www.corrida.pl

HISZPAŃSKI SER "MANCHEGO"

Mnóstwo smaku i aromatu.

Region La Mancha najczęściej kojarzy się z Don Kichotem, legendarnym, dzielnym i romantycznym slachcicem. Są tam również wiatraki i zamki, ale nie sposób nie wymienić tradycyjnego, hiszpańskiego sera manchego.

Produkowany jest z mleka owiec, miejscowych zwierząt hodowlanych, które karmione są tutejszą roślinnością.

www.corrida.pl

Produkcja sera polega na podgrzaniu mleka do temperatury 40 stopni. Dzięki podpuszczce mleko ulega ścięciu. Następnie powstałą masę rozrabia się i poddaje sprasowaniu. Po pozbyciu się resztek serwatki, przekłada się ser do specjalnych pojemników. Po dwudniowej kąpieli w solance kolej na suszenie, a następnie długi etap dojrzewania.

Ser dojrzewa dwa tygodnie i dłużej, nawet do dwóch lat. Z tego też powodu można wymienić kilka rodzajów sera manchego:

- -viejo (dojrzewa do dwóch lat, najbardziej dojrzały ser o mocnym i głębokim smaku),
- -curado (dojrzewa kilka miesięcy, określany mianem stary, posiadający smak słodko - kwaśny),
- -semicurado (leżakuje kilka tygodni, ma owocowy smak),
- -fresco (czas leżakowania najkrótszy, wynosi maksymalnie do 50 dni, produkowany w bardzo niewielkich ilościach, o łagodnym smaku)

Skąd ten niepowtarzalny smak mleka, a potem sera? By wyprodukować taki właśnie ser, wiejscy hodowcy wykorzystują mleko niepasteryzowane, jednak ze względu na bezpieczeństwo przy dużych produkcjach używa się mleka pasteryzowanego. Ten specyficzny ser posiada charakterystyczny smak i zapach. Jest to ser maślany, bardzo zwarty, widoczne są na nim małe dziurki. Skórka sera jest niejadalna, posiada żółtą lub brązową barwę. Natomiast jadalna część sera jest biała lub kremowa. Ser, o którym mowa, jest znakomitą wizytówką kuchni Hiszpanii i dużą atrakcją dla miłośników tych produktów. Spożywa się go w towarzystwie suszonych pomidorów, oliwek, hiszpańskiej,suszonej szynki lub po prostu ze świeżym pieczywem.

Ser posiada bardzo duże właściwości odżywcze. Jest przede wszystkim bogaty w wapń, który z kolei znakomicie wpływa na kości, zęby oraz naczynia krwionośne. Znajdziemy w serze witaminę A, odpowiadającą za narząd wzroku i stan naszej skóry. Są również duże zasoby witaminy E, która reguluje ilość glukozy we krwi oraz posiada działanie antyoksydacyjne. Ważnym składnikiem tego rodzaju sera jest również witamina D, która zbawiennie wpływa na układ kostny i układ krążeniowy, a także pomaga zachować odpowiednią wagę ciała.

www.corrida.pl

W każdej porządnej restauracji hiszpańskiej możemy skosztować ser manchego. Najczęściej serwowany jest w towarzystwie jamona. Stosuje się to danie oddzielne jako posiłek lub też jako przystawkę. Inną zakąską spożywaną często przez Hiszpanów jest bułka z serem Manchego i hiszpańską szynką, z dodatkiem prawdziwej oliwy i przetartych dojrzałych pomidorów. Ser manchego można podawać jako przystawkę w postaci deski serów w połączeniu z orzechami, pomidorami i szynką, a wszystko to skropione jest oliwą z oliwek. Ser nadaje się również do grilowania, zapiekania wraz z konfiturą, np. z żurawinową. Chcąc zakupić taki produkt w Hiszpanii, nie będziemy mieli z tym żadnego problemu, ponieważ możemy go nabyć w każdym markecie, a wybór może przyprawić o

www.corrida.pl

QUESO MANCHEGO
Consejo Regulador de la Denominación de Origen

QUESO MANCHEGO
Consejo Regulador de la Denominación de Origen
N°459231-H

Należy zaznaczyć, że ser Mhancego jest chroniony unijnym certyfikatem jakości DO (Denominación de Origen), co świadczy o tym, że dany produkt został wytworzony w tradycyjny i naturalny sposób, charakterystyczny tylko dla danego gospodarstwa regionu La Mancha.

Ser Manchego jest najbardziej popularnym i najsmaczniejszym serwem hiszpańskim. Rząd bardzo promuje swój rodzimy produkt, robiąc to w krajach, w których sery owcze są mało znane. W 2014 roku podczas Światowych Zawodów Sera, ser Manchego zdobył złote i srebrne medale.Ten niepowtarzalny smakołyk zdobywa coraz większe uznanie na całym świecie, więc także i w Polsce. Mimo to, że nasz kraj posiada dużą tradycję w produkcji owczych serów, a jest to oscypek. Okazuje się, że warto poznać i porównać inne smaki, nie negując przy tym naszego rodzimego produktu.

Corrida. F.Stefczyka 30, 20-151 Lublin. tel. 814441539 www.corrida.pl.