





LEVA LEVA
40 OVOS A
10 REAIS

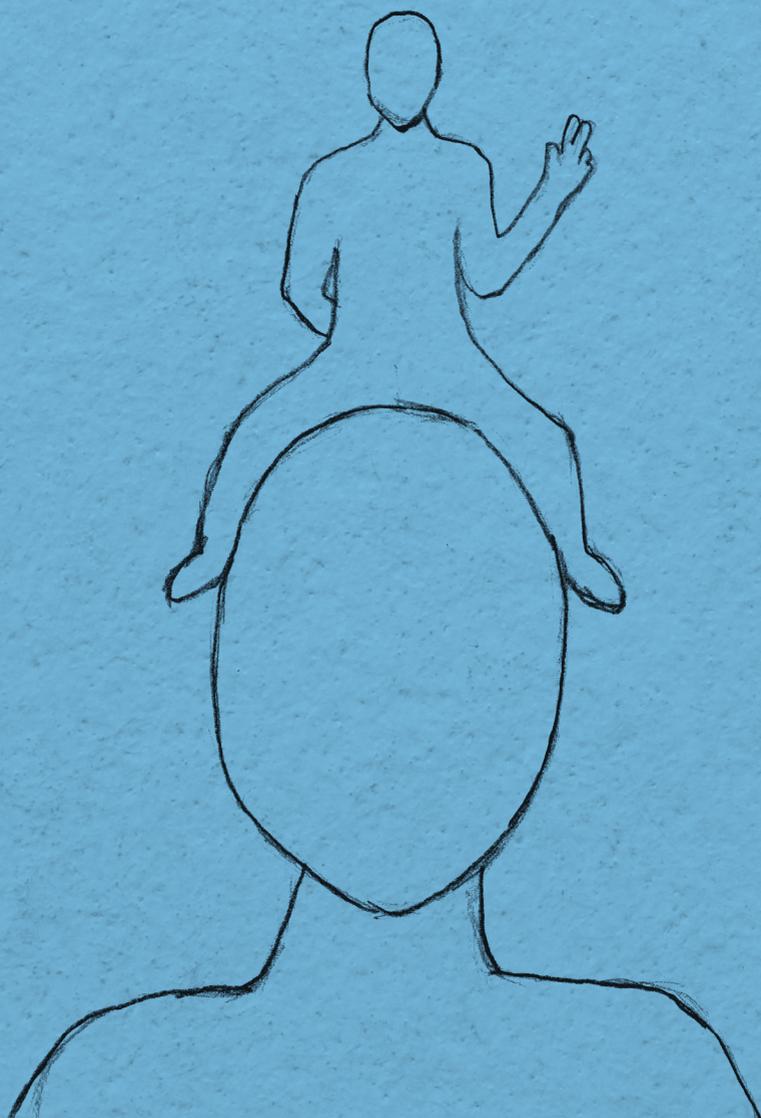
BUTIQUEM do ZÉ

AU AU AU

CULTURA FAVELADA

Salve, maladeza! Para você que acabou de abrir esse livrinho, seja muito bem-vindo à nossa cultura favelada. Nas próximas páginas você terá o prazer de encontrar textos malados e ilustras nervosas produzidos pelos jovens participantes das oficinas de Artes Gráficas do projeto Cidadania Criativa, uma realização da AIC e do Muquifu. A ideia deste impresso partiu do interesse dos jovens participantes em relatar um pouco do dia a dia deles, valorizando sua cultura favelada. Xia!

1ª edição
Belo Horizonte, 2019



MALADO!

O ADJETIVO MAIS PRIMOROSO QUE
MELHOR DESCREVE ESTE BONDE!

UMA RAPA ZICA ATÉ UMAS HORAS
ENGAJADA NAS PRODUÇÕES MAIS
NEURÓTICAS JÁ PRESENCIADAS NA
CONTEMPORANEIDADE NERVOSA.

AMÁLGAMA ESTA, QUE CONTEMPLA AS
MINA, OS MAND E GERAL, DESDE OS
LOMBRADOS, OS SUAVE, OS EMOCIONADOS
ATÉ AS BRABA, OS QUENTE E AS MEC.

EM RESUMO...

SE VOCÊ NÃO MALA, NÃO VENHA
DESMALAR OS MALADEZAS.



O QUE QUE TEM AQUI:

SÓ P. 08
POEMA
NERVOSO

P. 16

SÓ
LAMBE
MALADO

SÓ P. 32
ILUSTRA
FIRMEZA

P. 46

SÓ
RECEITA
SUAVE

SÓ
POEMA
NERVOSO

SOMOS O QUE SOMOS, CORES E VALORES

Vinicio

Sou da favela, mas não sou favelado
Moro onde um pobre, preto é oprimido
e prefere ficar calado

Onde antes tinha futebol na rua,
não tem mais
porque agora escorre sangue no asfalto

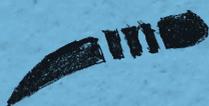
Moro onde o polícia e ladrão era só brincadeira
É difícil mas temos que encarar a verdade
Porque o polícia e ladrão que era brincadeira,
hoje é realidade

Do alto do morro eu tô observando
os moleques bons de mira atirando
E outros tentado tirar os moleques do crime
Não é porque é da favela que é criminoso

Acorda 6h da manhã
Pra arrumar um sustento pra família
sem roubar dos outros
Dinheiro no bolso e deixe que eles falem o que quiser

Para todos os sonhos que você tiver
Tenha fé

AÚNCA FALHA PERMIRODA



É A SDBRANCELHA

À NAVALHA!

PISA NO MEU CORAÇÃO
SÓ NÃO PISA NO BOOT
SE NÃO VIRO O BIXO!



POEMA PARA O LIVRO

De Mc caisyn

Nascido na favela
Criado discriminado
Julgado pela cor
Um pobre favelado
Só que nunca viu isso como um problema
Pois sabia que não valia a pena
Enquanto ele trampava
Os outros dava risada.

Hoje tá feliz contando dinheiro
Sorriu por último depois do primeiro
Um sorriso verdadeiro
Lembra de todos que desacreditou
Só porque seu som não vingou.

Hoje ajuda sua favela
Sem medo sem desespero
E hoje ver sua quebrada
Um lugar de sossego.

COTIDIANO

Andreza

Meu cotidiano
não é muito divertido
às vezes cansativo

de segunda a sexta
vou a aula e só estudo
de tarde vejo série, leio e durmo
sábado e domingo descanso?!
quem dera!
estudo, trabalho, treino
e me divirto.

deito na cama sonho com meu futuro.
me imagino formando trabalhando
em um consultório...
atendendo e realizando cirurgias.

logo mais acordo me arrumo como
e me preparo para mais um dia
cansativo na escola.

FAVELA

Vinício

favela que chora
bala acerta inocente
independente se é católico, cristão, ateu ou crente.

todos em silêncio, escutando mais uma mãe fazer a sua oração.
joelho no chão, lágrima escorrendo no rosto pedindo proteção.
pra não ver seu filho em um caixão.

realidade, jogo no papel
peço proteção a Deus lá do céu
nesse mundo cruel onde não se
ver mais amor.
rezo peço paz pras favelas por favor.

termino esse verso
mas talvez eu vou voltar
pra expressar mais verdades
favela um dia vai sorrir...
ao invés de chorar.

TRAGÉDIA

MC Moreno

Era uma vez uma história de love na cidade
De uma menina inocente e um homem de verdade
E ele procurava uma mulher pra ele amar
E ela à procura de um homem a se relacionar

E um belo dia na rua tudo ia mudar
Ela saindo com as amiga, ele indo trabalhar
Num desacerto com o farol aberto, distraída
Só dava pra mim ouvir o grito das suas amigas

Miga, cuidado tem um carro na sua direção
Quando me deparei ela já estava no chão
Parei a moto e desci pra um socorro prestar
E foi aí que eu percebi que ia me apaixonar

Eu perguntei se ela tava muito machucada
Ela me disse que só tava com a perna ralada
Levantei ela e falei: cuidado aí na rua
Toma meu número e me liga pra qualquer ajuda

Segui o meu caminho e continuei meu dia
Mas não tirava da cabeça aquela menina
Cheguei em casa, deitei no sofá, liguei a TV
E só pensava quando que de novo eu ia ver

Peguei no sono e acordei com uma ligação
Era uma voz tão doce que tocou meu coração
Era aquela menina mais cedo do acidente
Disse que eu fui muito gentil, que eu era diferente

Falou que queria me ver, chamei ela pra sair
Vamos jantar, pegar um cinema pra se distrair
E depois do cinema levei ela pra minha casa
Era a mulher que eu sonhava pra ser minha amada
Dois anos se passaram, decidimos nos casar
Avisa os familiares e vamo pro altar
E no dia do casamento ela tava linda
Era a mulher que eu sonhava para a minha vida

Tempo passou e ela descobriu que tava grávida
Fiquei feliz vamos aumentar e preparar a casa
E no final da gravidez ela tava tão bela
Só que em uma noite chuvosa acontece a tragédia

E voltando de um restaurante com a nossa família
Guardando o carro na garagem, uma armadilha
Dois bandidos encapuzados, queriam roubar
E eu sem ter o que fazer falei pode levar
E de repente eu escutei o barulho de um tiro
Pegou no peito dela e os bandidos fugiram

Desesperado eu liguei para o resgate
Chegando lá o doutor me disse que era tarde
Que a bala foi fatal e isso fez ela morrer
Mas ainda dava pra salvar a vida do bebê
Então ele nasceu, em uma cena cruel
Filho, eu te amo aqui na terra e sua mãe no céu
Então ele nasceu, em uma cena cruel
Filho, eu te amo aqui na terra e sua mãe no céu
Filho, eu te amo aqui na terra e sua mãe no céu
Filho, eu te amo aqui na terra e sua mãe no céu

SÓ
LAMBÉ
MALADO

• • • • •
• • • • •
: SALVE

MALADEZA



XIA
NO MENOR
LUMBRADO

Q D D I A

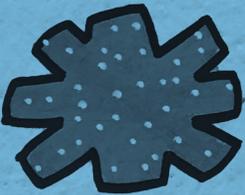
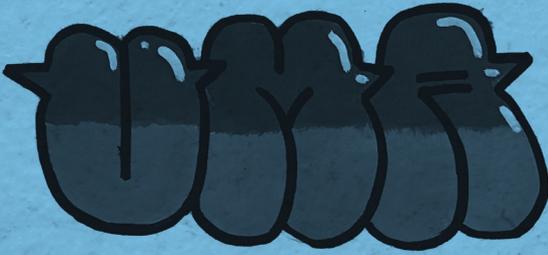
F O I

M A I L A D O

PIA

PIA

BRUTA



“AYMA'IT”



RELATOS
DO MEU
DIA-A-DIA

-COLÉ

ELA

É FIRMESA

BOTA FÉ?

EL MUNDO

TÁ

MALADO

NUNCA
ESQUEÇA
SUAS ORIGENS.

VOCE

CONSEGUE

MEMORAR...

#FÉ

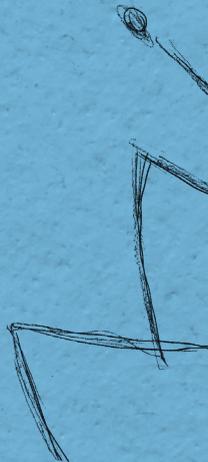
SOM ERIO

DE

FAVELA



BY LENA
E
FANEL



M
/

PR
É NÃO FICAR ATOA



-SALVE
MANO

*

-SALVE
DE BOA

SÓ ILUSTRACIÓN FIRMEZA



LEVA LEVA
40 OVOS A
10 REAIS

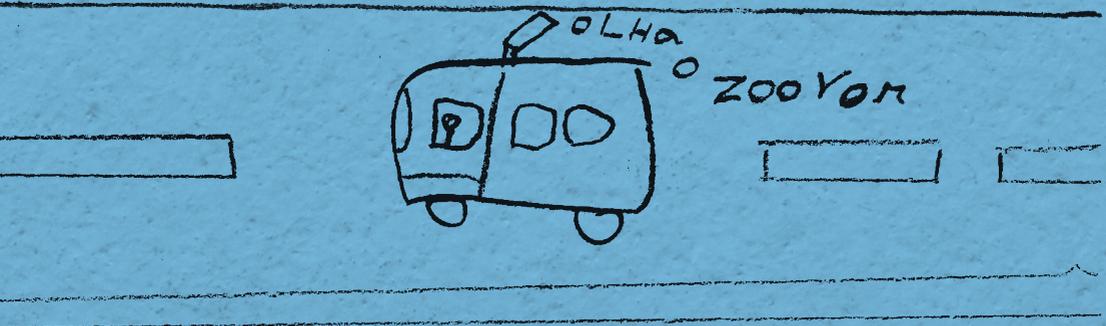
BUTIQUEM do ZÉ

AU AU AU



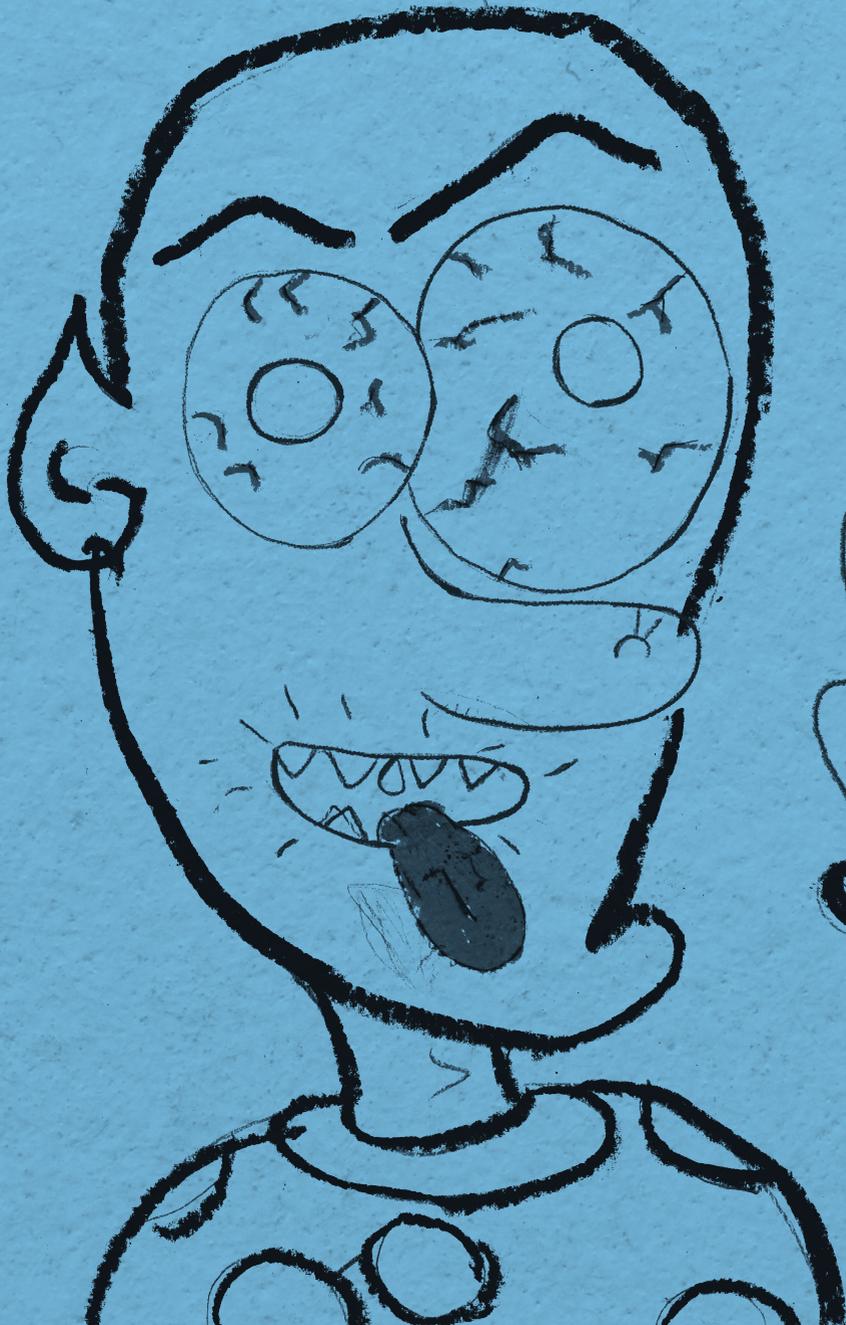
OLHa
DanoninKoo

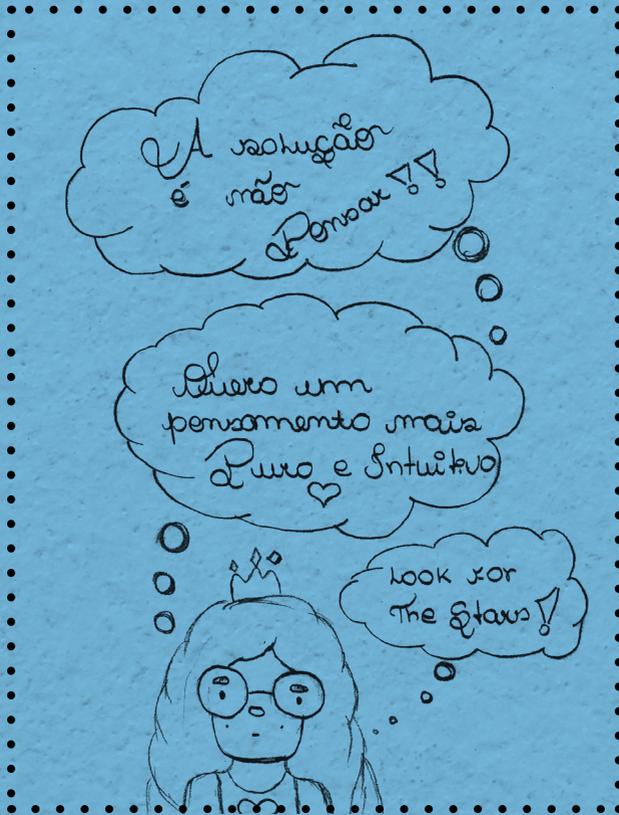




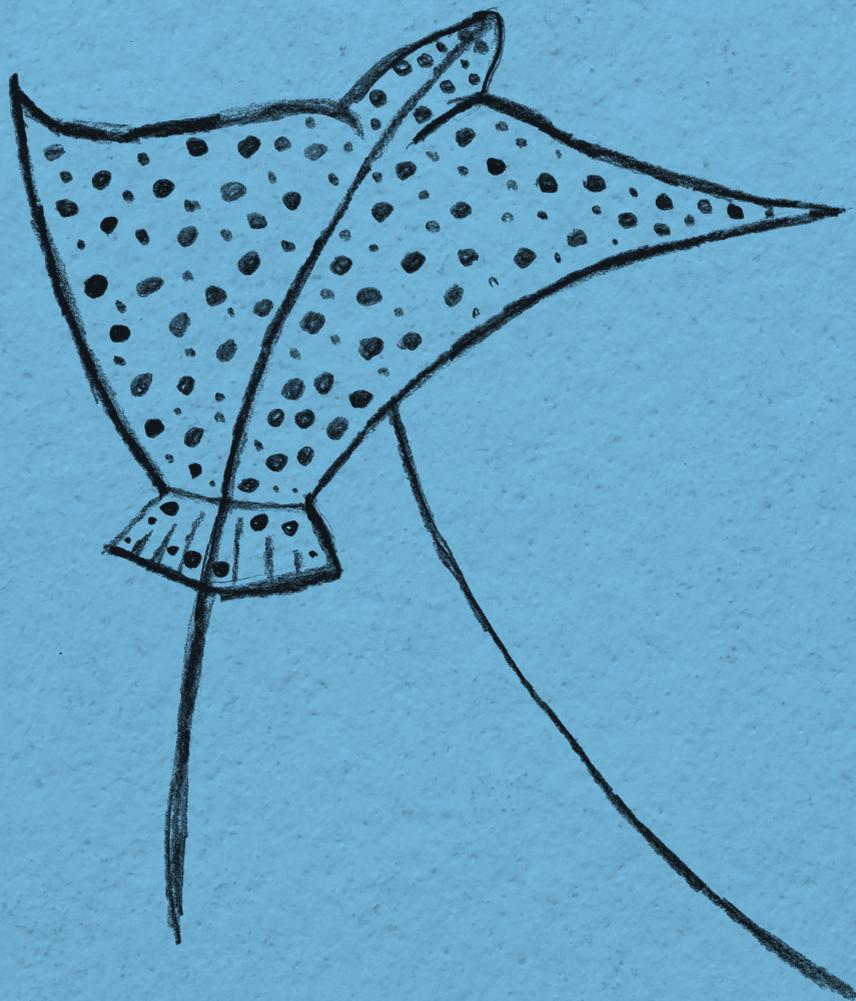




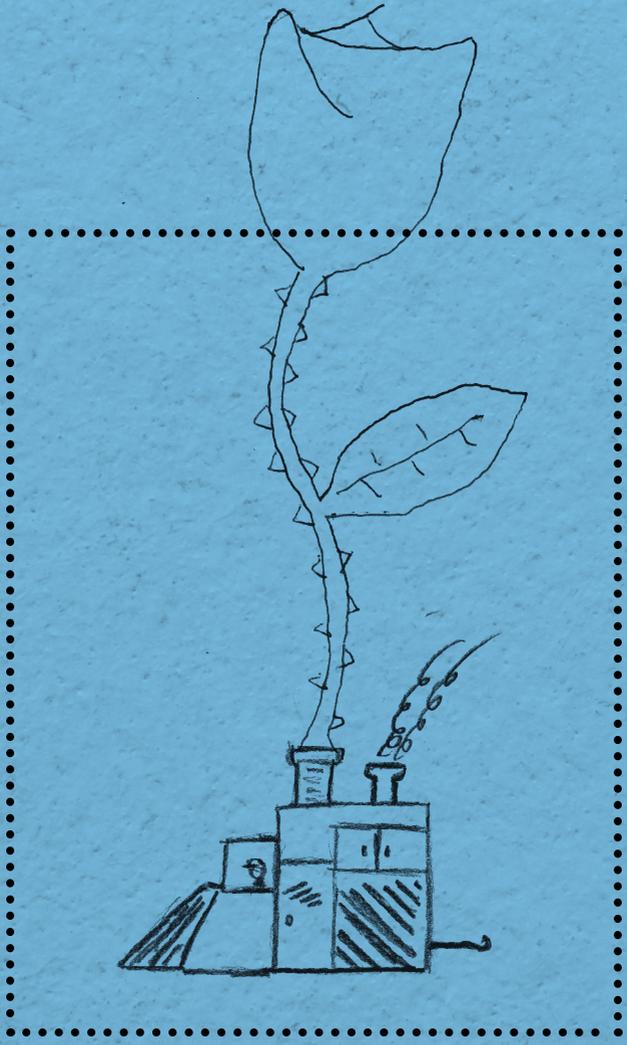




APRUMAVA
UMAS RAIA...



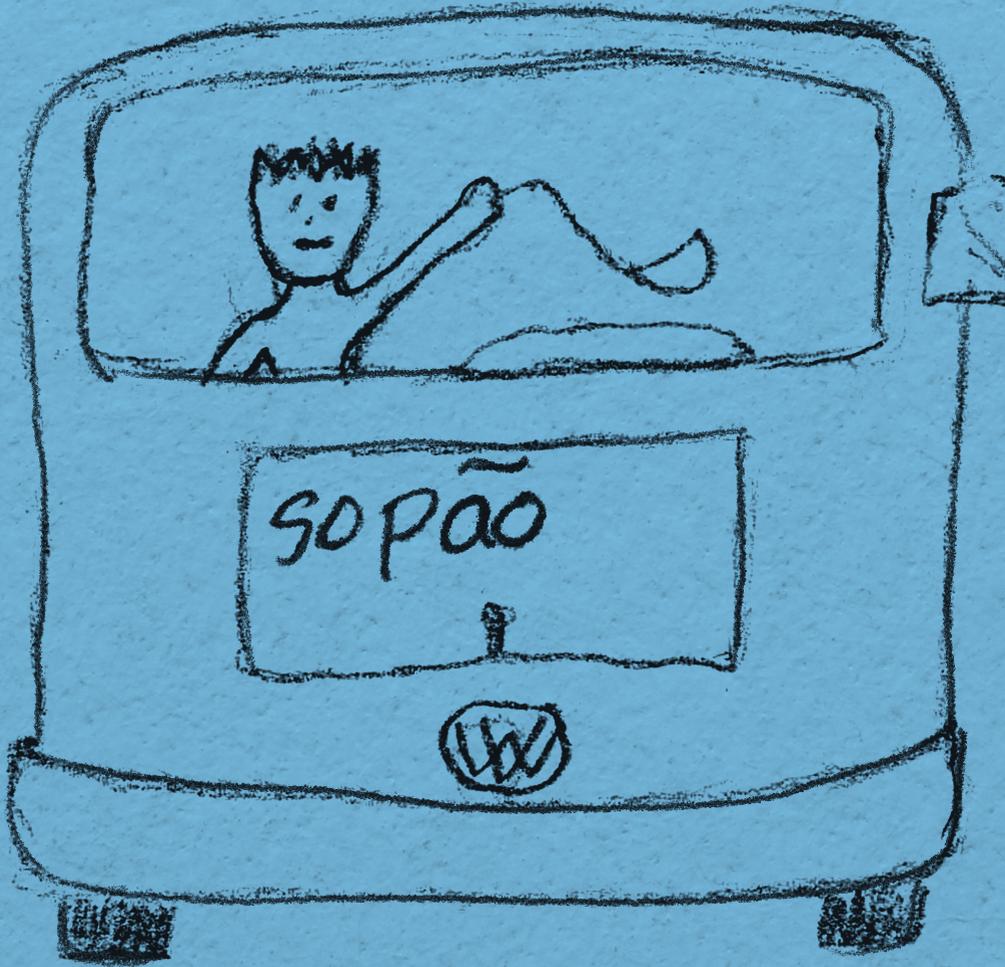
NO PAPAGAIO...



Ó a Manga!





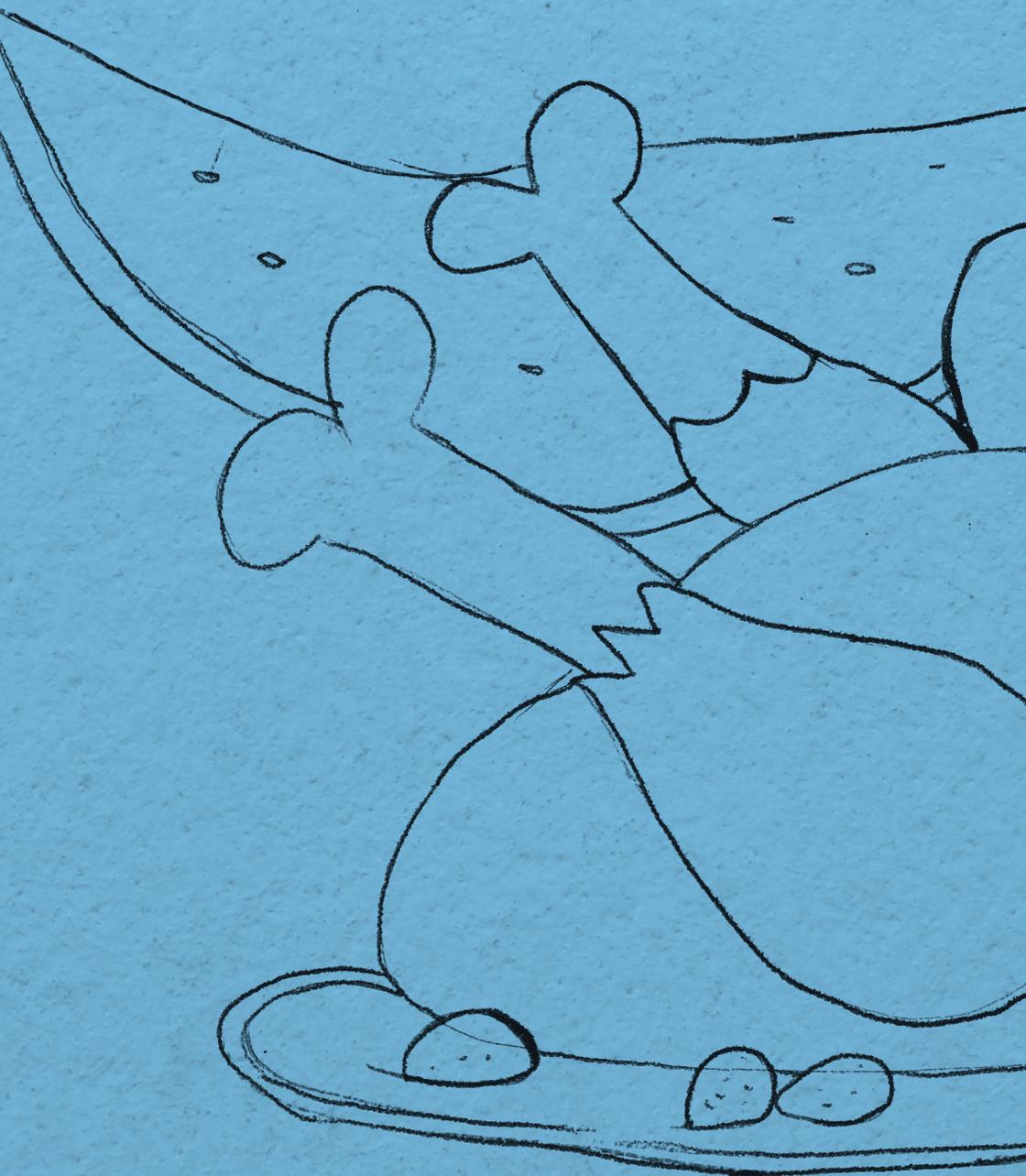




SÓ RECEITA SUAVE









CHOCOLATE

OVO FRITO

MACARRÃO

INHAME

DOBRADINHA

AMOR

PUDIM DO AMOR

INGREDIENTES:

MASSA

1 e 1/2 lata de leite condensado para adoçar a vida

1 e 1/2 lata de leite integral com carinho
(usar a lata de leite condensado vazia para medir)

2 ovos com um pouquinho de paz

CALDO

2 xícaras de chá de açúcar de glamour

1 xícara de chá de água quente da paixão

MODO DE PREPARO:

Para calda, em uma panela, leve o açúcar ao fogo baixo e mexa até derreter. Adicione água quente e deixe ferver até ficar com a consistência de um caramelo. Coloque-o na forma. Bata o restante dos ingredientes até ficar homogêneo. Despeje na forma onde está o caramelo e cubra com papel alumínio. Leve ao forno médio, pré-aquecido, em banho-maria, por 50 min. Retire do forno e sirva-se com um pouquinho de amor e carinho.



TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 4 ovos

RECHEIO

- 2 xícaras de frango assado ou cozido desfiado
- 1 lata de tomate pelado picado

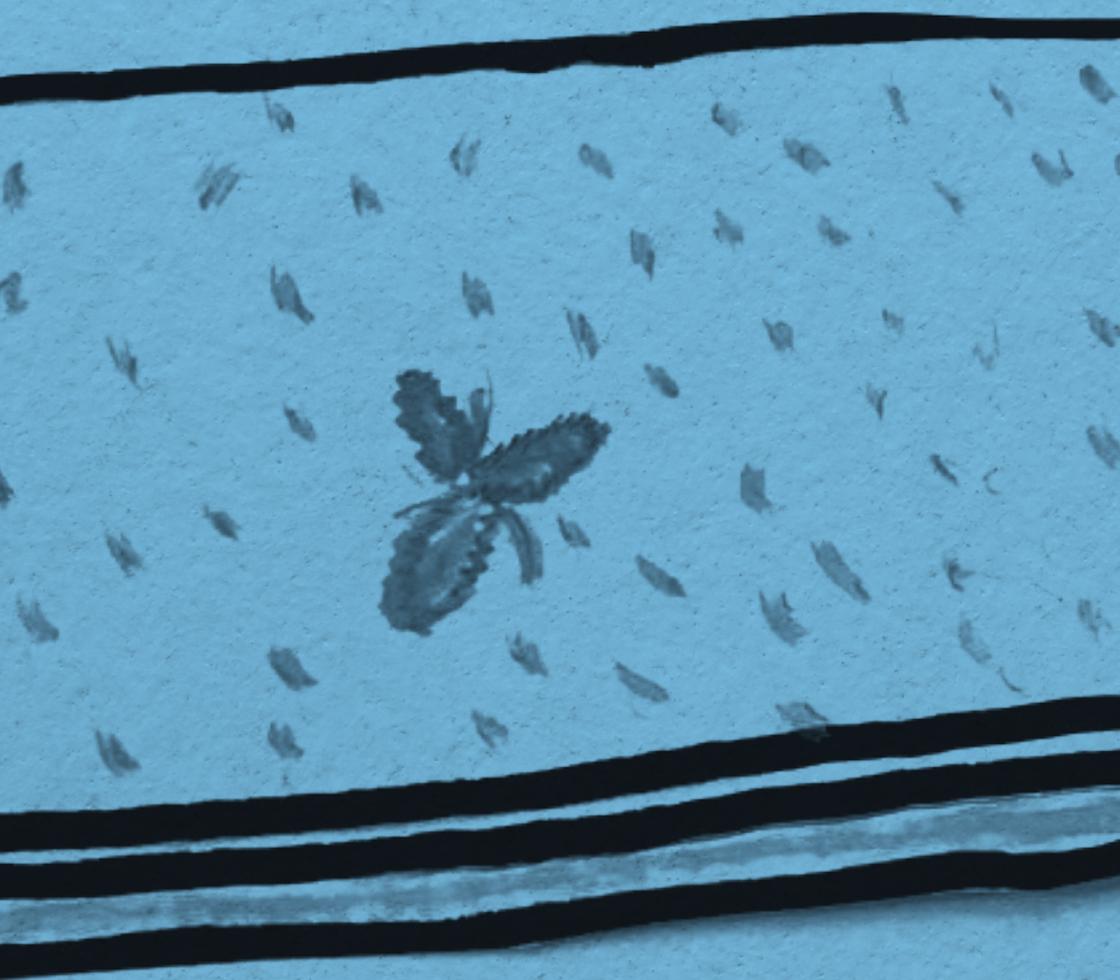
MODO DE PREPARO:

- Aqueça o forno em temperatura média.
- No liquidificador bata todos os ingredientes (primeiro os líquidos) Até obter uma mistura homogênea

RECHEIO

- Numa tigela, misture o frango com o tomate até ficar homogêneo e Tempere com sal.

Despeja metade da massa na assadeira e ponha o recheio. Cubra com a massa restante e leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.



TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES:

200g de biscoito tipo maizena
triturados no liquidificador
2 colheres (sopa) de margarina
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
Suco de limão

MODO DE PREPARO:

Misture os biscoitos tipo maizena com a margarina em uma vasilha e Coloque a massa em um refratário untado de margarina, espalhe bem. Fure com um garfo e leve ao forno pré aquecido por uns 10 minutos. Enquanto isso, bata o leite condensado e o creme de leite com o suco de limão.

Espalhe sobre a massa e volte ao forno para gratinar por mais 10 minutos. Retire, decore com raspas de limão e leve a geladeira.



BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:

3 cenouras médias (250g)

4 ovos

Meia xícara (chá) de óleo

2 xícaras e meia (chá) de açúcar

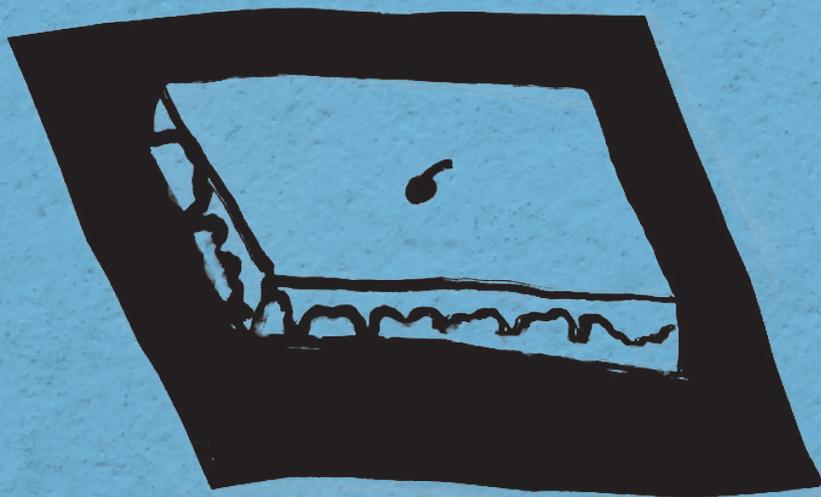
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Retire as cascas das cenouras corte-as em pedaços lave-as e cozinhe. Deixe que as cenouras esfriem um pouco

Em um recipiente misture com o açúcar e a farinha de trigo Peneirando com fermento.

Coloque em uma forma retangular (20x30 cm) untada e leve ao forno médio por 40 minutos.



SUCO DE ÓDIO

INGREDIENTES:

meia xícara de mal humor,
1litro de ignorância,
2 colheres de sopa de ódio,
1 xícara de raiva.

MODO DE PREPARO:

pegue uma jarra grande
coloque tudo e misture
coloque para gelar

DEPOIS SIRVA E BOM APETITE!

.....

BOLINHO DE CHUVA

INGREDIENTES:

2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de leite
1 seringa esterelizada
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sobremesa de fermento
Doce de leite (a gosto)

MODO DE PREPARO:

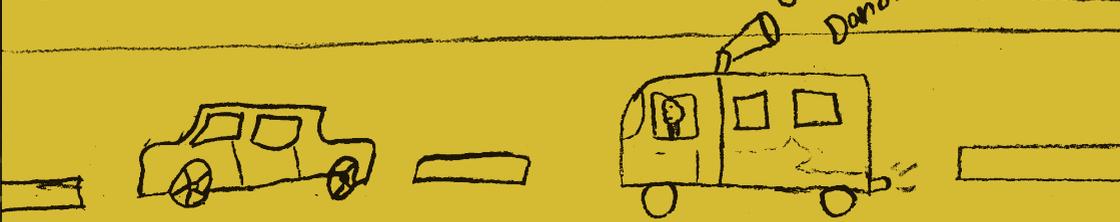
Coloque em uma travessa a farinha de trigo e o açúcar. Misture e acrescente o leite até a mistura ficar pastosa. Acrescente o fermento, verifique o açúcar. Coloque uma panela no fogo com bastante óleo. Espere ferver e acrescente a massa na panela com ajuda de uma colher. Ela irá inchar e formar uma bolinha. Retire da panela e coloque em um prato para descansar. Assim que esfriar, coloque doce de leite na seringa e coloque dentro do bolinho para rechear. Após esse processo, passe no açúcar, coloque em uma vasilha bonita, prepare aquele café e sirva para seus convidados ou familiares. E tenha um saboroso e feliz lanche com aqueles que ama. :)

- QUEM FEZ -



.....

ESTA PUBLICAÇÃO FOI PRODUZIDA
NO INVERNO DE 2014.





Este material foi produzido com recursos oriundos do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Belo Horizonte - FMDCA/BH.

Realização:

Parceiro Local:

Parceiro Institucional:



FMDCA/BH



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

GOVERNANDO PARA QUEM PRECISA

