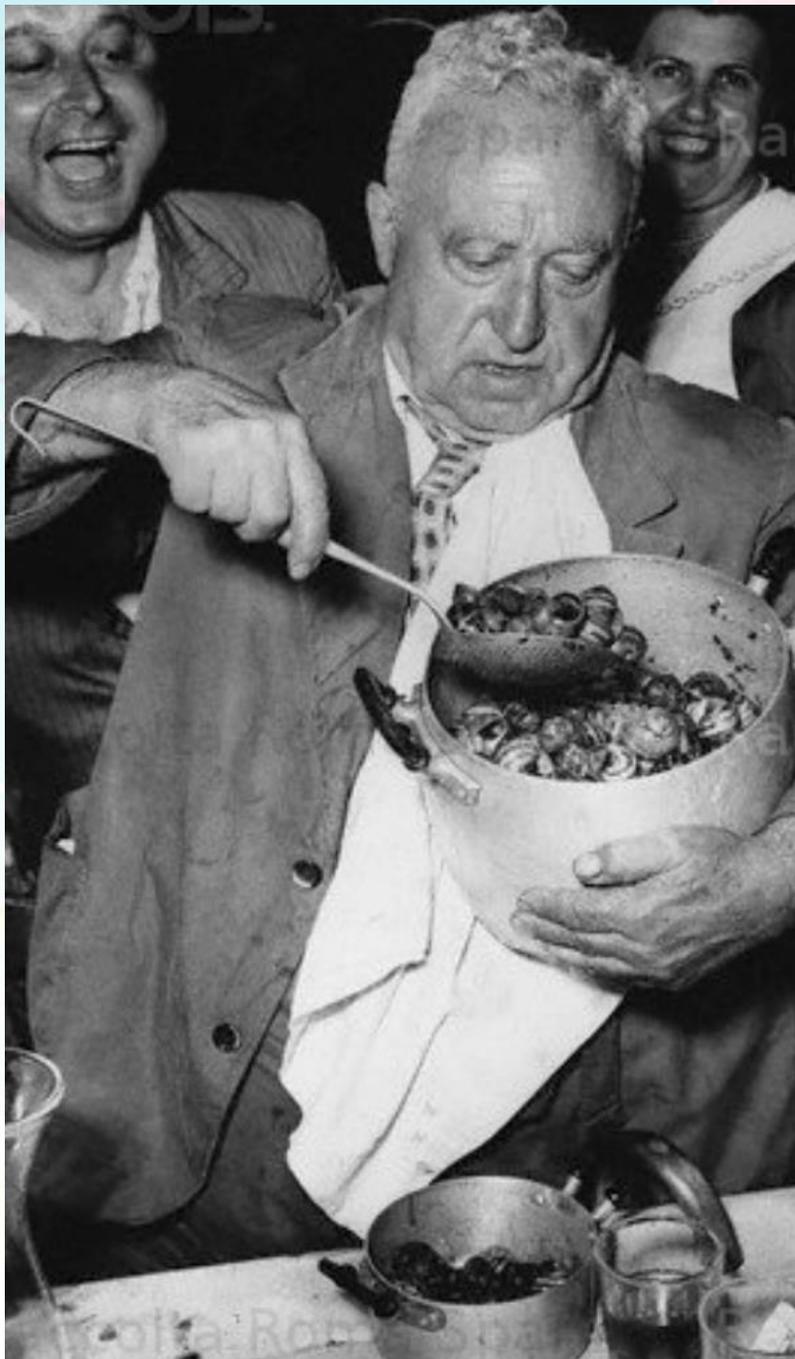
ITÁLIA

La notte delle erbe:

si dice, che le erbe raccolte nella notte di san Giovanni, abbiano il potere di preservare dalle malattie e dal malocchio, di aumentare la bellezza o addirittura di prevedere il futuro, tutto grazie alla *rugiada* che le bagna nella notte. Tra le più note ci sono: l'iperico, chiamato anche erba di san Giovanni, l'artemisia, la verbena, il ribes rosso, e anche aglio, cipolla, sambuco, lavanda, camomilla, mentuccia, ortica, salvia e rosmarino.

Con alcune di queste erbe, a Parma e in parte dell'Emilia Romagna, ancor oggi, è tradizione preparare i **Tortelli d'erbette**, con un ripieno di ricotta e un mix di erbe che varia da paese in paese, da gustare in cortile, ma con la porta di casa aperta per favorire i *benefici influssi rugiadosi*.





ARGENTINA

La noche de San Juan se celebra el 24 de junio, fecha en la cual ocurre (a la inversa que en Europa) el solsticio de invierno austral, durante tal fecha se encienden fogatas en los barrios o pueblos (muchas veces denominadas fogaratas y otras veces judas cuando hay una efigie en la fogata), en torno a tales fogatas se reúnen principalmente niños y jóvenes; ha sido tradición cocinar batatas o boniatos (denominadas localmente "batatas" y "papas") en las mismas y también saltar sobre tales fogones.

BOLÍVIA

Tradicionalmente se realizaban hogueras familiares en las cuales se quemaban (atizaban) muebles y cosas viejas de madera que se reunían a lo largo del año anterior y también se atiza la leña, este acto representaba quemar, deshacerse de lo viejo para dar paso a lo nuevo. La celebración de San Juan se llevaba a cabo en torno a la fogata, y a fin de mantenerse calientes, se consumían platillos calientes típicos, como ser el apí y los buñuelos. También se disfrutaba de un ponche caliente o un sucumbé, esta última bebida hecha con singani (agua ardiente de uva) y leche calentada al fuego, ya que en Bolivia se tiene al 23 de junio como la noche más fría del año. Los niños juegan con fuegos artificiales; los jóvenes y los adultos bailan y saltan la fogata.

Otro dato importante es que esa noche también se **comen hot dog (conocidos también como panchitos)** alrededor de la fogata y debido a tal tradición es que grandes empresas de embutidos sacan promociones durante el mes de San Juan y en especial el día, esto es en todas las ciudades de Bolivia.



Ingredientes

- 2 litros de leche
- 1 ramita de canela
- 1 clavo de olor
- Azúcar, singani y canela molida a gusto

Preparación

- Hervir la leche con la canela, el clavo de olor y el azúcar.
- Retirar del fuego la leche y agregar el singani batiendo con un molinillo o batidora, hasta que se forme espuma.
- Servir y agregar canela molida por encima para decorar.





Apí y buñuelos

HIPERMAXI
siempre los precios más bajos

LAS MEJORES OFERTAS PARA ESTE
SAN JUAN

CON NOSOTROS
AHORRAS MÁS

FIESTA DE SAN JUAN



Te espero el día
Jueves 23 de junio
Hrs. 19:00



Ven a celebrar la fiesta de San Juan
en tu Club, te ofrecemos:

- * Juegos infantiles y juveniles
- * El show de MORANGUINA
- * Globo loco
- Chura's catering ofrecerá:
- * Panchitos
- * Choripanes
- * Manzanas dulces
- * Frutillas con chocolate
- y para los mayores el famoso
- * Sucumbé



PANCHITOS

SINGANÍ



Menú Fiesta de San Juan



Salados

Panchitos.....	7 Bs
Choripanes.....	12 Bs
Pacumutos con yuca.....	30 Bs
Hamburguesas con papa frita.....	18 Bs
Sándwich de Chola.....	20 Bs
Asadito Vallegrandino.....	40 Bs

Dulces

Manzanas dulces.....	5 Bs
Frutillas con chocolate.....	5 Bs
Brownie.....	10 Bs
Torta tres leches.....	10 Bs

Bebidas

Sucumbé.....	15 Bs
Vino Malbec Navarro Correa.....	120 Bs
Vino Malbec Norton.....	120 Bs
Ron Havana 7 años.....	180 Bs
Singani Casa Real.....	100 Bs
Sodas y refrescos	





PISUMISU

