

TALLER DE ELABORACIÓN DE UN QUESO

MATERIAL

Leche
Cuajo
Cultivo iniciador
sal gruesa
batas
Cuba de coagulación
Liras
Moldes
Cubo
papel secamanos,

PROTOCOLO

1.- Para la correcta realización del taller se determinará el número de participantes. Este estará sujeto al espacio disponible, teniendo en cuenta la presencia de nuestro material (cubas, moldes, zona de lavado, etc.), así como el espacio necesario para la realización del taller organoléptico de los quesos (fichas y peluches de microbiología). Para facilitar la accesibilidad al taller de los asistentes el material se dispondrá según las directrices de los responsables de la Fundación ONCE.

2.- Pre calentamiento de la leche pasteurizada (~10 litros) a 30-32°C durante 1 hora en la cuba de coagulación.

3.- Antes de comenzar el taller añadir leche (~ 2 litros) en un recipiente amplio (táper) y mantener en la nevera.

INICIO DEL TALLER

3.- El taller comenzará con la apreciación de la textura líquida de la leche. Para ello los participantes introducirán sus manos en el recipiente con leche que previamente se había preparado y mantenido a 4°C en la nevera.

4.- A continuación, pasaremos al proceso de coagulación de la leche. Para este proceso la leche debe estar pre calentada a 30-32°C, es por ello, que los participantes tocarán la cuba de coagulación, pre calentada con anterioridad, para comprobar la diferencia de temperatura entre la leche en conservación y la leche preparada para coagulación.

5.- Tras comprobar que la temperatura de la leche es la correcta, se añade directamente a la cuba el cuajo y el cultivo iniciador y se mezcla bien todo. La cantidad de cuajo que se añade depende de la fuerza de este y el volumen de leche a coagular. En este caso, el cuajo que utilizaremos tiene una fuerza de 1:1000 por lo que añadiremos 10 ml de cuajo por 10 litros de leche.

6.- Tras añadir el cuajo y los cultivos iniciadores a la leche, esta se mantiene a 30-32°C durante 45 minutos sin mezclarla. Para comprobar que el proceso de coagulación se desarrolla correctamente se puede coger con cuidado un poco de leche (3 ml) de la parte superior para comprobar que se van formando los coágulos.

7.- Durante el tiempo de espera de la coagulación se llevará a cabo una explicación de los diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos) al tacto y se realizará un taller para apreciar las diferencias organolépticas de los distintos quesos a través de los sentidos del tacto y el olor. Para la realización de estos talleres dispondremos de fichas explicativas, microorganismos de peluche y quesos de distintas variedades.

8.- Tras realizar este taller, los participantes volverán a tocar la leche para comprobar su textura después de la coagulación.

9.- El corte de la cuajada se realizarán con una lira, si no se dispone de este utensilio se puede utilizar un cazo o cucharón. Irán pasando uno a uno y podrán ir comprobando mediante el tacto el tamaño del grano de la cuajada y como esta se separa del suero.

10.- Después del corte de la cuajada, esta se deja reposar un poco para facilitar la separación entre la cuajada que se va al fondo de la cuba y el suero que está en la parte superior. Utilizando una rejilla se procede a la eliminación del suero por el desagüe de la cuba y lo recogemos en un cubo. Irán pasando uno a uno.

11.- La cuajada se mezcla/amasa y posteriormente se va añadiendo al molde. Irán pasando uno a uno, y dispondremos de 4 moldes para todos.

12.- Posteriormente, se añade sal gruesa a la parte superior de la cuajada que está en el molde. Uno a uno.

13.- Con el tacto los participantes pueden apreciar como continua el desuerado en los moldes. Finalmente, se les explica que tras unos días la cuajada se saca del molde y se deja madurar.

FIN TALLER.