



Jabuti 20
24
PROJETO SEMIFINALISTA



Ô TREM BOM!







**Queijo
mineiro**

Ô TREM BOM!



**Conceição
DO MATO DENTRO**

PREFEITURA MUNICIPAL 2021-2024
JUNTOS POR UM NOVO TEMPO



2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Queijo mineiro: ô trem bom! / Organizadores: José Santos, Selma Maria, Paloma Comparato. São Paulo : Lá e Cá Empreendimentos Culturais, 2023.
48 p. il.

ISBN: 978-65-998068-9-6

1. Queijo. 2. Alimentos. I. Santos, José. II. Kwasne, Selma Maria. III. Comparato, Paloma. IV. Título.

CDD 637.35

Bibliotecário Responsável: Oscar Garcia - CRB-8/8043

Índice para catálogo sistemático:

1. Queijo. Alimentos 637.35



Esta obra é licenciada por uma Licença Creative Commons:

Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

Você tem o direito de copiar e redistribuir esta obra em qualquer suporte ou formato, de acordo com os termos seguintes: 1. Atribuição – Você deve dar o crédito apropriado, prover um *link* para a licença e indicar se mudanças foram feitas. Você deve fazê-lo em qualquer circunstância razoável, mas de nenhuma maneira que sugira que o licenciante apoia você ou seu uso; 2. NãoComercial – Você não pode usar o material para fins comerciais; 3. SemDerivações – Se você remixar, transformar ou criar a partir do material, você não poderá distribuí-lo modificado.

Os termos desta licença também estão disponíveis em:

https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.pt_BR.



Sumário

- 4 O PATRIMÔNIO (DELICIOSO)
DE MINAS GERAIS
- 5 QUEIJO: TRADIÇÃO E MEMÓRIA
- 6 SOBRE ESTE LIVRO
- 8 *Fatia 1*
QUANTA HISTÓRIA TEM
DENTRO DE UM QUEIJO
- 24 *Fatia 2*
QUANTO QUEIJO TEM
DENTRO DE UMA HISTÓRIA
- 42 GLOSSÁRIO
- 45 MAPAS
- 47 EQUIPES ESCOLARES
- 47 AGRADECIMENTOS
- 47 FICHA TÉCNICA



O PATRIMÔNIO (DELICIOSO) DE MINAS GERAIS

É uma grande alegria lançar um livro sobre algo tão importante na cultura mineira e concepcionense: o queijo. Mais do que um alimento, o queijo carrega consigo tradições locais e muita história, sendo um verdadeiro patrimônio de Minas Gerais. É por meio dele também que muitos pequenos produtores conseguem garantir a sua renda.

Presente diariamente nas nossas refeições, o queijo é produto de muito trabalho e muito conhecimento. Em Conceição, diversos órgãos acompanham a produção para garantir qualidade e produtividade.

Esperamos que este livro possa contribuir para ampliar nossos saberes acerca de um alimento tão comum e valioso para nós.

José Fernando Aparecido de Oliveira
Prefeito de Conceição do Mato Dentro



QUEIJO: TRADIÇÃO E MEMÓRIA

Das minhas memórias de infância, muitas envolvem queijo. Desde o pão de queijo saindo quentinho do forno, até as tardes tomando um café acompanhado de um delicioso pedaço de queijo. Ainda hoje, muitas dessas cenas se repetem no meu dia a dia.

O queijo perpassa não só a minha memória pessoal, mas também a memória coletiva. É um símbolo importante para nosso município, carrega cultura, tradição, conhecimentos antigos e familiares, e muito, muito amor.

Este é um livro apoiado pela Secretaria de Educação e do qual temos muito orgulho. Gostaria de agradecer a todos que ajudaram na elaboração e que contribuem diariamente para manter viva a memória do povo mineiro.

Um beijo e um queijo!

Juliana Rajão

*Secretária Municipal de Educação
de Conceição do Mato Dentro*



SOBRE ESTE LIVRO

Lá atrás, um dia, em algum lugar no mundo, alguém curioso quis experimentar leite de vaca. Bebeu e gostou. Depois surgiu o coelho e, então, o queijo. Muitas técnicas foram criadas e desenvolvidas por conta da surpresa, do imprevisto e da experimentação. Para se inventar milhares de tipos de queijos, com seus variados gostos e texturas, precisou-se de séculos de aprendizado. Vários erros viraram acertos.

O queijo que fazemos aqui é conhecido como Queijo Minas Artesanal - Região Serro. Pois a região conhecida no passado colonial como Comarca do Serro Frio abrange a histórica cidade do Serro e muito mais: Dom Joaquim, Alvorada de Minas, Conceição... São apenas dez os municípios que podem fazer este queijo serrano, orgulho da gastronomia mineira.

Este livro está repartido em dois pedaços. Primeiro, traz um pouco da história do queijo no mundo até chegar no município de Conceição do Mato Dentro, em Minas Gerais. Para isso, contamos com o valioso apoio do veterinário e grande apoiador de pequenos produtores, Carlos Frederico Caldeira de Abreu, da Emater (MG). Também Vinícius Lopes Ribeiro, veterinário e profissional da Secretaria Municipal de Agricultura de Conceição, nos auxiliou e nos orientou em visitas a produtores.

Na segunda fatia, há uma produção de textos, fotos e desenhos vindos das oficinas de formação com crianças e educadores das E. M. de Córregos, E. M. José Maurício Alves e E. M. Levindo Pinto de Oliveira. Na sala de aula, espaço de aprendizado, fermentaram palavras que viraram poemas e histórias sobre o queijo.

Ao final do livro, há um glossário que inclui palavras sobre a produção de queijo, mas também as que aparecem ao longo do livro e que podem ser um pouco complicadas. Para saber se uma palavra está no glossário, basta ver se ela está **em destaque**.

Mastigue este livro como se fosse um delicioso queijo!

Boa leitura!

José Santos, Selma Maria e equipe editorial



Quanta história tem dentro de um queijo!

O queijo foi inventado há tanto tempo, que os reis no Egito Antigo, os **faraós**, já se deliciavam com este alimento!

Hoje, é comum comer um pedaço de queijo acompanhado por um cafezinho, algumas quitandas e muitas conversas. Mas nem sempre a vida foi assim. Vamos conhecer a sua origem?

SERET, QUEIJO PARA OS EGÍPCIOS

Atótis foi um faraó do Egito que viveu por volta de 3 mil anos a. C. Na sua **tumba**, em Saqqara, foram descobertos dois vasos de cerâmica (como o da ilustração). Em cada um deles estavam **hieróglifos** com a palavra “seret”, que significava queijo. Portanto, em cada vaso havia um queijo!



Selma Maria

A ORIGEM DO QUEIJO

Estudos apontam que o queijo surgiu há mais de nove mil anos (por volta do ano 7 mil a. C.), quando os humanos buscaram novas formas de conservar o leite – é aí que surge, primeiro, o **leite coalhado**, e depois, o queijo.

Lá no continente africano, no Egito, é que aparecem os primeiros registros sobre esse alimento.

O povo egípcio, que vive na África desde 3 mil anos a.C., foi um dos primeiros a incluir o leite e o queijo em sua alimentação. No vale do rio Nilo, havia pastagens com muito gado. As vacas e os bois eram tão queridos, que a deusa Hathor, a deusa dos céus, era representada com chifres sagrados sobre a cabeça.



Selma Maria

Na foto, a produtora Irenice de Fátima Mariano Bicalho, mais conhecida como Nicinha, está acompanhada de muitos tesouros mineiros, os queijos artesanais. Nicinha é produtora rural e presidente da Ampaq (Associação Municipal dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro).



Maria Selma Aguiar

NA ROMA ANTIGA

O queijo era produzido e comercializado por todo o império. Os geniais queijeiros romanos contribuíram para seu aprimoramento e conservação, além de criarem novos tipos, como o Pecorino Romano, que existe até hoje. Como tinham mania de conquista e guerra, fizeram colônias em lugares distantes. E levaram essas técnicas para outros povos que ainda não o conheciam. E aí cada um resolveu fazer o seu, à sua maneira.

Usamos neste livro vários *memes* para brincar com essa paixão que o mundo tem pelo queijo. Feitos com humor, imagens e palavras, os *memes* são piadas que se espalham rapidamente pela internet.

A palavra “mimeme” vem do grego “mimesis”, que significa imitação. Entre copiar e criar, fizemos nossos próprios *memes* com as crianças da da E. M. Cônego Antônio Madureira e da E. M. Therezinha Maria de Jesus, de Conceição do Mato Dentro! Nas fotos, a aluna Damares Vitória da Silva, do 4º ano.

NA GRÉCIA

Na mitologia grega, o queijo teria sido criado por Aristeu, filho do deus Apolo. E esse alimento já aparecia num livro muito importante, escrito há 29 séculos e lido até hoje: *A Odisseia*, de Homero. Nele, acontecem as aventuras de Ulisses e sua difícil viagem de volta para casa. Em uma passagem sobre o temível **ciclope** Polifemo, soubemos que o monstro criava cabras para produzir queijo.



Selma Maria



Camilo Kuasne

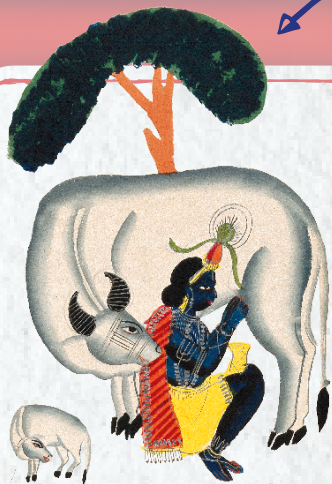
sem queijo

com queijo

Krishna é uma das divindades mais importantes da religião hindu. Na imagem, Krishna ordena uma vaca, animal que é muito importante para os **hindus**.

NA ÍNDIA

O queijo é feito na Índia há mais de 4,5 mil anos! A Índia fica no continente asiático e lá existem vários queijos bem populares, como o *paneer*, o *chhena* e o *khoa*. Outros tipos são o *dahi*, o *chhurpi* e o *kalari*. Nesse país com mais de 1 bilhão de pessoas, cerca de 500 milhões são vegetarianas, ou seja, não comem carne. Por isso, os alimentos feitos com leite são tão apreciados pelos indianos. A Índia, por sinal, é o país que mais produz e consome leite no mundo.



NA IDADE MÉDIA

Durante esse período da história ocidental, o queijo tornou-se um queridinho dos europeus. Foi quando surgiram alguns tipos famosos, como o gorgonzola e o *roquefort*. Eles estavam sempre na busca de fazer com que o leite durasse mais tempo, o que ajudava no armazenamento e no comércio. Dependendo da região em que era fabricado, o queijo mudava de cor e de gosto. E quem gostava de ser queijeiro eram os **monges** medievais.



Domínio Público

O desenho retrata a produção de queijo na Idade Média europeia.

O GÊNIO DO SERTÃO E UM MINEIRO

Uma criança estava indo para a escola e no caminho encontrou um objeto diferente, brilhante. Era uma lâmpada mágica. Ao esfregá-la, um gênio apareceu no meio da fumaça:

– Obrigado, obrigado. Você me libertou e tem direito a três pedidos!

– Então, você me vê um queijo aí – respondeu a criança.

O gênio estalou os dedos e surgiu um enorme queijo mineiro.

– Qual o segundo pedido?

A criança pensou por um instante e disse:

– Uai, outro queijo.

– De novo? – E o gênio fez surgir outro enorme queijo artesanal.

A criança riu de orelha a orelha.

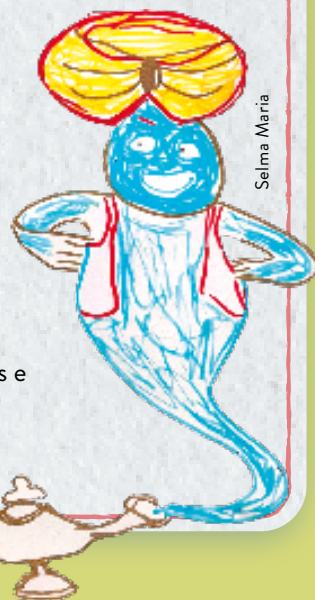
– Quem avisa amigo é: só falta mais um pedido... – disse o gênio.

A criança pensou, pensou e respondeu:

– Uma bicicleta vermelha.

O gênio, intrigado, perguntou o porquê de ela ter pedido dois queijos e uma bicicleta. Ao que ela respondeu:

– Ah, gênio, é que eu fiquei com vergonha de pedir outro queijo...



Selma Maria

7.000 a.C.*

3.000 a.C.*

2.500 a.C.*

IX e VII a.C.*

27 a.C.

a 476 a.C.*

476 a 1.453*

• Surgimento do queijo

• Surgimento da civilização egípcia

• Surgimento do queijo na civilização indiana

• Homero escreve *A Odisseia*

• Império Romano

• Existência da Idade Média

NO TEMPO EM QUE ÉRAMOS COLÔNIA DE PORTUGAL

Durante o período colonial no Brasil, os queijos eram trazidos pelos portugueses de vários países da Europa, e aqui alguns deles recebiam o nome de “flamengos”, pois eram produzidos na região de Flandres, na Holanda.



© José Luiz Bernardes Ribeiro

Jerry Pank, CC BY-SA 4.0,
via Cookipedia



O gorgonzola é assim mesmo! Não jogue fora achando que está estragado, pois é um queijo caro e muito gostoso.

Dinheiro não compra felicidade, mas compra queijo



Já viu alguém triste comendo queijo?

Carlos Abreu

DE PORTUGAL PARA MINAS

Uma parte de Portugal fica nas ilhas do Atlântico. Outra, no continente europeu. No continente, a terra era pequena, precisavam criar cabras e ovelhas, já que cabiam em espaços menores. Delas vinham fabulosos queijos, como os da Serra da Estrela. Para a criação do **gado bovino**, os portugueses utilizavam ilhas açorianas. Estudos recentes mostram que o Queijo Minas Artesanal tem semelhanças com o Queijo do Pico e o Queijo São Jorge, tradicionais do **arquipélago** dos Açores.

Vacas açorianas da Vila do Porto.



Ruben JC Furtado,
CC BY-SA 3.0, via
Wikimedia Commons

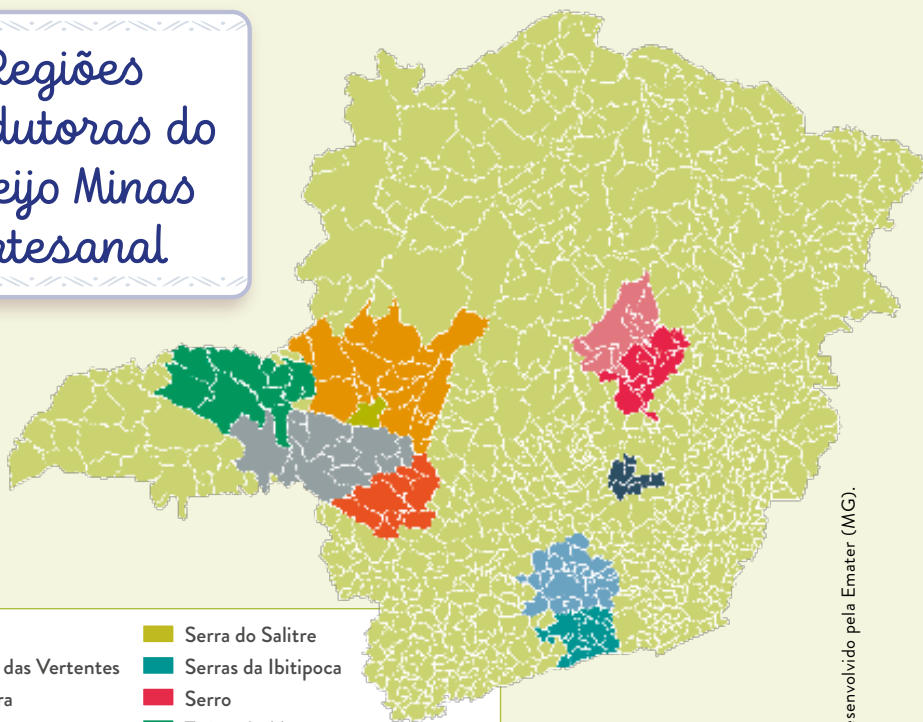
O QUEIJO EM MINAS GERAIS

Atualmente, no estado de Minas Gerais existem dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, como mostra o mapa dessa página. O surgimento do queijo tem a ver com a chegada dos portugueses e a exploração dos minérios na região. Com a necessidade de produzir um alimento que se conservasse por mais tempo que o leite, fizeram um queijo com leite cru, que é hoje a base para o **Queijo Minas Artesanal**.

PATRIMÔNIO DA REGIÃO

Quando um jeito de se fazer uma coisa fica famoso e se espalha, vira marca desse lugar. É o que aconteceu com o queijo da região do Serro. O modo de fazê-lo foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais e constitui um conhecimento tradicional e marcante da cultura mineira. Isso é um exemplo de como a tradição e a identidade podem trazer desenvolvimento econômico local.

Regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal



- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Araxá | Serra do Salitre |
| Campo das Vertentes | Serras da Ibitipoca |
| Canastra | Serro |
| Cerrado | Triângulo Mineiro |
| Diamantina | Entre Serras da Piedade ao Caraça |

Mapa desenvolvido pela Emater (MG).

SERRA BOA DE QUEIJO

Você já reparou que numa serra de cortar, os seus dentes parecem com um conjunto de montanhas, picos e vales que vemos na natureza? Sim, toda serra é assim, como a Serra do Intendente, onde está Conceição do Mato Dentro. O queijo produzido na região recebeu nomes como Queijo da Terra e Queijo de Fazenda, mas seu nome oficial é Queijo Minas Artesanal, ou QMA, definido para diferenciá-lo dos queijos industriais, tais como o Queijo Minas Padrão e o Queijo Minas Meia-Cura.

CONCEIÇÃO FAZ MUITO QUEIJO, SIM

Muitos portugueses passaram – ou ficaram – em Conceição ao longo dos séculos, e sempre o seu objetivo foi minerar ouro e diamantes. E essa turma toda precisava se alimentar, não é? Por isso, foram criadas as primeiras fazendas de gado bovino pelos colonizadores. Criadas as fazendas, foi um pulo para começar a produção deste queijo, o Minas Artesanal.

HISTORIADORA DE QUEIJO

Zara Simões vive na cidade do Serro e é historiadora especialista em Queijo Minas Artesanal. Ela nos contou um monte de coisa sobre o assunto. Disse que na época colonial, quando a **Estrada Real** ainda era ativa, fiscais furavam o queijo para ver se dentro dele as pessoas não levavam diamantes. Documentos que contam histórias como essa é que comprovaram e garantiram a importância dessa produção nos dias de hoje. Outra coisa curiosa que ela nos ensinou foi que todo queijo carrega um “terroir”, que é a forma como seu gosto reflete a altitude, o clima e a geografia de onde ele foi feito.

Acervo pessoal



QUEM PODE FAZER ESSE QUEIJO?

Para se produzir o Queijo Minas Artesanal em nossa região, é necessário que o produtor esteja em um dos municípios que compõe a região de Serro, que, além de Conceição do Mato Dentro, inclui os municípios de Serro, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Rio Vermelho, Materlândia, Sabinópolis, Coluna e Paulistas.

A PRODUÇÃO NO PASSADO

Existiu um botânico francês chamado Auguste de Saint-Hilaire que veio para o Brasil em 1816, passou por essa região mineira e também escreveu sobre a produção do queijo. Veja só como muita coisa ainda se parece com os dias de hoje:

Tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho (...). As fôrmas são de madeira e de feitio circular. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão (...). À medida que a massa é talhada vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a fôrma fique cheia (...). Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. São Paulo: Ed. Nacional, 1937. p. 73.

NO PRESENTE

O Queijo Minas Artesanal tem um jeito especial de ser feito e que carrega ainda muito da descrição de Saint-Hilaire. Primeiro, tem de ser produzido na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém-obtido. O produtor deve usar na produção do queijo, além do leite, somente o coalho, o sal e o **pingo**, que é o fermento natural obtido do queijo feito no dia anterior. E espremer só com as mãos a massa que será o produto final, cujo sabor único é livre de corantes e conservantes. Está aí o autêntico Queijo Minas Artesanal!

Fotos: Camilo Kwasne



A feitura do Queijo Minas Artesanal tem várias etapas e cuidados. Nas fotos, alguns desses processos estão retratados: a ordenha mecânica, a remoção do soro do coalho e, por fim, o queijo já pronto sendo curado.



RETIRO JARDIM

Maria dos Anjos Soares Souza e Mário de Araújo Souza são produtores de queijo em Conceição. As vacas de propriedade desse casal têm nomes muito engraçados que inspiram a gente a fazer poesia. E quem é o único boi que entra nesse poema? Seu nome é **banguela**, e só tem um dente!

A **JARRINHA** usa no pescoço uma fitinha.

CACHOEIRA é mineira.

AMAZONA acha que da fazenda é dona.

BOA NOITE muge toda meia-noite.

PINTURA é linda e parece escultura.

AZEITONA é brincalhona.

CODORNA só toma água morna.

NOVELA acordou com dor na canela.

REVISTA é amiga da **CONQUISTA**.

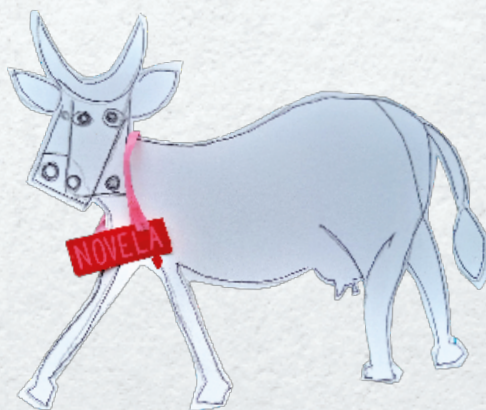
PRESIDENTE tem o chifre saliente.

CRISTALINA não sai da rotina.

BEIJA-FLOR é um amor.

PAMPULHA da sua filha se orgulha.

E a **BOLACHA** todo dia some, ninguém acha.



Selma Maria

GENTE, TERRAS, QUEIJOS E VACAS EM NÚMEROS

flaticon.com



No Retiro Jardim, o dia começa bem cedo, às cinco da manhã. O casal se levanta junto com o sol e, pouco depois, já vão cuidar das vacas que são mais de cem!



É muito trabalho mesmo. Na fazenda são produzidos cerca de **170 litros** de leite por dia, sendo **8 litros** usados para produzir cada queijo.



▶ Cada queijo tem aproximadamente **800 gramas**.

▶ As vacas têm um grande espaço para pastar e caminhar, são mais de **68 hectares** de terra.

▶ Cada hectare corresponde a **10 mil metros quadrados**.

MÁRIO E DOS ANJOS

Quando Mário resolveu morar no campo, depois de trabalhar muito tempo em cidades grandes, comprou um terreno, começou a plantar, colher arroz e milho, criou porcos, vacas e bem depois passou a fabricar queijos. Hoje, ele e sua companheira Dos Anjos são até premiados com o queijo do Retiro Jardim! Mas no começo, seus queijos, de tão pequenos que eram, inspiravam brincadeiras dos clientes que diziam assim “- Lá vem o **Sonrisal!**”.



José Matos



O TOMBO DO QUEIJO

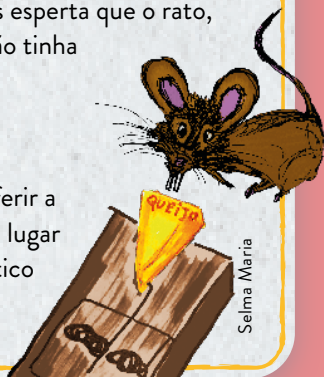
O modo de fazer o Queijo Minas Artesanal foi reconhecido e “tombado” como Patrimônio Histórico Imaterial, devido à sua enorme importância cultural. Tombar, neste sentido, não significa derrubar, como o nome sugere, mas sim preservar para assegurar que ele continue existindo. Assim, a intenção é que o modo tradicional de fazer o Queijo Minas Artesanal seja preservado e dure para sempre!



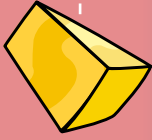
O RATO ESPERTO

Na casa da Francisca vivia um rato bem astuto que ela nunca conseguia pegar. Um dia, ela acordou decidida a dar fim no roedor. Achando-se mais esperta que o rato, arranhou uma ratoeira, mas como não tinha queijo para colocar, teve uma ideia: desenhou um queijo num papel e colocou-o espetado na ratoeira.

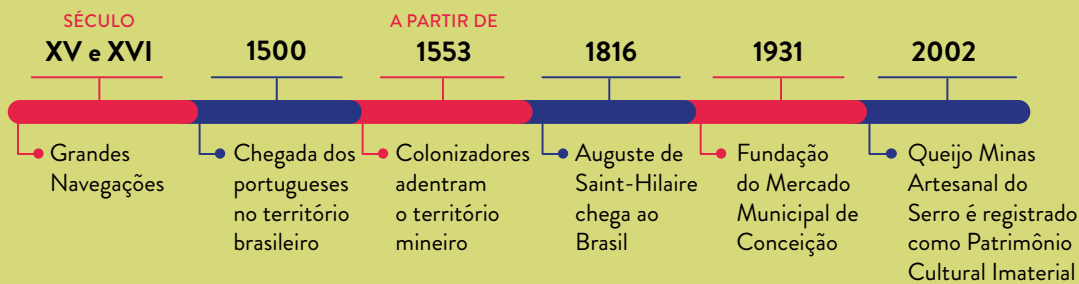
Ao acordar no dia seguinte, foi conferir a ratoeira e encontrou outro papel no lugar do que deixou. Ali estava um simpático desenho de um rato!



RECONHECIMENTO INTERNACIONAL



Com esses ingredientes simples e muita cultura e tradição, os queijos da região mineira têm reconhecimento nacional e internacional. A atividade queijeira é a principal fonte de renda para cerca de 30 mil **pequenos produtores** de mais de 600 municípios mineiros.



Trailer do filme *O mineiro e o queijo*

QUÊ? QUEIJO!

O melhor lugar para se guardar um queijo é mesmo na nossa boca. Mas se essa bolinha tão gostosa tem tanta história, é preciso criar livros, filmes, para mostrar para o público como ela nasceu. Os filmes *O mineiro e o queijo* e *Quê de queijo* são alguns exemplos que você pode ver e ouvir sobre o Queijo Minas

Artesanal. Outra dica é: se você for à cidade do Serro, dê uma passada no Museu do Queijo que reúne algumas peças antigas que eram usadas no início da produção dessa deliciosa comida.

Filme completo *Quê de queijo*



MERCADO MUNICIPAL

O Mercado Municipal de Conceição do Mato Dentro é um ponto central para o comércio e o encontro dos moradores. Lá você também conhece a Ampaq (Associação Municipal de Produtores Artesanais de Queijo do Serro), loja cedida pelo município para os produtores de queijo e que também vende outros produtos. Com o objetivo de dar suporte aos queijeiros locais, atualmente conta com vários produtores associados, e quem quiser levar um queijo de qualidade para casa, é só passar por ali.

MERCADO MUNICIPAL



FAZENDA CALHAU

A Fazenda Calhau, de Léo Tapera e de Stela Mares, começou pequena. O Léo ordenhava as vacas, em um lugar que era ao mesmo tempo quarto do queijo e **curral**. Agora eles têm tudo que é necessário para uma produção de queijo de qualidade. Trocaram uma única bancada por toda uma estrutura, criando um espaço protegido para produzirem seus queijos. Sempre se aperfeiçoando, construíram um curral para ordenha e com uma estrutura para visitação de grupos, onde os visitantes podem até degustar o queijo produzido na fazenda.

← Léo Tapera e Stela Mares.



Camilo Kuasne

AS VACAS DA FAZENDA

As vacas do Léo e da Stela ganharam um poema só delas.

MINEIRA e **GAMELEIRA** são tão fofoqueiras
FORTUNA todo dia tem dor na coluna
SERENA, sua avó é de Barbacena
MIMOSA um dia quer ser famosa
ESTRELA, sua dona sabe defendê-la
JARDINEIRA é pagodeira
LEMBRANÇA é tão esquecida...
SAPUCAIA nunca usou saia
CEGONHA não passa vergonha
LISBOA ri à toa
BRAZUCA gosta de água com açúcar
BABILÔNIA nunca tem insônia
MUDANÇA não gosta de criança
LINDÓIA sabe ser amiga até de jibóia



Selma Maria

QUANDO PROFISSÃO RIMA COM PAIXÃO

Se você quer saber alguns dos 1001 assuntos relacionados ao queijo, procure o Carlos. Ele, batizado como Carlos Frederico Caldeira de Abreu, é médico veterinário, formado pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em 1993.

Começou a trabalhar como veterinário na CooperSerro e desde 1994 trabalha na Emater (MG). Durante seus quase 30 anos de trabalho, teve como bandeira a valorização do Queijo Minas Artesanal e atualmente desenvolve seus trabalhos em Conceição do Mato Dentro, onde apoia os produtores de queijos artesanais.



POESIA COM GOSTO DE QUEIJO

Um queijo alimenta o corpo e a alma das pessoas. A poesia também. E quem escreve poesia se alimenta do quê? De várias coisas, de comida e de acontecimentos da vida.

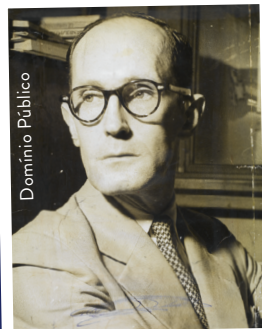
Quem nasce em Minas Gerais já comeu, com certeza, um pedaço de queijo, e se a escrita é a sua profissão, ele já deve ter aparecido nas suas histórias. Esse é o caso do escritor Carlos Drummond de Andrade, nascido em Itabira.

Paulo tinha fama de mentiroso. (...)

A mãe botou-o de castigo, mas na semana seguinte ele veio contando que caíra no pátio

da escola um pedaço de lua, todo cheio de buraquinhos, feito queijo, e ele provou e tinha gosto de queijo.

ANDRADE, Carlos Drummond de. **A cor de cada um**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 1998. p. 25.



Domínio Público



Selma Maria



QUEIJO NO GRANDE SERTÃO

Em 1952, o escritor mineiro João Guimarães Rosa acompanhou uma boiada, conduzida pelo vaqueiro Manuelzão, numa viagem de 240 quilômetros pelo sertão de Minas Gerais, o que serviu de base para

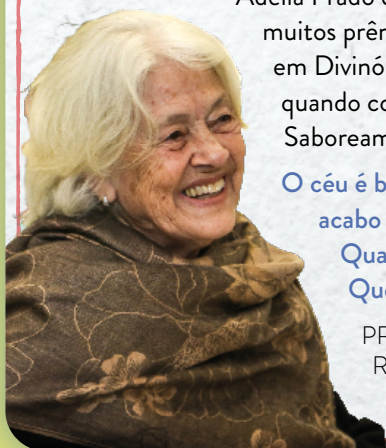
ele escrever o seu livro *Grande sertão: Veredas*. Veja um trecho desse livro onde aparece, sabe o quê? Um queijo!

Senti, modo meu de menino, que ele também se simpatizava a já comigo. A ser que tinha dinheiro de seu, comprou um quarto de queijo, e um pedaço de rapadura. Disse que ia passear em canoa. Não pediu licença ao tio dele. Me perguntou se eu vinha. Tudo fazia com um realce de simplicidade, tanto desmentindo pressa, que a gente só podia responder que sim.

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão: Veredas**. 19. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. p. 105.

Literatura

OS 40 ANOS DE ADÉLIA PRADO



Adélia Prado é uma poeta que brilha. Já ganhou muitos prêmios, e como mineira que é, nascida em Divinópolis, escreveu sobre a vontade de viver quando comemorou seu aniversário de 40 anos. Saboreamos aqui suas palavras!

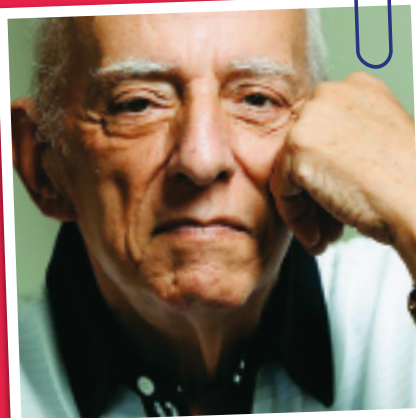
O céu é bruma, está frio, estou feia,
acabo de receber um beijo pelo correio.
Quarenta anos: não quero faca nem queijo.
Quero a fome.

PRADO, Adélia. **O Coração Disparado**.
Rio de Janeiro: Record, 2015. p. 19.

clubeatleticomineiro, CC BY-NC 2.0,
via Flickr, <https://flic.kr/p/VYKWzY>

O SONHO DOS RATOS

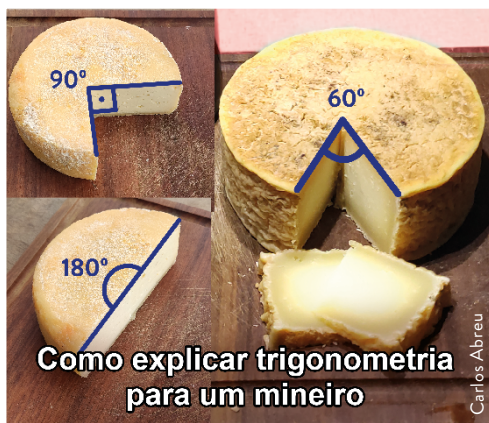
Nessa história do escritor mineiro Rubem Alves, um grupo de ratos vive debaixo de um assoalho de uma casa velha. Os ratos todos sonham em comer um queijo enorme e amarelo, mas que fica guardado por um gato malvado. Um dia o gato some e os ratos todos vão para cima do queijo alegremente. Mas os ratos começaram a brigar entre si por causa do queijo e os ratos mais fortes ficaram com o queijo só para eles, expulsando os ratos menores. No fim, todo rato que fica dono do queijo vira gato.



AlchemistofJoy, CC BY-SA 4.0,
via Wikimedia Commons

O HOMENZINHO DO QUEIJO FEDORENTO

No livro *O patinho realmente feio e outras histórias malucas*, do norte-americano Jon Scieszka, há um conto chamado *O homenzinho do queijo fedorento*. Nele, um pequeno homem de queijo fedorento, feito com duas azeitonas nos olhos e uma fatia de toucinho para a boca, é colocado para assar. Mas seu cheiro é tão ruim... Será que algum bicho guloso terá coragem de comê-lo?



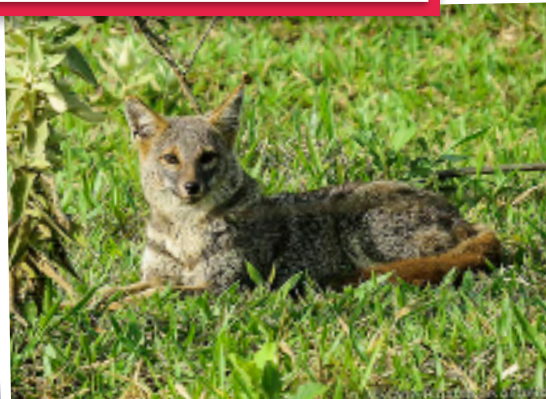
A RAPOSINHA-DO-CAMPO E O TUCANO

Aqui fizemos um reconto, quer dizer, usamos uma história muito antiga para ser escrita de um jeito diferente. Ela é uma **fábula** do grego Esopo, *A Raposa e o Corvo*, e a recriamos em um cenário bem brasileiro.

Um tucano roubou um queijo que estava numa janela e com ele fugiu para o alto de uma árvore. Uma **raposinha-do-campo**, também chamada de jaguamitanga, quando viu aquele queijão brilhando lá no alto, quis comer tudo na mesma hora. E começou a pensar um truque para fazer o queijo cair no chão. Chegou bem perto da árvore e começou a elogiar a beleza e a graça do tucano, dizendo:

– Com certeza, és formoso, gentil e nenhum pássaro poderá ser comparado a ti, desde que tu cantes, iluminando toda a mata!

O tucano, todo besta com os elogios, abriu o bico para cantar. Além de ficar completamente desafinado, fez o queijo cair. A raposinha abocanhou a iguaria e saiu correndo, ficando o tucano, além de faminto, muito irritado com a sua ignorância. Quem mandou ser vaidoso e se inchar feito um pavão?





Curiosidades

PÃO DE QUEIJO

Apesar de incerta, a história do pão de queijo se mistura com o Ciclo do Ouro em Minas Gerais. Alguns registros apontam que ele surgiu no estado no século XVIII, quando a farinha de trigo disponível era de péssima qualidade e, no lugar, era utilizado o polvilho, uma farinha bem fina feita da mandioca. Aí era só adicionar as sobras de queijo que haviam endurecido, ovos e leite. As bolinhas, depois de assadas, deram origem ao que conhecemos hoje como pão de queijo!



Luciano Closs, CC BY-NC-SA 2.0, via Flickr, <https://flic.kr/p/7FNVPc>

SÃO LÚCIO, O PADROEIRO DOS QUEIJEIROS

Lúcio de Cavargna foi um pastor de ovelhas nascido no século XII na Itália. Conta-se que o futuro santo produzia muito queijo, e que ele doava parte da produção a quem precisava, sem gerar prejuízo a seu patrão, que mesmo assim não via sua generosidade com bons olhos. Lúcio virou o santo protetor dos queijeiros e símbolo da caridade e do amor à simplicidade.



Selma Maria

CURADOR DE QUEIJO

Quando um queijo é produzido, naturalmente se contamina com **microrganismos** “bons” que fazem com que ele tenha o sabor e a textura esperados. Mas, no processo de fabricação, também microrganismos “ruins” podem estragá-lo. Durante o tempo de “cura” ou maturação, se o queijo estiver muito contaminado, apodrece. Se estiver com os microrganismos “bons”, matura corretamente e se cura. As queijeiras, também chamadas de maturadores, são feitas de madeira e tela mosquiteira. Esses objetos, muito tradicionais em Minas Gerais, deixam o queijo respirar sem ser invadido pela bicharada.



Selma Maria

Curiosidades

QUÊNIA, O NOVO PRODUTOR

O queijo, embora não faça parte da culinária tradicional do Quênia, tem tido cada vez mais espaço na indústria queijeira crescente no país. Queijos quenianos já ganharam prêmios como os melhores do continente africano e até do mundo. Os queijos produzidos ali incluem *cheddar*, *gouda*, *feta*, *mascarpone*, *brie*, *ricota*, *muçarela* e *azul*.

QUEIJO EM NÚMEROS

- ▶ Por ano, são produzidos cerca de **22 bilhões de quilos** de queijo no mundo.

Mas o país que produz em maior quantidade são os Estados Unidos, que anualmente produzem quase **6 bilhões de quilos!**



A França é o país que mais produz diferentes queijos, são **mais de 500**.

Já o país que mais consome esse alimento é a República Tcheca, em que anualmente uma média de **64 quilos** de queijo são consumidos **por pessoa**.

- ▶ Quem quiser dar um presente para um tcheco ou um francês, já sabe o que escolher.
E para quem nasce em Minas Gerais?

PERGUNTA DA PROFESSORA

A professora chama o aluno e diz:

- Joãozinho, cite cinco coisas que contêm leite.
- É pra já, professora. Um queijo e quatro vacas!

2 Quanto queijo tem dentro de uma história!

Será que é mais gostoso comer queijo ou aprender sobre ele, que tanto enche de orgulho o povo mineiro? O queijo dessa região é tão bom que inspirou os estudantes das escolas municipais José Maurício Alves, Levindo Pinto de Oliveira e Cônego Antônio Madureira a escreverem sobre ele. Com criatividade e talento, as crianças transformaram sua relação com o queijo em poesias, histórias e rimas tão saborosas quanto um bom pedaço de queijo.

FAZENDA CACHOEIRA

Meu pai é um produtor de queijo que levanta 5 horas da manhã, toma café e depois vai para **queijaria** arrumar as vasilhas. Quando ele busca os bezerros para tirar o leite, chama as vacas pelos seus nomes que são Estrela, Carinhosa, Pintura, Roxinha, Revista.

Enquanto as vacas comem um pouco de ração, ele vai tratar das galinhas e pintinhos, depois começa a **ordenhar**. E quando termina de tirar o leite, coloca o coalho.

Enquanto o leite coalha, ele busca as vacas novamente para os bezerros mamarem. Enquanto os bezerros mamam, aproveita para catar os **carrapatos** dos animais. Depois ele solta as vacas e vai tomar banho para fazer os queijos.

Julia Beatriz Saldanha, 5º ano.



Camilo Kuasne

Os estudantes foram muito bem recebidos na Fazenda Calhau e conheceram um pouco mais sobre o trabalho rural e a produção queijeira. Nas fotos destas páginas, você vê um pouco de como foi essa visita.

Camilo Kuasne



O QUEIJO DA NOSSA REGIÃO

Do leite fazemos o queijo um alimento muito famoso que depois de pronto se torna também saboroso.

Pode ser servido de várias maneiras: com café, assado ou de goiabada acompanhado.

Podemos usá-lo para fazer várias gostosuras.

O pão de queijo é uma delas. Quando comemos nos leva à loucura!

Débora de Oliveira Gomes, 2º ano.



TRADIÇÃO DE FAMÍLIA

Falar de queijo é falar de uma tradição da minha família. Meus bisavós faziam queijos, meus avós também e hoje, a fonte de renda dos meus pais é a produção de queijo.

Me lembro claramente que quando eu era bem pequena, às vezes minha mãe me deixava na casa dos meus avós. Minha avó **“quebrava” a coalhada**, tirava o “soro” da massa e delicadamente colocava-a nas formas, incluindo uma pequena forminha que meu avô, ao ver o quanto eu gostava de ajudar, fazia para que eu, com minhas pequenas mãos, conseguisse apertar a massa.

Para mim, tudo aquilo era maravilhoso, e ficava ainda mais feliz quando aquele “merendeiro” ia para a mesa e todos elogiavam.

Assim, aos poucos fui aprendendo e hoje em minha casa, quando é necessário, já consigo fazê-los sozinha, e posso afirmar que o principal segredo de um bom queijo é o amor e o **capricho**.

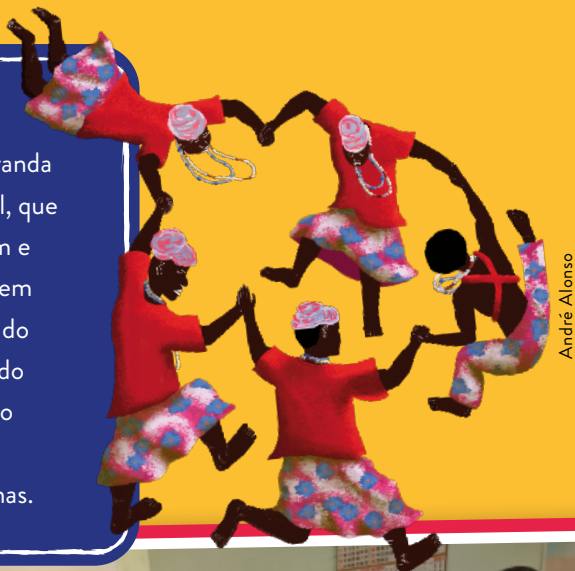
Maria Paula de Oliveira, 9º ano.



Camilo Kuasne

“Ciranda, cirandinha, vamos todos cirandar”.

Você com certeza já ouviu esses versos. A ciranda é um tipo de dança bem importante no Brasil, que veio de Portugal. Em roda, as pessoas dançam e cantam músicas que soam de uma maneira bem gostosa ao ouvido, como neste desenho aqui do lado do André Alonso, profissional de *design* do programa. Os demais desenhos deste capítulo foram feitos por estudantes. E os textos, inspirados em cirandas, são cantigas e adivinhas.



André Alonso

O QUEIJO QUE EU FIZ

Ali na queijaria
ninguém fica **de bobeira**
o queijo saiu da forma
foi para a geladeira.

Texto coletivo do 4º ano.

CADA UM TEM SEU JEITINHO!

Cada queijo tem seu jeitinho
feito com muito carinho.
tem gostinho diferente,
que agrada a nossa gente!

Nosso queijo mineiro
é um símbolo brasileiro.
ele é bom demais,
com sabor de **quero mais**.

Danilo Manuel Oliveira Silva,
Ismael da Silva Oliveira,
Karolayne Aparecida
Rodrigues, Duque Luan
Rodrigues da Silva,
Educação Infantil.



Luciana Aparecida da Rocha

QUADRA

Queijo é benção todo dia
um produto de muito valor,
e que deve ser feito,
com muito amor.

Luana Aparecida Silva
Rodrigues, Otavio Cardoso
Ribeiro da Silva, João Lucas
Ávila Malaquias Oliveira,
Sofia Evellyn Rodrigues
de Ávila,
Educação Infantil.

Esses são
alguns dos
autores
desta
página!

Luciana Aparecida da Rocha



Você consegue adivinhar sobre o que continuaremos falando nessas páginas? Tenho certeza de que será fácil para você descobrir; afinal, este livro, assim como nosso protagonista, está cheio de fatias, que são como as páginas dele. E, juntando fatia por fatia, formamos um grande queijo, quer dizer, um grande livro! Por falar em adivinhar, que tal aprender algumas adivinhas divertidas para brincar com as pessoas que você conhece?

ADIVINHA



O que é, o que é?
Usa pinga e não é de chuva,
rodopeia na colher de pau,
para ficar redondo e arrochado,
tem dois lados achatados?
O queijo!

Samuel Lucas da Silva,
4º ano.

O QUE É, O QUE É?

É redondo e não é prato,
novo é branco,
velho amarelo?
É o queijo!

Gustavo da Silva Rodrigues,
4º ano.

Desenho do Gustavo da
Silva Rodrigues, 4º ano.



**Pastel de queijo
em outras cidades**



**Pastel de queijo
na minha cidade**

Não existe queijo sem leite, e o nosso Queijo Minas Artesanal não existe sem o leite das vacas. Nossas mimosas nos ofertam amor, nos alimentam e nutrem o nosso corpo. Seu leite é também carinho e poesia. Poesia que está em tudo o que fazemos com amor. É a relação de alguns estudantes com suas vacas é de tanto afeto, que elas viraram as estrelas destes versos...



Desenho da Júlia Beatriz Saldanha, 5º ano.

ERA UMA VEZ...

Era uma vez uma vaca malhada
Caiu no buraco e ficou encalhada!

Era uma vez uma vaca mimosa
Na hora de entrar no curral, ficava manhosa.

Era uma vez uma vaca Fortuna
Imprensou na porteira e machucou a coluna.

Era uma vez uma vaca Chimbica
Acredita que ela **fluxica**?

Era uma vez as vacas da região
Se for contar sobre todas, era um livrão...

Texto coletivo dos alunos de 4º e 5º anos.

NOSSAS VACAS

Aqui no nosso sítio,
vaca é bem adorada
tem bom trato
e sempre bem cuidada.

Padrinho Agenor
trata todas com muito amor
no tempo da seca,
a **silagem** tem muito valor.

Vaca **chumbada**,
com sua cara pintada
oferece seu leitinho fresquinho
pro seu belo bezerrinho.

Animais tão queridos
dão sustento a nossa gente
com seu leite tão natural
se produz nosso queijo tão especial!

Lorena Mendes, 3º ano.



Desenho da Anabiany Rodrigues Pimenta, 4º ano.

MINHAS VACAS

Era uma vez uma vaca Roseira
Vai no quintal e come bananeira.

Era uma vez uma vaca Platina
Sua dona era a senhora Joaquina.

Era uma vez uma vaca Pintada
Caiu na lata de leite e ficou **untada**.

Era uma vez uma vaca **Caiçara**
Só pastava com a outra lara.

Guilherme da Silva Rodrigues,
5º ano.

Desenho da Eloá
Vitória Sousa de
Jesus, 4º ano.



VACAS E DELÍCIAS DE MINAS GERAIS

Vamos falar agora
De animais tão especiais
Daqui de Minas Gerais!

Na comunidade Goiabeira
Faça chuva ou faça sol
Dá até dois baldes de leite
A tal vaca Carol!

Vaca Roseli
com sua cor marrom bombom
Pra mamãe Kika fazer rela,
Dá sempre leite bom!

O dia bem cedinho
Vem chegando de mansinho.
Papai Adão tira leite na Esperança
Café com leite garantido
Para qualquer criança.

Pão de queijo, rela,
Queijo assado, muçarela
Angu, doce com queijo, broa!
Oh, quanta coisa boa!

Cristina Cardoso,
3º ano.

Camilo Kuasne e Marcus Martins

pão de queijo fica pronto



**qualquer mineiro
num raio de 10 km**



hmmm trem bão



Desenho da Evelly Rhiane
Santos Costa, 3º ano.

Um relato é um texto em que a gente narra uma história que ouviu ou leu, mas com as nossas próprias palavras. As crianças foram desafiadas a fazer um relato da história da *Chiquinha, a menina queijeira*, de autoria de Carlos Frederico de Abreu e José Santos. E a vida da personagem as inspirou a fazer textos muito caprichados. Nesta dupla de páginas, algumas das produções feitas em sala de aula.



Este brinquedo chamado de vaca mole-mole rememora uma música da infância muito conhecida. Começa assim: “vaca amarela fez xixi na panela, quem falar primeiro...”

RAIANE E A FAZENDA

Raiane morava com seu avô na fazenda Recanto Mineiro, onde tinham uma grande produção de queijo e quantidade enorme de vacas. Ela tirava leite, andava a cavalo, ajudava seu avô a tocar o gado, mas o que gostava mesmo era de fazer queijo.

Sempre que aconteciam reuniões ou eventos relacionados ao queijo, Raiane gostava de participar para aperfeiçoar e aumentar a produção, além de participar de concursos.

O tempo passou, Raiane completou 20 anos, e é ela agora que administra a fazenda e mantém a tradição dos seus antepassados que ela não deixou morrer.

Gabriel Oliveira Brandão, 8º ano.



ESTEFANY, A MENINA DO QUEIJO

Estefany mora com sua mãe, seu padrasto e seu irmão na fazenda Capitão Felizardo, perto da casa dos seus avós. Quando ela tinha 7 anos, pedia a seus pais para ensiná-la a fazer queijo, pois adorava tirar uma lasquinha para comer.

Nas férias, quando suas primas de Belo Horizonte vinham visitá-la, ela apresentava tudo para elas: o curral, o pomar, a beira do rio, as lagoas e, claro, na **casa de queijo** ela ensinou as primas a fazerem o delicioso queijo tradicional.

Estefany sempre quis concorrer no festival do queijo que tinha todos os anos em sua cidade, então ela pediu aos seus pais que se inscrevessem. Estefany venceu e naquele dia aconteceu algo que achava ser impossível: ela passou a gostar ainda mais de queijo!

Estefany Alves Oliveira, 6º ano.



Grilane Ap. de Oliveira (demais fotografias da E. M. Levindo Pinto de Oliveira são de mesma autoria)

MIRELA E O CAMPEONATO DE QUEIJO

Era uma vez uma garotinha chamada Mirela que tinha uma família que produzia queijo. Mirela todo dia observava e ajudava seus pais a produzirem o queijo artesanal e percebeu que não era fácil fazer com qualidade.

Certo dia, quando Mirela chegou na escola, viu um cartaz que anunciava um campeonato de produção de queijo. Ao chegar em casa contou para a sua família, que decidiu participar.

No dia do campeonato, apareceram muitos queijos. Os juízes foram chamados para avaliarem o melhor, conferindo formato, textura, odores e sabores de cada um.

Mirella ficou nervosa e quando abriram o envelope, seu coração palpitou com uma explosão de alegria vencedora.

Sabe qual foi o prêmio? Uma empresa equipada para aumentar a produção.

Mirela cresceu, fez cursos e com isso fez o queijo da sua família ser conhecido em todo o país!

Rafaela Alves Guedes, 5^ª ano.

Fernanda Paula Reis Pimenta



**APENAS UMA FATIA DE QUEIJO
PORQUE ESTOU DE DIETA...**

Camilo Kuasne

► **Você consegue falar rápido esta frase de trava-língua?**

Sem rodeio, o rato roeu a roda
de queijo do rei do rodeio.

O MELHOR LANCHE

Nossos alunos tomam o café da manhã na escola, e a nossa servente, Paula, hoje resolveu servir também um pedaço de queijo. Os alunos, ao receberem o lanche, ficaram maravilhados, achando muito gostoso, disseram que era o melhor lanche que estavam comendo.

Texto da professora

Fernanda Paula Reis Pimenta.

Sabe quando
a dieta acaba?

Quando o queijo
começa a derreter



Camilo Kwasne

Desenho do Samuel
Lucas da Silva, 4º ano.



FELIZES LEMBRANÇAS

Quando a professora de português apresentou o trabalho sobre o queijo, me lembrei de quando eu e minha irmã éramos bem pequenas e pegávamos o balde para tirar leite. Nós até tentávamos tirar o leite, mas tínhamos medo das vacas mais “estranhas” que pulavam e davam coices.

Meu pai às vezes me deixava “apertar” a massa até ficar firme. Em seguida, ele colocava a quantidade certa de sal e deixava descansar até a noite para depois virar o queijo.

Aniele da Silva Neves, 9º ano.



Desenho do
Guilherme da
Silva Rodrigues,
5º ano.

A PRODUÇÃO DE QUEIJO

O queijo é um alimento muito saboroso e para sua produção precisa de uma boa higienização.

Após o leite ir para a queijeira, recebe o coalho e fica de repouso para fazer um queijo bem gostoso.

Passado o tempo esperado, a massa vai para uma fôrma, recebe a adição de sal e se transforma em um queijo sem igual.

Aqui em Minas Gerais, o queijo é produzido de forma artesanal e recebe um registro muito importante para ser comercializado de forma legal.

Texto coletivo de 3º e 4º anos e de Sara Victória de Jesus Pereira, 5º ano.

Jazella, CC 0, via Pixabay



ROMEU E JULIETA

Em Minas Gerais, uma das combinações mais queridas com o queijo é a goiabada, doce que pode ser em calda ou em pedaço. Essa mistura é chamada também de “Romeu e Julieta”, que dá nome aos protagonistas da história de mesmo título, de Shakespeare. O casal tinha tantas diferenças, que ninguém imaginaria que juntos dariam certo. É o que acontece com o queijo (salgado) e a goiabada (doce), que resultam em um sabor delicioso para quem experimenta!



Marcus Martins

O QUEIJO

Eu me chamo Ericky e moro na Goiabeira, tenho 11 anos, gosto de cuidar dos animais e tirar leite das vacas. Após tirar o leite, colocamos o coalho e o pingo, para fazer o queijo. Tudo isso ao lado da minha casa, onde tem também o curral.

Quando eu chego da escola, vou logo colocando uma caneca de café e pego uma lasca de queijo para eu comer e ir tratar das vacas.

Depois de tudo limpo, tomo o meu banho para jantar e uma lasca de queijo no arroz não pode faltar!

Ericky Cardoso de Oliveira, 6º ano.



MAURO CATEB, CC BY-SA 2.0,
via Flickr, <https://flic.kr/p/kxrtHpu>



Quem não conhece as trapalhadas do personagem da televisão, Chaves? Ele é muito engraçado e vive dentro de um barril, ao lado do Quico e da Chiquinha. Suas aventuras estão no ar há muito tempo, virou desenho animado e até jogo de *videogame*. Os alunos Gustavo Henrique de Almeida Ferreira e Felipe Daniel Rodrigues Silva escreveram um texto muito criativo sobre essa turma em uma feira do queijo.

CHAVES EM... A FEIRA DO QUEIJO!

O professor Girafales teve uma grande ideia para ensinar matemática aos seus alunos:

– Bom dia, turma, vamos fazer um dia de feira na escola com a venda de produtos.

O Chaves logo perguntou:

– Vai vender fiado? Se for, não venda para o seu Madruga.

– Olha como você fala do meu pai! – disse Chiquinha.

– Professor, na minha barraquinha vou vender o queijo mineiro tradicional que a minha prima Maria faz – disse Paty.

A feira foi o maior sucesso, e o Chaves até ganhou um queijo de presente.

Após o término da feira, dona Florinda ofereceu ao professor Girafales uma xícara de café.

– Só se for acompanhado de um Queijo Minas Artesanal – foi o que disse o professor!

Gustavo Henrique de Almeida Ferreira e Felipe Daniel Rodrigues Silva, 7^o ano.

Este é o Felipe!



Este é o Gustavo!





6



1



2



7



10

Não é só pata que tem pata.
Cada bicho tem a sua. Será que
você consegue descobrir qual
animal deixou cada uma dessas
marcas quando pisou no chão?



4



11



8



9



5

3



Resposta: 1. Gato; 2. Cavalo; 3. Vaca; 4. Pato; 5. Galinha; 6. Raposa; 7. Pombo; 8. Cachorro; 9. Porco; 10. Hamster; 11. Rato.

Algumas crianças que participam deste livro têm na família pessoas que são produtoras de queijos. Elas acompanham a produção e muitas também ajudam a fazer este alimento que mais parece uma grande lua cheia. Aqui, nesta página, temos dois textos que contam como é o dia a dia de quem produz queijos, que começa cedinho, e com muitos detalhes. Vejam só.

O PRODUTOR RURAL

Em uma fazenda mora um produtor rural chamado Rafael, que acorda bem cedinho e toma seu café feito no fogão a lenha.

Quando chega no pasto, encontra com suas vaquinhas Braúna, Mimosa, Filomena, Pintura e seus filhotes, tira o leite e coloca ração para elas comerem.

Depois Rafael prepara o leite, coloca o coalho para fermentar e fazer o queijo. Enquanto isso, as vaquinhas comem no pasto junto com os bezerros.

E os queijos? Rafael vende tudo no mercado!

Anabiany Rodrigues Pimenta, 4^o ano.

Maria Aparecida Pimenta



UM PRODUTOR DE QUEIJO

Era uma vez um senhor que se chamava Mariano. Ele era produtor de queijo e tinha muitas vacas: Laranjinha, Filomena, Azeitona, Florinda. Mariano tira todo dia de manhã o leite das vaquinhas, que dão muito leite e queijos.

Quando ele acaba de tirar o leite das vacas, leva-as para o campo para elas pastarem. O problema é que ali tinha muitos gaviões que comiam os bichos da sua fazenda, pois o senhor Mariano tinha muita galinha, porco, cachorro. E os gaviões comiam quase todos os pintinhos. Então o senhor Mariano ficou muito bravo, mas como ele vendia todos os seus queijos, um dia, de tanto ele vender, acabou ficando muito rico.

Gardeno Gonçalves da Silva, 5^o ano.

Este casal, produtor de queijo, ficou muito rico, como na história do Gardeno! Será que é porque a vaca do casal também é “milhonária”?



Na TV, rato e queijo sempre aparecem juntos. Mas a verdade é que esses roedores se alimentam muito mais de frutas e cereais, que contêm bastante açúcar e fornecem um monte de energia para eles. De qualquer maneira, o ideal é sempre evitar a presença de ratos para não levar um susto, como o da Roseli!

A DONA SIMPÁTICA E O RATO

Muito tempo atrás um rato muito simpático morava perto de uma mulher que fazia um queijo muito bom.

Como ela não enxergava muito bem, não percebia que todos os dias o rato pegava um pouco de queijo para levar para sua família.

Um dia a mulher recebeu a visita de um inspetor para averiguar as condições que o queijo era feito e ele logo viu que alguns queijos estavam furados. O inspetor logo fechou a queijaria e a dona, sem ter o que fazer, decidiu produzir alguns queijos só para o rato. O rato, muito feliz, decidiu agradecer a dona Simpática levando para ela uma pedrinha de diamante que guardava no seu esconderijo. Ela ficou muito surpresa e para nossa surpresa, criaram uma bela amizade!

William Geraldo da Silva, 9º ano.



Este é o Paulo!



Este é o Yuri!

O SUSTO DE ROSELI

Estava tudo tranquilo quando Roseli voltava da cozinha saboreando suas guloseimas de queijo, como pão de queijo, broa, queijo assado, queijo com rapadura e queijo com goiabada.

– Huummmm. Que delícia! – dizia a garota.

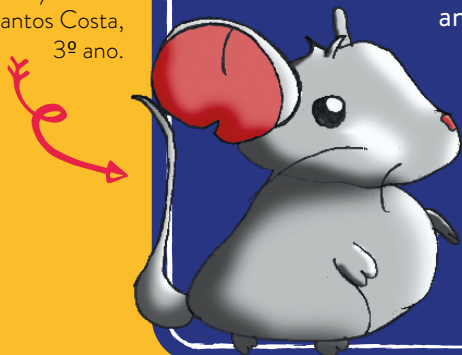
E de repente, a menina encontrou um rato faminto no corredor e tomou um choque:

– Socorro! Socorro!

O ratinho aproveitou a correria e aparou, satisfeito, as guloseimas de queijo, nos ares...

Paulo César Brandão e Yuri Hortêncio Ribeiro, 3º ano.

Desenho da
Evelly Rhiane
Santos Costa,
3º ano.



Você com certeza já ouviu falar de ratoeira, objeto antigo que surgiu da necessidade de não deixar roedores perto dos alimentos. Uma das versões mais antigas data de 8 mil anos atrás e foi inventada no Egito, no continente africano. Entretanto, mais curiosa é a “humaneira”, invenção de alunos que aparecem nesta página.

A HUMANEIRA

Era uma vez um rato já cansado de humanos em seu lar, fazendo barulhos e tentando matá-lo. O rato, muito esperto, observando a alimentação dos humanos, percebeu que o alimento que mais agradava a eles era o tal do queijo mineiro.

O rato entrou para a sua garagem e começou a desenvolver um instrumento que acabasse de uma vez por todas com esses intrusos. O equipamento ultrassofisticado recebeu o nome de “humaneira”.

Depois de desenvolvida, só precisava de uma isca e não restava dúvida de que o queijo era a melhor opção para este fim.

À noite, quando já haviam dormido, o rato colocou o plano em prática: deixou sobre a mesa a “humaneira” com um lindo pedaço de queijo.

De manhã, os humanos se depararam com um pedaço de queijo e pareciam não ter consciência de seus atos e quando encostaram no queijo, bum! A armadilha foi acionada e eles ficaram presos pelo pescoço.

O plano do rato deu certo, até que ele percebeu que sem humanos não existiria queijo!

**Washington Gabriel Vieira
Fagundes, Aroldo Miguel
de Oliveira Júnior e Bruno
Eduardo Mendes da Silva,**
9º ano.



Todo mundo ama queijo, dos animais às assombrações. Nesta página você vai conhecer um fantasma inusitado que decidiu “assombrar” um quarto de queijo. Antes de ler essa história, quem responde primeiro: com quantos quartos de queijo dá para fazer um queijo inteiro?

Desenho do Murilo Oliveira de Barros, 4º ano.



Desenho do Samuel Ernani Saldanha da Cruz Silva, 3º ano.



O FANTASMA DO QUEIJO

Na fazenda Campo Grande, todos estavam alvoroçados, pois há mais de uma semana escutavam barulhos estranhos durante a madrugada.

As crianças apostaram que fantasmas estavam rondando a fazenda e se reunindo na cozinha, mas uma delas, o Joãozinho, disse que fantasmas não existiam.

Os pais das crianças resolveram vigiar a cozinha de madrugada para descobrir o mistério.

O momento tão esperado chegou quando eles ouviram gritos vindo do quarto de queijo. Lá, encontraram Joãozinho chorando com o pé numa ratoeira e assim descobriram quem era o misterioso “fantasma”.

E sabe o que disse Joãozinho? Que a culpa era dos seus pais por fazerem um queijo tão delicioso!

Bianca Geralda Silva, Déner de Oliveira Brandão, Gabriel dos Santos Silva, Gabriel Oliveira Brandão e Victor Emanuel Lopes da Silva, 8º ano.

Da esquerda para a direita, os autores desse texto, Gabriel Brandão, Victor, Gabriel Santos, Bianca e Déner.



A escritora de livros infantis Mary França nasceu em Santos Dumont, Minas Gerais. Com seu marido Eliardo França, que é ilustrador, já publicou mais de 300 livros que foram traduzidos em vários idiomas e encantam crianças no mundo todo. Veja a adaptação que as crianças fizeram da história *A Festa*, dessa importante autora mineira.

O QUEIJO

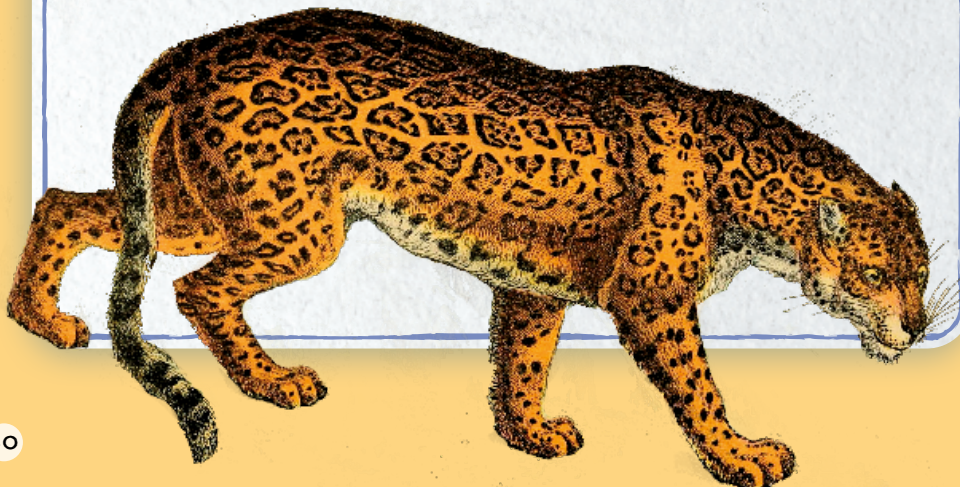
Certa vez, no Reino Encantado dos animais, a paz voltou a existir, pois dona Onça decidiu ficar amiga de todos e resolveu fazer até uma festa para comemorar. Ela não queria mais devorar os bichinhos de lá.

E tudo ficou diferente, encantados e felizes, todos queriam se esforçar ao máximo para ajudar uns aos outros.

Numa bela manhã, a Onça estava andando pela floresta quando encontrou um queijo e ficou sem saber o que era. Resolveu perguntar ao Pato se sabia do que se tratava aquele objeto.

O Pato, como era muito esperto, disse que era um queijo, e explicou que era feito com leite da vaquinha Mimosa que morava do outro lado do reino. Teve também a ideia de ir com ela perguntar aos animais de quem era o queijo.

Perguntaram ao Macaco, que não sabia de quem era, mas foi com eles também para procurar o dono do queijo.



Não era do tatu, da galinha, do coelho e nem do gato. Todos os animais que não sabiam de quem era o queijo se empenharam em ajudar a onça a procurar o dono. E foram estrada afora observando tudo.

Andaram bastante e, de repente, apareceu o Ratinho todo desconfiado. Quando perguntaram se era dele, receberam a notícia que não.

Mas ele se ofereceu para guardar o queijo no alto do Jacarandá, dizendo que ficaria mais fresquinho e saboroso. Teve também a ideia de fazer um piquenique com ele e outras guloseimas no dia seguinte.

Assim que os bichinhos foram embora, o ratinho subiu lá, roeu bastante o queijo, arrumou uma pedra grande e embrulhou-a com uma folha de papel e pôs no lugar dele. E muito feliz levou o resto do queijo para sua toca.

Os animais se reuniram no outro dia para o piquenique, cada um com uma guloseima, só faltava o ratinho chegar com o queijo. Esperaram bastante até que o gato e a onça resolveram procurá-lo. Andaram, gritaram, e nada. Então decidiram subir na árvore e viram que lá tinha uma pedra enrolada num papel e nada de queijo.

Quando os dois descobriram que era armação do rato, ficaram irritados, e a partir daí então, existe uma intriga do gato e da onça com o ratinho que corre deles até hoje.

A onça e o gato contaram tudo para os colegas que ficaram chateados, mas mesmo assim fizeram o piquenique sem o queijo. Já o ratinho, ficou da sua toca observando tudo, bem sem graça! Por causa de sua gula, perdeu a amizade dos animais, não pôde se divertir, e precisa estar sempre correndo e se escondendo para encontrar sua comidinha.

Quem engana as pessoas, não merece confiança, nem amizade!

**Texto coletivo da turma de
Educação Infantil, da professora
Giselda Aparecida de Ávila Silveira.**



Glossário

FATIA 1



Abspires40, CC BY 2.0, via Flickr,
<https://flic.kr/p/cH4QVL>

O arquipélago dos Açores, assim como o da Madeira, é uma parte de Portugal que fica no meio do oceano Atlântico.

Arquipélago : conjunto de ilhas próximas umas das outras.

Banguela : palavra de origem africana, banguela é estar sem alguns dentes. Todo mundo fica banguela quando criança.

Ciclope : gigante de um só olho no meio da testa. Criatura inventada pelos gregos antigos.

Curral : é a área em que ficam os bois e as vacas de uma fazenda. E os bezerrinhos também.

Estrada Real : durante a colonização portuguesa, vários caminhos foram criados para se chegar a Minas Gerais que, como o próprio nome diz, era rica em minérios. Esses caminhos ganharam o nome de Estrada Real. Havia duas rotas principais: o Caminho Velho, que tinha como um dos limites o porto de Paraty (RJ) e o Caminho Novo, que chegava ao Rio de Janeiro.

Ambos seguiam até Diamantina (MG). A região do Serro Frio (onde está Conceição) é um dos lugares por onde passa essa estrada. Através dessas vias, iam-se embora para Portugal todo o ouro, diamantes e outros metais preciosos retirados daqui.

Fábula : é um jeito de contar e de escrever um texto. As fábulas são antiquíssimas, começaram séculos atrás. É um tipo de texto, escrito em prosa, geralmente sobre animais que conversam entre si; é curto e que deixa o leitor muito pensativo, refletindo coisas sobre a sua vida. Há a fábula do macaco e a onça, do coelho e da tartaruga, todas tentando ensinar alguma coisa.

Faraós : eram os reis que governavam o Egito Antigo antes da região fazer parte do Império Romano.

Gado bovino : são os bois e as vacas. A criação desses animais é essencial para a vida humana. Graças a eles temos leite e queijo, carne e couro.

Hieróglifos : eram os símbolos utilizados para a escrita no Egito Antigo. Eram considerados sagrados, ligando o mundo dos humanos com o divino.



DEZALB, CC 0, via Pixabay

fácil aprender a ler e a escrever essa escrita milenar. Como não existia folha sulfite, nem caderno com pauta, os egípcios marcavam os hieróglifos na pedra, ou em uma espécie de papel chamado papiro, feito com uma planta de mesmo nome.

Hindus : seguidores da religião chamada hinduísmo, muito forte na Índia.

Leite coalhado : depois que o leite é tirado da vaca, ele passa por um processo que tem o nome de coagulação. É um jeito chique de dizer que no leite coloca-se o coalho e que, por causa disso, ele se separa em duas partes. A parte sólida é o leite coalhado e a líquida é o soro.

Microrganismos : (ou microorganismos) são seres minúsculos, muito pequenos mesmo. Só podem ser vistos com ajuda do microscópio. Existem microrganismos bons e ruins. Os ruins causam doenças. Os bons, dentre outras coisas, auxiliam na produção de alimentos. Já que causam reações químicas poderosas, mesmo que a gente não enxergue isso a olho nu.

Monges : pessoas que dedicam suas vidas à sua fé religiosa, deixando suas famílias e morando em um monastério. Nos monastérios medievais, muito queijo foi feito e lanchado.

Pequenos produtores : são pessoas que ganham a vida vendendo o que produzem nas suas terras, geralmente pequenas propriedades. O trabalho costuma ser realizado pela própria família. A economia do Brasil depende muito desses pequenos produtores, que fazem parte do que é chamado de agricultura familiar.

Pingo : lembra que falamos do processo de coagulação do leite? Vamos falar de novo, para ajudar na memorização. O soro,

que é a parte líquida, também é chamado de pingo. Mais especificamente, o pingo é um fermento natural, que é colhido durante o escorrimento do queijo, guardado e utilizado na produção dos queijos do dia seguinte. Ele ganha esse nome pois é o soro que pinga pelo escorrimento de um queijo já sólido.

Queijo Minas Artesanal : para ser considerado Queijo Minas Artesanal, é preciso que sua produção siga algumas regras – usar o leite cru e fresco, tirado da própria fazenda onde se fará o queijo e levar coalho e pingo. É preciso prensá-lo manualmente, fazer salga seca, ou seja, colocar sal grosso sobre a massa e deixá-lo descansar o tempo necessário. Cada região produtora pode realizar outros processos, desde que não deixe de cumprir com as determinações ditas acima. O queijo feito em Conceição, por exemplo, ganha o nome oficial de Queijo Minas Artesanal do Serro.

Raposinha-do-campo : apesar do nome e da sua aparência, esse animal não é uma raposa verdadeira. Ela se aproxima mais dos lobos e cães, e vive, dentre outros lugares, no cerrado mineiro.

Sonrisal : esse remédio branco e circular serve para azia e má digestão.

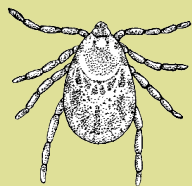
Trem : palavra com vários sentidos. “Trem” é tudo, todas as coisas! É uma palavra-coringa dos mineiros. Pode ser um lápis, uma bolsa, uma situação ou até um trem de verdade! No caso do título do nosso livro, trem é o queijo.

Tumba : estrutura que marca o local onde uma pessoa foi enterrada. No Egito Antigo, algumas tumbas são pirâmides enormes de até 140 metros de altura. Isso porque os faraós eram muito vaidosos. Hoje em dia, as tumbas costumam ser bem mais discretas.

FATIA 2

Caiçara : se você já viajou para o litoral, com certeza já ouviu o termo “caiçara”. Esse é o nome dado para as populações tradicionais que vivem nos litorais do sudeste e do sul do Brasil. A palavra vem do tupi, e era usada para dar nome às cercas que protegiam aldeias na época da colonização.

Carrapatos : animais pequenos que se prendem à pele de alguns bichos e vivem de sugar seu sangue. Embora pequenos, eles podem transmitir várias doenças. E cuidado



Domínio Público

na prova! Carrapatos não são insetos, mas aracnídeos, parentes das aranhas e dos escorpiões.

Casa de queijo : lugar onde são produzidos os queijos, ou seja, o cômodo mais saboroso da casa!

Capricho : fazer algo muito bem, com atenção e cuidado. Exemplo: *Ele fez aquela coalhada com capricho!*

Chumbada : vaca com pintas pequenas.

De bobeira : expressão popular que significa estar à toa, sem fazer nada.

Fuxica : do verbo *fuxicar*, que significa fazer fuxico, fazer fofoca, falar mal ou comentar sobre a vida alheia.

Imprensou : do verbo *imprensar*, usado popularmente para caracterizar algo que foi apertado contra um objeto com força. Exemplo: *Ele imprensou o dedo na porta.*

Ordenhar : muitas crianças da região já aprenderam a tirar leite da vaca, ou seja, a ordenhar. As vacas são animais mamíferos que com seu próprio corpo alimentam suas crias. Ordenhá-las é necessário para extrair seu leite para consumo humano.

Quadra : nesta quadra você não samba, nem joga bola. A quadra é um jeito muito antigo de fazer poesia.

“Quebrava” a coalhada : quando se coloca o coalho no leite, forma-se a coalhada. Cortar essa massa, a coalhada, é o mesmo que “quebrá-la”.

Queijaria : local onde é feito o queijo, casa de queijo, queijeira.



Paloma Comparato

A queijaria do Retiro Jardim é assim: bem limpa e organizada, garantindo um queijo bem cuidado e muito saboroso!

Quero mais : outra expressão para quando algo é delicioso e te deixa com a sensação de que não foi o suficiente. De tão bom, é algo que tem o gostinho de “quero mais”.

Silagem : é um processo de conservação de alimento para o gado. Na época em que o pasto fresco fica ralo, o alimento que foi previamente guardado no silo (o lugar onde se faz a silagem) torna-se precioso, pois faz com que os bois e as vacas não passem fome.

Untada : engordurada. Na cozinha, quando se passa manteiga ou óleo em uma forma, se diz que a forma está “untada”.

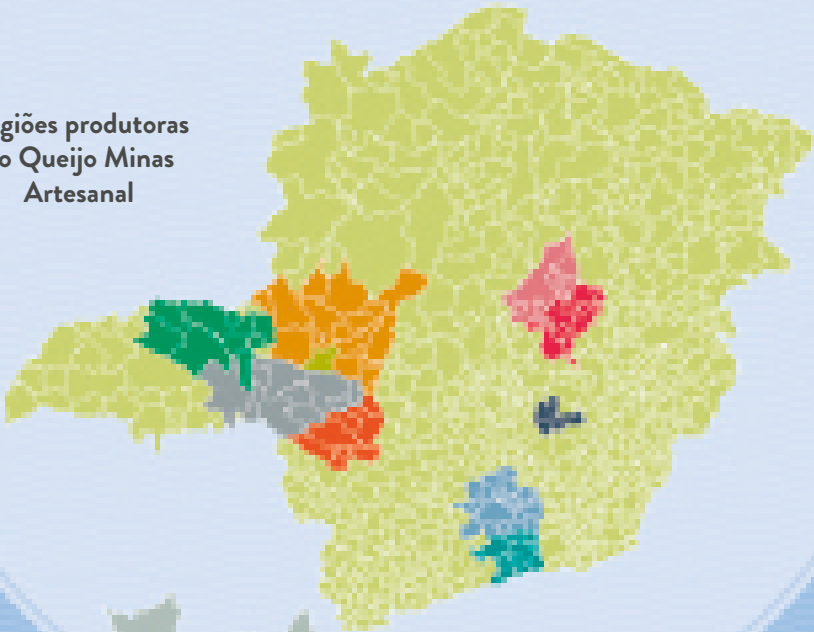


Mapas



- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Araxá | Serra do Salitre |
| Campo das Vertentes | Serras da Ibitipoca |
| Canastra | Serro |
| Cerrado | Triângulo Mineiro |
| Diamantina | Entre Serras da Piedade ao Caraça |

Regiões produtoras
do Queijo Minas
Artesanal



BRASIL



EQUIPES ESCOLARES

Escola Municipal Cônego Antônio Madureira (Distrito de Córregos):

José Geraldo Silva e Valdelaine Baracho.

Escola Municipal José Maurício Alves (Distrito de Santo Antônio do Cruzeiro):

Antônia Cristina de Carvalho Simões, Eliane Maria Oliveira Silva, Fernanda Paula Reis Pimenta e Maria de Lourdes Pimenta.

Escola Municipal Levindo Pinto de Oliveira (Distrito de Capitão Felizardo):

Adriana Aparecida Lopes Baltar, Eliane Maria Oliveira Silva, Girlane Aparecida de Ávila Oliveira, Giselda Aparecida de Ávila Silveira, Luciana Aparecida da Rocha, Marcélia Alves Ranulfo e Veridiane Miranda de Oliveira.

AGRADECIMENTOS

Ari Silva Reis

Arivaldo Pedro Barbosa Silva e Eloá Vitória Sousa de Jesus, E.M. Cônego Antônio Madureira
Associação Municipal de Produtores Artesanais de Queijo do Serro (Ampaqs)

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais (Emater-MG)

Carlos Frederico Caldeira de Abreu

Eloi Zanetti

Leonardo Tapera

Maria dos Anjos Soares Souza

Mário de Araújo Souza

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais (Sebrae-MG)

Stela Mares

Vinícius Lopes Ribeiro

Zara Simões

FICHA TÉCNICA

Realização:

Prefeitura Municipal de Conceição do Mato Dentro

Secretaria Municipal de Educação de Conceição do Mato Dentro

Prefeito:

José Fernando Aparecido de Oliveira

Secretária Municipal de Educação:

Juliana Rajão

Secretária adjunta:

Márcia Luciana Duarte Simões

Coordenadora pedagógica:

Rejani Socorro da Cruz

Escolas participantes (Conceição do

Mato Dentro): E. M. Cônego Antônio Madureira, E. M. José Maurício Alves, E. M. Levindo Pinto de Oliveira e E. M. Therezinha Maria de Jesus (participação especial – memes)

Equipe de comunicação (Conceição do Mato Dentro)

Viviane Ferreira de Souza
Maria Selma Aguiar (fotografia)

Produção local

Alexia Consuelo
Camilo Kuasne Anderson

ESCOLAS QUE SE ABRAÇAM

Coordenação e desenvolvimento do projeto

José Santos, Selma Maria,
Alexandre de Sousa e Paloma Comparato

Administrativo/Financeiro

Roberta Almeida
Leonardo Gomides dos Santos

Relações Internacionais e Institucionais

Paloma Comparato, Hasan Boscaroli
e Luan Menezes Gontijo

Assessoria Internacional

Mestrado em Governança Global e
Formulação de Políticas Internacionais
da PUC-SP

Produção

Roberta Almeida, Lydia Arruda
e Gabriela Sene

Produção editorial

Erika Neves

Consultores

Carlos Seabra, Edimilson Pereira,
Janaína Carvalho, Joaquim Marreiros,
Luiz Ruffato, Nilson Hashizumi
e Regina Brito

Editorial

Paloma Comparato e Miguel Worcman

Design

Christiane Silva Costa e André Alonso

Pesquisa

Erick Neves, Luiz Henrique da Silva,
Miguel Worcman e Frederico Matos

Comunicação

Marcus Martins, Marina Carlomagno
e André Alonso

Pedagógico

Camilo Kuasne Anderson

Produção audiovisual

Célio Henrique Matilde Diana (Riquinho)
Marcus Martins, Clarissa Mohany, David
da Silva Jr., Hellena Kuasne, Lucas Dulce
e Otoni Teixeira Filho

Assessoria Jurídica

Maria Isabel Tancredo

Assessoria Contábil

Dominium Organização Contábil

QUEIJO MINEIRO: Ô TREM BOM!

Edição

José Santos, Selma Maria, Paloma
Comparato e Miguel Worcman

Produção editorial

Erika Neves

Fotografia

Maria Selma Aguiar, José Matos,
Selma Maria, Camilo Kuasne,
Carlos Abreu e Marcus Martins

Revisão de Texto

Oswaldo Cogo

Projeto gráfico e diagramação

Christiane Silva Costa

Capa

Christiane Silva Costa (Design)
Marcus Martins (Fotografia)

Tratamento de imagens

André Alonso

Consultores

Carlos Frederico Caldeira de Abreu
Vinícius Lopes Ribeiro

Bancos de imagem

Flickr e Wikicommons



REALIZAÇÃO



Conceição
DO MATO DENTRO

PREFEITURA MUNICIPAL • 2021-2024
JUNTOS POR UM NOVO TEMPO

