

Parlem de cuina

Parlem de formatges (I)

Per a conèixer bé les característiques i les diferents varietats de formatges, cal primer fer un petit anàlisi de la matèria primera: la llet.

Amb la denominació genèrica de llet, es fa referència exclusivament a la llet natural de vaca, les altres llets produïdes per altres femelles es designaran fent referència a l'espècie corresponent: llet d'ovella, llet de cabra, etc. Perquè aquest producte tingui condicions òptimes per al consum humà, s'han de realitzar una sèrie d'operacions tecnològiques que variaran les característiques nutritives del producte inicial afavorint, la digestibilitat, el valor nutritiu, etc.

De forma breu us exposaré el procés pel qual passa la llet des de la vaqueria fins a arribar a mans del consumidor:

1.- Un cop muniydes les vaques (de forma mecànica o manual), la llet és emmagatzemada en dipòsits a baixa temperatura (4° C). Després és transportada per camions cisternes, que mantenen aquesta temperatura (per a la no proliferació de microorganismes).

2.- Després arriba a les centrals lleteres, i és allà on es realitzen les operacions destinades a aconseguir un producte apte per al consum humà, i que alhora es mantingui durant un període de temps més o menys prolongat, sense que per això perdi valor nutritiu ni es deteriori.

3.- Aquestes operacions són: filtrat, homogeneïtzat i tractament tèrmic

Filtrat: Elimina els elements contaminants macroscòpics. Es passa la llet per un filtre de tela o cel·lulosa.

Homogeneïtzat: Consisteix a trencar els glòbuls grassos en altres més petits i

uniformes. S'aconsegueix llet de més sabor, més viscosa, més valor nutritiu i un repartiment uniforme de les vitamines presents, principalment A i B.

Tractament tèrmic: aquest pot ésser el denominat

pasteuritzat: que consisteix en encalentir la llet a 72° C durant 15 minuts. D'aquesta manera

s'eliminen els microorganismes que colonitzen la llet i allarga la vida de la llet.

També es pot fer una esterilització; on s'elimina tota forma de vida microscòpica. En aquest procés es sotmet a la llet a altes temperatures durant més temps; 115° C/15 minuts.

Amb aquest procés es perd una part del valor nutritiu.

El darrer tractament tèrmic que se li aplica a la llet es la uperització (UHT): un procés intermig entre els altres dos; que consisteix en encalentir la llet a altes temperatures durant poc temps: 140° C o 150° C durant 2,4 segons.

D'aquesta forma es mantenen els màxims de nutrients però a canvi el termini de conservació de la llet s'escurça.

Una vegada la llet està tractada ja es pot usar en l'elaboració dels diferents derivats, entre ells el formatge.

El formatge el podem definir bàsicament com el producte fresc o i madurat obtingut per separació del sèrum, després de la coagulació de la llet de forma natural.

A través dels segles, les tècniques emprades artesanalment en la producció de formatge

han sofert grans transformacions, però els principis segueixen sent els mateixos:

* El quall o coagulació.

* El premsat (expulsat del sèrum).

* La salaó (per millorar el sabor i allargar la conservació).

* La maduració o afinat (que confereix als formatges el seu aroma i sabor característic).

Mentre esperem a la setmana que ve per a continuar descobrint el món dels formatges, aquí us deixo una senzilla recepta de croquetes amb cuixot dolç i formatge maonès.

Croquetes de cuixot dolç i formatge maonès

Ingredients: 200 grams de cuixot dolç, 200 grams de formatge maonès, 1 ceba, sal, pebre bo blanc, 1 litre de llet tèbia, 150 grams de farina i 150 grams de mantega.

Elaboració: Picaren el cuixot, el formatge i la ceba. Apart encalentirem la llet.

Dins una cassola fondrem la mantega i hi sofregirem els



ingredients que hem picat. Un cop tot ben sofregit, hi afegirem tota la farina i ho remenarem bé fins a aconseguir una pasta espessa. La deixarem coure 5 minuts. Abocarem al llet calenta a poc a poc i anirem homogeneïtzant la mescla, sense deixar de remenar i coure. Ha d'espessir-se.

Assaonarem i la deixarem refredar. Un cop freda ja podem realitzar les croquetes de forma habitual passant-les per farina – ou - pa rallat. Fregir i servir.

Abans de tancar la sessió gastronòmica d'avui un vull donar l'enhorabona al Celler de Can Roca que ha estat escollit com a millor restaurant del món per la prestigiosa publicació "Restaurant"; destronant al restaurat Danés "Noma", que era qui ostentava aquest guardó en els darrers anys.

Destacar que entre els deu primers restaurants del Món també trobam a Arzak (8è) i el Mugaritz (4t).

Demostrant un cop més l'alt nivell de la nostra cuina.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

www.cuinant.com

Juan A. Fernández



FELICIDADES MAMÁ

CELEBRE EL DÍA DE LA MADRE EN JUMEIRAH PORT SOLLER

Disfrute de una jornada de relajación y gastronomía a base de aromas de lavanda.

- Day Spa - Tratamiento corporal de 60 minutos y almuerzo, 160€ por persona. Sólo almuerzo 37€

- Menú de almuerzo a base de lavanda en el Restaurante Es Fanals

- Acceso a la zona termal y aparcamiento gratuito

Para reservas o más información por favor llame al 971 637 888 o al 971 637 810 para Talise Spa. jumeirah.com/mallorca

Jumeirah
PORT SOLLER
HOTEL & SPA

STAY DIFFERENT™