

Saboree Francia desde su cocina soriana

Seguro que todos conocen el anuncio del parisino que está preparando una cena de picoteo en su terraza e invita a sus vecinos a disfrutar con él de la misma. Entre el surtido que seduce a sus invitados está el queso camembert, un referente de los lácteos franceses que podemos hacer en casa fácilmente siguiendo los consejos que os ofrecemos los alumnos de 1º del C.F.G.M. Elaboración del Producto Alimentario del CIFP La Merced.

Veamos primero los ingredientes que vamos a necesitar, que son fundamentalmente leche cruda de vaca (leche fresca pasteurizada), fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico y moldura (aunque esto no es necesario pero sí recomendable).

El rendimiento que debemos tener en cuenta es que precisamos siete litros de leche para elaborar un kilo de queso. Con esta cantidad de materia prima sería necesario una moldura cilíndrica de tres centímetros de altura y un peso de 200 gramos. En cuanto al cloruro cálcico se precisan 40 mililitros



por cada 100 litros de leche y en el caso del cuajo dependerá del poder coagulante del mismo, pero lo suele indicar el fabricante. Además es preciso un fermento láctico del 2%.

Veamos ahora que proceso debemos seguir, ya que para elaborar el queso Camembert debemos seguir las siguientes etapas tecnológicas ordenadas secuencialmente: contar con la materia prima, realizar un tratamiento térmico

de la leche, contar con los cultivos lácteos, añadir el cuajo para la cuajada, realizar un corte o troceado, agitar, desuesar, moldear, prensar, salar, madurar y conservar y almacenar.

De esta manera veamos que debemos hacer en primer lugar una vez que hemos adquirido los ingredientes.

Primer paso: Tratamiento térmico de la leche. En ausencia de recetas tradicionales y pasteurización en las queserías industriales se somete a 65°C durante 30 minutos o 74°C durante 20 segundos la leche. En caso de realizar un tratamiento térmico se añadirán las sales cálcicas a la leche. En las elaboraciones industriales se suele estandarizar la leche, ajustando la proporción de proteína con la materia grasa. Algunas industrias, por su parte, realizan la terminación de la leche a unos 62 ó 63°C durante 15 ó 20 segundos para su posterior almacenamiento bajo condiciones de refrigeración.

Llega ahora el momento del segundo paso: la incorporación de los cultivos lácteos. En el caso de los quesos elaborados con leche cruda hay ausencia de adición de fermentos lácticos, pero en los quesos elaborados con leche pasteurizada se añaden cultivos lácticos mesófilos, acompañados generalmente, de termófilos. También se añaden las esporas de los mohos (como son *Penicillium candidum* o *P. camemberti*), por otro lado, algunas queserías añaden también un colorante (annato o achiote son los más habituales). Después se deja adificar la leche durante hora y media o dos horas (hasta lograr una acidez dornic de entre 17,5 y 18%).

El tercer paso se centra en el cuajo, donde se da preferencia al cuajo de origen animal, aunque algunas queserías eligen coagulantes microbianos. El cuajado precisa de una temperatura entre 28 y 34º durante un tiempo de entre 30 y 45 minutos, sin embargo en las elaboraciones artesanales predominan las condiciones de temperatura más bajas (de 28 a 30º) y los tiempos suelen ser superiores a 45 minutos.

Cuarto paso: el corte o troceado. Llega el momento de cortar la cuajada obtenida en el proceso anterior en pequeños cubos de entre 1,5 y 2,5 centímetros de lado y se deja reposar durante un tiempo que oscila entre los 45 y los 120 minutos. Existen instrumentos de corte especiales que permiten cortar la masa primero verticalmente y después horizontalmente, pero también podemos hacerlo con un cuchillo y buen pulso.

En el quinto paso de esta elaboración llegaremos a la agitación, que se realiza en dos etapas. En la primera se agitará suavemente la cuajada ya troceada durante unos 15 ó 30 minutos,

hasta que obtengamos un tamaño de grano homogéneo y en la segunda etapa se agitará de nuevo entre 30 y 45 minutos hasta que alcancemos la consistencia y elasticidad propia de este tipo de queso.

A continuación, en una sexta etapa, se realiza el desuerado, en el que se separará el suero de la cuajada, extrayendo aproximadamente el 50% del contenido en la cuba de cuajado.

Ahora llega el momento de dar forma a nuestro queso Camembert y para ello llenaremos los moldes cilíndricos, introduciendo la masa de la cuajada de una vez, evitando manipularlo excesivamente. Entonces lo dejaremos reposar en los moldes, desuereando por gravedad durante varias horas. A medida que la cuajada se va adificando y presentando una textura flexible y de consistencia media, los quesos se irán volteando cada cierto tiempo en función del pH, pudiendo variar entre cuatro y seis veces, antes de desmoldarlos pasadas las 24 horas, para colocarlos sobre rejillas. Durante esta etapa la temperatura descenderá de los 34 grados a los 16 ó 18°C. Este sería el momento del prensado, aunque es inexistente en la mayoría de las queserías.

Debemos ahora controlar la sal de nuestro queso y para ello realizaremos una inmersión de salmuera de concentración media (entre el 16 y el 20%) durante un tiempo que oscilará entre la media hora y los 90 minutos, manteniendo una temperatura de 12 a 15°C. Al finalizar la salmuera, los quesos industriales se inoculan con mohos de *Penicillium* mediante pulverización de esporas sobre la superficie o corteza, primero por una cara dejando reposar de 20 a 40 minutos y después repitiendo el proceso por la otra cara.

Por último deberemos dejar madurar nuestro producto, primero oreándose en secadero a una temperatura de entre 12 y 14 grados con una humedad relativa del 70-80% durante 24-48 horas y después elevando la humedad hasta el 90-95%, para favorecer el crecimiento de mohos, que suelen aparecer a los 5 ó 6 días. El tiempo total en la cámara de maduración suele ser de unos 8 ó 12 días, volteando los quesos 2 ó 3 veces.

Ahora llegará el momento de conservarlo y almacenarlo hasta su consumo, porque los quesos ya madurados se almacenan a una temperatura de entre 3-4°C durante tres o cinco semanas antes de su consumo.

Ahora solo queda juntarse con amigos y un buen vino para degustarlo.

Artículo elaborado alumnos de 1º C.F.G.M. Elaboración de Producto Alimentario del CIFP La Merced

Historias de sobremesa por Isaac J. Martín

Tutankamón llevó queso en su último viaje

Las instituciones egipcias han empezado a interesarse por los restos orgánicos que se conservan en el ajuar de la tumba del faraón Tutankamón, y sobre los que apenas hay información, según confir-

ma la experta española María Rosa Guasch. La enóloga –que lleva a cabo una investigación sobre la simbología y el tipo de vino que tomaba Tutankamón, y que se encontraba en las ánforas colocadas en la cámara sepulcral– indica que el estudio permitirá conocer más sobre «la dieta» del rey, entre otras cosas. Ahora está poniendo a punto un método, junto a expertos de la Sorbona de París, para identificar el ADN de los vinos y de la uva de esta época faraónica. Piezas «nunca vistas»

serán expuestas el año que viene, según el Gobierno egipcio. Revelarán datos inéditos sobre el estilo de vida del faraón, que reinó un breve periodo de tiempo entre 1332 y 1323 a.C., ya que, por ejemplo, han encontrado restos de queso y mantequilla en las ánforas. «He examinado todas las ánforas y algunas estaban vacías, otras llenas de arena; y en las demás, había residuos de vino. Cuando me dijeron lo del queso, me quedé a cuadros», apunta la arqueóloga española.

'Er prinzipito': Saint-Exupéry en 'andalú'

«Una beh, kuando yo tenía zeih z'añiyoh, bi un dibuho mahñifiko en un libro a tento'e la zerba bihen ke ze yamba 'Histoires Vécues' (Ihtoriah bi-bíah)». Muchos habrán reconocido, no sin dificultad, las primeras líneas de uno de los libros más conocidos de la literatura francesa, 'El principito'. Sin embargo, pocos se habrán dado cuenta de que se trata de una transcripción fonética del 'andalú', una de las muchas variedades del castellano. La traducción, promovida por el Sindicato Andaluz de Trabajadores, ha encendido las redes sociales. Más allá de las sonrisas que despierta 'Er Prinzipito', la traducción sirve de reivindicación para la Zoziedá pal Ehtudio 'el Andalú (ZEA), un colectivo formado por personas de distinta formación humanística que comparten «una mihma preokupación por er patrimonio linguítiko de nuehtra tierra» y que persiguen «luchar contra los prejuicios que todavía dificultan el uso normal del andaluz y su reconocimiento social e institucional». Aunque suene a broma, el libro –presentado en «Sebiya»– ya está a la venta. Su autor es Juan Porras, doctor en



Antropología Social y Cultural. Su nombre saltó a los medios cuando en 2013, como concejal de Alternativa Mijena, se opuso a renombrar una calle de Mijas (Málaga) como Avenida del Descubrimiento por tratarse de un «concepto imperialista» con «implicaciones de ideología españolista excluyentes que oculta la realidad de la limpieza étnica que los españoles llevaron a los pueblos americanos». Fue la editorial Tintenfass quien vio en internet el trabajo de ZEA y contactó con ellos para embarcarlos en un proyecto para el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la globalización.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

Mosaicos romanos en Medinaceli

Sabían que en Medinaceli se conservan tres mosaicos romanos? Medinaceli es una de las localidades de la provincia de Soria que atesora mayores restos de época romana. Según Emiliano Navas Sánchez en su libro 'Medinaceli. Arco y Mosaicos Romanos', además del famoso Arco de Triunfo, único con tres vanos en la Península Ibérica, se han encontrado en diversas excavaciones arqueológicas tres magníficos mosaicos, restos de cimentaciones, pavimentos, molduras, un aplique decorativo en bronce con forma de máscara, cerámica del tipo terra sigillata, y elementos de la vida cotidiana como monedas, dados, enseres de cocina o restos de vidrios, que prueban la ocupación romana de Medinaceli durante toda la época imperial, desde el siglo I D.C. hasta el siglo IV D.C.

Los tres mosaicos que se conservan en Medinaceli, son de los mejores en la provincia de Soria. El mejor conservado es el mosaico de San Gil, que se descubrió en unas obras en un inmueble de la calle del mismo nombre. En la actualidad está expuesto en una sala del Palacio Ducal de Medinaceli. Se trata de un pavimento de 5,3 metros por 3,3 metros, las teselas son de color negro, granate, amarillo, marrón, ver-

de y blanco. La decoración se coloca en franjas con motivos geométricos y aves que enmarcan los motivos figurados, en los que se representan animales de la mitología clásica. Entre ellos destacan una esfinge alada que persigue a un monstruo marino con cabeza de cabra.

Al lado se observa un grifo, animal fantástico mitad águila, mitad león y los restos de un ser alado que podrían pertenecer a una arpía.

Según los arqueólogos, el mosaico pertenecería al triclinium o comedor de una vivienda de la segunda mitad del siglo II D.C.

El mosaico de la plaza Mayor de Medinaceli fue descubierto en unas obras municipales. Tiene una longitud de 10 metros y una anchura de 7,5 y data del siglo IV D.C. Se pueden observar tres paneles, dos figurados donde aparece en uno el busto de la Diosa Ceres, que sostiene el cuerno de la abundancia, rodeada de la representación de los vientos, y otro con animales afrontados: un león y una pantera y dos animales fantásticos, uno mitad ave mitad serpiente y otro mezcla de macho cabrío y pez. El tercer panel es de motivos geométricos.

La representación de la diosa Ceres aparece también en la villa romana de Los Quintanares en Rioseco de Soria y en la villa romana de Santervás del Burgo.

El tercero se encuentra bajo el suelo de la plaza de San Pedro, donde se conservan los restos de una villa romana de finales del siglo I después de Cristo, con un hermoso mosaico que alterna en perfecta simetría motivos geométricos.

Estos mosaicos se unen al resto de los edificios destacados de la villa, para hacer aún más atractiva la visita turística a Medinaceli.



Es tiempo de... Por David Navarro

Preparar las noches estivales

EL jardín vespertino despierta a la caída del sol y destaca por su aroma. Para crear un jardín nocturno, hay que elegir aquellas plantas que se adapten al verano. Las más comunes son el dondiego, galán de noche, yucca y jazmín, pero hay otras menos conocidas que pueden adaptarse a estas latitudes, como el alhelí nocturno ('matthiola bicornis'), la juliana alba ('hesperis matronalis') –en la imagen–, la flox ('phlox drummond'), la campanilla

blanca ('ipomoea alba'), la onagra ('oenothera missourensis') o la silene ('silene gallica'). Combinadas con las especies tradicionales, puede crearse un jardín para disfrutar a todas las horas.

>> Color. Si por el día captamos los colores, por la noche somos más bien daltónicos. Por ello, las flores de pétalos blancos resaltarán incluso en la oscuridad, como las del oloroso dondiego ('mirabilis jalapa').

>> Visitantes. El jardín nocturno se llenará de pequeños visitantes. La esfinge abejorro, la esfinge colibrí, los murciélagos y las polillas polinizan las flores por la noche.

>> Aroma. Para captar la atención de los insectos de la noche, las flores tienen que esforzarse en crear un aroma embriagador. Las petunias moradas destacan menos de día que sus compañeras, pero al llegar la noche son las protagonistas gracias a su perfume.



Detalle de uno de los mosaicos romanos que conserva Medinaceli. HERALDO