

The background features a light blue grid pattern overlaid with various geometric shapes, primarily triangles and hexagons, in shades of green and yellow. A white rectangular frame with a dark grey border is centered on the page.

Região Centro-Oeste

Brincadeiras:

BALANÇA CAIXÃO

Muito conhecida, a brincadeira tem sua origem na Cidade de Goiás (GO) e é feita da seguinte forma:

Muito conhecida, a brincadeira tem sua – uma criança se senta em um banco e será considerada como rei/rainha. Outra fica de servo/serva e apoia o rosto no colo do rei/rainha. As demais formam uma fila atrás da criança que está servindo, apoiando-se nas costas umas das outras. Daí, a fila balança para os lados enquanto as crianças cantam em coro: “Balança caixão, Balança você, Dá um tapa nas costas e vai se esconder”. Nesse ponto, o último da fila dá um tapinha nas costas do colega da frente e se esconde. Isso deve ser feito até chegar ao servo/serva, que deve procurar as outras crianças.

AMARELINHA:

Uma das brincadeiras de rua mais tradicionais do Brasil, tem sua origem em Cuiabá, no Mato Grosso! Primeiro, o grupo desenha a amarelinha no chão, assim como na figura. Depois, um a um, precisam atravessar a amarelinha. O primeiro participante joga uma pedrinha no número 1 e, depois, vai pulando com

um pé só os quadrados e, com os dois, os retângulos, um em cada número. Quando chegar ao “céu”, pula com os dois pés juntos e retorna, da mesma forma. Ao chegar ao quadrado 2, precisa pegar a pedrinha que ficou no quadrado 1 e, em seguida, saltar fora. Se a pedrinha estiver em um dos retângulos, o número do lado deve ser pulado com um pé só. O jogo segue com a pedrinha sendo lançada em cada número e, a cada vez que for apanhada, o jogador deve pular fora. Quando o jogo todo for completado e o participante chegar ao “céu”, ele deve fazer o caminho de volta.

Danças:

Catira

A Catira é uma dança brasileira de origem desconhecida. Ela é realizada por homens que, estando em frente um para o outro, sapateiam e batem palmas no ritmo da viola. Primeiramente, o violeiro começa a dança e os homens que vão dançar fazem um passo que consiste em bater o pé e a mão e depois dar seis pulos. O violeiro passa a entoar a moda de viola e os homens continuam a executar os passos da dança, que recebem o nome de “Serra Abaixo” e “Serra Acima”. A Catira termina quando eles executam o passo chamado Recortado e as duas fileiras mudam de lugar, sendo que o violeiro passa de uma extremidade a outra.

MATO GROSSO

Siriri:

É uma das danças mais antigas do estado e pode ser dançada por homens e mulheres. São duplas que dançam em rodas ou fileiras e bailam com a ajuda de instrumentos como o mocho, o ganzá e o cocho.

Primeiramente, os homens cantam o “baixão” e os outros batem palmas. Em fileiras, os participantes passam a fazer reverências, alternando entre homens e mulheres.

Cururu:

É uma dança realizada por homens que dançam para homenagear os santos e citam passagens bíblicas.

Além disso, eles comentam acontecimentos políticos e cumprimentam a população enquanto dançam.

Vilão

Nessa dança, há uma divisão entre os dançarinos: há os batedores, balizadores, músicos, regente e o chefe do grupo. Os batedores são responsáveis por utilizar um bastão de madeira que são usados para bater no bastão dos outros dançarinos. A dança é realizada conforme o ritmo da música e o apito do regente. São diversas coreografias, finalizadas por movimentos bem rápidos.

Tambor

Os dançarinos formam uma roda e fica apenas uma pessoa no centro. Todos cantam e seguem o ritmo com a ajuda de um tambor. Os passos mais executados por eles são a Jiquiaia, o Serrador e Negro Velho. Os dançarinos vão trocando de posição para que todos possam passar pelo centro da roda.

Culinária\Comidas

A culinária da região Centro-Oeste é diversificada: traz referências e traços de pratos indígenas, como o uso da mandioca e outras raízes. As carnes bovina, suína e caprina também são comuns. Ingredientes como o pequi (do Cerrado), raízes e peixes conferem toque regional saboroso aos pratos tradicionais.

Galinhada com pequi e guariroba

Costume local, o pequi (amarelinho, confere essa cor à galinhada) é uma fruta bastante difundida na culinária goiana e faz parte de receitas doces e salgadas. Pode ser roído, com muito cuidado para não machucar os dentes com os espinhos cravados em seu caroço. A guariroba é a palmeira do cerrado: dela se extrai um palmito de sabor mais amargo que complementa com harmonia o frutinho amarelado.

Empadão goiano

Anteriormente chamada de empada goiana, a torta leva recheio farto em ingredientes e sabores: frango desfiado, azeitonas, linguiça, lombo ou pernil frito, ovos cozidos, queijo de Minas e guariroba.

Caldo de piranha

Este é um prato tradicional pantaneiro. De preparo simples e nutritivo, é consumido no dia a dia do mato-grossense. O peixe, abundante nos rios da região, tem fama de afrodisíaco. A ele, acrescenta-se cebola e pimentão, além de especiarias como pimenta malaguera e manjericão. Em algumas receitas, o leite de coco é usado para adoçar o sabor.

Mojica de pintado

Saboroso, o pintado não apresenta espinhos, o que deixa o sua versão guisada fácil de ser consumida. Acompanhado com mandioca (de origem indígena, mojica significa “o que vem do rio com mandioca”), pode vir com arroz e pirão.

Caribéu

Este também é um guisado, mas feito com carne seca, em pedaços, e mandioca. O prato acompanha as comitivas dos peões que atravessam o pantanal levando as boiadas. O segredo é o ponto, para que a mandioca não fique empapada.

Locro

Um dos pratos mais populares do Mato Grosso do Sul, há dúvidas sobre sua origem, que poder ser paraguaia ou, talvez, argentina. Trata-se de um ensopado à base de milho, abóbora e feijão branco.

Alunos:

Artur Amaral e Guilherme Mauricio

6 B