



casa JUNiNA

Dicas, ideias e inspirações para
organizar um arraial na sua sala e
divertir toda a família.

S U P E R
minipreço



Além de ser um dos eventos mais esperados do ano, a festa junina é uma tradição antiga que tem tudo a ver com família. Afinal, ela reúne o que há de melhor: **comidas gostosas, brincadeiras, música e caracterizações para garantir a risada e boas memórias.**

Mesmo em casa, você pode organizar uma festa junina especial para manter a tradição e curtir junto com as crianças. Confira as dicas e inspirações que preparamos para você!



DECORAÇÃO



A decoração é uma das principais características das festas juninas. Bandeirinhas, estampas e muitas cores são indispensáveis para entrar no clima de São João.

Confira como fazer quatro decorações fáceis para o seu arraial em casa.

Bandeirinhas

Você só precisa de papel manteiga colorido, uma tesoura, cola e um barbante. Para fazer todas as bandeirinhas iguais, utilize um molde, depois, basta fazer o desenho no papel manteiga, recortar e colá-las no barbante. Na internet você encontra moldes, que podem facilitar ainda mais!



Chapéus de palha

Os chapéus de palha são baratinhos e superversáteis. Além de utilizá-los na caracterização de toda a família, você ainda pode enchê-los com doces e outras comidas típicas e deixá-los expostos na mesa junto com as outras delícias. Compre alguns de diferentes tamanhos e enfeite com fitas, laços e tecidos.



Flores

O que não pode faltar em uma festa junina é cor, e as flores artificiais são ótimas para isso. Elas colorem, alegam e podem ser aplicadas de várias formas. Utilizar garrafas de vidro e potinhos de conserva como vaso, por exemplo, é uma ótima ideia para caprichar ainda mais na decoração!



Fogueira

Não é porque a festa junina é em casa que não pode ter fogueira. Use rolos de papel toalha para reproduzir a lenha. Para o fogo, amasse folhas de papel manteiga vermelhas, amarelas e laranjas, depois desamasse e organize-as de forma que pareçam chamas. O efeito fica incrível!



BRINCADEIRAS



As brincadeiras de festa junina são fáceis de reproduzir em casa. Para as crianças, elas são indispensáveis. O melhor é que só a etapa de preparação já é uma verdadeira diversão. Separamos três ideias para você organizar para os pequenos. **Confira!**



Tiro ao Alvo

Clássica e divertida, essa brincadeira só precisa de latinhas de alumínio e uma bolinha. Mas, caso você queira deixá-la ainda mais legal, peça para as crianças personalizarem as latinhas com tintas e carinhas. Quando estiverem prontas, é só empilhá-las para que sejam o alvo. Quem derrubar mais latinhas com menos arremessos de bola, ganha!



Pescaria

Imprima da internet o molde de peixinhos. Recorte-os, cole de dois em dois e, no meio deles, coloque um clipe de papel. Deixe todos os peixes em uma bacia. Para finalizar as preparações, corte pedaços de barbante e, em uma das pontas, cole um pedaço de imã, na outra, amarre a varinha. Agora é só começar a pescaria e a diversão!



Jogo das Argolas

Para esta brincadeira, você vai precisar de argolas de plástico e várias garrafas pet cheias de água. Se quiser envolver os pequenos na preparação, peça para eles personalizarem as embalagens. Quando estiverem prontas, coloque uma garrafa perto da outra e marque uma distância de cerca de 1,5m para as crianças se posicionarem. Quem acertar mais argolas, ganha a brincadeira!

PRATOS TÍPICOS



Não tem como mentir: a melhor parte das festas juninas são os pratos típicos. Na sua casa, isso não pode ser diferente! Para deixar a mesa farta e irresistível, você pode comprar alguns doces prontos, como pé de moleque e doce de leite. O toque final fica por conta de algumas receitinhas simples e deliciosas que você mesma pode preparar. **Nós te ensinamos algumas delas!**

Quentão

O quentão é uma delícia e superfácil de fazer. Você só precisa colocar em uma panela 1 garrafa de vinho tinto suave, 1 copo de cachaça, 1 copo de água, 5 colheres de sopa de açúcar, 2 canelas em pau, 2 colheres de cravo-da-índia e 1 pedaço de gengibre a gosto. Leve todos os ingredientes ao fogo, deixe ferver por cinco minutos e está pronto! Para dar um toque especial, você pode adicionar marshmallow ou gemada. Fica uma delícia!



Paçoca de Colher

Paçoca já é uma delícia, mas você pode deixá-la ainda melhor. Leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 1 xícara e meia de leite e 1 colher de sopa de manteiga. Mexa bem em fogo médio até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione 500g de amendoim sem pele, tostado e triturado grosseiramente e 1 lata de creme de leite sem soro. Sirva em potinhos, quente ou frio. As crianças vão adorar!



Torta de Cachorro-Quente

Surpreenda as crianças com uma nova versão de cachorro-quente! Corte em cubos 3 tomates, 1 cebola, 1 pimentão amarelo e 500g de salsicha. Misture tudo, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve. Para a massa, bata no liquidificador 2 xícaras de leite, 3 ovos, 1 xícara de óleo, 3 colheres (sopa) de queijo ralado, 12 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó e sal a gosto. Coloque metade da mistura em uma forma untada, despeje o recheio e finalize com o restante da massa. Deixe assar em forno pré-aquecido em 180 °C até dourar.

