

O MELHOR SÃO JOÃO DO MUNDO É O SEU

RECEITAS, TRADIÇÕES E PEQUENOS
DETALHES QUE TRANSFORMAM
SUA MESA NO PALCO DA FESTA.



SÃO JOÃO



2026

QUEM AMA PREFERE!

ÍNDICE

QUANDO A COZINHA VIRA FESTA 3

RECEITAS DE SÃO JOÃO

BOLO PÉ DE MOLEQUE 4

PÉ DE ZUMBI (MANAUÊ) 5

BOLO DE FUBÁ CREMOSO 6

PÉ DE MOÇA 7

COXINHA DE CUSCUZ COM CARNE SECA 8

DICAS PARA O SEU ARRAIÁ 9

SIMPATIAS 15

BRINCADEIRAS 19



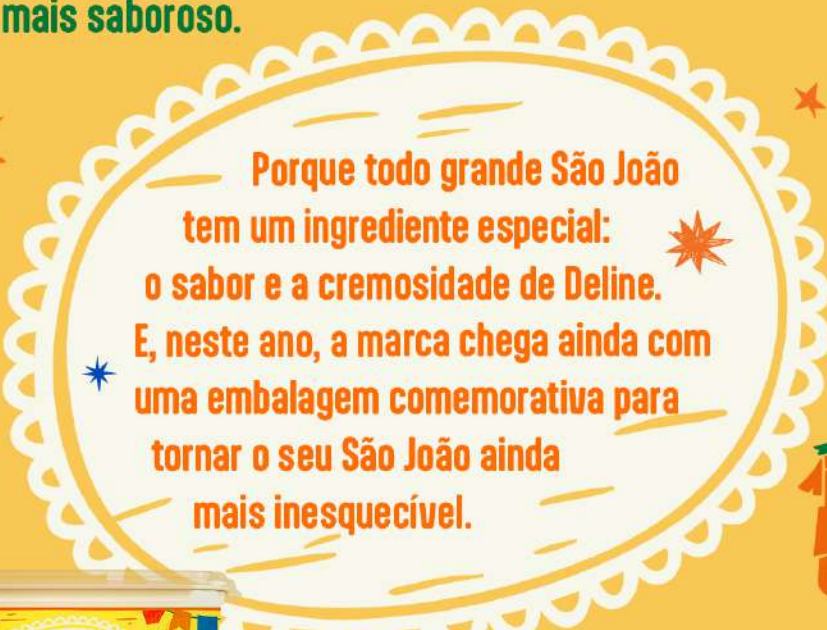


São João é a época do ano que aquece corações e fogões por todo o Brasil - especialmente no Nordeste, onde a celebração ganha ritmos vibrantes, sabores inesquecíveis e tradições que atravessam gerações.

De Caruaru (PE) a Campina Grande (PB), palco de algumas das maiores festas de São João do mundo, essa herança cultural nasceu ainda no período colonial e segue viva até hoje nos arraiais das comunidades rurais e urbanas, nos encontros em família e nas reuniões entre amigos.

É para celebrar esse legado que Deline traz este e-book: um guia para ajudar você a criar o melhor São João do mundo - o seu São João.

Aqui, você vai encontrar dicas para montar e decorar sua festa, sugestões de brincadeiras tradicionais para entrar no clima da celebração e, claro, receitas e inspirações para deixar tudo ainda mais saboroso.



Porque todo grande São João tem um ingrediente especial: o sabor e a cremosidade de Deline. E, neste ano, a marca chega ainda com uma embalagem comemorativa para tornar o seu São João ainda mais inesquecível.





BOLO PÉ DE MOLEQUE



INGREDIENTES

- Amendoim torrado e moído
- Açúcar mascavo
- Farinha de mandioca
- Leite de coco
- Ovos
- Deline

CURIOSIDADE

No Nordeste, o bolo pé de moleque é presença garantida no São João e tem origem nas receitas feitas em engenhos, usando ingredientes locais como mandioca e rapadura

MODO DE PREPARO

Misture tudo até formar uma massa firme, coloque em forma untada e leve ao forno até dourar. Fica rústico, úmido e com sabor marcante de festa junina.





PÉ DE ZUMBI (MANAUÊ)



INGREDIENTES

- Massa de mandioca
- Coco ralado
- Deline
- Açúcar
- Sal

CURIOSIDADE

O nome “pé de zumbi” vem do formato alongado e rústico do doce, que lembra um “pé” e ajuda a chamar atenção nas mesas de São João.

MODO DE PREPARO

Misture tudo, modele em formato alongado e asse até ficar dourado por fora e macio por dentro.





BOLO DE FUBÁ CREMOSO



INGREDIENTES

- Fubá
- Leite
- Açúcar
- Ovos
- Queijo ralado
- Deline

CURIOSIDADE

O fubá vem do milho moído, um ingrediente que já era usado pelos povos indígenas muito antes das festas juninas existirem.

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, despeje na forma e leve ao forno até firmar. O segredo é o contraste entre a casquinha e o interior bem cremoso.





PÉ DE MOÇA



CURIOSIDADE

Uma versão mais macia e cremosa do clássico pé de moleque perfeita pra quem gosta de doce que derrete na boca.

INGREDIENTES

- Amendoim
- Leite condensado
- Açúcar
- Deline

MODO DE PREPARO

Leve tudo ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Depois é só espalhar, deixar esfriar e cortar em pedaços.





COXINHA DE CUSCUZ COM CARNE SECA



INGREDIENTES

- Flocão de milho
- Água
- Sal
- Carne seca desfiada
- Cebola
- Deline

CURIOSIDADE

A carne seca é um dos ingredientes mais tradicionais do Nordeste, criada como forma de conservação e que acabou virando protagonista em receitas cheias de sabor.

MODO DE PREPARO

Hidrate o cuscuz, cozinhe e modele recheando com carne seca refogada. Depois, é só dourar levemente para criar uma casquinha irresistível.



DICAS PRA UM SÃO JOÃO



DICA DE DECORAÇÃO

Com poucos elementos, dá pra transformar qualquer espaço em um verdadeiro arraial. Use bandeirinhas coloridas, toalha xadrez e chapéus de palha. Potes com milho, amendoim e paçoca decoram e ainda servem os convidados.



As bandeirinhas não podem faltar. Variar a forma e as cores sempre deixa muito mais divertido.



DICAS PRA UM SÃO JOÃO ARRETADO



DICA DE UTENSÍLIOS

A própria cozinha pode virar parte da decoração. Mini raladores, peneiras, colheres de pau, formas antigas e utensílios de barro ajudam a criar uma mesa mais rústica, acolhedora e com cara de São João bem tradicional.



DICAS PRA UM SÃO JOÃO ARRETADO

DICA DE ILUMINAÇÃO

A luz faz toda a diferença no clima da festa. Pisca-pisca, cordões de mini lâmpadas e lanternas ajudam a criar um ambiente aconchegante e com a cara das tradicionais noites de São João.



Monte uma playlist com forró, piseiro e clássicos juninos. A música ajuda a entrar no clima e transforma qualquer encontro em festa.



DICAS PRA UM SÃO JOÃO ARRETADO



DICA DE MESA

Deixe tudo fácil de pegar e compartilhar.
Bolos já fatiados, comidinhas separadas em porções
e doces servidos em potinhos ou copinhos deixam a
mesa mais prática, convidativa e com aquele clima
gostoso de festa de São João.



DICAS PRA UM SÃO JOÃO ARRETADO

DICA DE ARTESANATO

Faça suas próprias bandeirinhas com papel colorido, tecido ou até jornal. Recorte em formatos diferentes, prenda em um barbante e espalhe pelo ambiente, é simples, barato e já cria o clima de arraíá.



Monte mini espantalhos com palha, retalhos de tecido e barbante. Eles podem decorar a mesa ou a entrada da festa e ainda viram um charme.

SÃO JOÃO SEM SIMPATIA NÃO É SÃO JOÃO

SIMPATIA DO NOME NO PAPEL

Escreva os nomes em pedaços de papel, coloque embaixo do travesseiro e veja qual sobra pela manhã. Tem gente que acredita que ali pode estar o nome do futuro amor.



SÃO JOÃO SEM SIMPATIA NÃO É SÃO JOÃO

SIMPATIA DAS FRUTAS

Na noite de noite de São João,
algumas pessoas colocam
frutas dentro de uma bacia com
água. Diz a tradição que a fruta
escolhida de olhos fechados
revela sorte e prosperidade
para o próximo ciclo.



SÃO JOÃO SEM SIMPATIA NÃO É SÃO JOÃO

SIMPATIA DO MILHO

Coloque espigas de milho perto da porta.
Isso simboliza fartura e abundância para
a casa durante o resto do ano.



EM TODA FESTA, DIVERSÃO É TRADIÇÃO

CORREIO ELEGANTE

Frases carinhosas, bilhetes divertidos e mensagens anônimas deixam a festa mais leve e cheia de risadas.

Como fazer: distribua papéis coloridos para os convidados escreverem recados cheios de carinho e escolha alguém para entregar as mensagens durante a festa.

EM TODA FESTA, **DIVERSÃO** É TRADIÇÃO

PESCARIA

A diversão aqui é pescar prendas, doces e pequenas surpresas durante o arraíá.

Como fazer: use varinhas improvisadas e "peixes" de papel com brindes, guloseimas ou desafios divertidos escritos. Vale também pedir para os convidados levarem prendas surpresa para deixar a brincadeira ainda mais animada.

EM TODA FESTA, DIVERSÃO É TRADIÇÃO

CADEIA DO AMOR

Quem entra na brincadeira vai parar na cadeia mais divertida da festa.

Como fazer: escolha "xerifes" para prender convidados de brincadeira até pagarem uma prenda ou desafio.



EM TODA FESTA, DIVERSÃO É TRADIÇÃO

BINGO JUNINO

Perfeito pra reunir todo mundo em volta da mesa e deixar o clima ainda mais animado

Como fazer: distribua cartelas simples e sorteie números ao longo da festa, com pequenos brindes para os vencedores.

EM TODA FESTA, **DIVERSÃO** É TRADIÇÃO

QUADRILHA

Mais do que dança, a quadrilha é um dos símbolos mais tradicionais do São João.

Como fazer: organize pares, escolha alguém para comandar os passos e prepare uma boa playlist de forró.

O MELHOR SÃO JOÃO DO MUNDO É O SEU

REUNIR QUEM VOCÊ GOSTA COMPARTILHAR
SABORES E CELEBRAR TRADIÇÕES DO SEU JEITO.
COM UM TOQUE DE DELINE, CADA DETALHE DO
SEU SÃO JOÃO FICA AINDA MAIS GOSTOSO.



QUEM AMA PREFERE.