

## Elementos da Cultura Regional Região Centro-Oeste

A cultura do Centro-Oeste brasileiro é bem diversificada, pois recebeu contribuições principalmente dos indígenas, paulistas, mineiros, gaúchos, bolivianos e paraguaios. Elencamos aqui alguns aspectos da cultura dessa região que podem ser explorados com as crianças, para que conheçam um pouco mais da região em que moram e possam preservar as tradições.



Fotografia: Artesanato da região Centro-Oeste

Fonte: André Fernandes (2017)



Fotografia: Capim-colonião

Fonte: André Fernandes (2017)



Fotografia: Jabuticaba

Fonte: André Fernandes (2017)



Fotografia: Pequi, fruta típica na região Centro-Oeste

Fonte: André Fernandes (2017)

## PARA BRINCAR

### De abóbora faz melão

Forma-se uma roda e todos cantam a música abaixo enquanto giram e dançam.

A partir de "vai na casa do Juquinha", todos têm de fazer o que a música mandar.

De abóbora faz melão

De melão faz melancia

Faz doce, sinhá (2x)

Faz doce de cocadinha

Quem quiser aprender a dançar

Vai na casa do Juquinha (2x)

Ele pula, ele roda (pulam, depois giram)

Ele faz requebradinha" (rebolam)

(Cancioneiro popular, autoria desconhecida)



Fotografia: Melancia - Creche privada Salvador (BA)

Fonte: André Fernandes (2017)



## PARA BRINCAR

### **Esconde-esconde objetos**

Uma das crianças é escolhida para esconder um objeto em uma sala, enquanto as outras esperam do lado de fora. Quando o objeto já está escondido, as outras crianças voltam à sala e vão procurá-lo, guiadas pela pessoa que escondeu. Ela deve dizer "está quente" quando uma criança se aproxima do objeto escondido ou "está frio" quando ela se afasta. Quem encontrar o objeto marca ponto e o esconde na rodada seguinte.

**Dica:** modifique a forma da brincadeira se trabalha com bebês. O adulto pode esconder o brinquedo e usar o “quente” e “frio” para conduzir a criança, orientando e conduzindo a achar o objeto.



## CANTAROLANDO

### **A menina que está na roda**

A menina que está na roda

É uma gata espichada

Tem a boca de jacaré

E a saia remendada

Lá vem seu Juca-ca

Com a perna torta-ta

Dançando valsa-as

Com a Maricota-ta

Papai me disse-se

Que é pecado-do

Subir no morro-ro

Com namorado-do

(Cancioneiro popular, autoria desconhecida)



## LENDAS

### **Pé de Garrafa**

O Pé de Garrafa é um bicho folclórico que vive nas florestas, mas raramente é visto pelas pessoas. Seus gritos agudos são sempre ouvidos, algumas vezes amedrontando os caçadores e outras os confundindo, como se fossem gritos de familiares perdidos no mato. Os gritos são multiplicados em várias direções, por isso desorienta quem o segue, fazendo-o se perder na mata. O vestígio inconfundível do Pé de Garrafa é um rastro redondo, profundo, lembrando perfeitamente um fundo de garrafa. Daí o nome do monstro com corpo de homem e coberto por pelos, umbigo branco, um único olho e um chifre localizado na testa, apenas um braço, mão com grandes garras e uma perna que não possui pé, e sim um formato de fundo de garrafa. Segundo a lenda, só se consegue escapar do Pé de Garrafa se o seu umbigo branco for atingido. Esse é o seu ponto de fraqueza.



## LENDAS

### **A Mãe do Ouro**

A Mãe do Ouro é uma mulher bonita, de longos cabelos, que vive em lugares montanhosos. Representada como um passarinho ou lagarto, nas noites claras ela aparece como uma bola de fogo, com longa cauda que brilha. Diz a lenda que um velho escravo, cansado de trabalhar no Rio Cuiabá procurando ouro sem encontrar durante sete dias, foi castigado por seu patrão. Numa tarde, apareceu a linda mulher, que o ajudou, pedindo-lhe em troca muitas fitas e flores. Ela salvou o escravo da fúria do patrão, deu-lhe alegrias por ter encontrado ouro e vingou-se da crueldade do ambicioso dono. Essa mulher era a Mãe do Ouro, que fazia brotar tesouros naquelas terras.



## CURIOSIDADES

Você sabia que no Pantanal existem vários animais que estão em vias de extinção, como a onça-pintada, a capivara, o cervo-do-pantanal e o tuiuiú?

**Dica:** aproveite para pesquisar animais em extinção e dialogar com as crianças sobre o assunto.



## CELEBRANDO

### **Cavanhada**

Encenação de uma batalha medieval realizada ao ar livre, onde um grupo de cavaleiros se veste de azul, representando os cristãos, e um grupo de cavaleiros se veste de vermelho, representando os mouros. A festa tem duração de três dias, e o desfecho é a vitória dos cristãos sobre os mouros e a conversão destes para o cristianismo. É a festa mais conhecida da região Centro-Oeste.



## CELEBRANDO

### **Congada de Catalão**

A festa divide-se em duas partes: a religiosa, com missas, procissão e terço, e a folclórica, que consiste em apresentação de música e dança e de visitas às casas de moradores pioneiros da região. A festa começa com os ternos de congos (grupos de dançarinos) reunidos na Igreja de Nossa Senhora do Rosário. Após a alvorada, os cantadores saem pelas ruas. Durante toda a semana acontecem a novena e a visitação às casas. De origem africana, o ritual era realizado inicialmente apenas por integrantes da Irmandade do Rosário. Hoje, tem caráter popular.



## CULINÁRIA TÍPICA

### Receita de abobrinha recheada com carne moída

#### Ingredientes

4 abobrinhas médias

300g de carne moída

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassado

1 xícara de extrato de tomate

2 tomates

50g de queijo parmesão

Cheiro-verde, sal e pimenta-do-reino a gosto

#### Modo de preparo

Lave as abobrinhas e corte-as ao meio, no sentido do comprimento. Retire a polpa e raspe até ficar um espaço vazio. Cozinhe as abobrinhas com sal em água fervente. Após cozidas, reserve. Para fazer o recheio, coloque o óleo em uma panela e refogue o alho e a cebola. Em seguida, insira a carne moída, pimenta-do-reino e sal. Frite bem. Depois adicione tomate e a polpa que foi retirada da abobrinha. Deixe alguns minutos e, por fim, acrescente o cheiro-verde. Coloque o recheio nas abobrinhas, polvilhe queijo ralado e depois leve ao forno para gratinar.

**Dica:** Pode-se fazer outro recheio da sua preferência, como frango, tomate e queijo, ricota ou a abobrinha árabe (que é toda recheada por dentro com arroz e carne moída).





## CULINÁRIA TÍPICA

### **Furrundu**

#### **Ingredientes**

3 mamões verdes

2 rapaduras

Gengibre, cravo e canela a gosto

#### **Modo de preparo**

Rale os mamões e lave bem, até retirar todo o leite. Leve ao fogo com a rapadura, gengibre, cravo e canela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. O ponto pode ser de colher ou de tablete. Sirva com queijo.

## ARTESANATO

### Capim-colonião

A palha era usada como enchimento dos colchões dos escravos que chegaram em navios vindos da África e, como se adapta bem a climas tropicais, tomou conta de diversas regiões do país. Porém, é na região Centro-Oeste que o jeito diferente de trançar a palha cria tramas surpreendentes em bijuterias e artigos de decoração.



Fotografia: Capim-colonião

Fonte: André Fernandes (2017)



Fotografia: Capim-colonião

Fonte: André Fernandes (2017)



## DANÇANDO

### Siriri

É dançada por homens e mulheres, inclusive crianças, ao som da viola de cocho – instrumento típico da região e reconhecido como patrimônio nacional –, do ganzá e do mocho. Ao dançar, os dançarinos parecem estar fazendo brincadeiras indígenas.