

HISZPAŃSKIE SERY



- ◉ Do produkcji serów potrzebne jest mleko. Najlepsze sery powstają z mleka kóz, owiec i krów karmionych naturalnymi produktami.



- Produkcja serów powinna odbywać się w sterylnych warunkach i musi być systematycznie kontrolowana.



PODZIAŁ HISZPAŃSKICH SERÓW

Sery miękkie

- ✓ Kremowe: Torta del Casar
- ✓ Białe: Burgos, Mahon
- ✓ Pleśniowe: Cabrales, Abadessa d"Elins, Altejo, Blancafort

Sery twarde

- ✓ Manchego, Arribes del Duero, Zamoro, Majorero

Sery półtwarde

- ✓ Alhama de Granada, Aragon, Tetilla
- ✓ Wedzone: Palmero, San Simon

CHARAKTERYSTYKA POSZCZEGÓLNYCH SERÓW

◎ MANCHEGO

- **Rodzaj surowca:** mleko owcze, wyłącznie z owiec Manchego
- **Smak:** intensywny słonawy smak i zapach
- **Dojrzewanie:** w naturalnych jaskiniach w ciągu 3 miesięcy, czasami dłużej
- **Wartość odżywcza:** wapń, proteiny, witaminy A, D, E
- **Mięsz:** charakteryzuje się tłustą, zwartą, gęstą strukturą o barwie od białej do żółtej. Środek sera ma drobne dziurki.



CABRALES

- **Rodzaj surowca:** mleko krowie, czasami z dodatkiem mleka koziego lub owczego, mleko musi pochodzić od zwierząt pasących się ziołami i trawami z regionu Asturia
- **Smak:** nieco pikantny, kwaskowy i wyrazisty, zapach ostry
- **Mięsz:** kremowy z pleśniowymi plamami, cylindryczny kształt
- **Dojrzwanie:** produkowany jest z wykorzystaniem naturalnej podpuszczki w temp. 22-26 C, następnie solony i przeniesiony na 2-5 miesięcy jaskiń górskich, gdzie dojrzewa w temp. 8-12 C.



Majorero

- **Rodzaj surowca:** mleko kozie niepasteryzowane
- **Smak:** mleczny, orzechowy smak
- **Mięsz:** pomarańczowa skórka skrywająca ser w kolorze kości słoniowej z widocznymi kryształkami soli
- **Dojrzewanie:** 4 miesiące



San Simon

- **Rodzaj surowca:** mleko krowie niepasteryzowane od krów rasy Rubia gallega, Pardo-Alpina i Frisona
- **Smak:** delikatny, lekko migdałowy, kremowy i nieco słodkawy. Ser wędzony w dymie z drewna brzozonego
- **Mięsz:** półtwardy, skórka gładka i twarda, stożkowy kształt



La Serena

- **Rodzaj surowca:** mleko owcze
- **Smak:** kremowy
- **Mięsz:** płynny, lejący się środek
- **Dojrzwanie:** 60 dni
- **Przeznaczenie kulinarne:** serwowanie poprzez odcięcie górnej części skórki. Wyjada się łyżką płynny miąższ.



INNE SERY



W Hiszpanii ze względu na klimat produkuje się głównie sery twarde. Serwuje się je w plastrach, jako przystawkę, składnik sałatek lub dania oraz jako zakąskę lub deser. Ser to jeden z podstawowych i charakterystycznych produktów, bez którego w kuchni hiszpańskiej trudno się obyć.



WYKONAŁA:
MARCELINA OWSIAK