

## CUSCOS

**Farinha; Água.** Antigamente eram necessárias três mulheres para os fazerem. Peneirava-se a farinha triga numa masseira grande, de seguida uma mulher com uma vassourinha salpicava a farinha com água enquanto outra mulher ia mexendo para fazer os cuscus. Salpicava-se a farinha até ficar húmida e principiar a fazer grumos. Com a mão iam-se fazendo os grumos. Depois de torcidos os grumos, passavam-se por um crivo largo e outra mulher secava-os ao sol. Colocava a cuscuzeira de barro por cima de um pote de ferro, punha-se um pano de linho dentro da cuscuzeira e botavam-se os cuscus. A panela meia cheia de água ficava a receber lume muito vivo. Fazia-se uma massa de farinha de centeio e água e barrava-se a união do pote de ferro e a cuscuzeira, selando-se assim as duas partes. Os cuscus coziam-se no vapor e por isso tapava-se a boca da cuscuzeira com um prato. Depois de cozidos os cuscus voltavam para a masseira e ali ficavam até secarem. ¶ Faziam-se bolas com os cuscus e guardavam-se envoltas em panos, nas arcas das despensas. Comiam em carolos e cozinhavam-se com o arroz. Só tinha cuscus quem os fazia. [O1]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Maria da Glória Rufino**