

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Mirim Doce

Denominação do Prato Típico: Cuscuz

Origem Étnica-Cultural: Alemã

Histórico do Prato Típico: O cuscuz originalmente era prato de domingo, utilizado principalmente para receber visitas. O preparo do prato consiste em ralar a mandioca e escorrer a pasta, prensando-a, com as mãos ou da forma que desejar. A massa obtida não deve ser muito úmida nem muito seca. A esta massa acrescentam-se os demais ingredientes, a gosto, e coloca-se em uma forma com tampa, pode ser uma forma com furo no centro. Depois leva-se para cozer no vapor. A forma deve ser tampada e os espaços por onde possa sair o vapor devem ser fechados com panos. O cozimento leva entorno de 1 hora. O prato deve ser servido frio.

Ingredientes Prato Original: Mandioca crua ralada, açúcar, cravo e canela.

Ingredientes Prato Adaptado: Não há

Responsável pela Receita/Comercialização: Ágata Blemer

Local e Endereço de Comercialização: Não há comercialização

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Sob consulta

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: O cuscuz doce é de origem alemã. Este prato foi largamente utilizado na culinária alemã durante muito tempo. Segundo relatos de Ágata Blemer em tempo de festas, páscoa, natal, e em dias em que se recebia visitas, o prato era feito, geralmente na véspera, como hoje se usa servir bolos. Com o passar dos tempos, e com a facilidade de aquisição de produtos como o trigo, o cuscuz passou a não ser mais preparado.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: JAIME ODORIZZI

Data de Preenchimento do Formulário: 25/07/2006